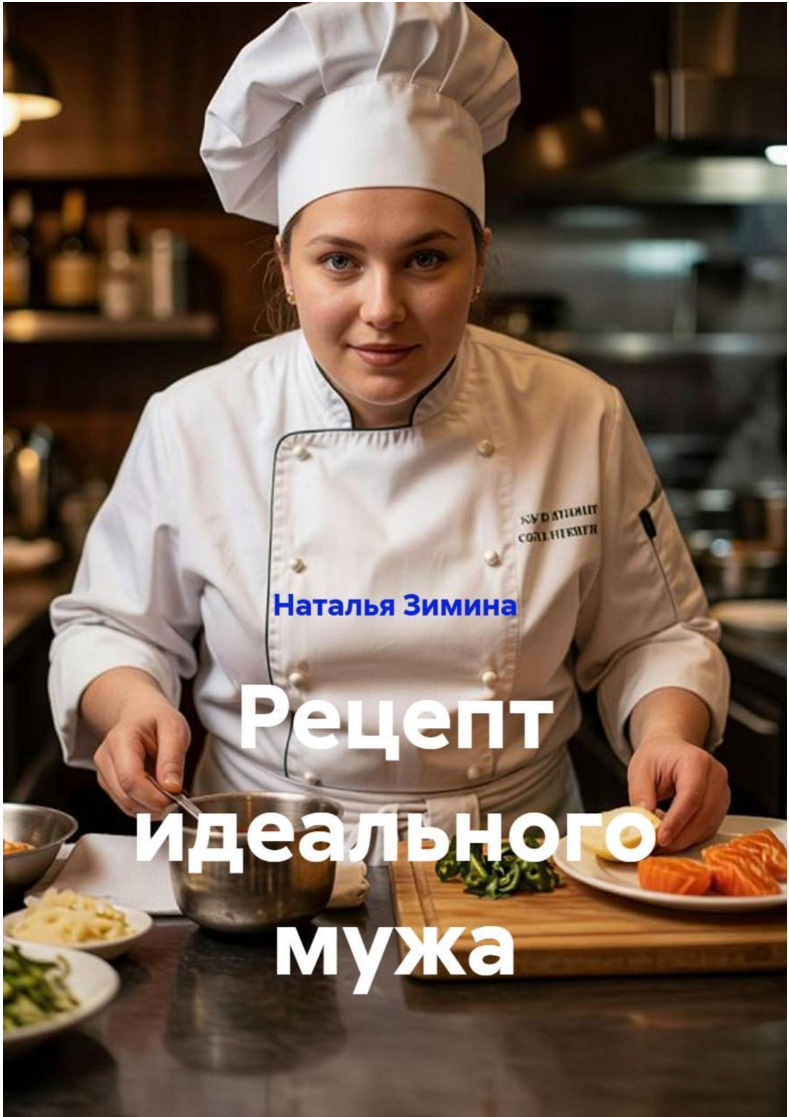


Наталья Зимина

Рецепт идеального мужа

Наталья Зимина

Рецепт идеального мужа

https://litres.ru/74716434
SelfPub; 2026

Аннотация

Полина — шеф-повар ресторана «Соль и перец». Она готовит идеально, но её кухню называют «безупречной и мёртвой». Артём — ресторанный критик, который убил её ресторан одной рецензией: три из десяти.

Судьба сталкивает их снова на национальном кулинарном конкурсе. Она — участница, он — судья, на кону — миллион рублей. Чтобы победить, Полине нужно приготовить блюдо, которое он не сможет раскритиковать. Но как это сделать, если он смотрит на еду умом, а не сердцем? И что, если единственный способ пробиться к его сердцу — это узнать, что он вообще ест?

Романтическая комедия о том, что путь к сердцу лежит через желудок — но не только. И что иногда за самым сухим критиком скрывается самый голодный человек.

Наталья Зимина
Рецепт идеального мужа

ГЛАВА 1. ПАДЕНИЕ

Рецензия была короткой, как выстрел: «Соль и перец» — ресторан, где всё правильно и всё мертво. Шеф-повар Полина Ветрова готовит безупречно и без души. Дегустационный сет — как лекция: полезно, скучно, забыто на выходе. Оценка: три из десяти. Подпись: «А. Соколов, ресторанный обозреватель».

Полина прочитала это в воскресенье утром, за чашкой кофе, который был её единственной любовью на протяжении трёх лет. Ресторан, её ресторан — её имя на вывеске, её кухня, её жизнь — был убит одним абзацем. Владелец позвонил через час: «Полина, ты понимаешь... После такой рецензии... Нам нужно поговорить».

Она поняла. Через месяц её не стало в «Соле и перце». Через два — она стояла на кухне маленького кафе на окраине, готовила суп для бабушек и студентов, и варила его так, как не варила никогда: с злостью, со слезами, с чесноком.

