





Наталия Малич



ОТ ПРАЗД  
НИКА  
ДО ПРАЗД  
НИКА



сценки  
семейной жизни  
в блюдах и  
картинках

хлеб\*соль®

Москва 2021

УДК 641.55  
ББК 36.997  
М19

В оформлении обложки использованы иллюстрации:  
Mary Frost / Shutterstock.com  
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Автор благодарит за помощь в создании книги  
*Дмитрия Малича, Ольгу Киангели и Федора Веселова*

**Малич, Наталия Александровна.**

М19 От праздника до праздника: сценки семейной жизни в блюдах и картинках / Наталия Малич. — Москва : Эксмо, 2021. — 192 с. : ил. — (Есть. Читать. Любить).

ISBN 978-5-04-107504-0

Чего ожидает девушка, когда собирается выйти замуж? Казалось бы, тихого уютного семейного гнездышка. Каково же было удивление Наталии Малич, когда ее замужество оказалось погружением в огромную неугомонную семью, обожающую застолья и праздники всех сортов. Одних дней рождения на все лето! Как в этой ситуации не превратить свою жизнь в бесконечное стояние у плиты и научиться наслаждаться праздниками? Как и чем вкусно и легко накормить толпу любимых людей? Как усадить разные поколения за один стол и не сойти с ума?

Ответы на эти, казалось бы неразрешимые вопросы, найдутся в этой книге.

Прочтите ее и вы вернете себе давно забытое желание регулярно пировать всей семьей.

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Малич Н. А., текст, 2021  
© Малич К. М., иллюстрации, 2021  
© Оформление. ООО «Издательство  
«Эксмо», 2021

ISBN 978-5-04-107504-0

Маме, которая меня отпустила и осталась дома



На даче родителей моего мужа, где на семейные праздники собирается вся семья, есть самоварный столик. Он был выпилен прадедом из цельного куска ствола дерева в виде своеобразной печки-буржуйки. Прорезанные в дереве ящики закрываются старыми печными дверцами с узорами, которые прадед забрал из квартиры, где жил после войны, дав им таким образом вторую жизнь. По кругу ствола идет надпись, услышанная им где-то фраза: «Нет новых узоров на дверцах печных...» На верхнем торце бревна прибит толстый лист железа. Лист проржавел, но на нем угадывается написанный когда-то дедом масляными красками праздничный натюрморт — керосиновая лампа, чайник, бутылка и рюмки.

Не знаю про праздники... — это сложное дело. Семейные — особенно. Лучше всего стихийные встречи... И потом, как человек из стороннего наблюдателя вдруг превращается в организатора, начинает приглашать, угощать, занимать время приличных людей?.. Встает на этот непростой путь. Неясно. Что за самонадеянность, право?..

А разве не достоин обычный день статуса праздника?!

Скажу честно, я вообще не умею устраивать праздники. Нет у меня этого. Мы с мамой всегда предпочитали качественный общепит домашнему застолью. Но нас было двое, а друзей у нас на двоих было немного. Никакой готовки в промышленных масштабах. Один «Еврейский салат» чего стоит!..

При этом я люблю готовить, люблю продукты и свою кухню с посудой.

А дети мои, напротив, любят праздники — хлебом не корми, чтобы все пришли и было весело. Все наши любят собираться. Всегда любили. Поэтому застолья у нас — дело обычное.

## Знакомство

---

Я живу в Петербурге чуть больше десяти лет. Переезд из Москвы не был спланирован, а скорее был принесен течением жизни.

Следуя велению сердца, я готова была отправиться даже на край света. Оказалось, край света чуть ближе. Не то чтобы я «поехала за мужем и испортила ему всю каторгу» — думаю, нет... хотя... надо уточнить.

У нас с мужем была дилемма: остаться в Москве или переехать в Петербург, благо профессии позволяли работать удаленно. Я — журналист, он — художник. Познакомились, понятно, в Москве, где получали второе высшее. Такой вот забулдыжный замес.

Секретарь, принимавшая у меня документы для поступления, спросила: «Вы с братом поступаете?» Я, конечно, очень удивилась, потому что никакого брата у меня отродясь не было. Тогда она взяла ведомость и пальцем показала мне строчку с такой же, как у меня, фамилией и отчеством, только имя было мужское. Я, порадовавшись совпадению, благополучно об этом забыла. И только через полгода я познакомилась с Лешей, он же псевдобрат, он же будущий муж. Как-то не случалось до этого пересекаться... Потом оказалось, что дни рождения у нас тоже совпадают! Но не поду-



майте, пожалуйста, что мы разлученные при рождении близнецы — нет! Я проверяла. Точно. И, учитывая все это, а также некоторые другие совпадения, касающиеся наших мам и детей, о коих речь пойдет позже, как тут не подумать о вмешательстве судьбы?.. Но не тогда, осознание пришло по прошествии лет.

Тогда же мы думали об искусстве в большей степени, чем о чем-нибудь другом вообще. И, конечно, никто из нас не думал о пище обыденной, калорийной. Гастрономия появилась в моей жизни много позже и заняла свое вполне определенное место. Но обо всем по порядку.

Мы, молодые, а некоторые не очень, студенты, питались исключительно пищей духовной. И, не поверите, этого хватало для счастья! Часть однокурсников жила в легендарном общежитии для кинематографистов на окраине Москвы. А местные, то есть мы, к ним заходили. И то время, проведенное не только в альма-матер, но и в общежитии, надо сказать, легло в основу многих лично у меня сформировавшихся вкусовых привычек и убеждений.

На этаже, где была комната моего мужа, не было кухни, поэтому он с соседями, чтобы не спускаться на кухню этажом ниже, готовил все блюда — от пельменей до макарон — в комнате в микроволновке. Когда я впервые у них оказалась, это был день экспериментов с баклажанами. Они пытались запечь их целиком в качестве изысканной закуски, но баклажаны взорвались в печке как раз в тот момент, когда я зашла. Впоследствии рецепт был отработан, с него и начались наши совместные гастрономические интересы.

# Баклажаны в микроволновке

Среднего размера молодые баклажаны – 500 г

Подсолнечное масло – 2 столовые ложки

Сливочное масло – 1 чайная ложка

Чеснок – 4-5 зубчиков

Соль и перец – по вкусу

---

Баклажаны моем и вытираем насухо. Нарезаем в длину ломтиками толщиной около 0,5 см. Стекланную емкость для микроволновки смазываем маслом. Выкладываем в емкость ломтики баклажан. Поливаем подсолнечным маслом. Нарезаем тонкими кружочками чеснок и выкладываем сверху на баклажаны. Солим, перчим. Накрываем крышкой.

Готовим в режиме 600 ватт – 12–15 минут.

---

## Общежитие почти как «имени монаха Бертольда Шварца»

Общежитие будущих кинороботников представляло собой высокое здание с длинными коридорами со множеством дверей внутри. Это царство творчества и алкогольных паров обычному человеку не показалось

бы столь притягательным, как тем юным студентам, не по возрасту, а по мировосприятию, которые законно занимали свои комнаты, сдав специальные экзамены и пройдя по конкурсу. У них было обостренное чувство собственной значимости — они поступили, они будущие режиссеры и без пяти минут лауреаты «Оскара»! Были и те, кто более спокойно относился и к жизни, и к себе. Было немало великовозрастных студентов, довольно состоятельных мужчин, которые не хотели снимать отдельное жилье ради студенческого быта, общения, тусовки!..

Студенческий быт — то, что объединяло их всех. Например, будущий режиссер Сойкин отказывался убираться в своей комнате, потому что приехал учиться, а не подметать полы. За год его нахождения в комнате там собралось столько пыли, что ее брали для съемок декорации заброшенного дома с привидениями.

А еще у студентов была взаимовыручка. Если кто-то не ночевал в своей комнате по какой-либо причине, то можно было, предварительно договорившись, позвать на его место другого человека, гостя, который сначала засиделся допоздна, а потом не успел на метро. Если не у одного, то у другого место всегда найдется.

Мой будущий муж жил в комнате-пенале с тремя кроватями. Их обладатели появлялись на своих местах когда хотели. Точно о них мало что было известно. Один, кстати, будущий сценарист, как говорят, торговал кошачьим кормом и часто ночевал в Малаховке. Второй, будущий продюсер, был вообще загадочной

личностью: его видели всего один раз, когда заселялись, по фамилии он был Шорохов. Когда он пропал, то студенты единодушно решили, что он разведчик и отправился в горячую точку мира. Таким образом, две кровати пустовали.

В это самое время проездом в Москве был мой будущий свекор Ярослав Александрович. И случилось, что он не успел на ночной поезд в Петербург. И позвонил сыну. И тот сказал: конечно, пап, переночуй у меня — две койки пустые! Решив все формальности с комендантом, Ярослав Александрович поднялся в комнату-пенал.

В общем, комната была неплохая, светлая, с большим окном на оживленную улицу, по которой ходил трамвай номер 26, и от этого тряслась чашка на столе. А во дворе, примыкающем к нашему, было общежитие студентов-химиков, где по вечерам танцевали лезгинку и стреляли в воздух будущие химики из Дагестана и Чечни.