ГЛАВА 2. ИСТОРИЯ «СОЛИ И ПЕРЦА»

Открытие «Соли и перца» было её звездным часом. Полина — тридцать лет, выпускница кулинарной академии с красным дипломом, стажировка в Лионе, работа в «Метрополе» на холодном цехе — получила то, о чём мечтала:

собственный ресторан. Инвестор (Олег Данилович, сорок пять, ресторанный бизнес) поверил. Аренда, ремонт, кухня её мечты: индукционные плиты, печь на дровах, вакууматор, сублиматор.

Меню она составляла три месяца. Каждый рецепт — выверенный, отточенный, идеальный. Дегустационный сет из семи блюд: амюз-буш из свёклы с козьим сыром, тартар из тунца с авокадо, крем-суп из белых грибов, утиная грудка с вишневым соусом, ризотто с трюфелем, сырная тарелка, десерт «Шоколадный фондан». Всё — на уровне мишленовских стандартов. Всё — безупречно.

Первые полгода — успех. Полный зал, отзывы «превосходно», блогеры, статьи. Потом — спад. Не резкий: постепенно, по два-три человека в неделю. «Пришли, поели, ушли». «Всё вкусно, но... как-то холодно». «Идеально — но не хочется возвращаться».

Полина не понимала. Меню то же, качество то же, сервис — лучше не бывает. Что не так? Она изменила меню. Добавила «домашние» блюда. Не помогло. Убрала «домашние» — вернула «авторские». Не помогло. Она работала по шестнадцать часов, спала на кухне, готовила, пробовала, улучшала, улучшала. Ничего не помогало.

А потом — рецензия Соколова. Три из десяти. «Безупречно и мертво».

ГЛАВА 3. ПОСЛЕ ЗАКРЫТИЯ

Данилович не выгнал её сразу. «Подумай, Полина. Может,

тебе отдохнуть? Месяц, два, три. А потом — вернёшься, начнём заново». Но они оба знали: не вернётся. Ресторан — это не должность. Это организм. И если организм болен — лечат или хоронят.

Она собрала вещи в коробку: фартуки (семь штук, все — её любимые, привезённые из Лиона), ножи (в чехле, вишнёвые ручки, подарок на выпускной), книги (Джулия Чайлд, Эскофье, «Модернистская кухня» в трёх томах). Вышла через служебный вход. Не оглянулась.

ГЛАВА 4. КАФЕ «У ЛИЗЫ»

Кафе называлось «У Лизы» — в честь хозяйки, Лизаветы Гавриловны, которая была ровесницей кафе и такой же круглой, как блины, которые здесь подавали. Полина работала здесь шеф-поваром — если можно назвать шефом человека, который готовит суп, кашу и компот для бабушек, студентов и трёх таксистов, которые приходили каждый день в одно и то же время.

— Поленька, — говорила Лизавета Гавриловна, глядя, как та разделывает курицу с точностью нейрохирурга, — тебе здесь мало. Ты же из «Соли и перца». Ты же мишленовский уровень.

— Был, — говорила Полина и рубила кость. — Была. Было.

— Не было, а есть. В тебе это есть. Просто ты спрятала.

— Куда спрятала?

— В заморозку. Разморозишь — когда захочешь. А пока

— варщи суп. Он у тебя волшебный.

Суп действительно был волшебный — не в переносном смысле. Полина варила его на семи видах перца, с имбирём, с лимонной цедрой, и клиенты — все, от студентов до бабушек — просили добавку. Один таксист сказал: «Я двадцать лет езжу по городу и нигде не ел такого супа. Ты гений». Полина ответила: «Я не гений. Я безработный шеф-повар, который варит суп, чтобы не сойти с ума». Таксист посмотрел на неё и сказал: «Ты гений. Просто ещё не знаешь».

ГЛАВА 5. ОБЪЯВЛЕНИЕ

Объявление пришло в феврале: «Национальный кулинарный конкурс. Приз — один миллион рублей и право открыть свой ресторан в центре Москвы. Жюри — ведущие шеф-повара и ресторанные критики страны». Полина подала заявку не раздумывая: миллион — это кухня, это имя, это вернуться. Не в «Соль и перец» — в себя.

Из четырёхсот заявок отобрали двадцать. Полина прошла. В списке судей, на четвёртой строке, стояло: «Артём Соколов, ресторанный обозреватель, член Гильдии ресторанных критиков».

— Ты издеваетесь?.. — сказала Полина вслух, в пустой кухне, ночью, одна.

Судья, который её убил. Судья, который будет есть её еду.

— Ну что ж, — сказала она и нарезала лук. — Пусть попробует на этот раз.

ГЛАВА 6. СБОРЫ

Сборы на конкурс были сумасшедшими. Полина готовилась как атлет перед марафоном: режим, тренировки, питание. Каждое утро — пять часов: отработка ножей (шестьдесят движений в минуту, без единого лишнего), контроль температуры (мясо — 63 градуса, рыба — 52, овощи — «по ощущению»), тайминг (каждое блюдо — секунда в секунду).

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.