В такой тихий вечер Ярослав устроился на студенческой койке торговца кормом из Малаховки, подоткнул подушку и уснул. Он проснулся от грохота падающих тел, сильных толчков в спину, запаха спирта и шепота: «Ни-че-ни-че... все поместимся...» Он грузно перевернулся на другой бок, но никого рядом уже не было. Ярослав не стал проверять и уснул снова.

Наутро, когда рассвело и зазвенел трамвай номер 26, он проснулся и увидел следующую картину: на полу, свернувшись калачиком и обняв бутылку коньяка, спал будущий сценарист, которого в эту ночь прогнала зазноба из Малаховки и он явился на свое законное

место в общежитие. Но и тут его прогнали. На койке у окна спал неизвестный мужчина в ботинках, куртке и шапке. Мой будущий муж безмятежно спал на своем месте, ничего не подозревая.

— Ну, у вас тут настоящее общежитие монаха Бертольда Шварца! — хмуро проговорил Ярослав в полный голос, вставая с кровати. — Попробую успеть на утренний!

Мужчина в шапке и сапогах, спавший у окна, на шум приоткрыл глаза — это был сам разведчик Шорохов, который тоже вернулся в общагу в эту роковую ночь!

Можно по-разному относиться к жизни в такой коммуне, но одного у ее обитателей точно не забрать — это веселья и радости от общения друг с другом. Дружеские посиделки, окутанные разговорами о прекрасном и высоком, заканчивались порой обыкновенными попойками, и это лишний раз доказывает, что ничто человеческое не чуждо творческой натуре.

Однажды сценарист — торговец кормом привез коньяк из Малаховки. Целую канистру. И пригласил всех попробовать «отличного коньячку». В закутке перед их комнатой собралась толпа режиссеров, актеров и сценаристов с продюсерами, желающих попробовать знаменитый малаховский напиток. Дегустировали по очереди: одни, попробовав, отходили, подходили новые и так далее. В итоге у стола осталась группка, которая уже никуда не двигалась, а тихо разговаривала.

Мой муж, писавший что-то для учебы в комнате, в дегустации не участвовал. Он руководствовался из-

вестным постулатом своей бабушки Эльвиры, академика-гляциолога, лауреата Государственной премии СССР: «Под лежачий камень вода не течет». Есть еще ряд главенствующих принципов Эльвиры Борисовны, но о них мы еще вспомним.

Достойный внук своей легендарной родственницы, целиком и полностью впитавший семейные ценности, своим единоличным поведением раздражал некоторых будущих кинематографистов. В частности, режиссер Шамсуддинов произнес: «Как так можно, слушай, все сидят, а ты пишешь, нехорошо. Понятно, что это надо, но это тоже надо. Иди к людям, пожалуйста».

Ласковый киргизский призыв сработал. Но не по слабости характера пошел к ним Алексей. Нет, он, как человек твердый и несгибаемый, держался до последнего. Но так бывает, когда почти все сделал, устал и хочется отдохнуть.

Как потом рассказывал мне Леша, это был совсем непримечательный по вкусовым характеристикам маляховский самогон, обладавший огромной опьяняющей силой. В результате чего поучаствовавший-таки в дегустации Леша проснулся в ванной на полу в луже крови. Нет, не подумайте, никакого криминала. Просто он пошел в ванную, голова закружилась, в глазах потемнело, упал, ударившись лицом о раковину, и сломал нос. «Лежу в крови, — говорит, — и думаю: вот я сейчас умру, а предложение Наташке так и не сделал».

В общежитии будущих кинорботников я была несколько раз. Однажды по случаю моего прихода Леша сварил пельмени и сделал салат из помидоров и огурцов со сметаной. Пельмени были магазинные, самые

дешевые. Но это были самые вкусные пельмени и салат, которые я ела в своей жизни. Этот салат муж до сих пор готовит, правда, иногда.

## Самый вкусный салат из помидоров и огурцов

Помидоры — 500 г

Огурцы — 500 г

Оливковое масло, настоящее на перце, — 2 столовые ложки

Сметана — 2 столовые ложки с горкой

Соль — по вкусу

---

Нарезаем помидоры и огурцы крупными ломтями.  
Добавляем оливковое масло. Заправляем сметаной. Солим.

---

После случая с носом я поняла, что, наверное, в общезжитии хоть и хорошо, но дольше оставаться не стоит — хорошего-то понемногу. И Леша переехал в нашу небольшую квартиру на Юго-Западе Москвы.

И в помолвку нашу мы пили шампанское и заедали его «Еврейским салатом».