



## РОЗДІЛ 1

# МРІЙЛИВІСТЬ

Бувають такі дні, у які все починає ділитися на «до» та «після». Ти ніколи не знаєш достеменно, що може трапитися з тобою за годину, хоч яким типовим мав би бути цей день... Ось тут, як мені здається, і живуть дива — у цій довірі до життя, простору, Бога, зірок, планет, знаків, Всесвіту. Довіряти життю, а також своєму внутрішньому голосу, таємному відчуттю — це мій вибір та моя природа.

Багатьом людям я здаюся дивачкою. Але як бути вільною та натхненною, сповненою творчих ідей, якщо не віриш самій собі та світу навколо? Щодня я прокидаюся з відчуттям того, що сьогодні обов'язково станеться щось особливе! Навіть якщо я одразу не розумію, наскільки важливою для мене є ця мить, знаю, що це одна з краплинок мого рецепту життя,

який я творю день за днем. Ви скажете, я просто відчайдушна мрійниця? І матимете рацію. Але мрії мої приводили мене у найнеочікуваніші історії та обставини. І саме таким був той звичайний понеділок.

\*\*\*

Було це в липні. Я прокинулася зі світанковим сонцем під акапельний спів півнів, випила склянку теплої води з лимоном, зробила швидку ранкову йогу та хутко зазбиралася на роботу. Може, це прозвучить банально, але кожен понеділок видається мені новим початком. І на цей я теж мала особливий план — новий сніданок та вишукану подачу, для якої я спеціально привезла із сусіднього міста дещо особливе: шпараги, олію з виноградних кісточок та авокадо. «Шпараги» — це ще одна назва спаржі. Це слово в нас не таке відоме і вважається діалектним, але якимось вичитала його на одному кулінарному сайті — і взяла за звичку казати саме так. Тим паче, що звучить воно ближче до оригінальної латинської назви цієї рослини — *Asparagus*.

Усі потрібні для нового сніданку інгредієнти я склала в кошик свого вірного друга-ровера, ще нарвала свіжої м'яти і руколи на нашому з мамою невеличкому городі та хотіла вже тихенько собі виїхати з подвір'я. Тихенько, ну звісно. Щойно я виталала на вузьку вулицю нашого селища, мене супроводив вітальний хор усіх сусідських собак. Я теж із ними привіталася. Але тоді притьмом замінила їхній гавкіт на музику зі свого плейлісту під назвою «Dream plan».

Цього разу в моїх навушниках заграла композиція Вівальді з його концерту «Пори року». Моя улюблена частина — «Весна» — завжди налаштовувала мій мозок на якусь дуже мрійливу хвилю свідомості. Перебуваючи на ній, я могла забути про час і місце, просто поєднатися з музикою і творити — експериментувати з продуктами, фантазувати щодо подачі, візуалізувати майбутні найщасливіші моменти, які я бачу чітко, до деталей. Для мене ця музика — це мелодія розправлених крил, що несуть тебе так, що почувася вільно і дуже щасливо... До речі, раджу знайти цю композицію у сучасному аранжуванні Макса Ріхтера! Краса. Якщо вже налаштовуватися на творіння високої кухні — то справді високою музикою.

Отож я їхала вздовж поля на своєму білосніжному ровері, навантаженому продуктами, сукня розвіталася від руху, як і стрічки в моєму волоссі. Я усміхалася м'якому промінню сонця, що лоскотало моє обличчя. Світанок, порожня дорога, лагідне дихання вітру — мій улюблений ритуал, час для мрій і роздумів. Сучасне звучання класичної композиції у вухах дарувало нові інсайти. «Кулінарія — це мистецтво, — думала я. — Точнісінько як музика». Посудіть самі. Рецепт — ноти, а кухарі — музиканти. Якщо всі компоненти поєднуються правильно — то виникає мелодія смаку. Звісно, страви бувають різні. Щось можна зіграти соло, щось акапела, та задля складної симфонії потрібен цілий оркестр... І диригент — тобто шеф. Це, власне, я.

Над полем повільно піднялося сонце, я прискорила рух і на мить заплющила очі від задоволення.



Наступне, що пам'ятаю, — я вже стою на професійній чудовій кухні кафе, в якому працюю, і читаю замовлення із зустрічної лінії.

— Два пашоти на десятий столик! — сказала я суворим чітким голосом, ніби навколо мене була команда кухарів у розпорядженні.

— Так, шеф! — відповіла сама ж собі низьким баритоном.

На кухні зі мною завжди відбувається магія. І неважливо, що то за кухня — літня на маминому подвір'ї, навчальна у кулінарному училищі, де я освоювала ази, а чи робоча тепер. Щойно я вдягаю кітель, заплітаю коси та зав'язую фартух, мене переносить крізь якийсь незримий портал туди, де я — диригентка своєї кулінарної симфонії. Світло навколо мене стає приглушеним, мої рухи — швидкими та відточеними. Я нарізаю рівними скибочками авокадо, кидаю яйця в окріп (попередньо вибивши їх у кулінарну плівку), смажу на повільному вогні шпараги. На тарілці вже чекає скибочка свіжоспеченого хліба з краплею олії і...

*Рецепт:*

*Сніданок з яйцями пашот від Варвари — ст. 332*

Я готувала і пританцьовувала у ритмі власної внутрішньої мелодії. Замість диригентських паличок — кулінарне приладдя, а сама кухня — моя концертна зала. І ось — страва готова. Я виклала її на тарілку, поставила на зону видачі й задоволено трохи покрутила, аби перевірити, що подача досконала.

— Ідеально, — сказала сама до себе.

Підвівши погляд на стіну, я побачила, що з мого дрімборду з купою зображень моїх мрій та фото для натхнення мені кумедно аплодував Алекс Якутов — мій гуру, Пекельний Шеф та людина, в якій я мріяла працювати.

— Дякую, дякую, — трохи ніяково всміхнулася я Алексу у відповідь, щаслива від такого визнання.

Зненацька...

Мою ідилію зруйнував до болю неприємний та знайомий вереск.

— ВАРЯ!

Від різкого звуку я замружила очі. А коли відкрила їх — усвідомила, що чудова ресторанна кухня залишилася у моїх мріях, симфонія затихла мов не було. А я знову стояла посеред задушливої і пошарпаної старої комірчини, що звалася кухнею, у придорожньому кафе з захопливою назвою — «КАФЕ». Прямо на мене виряченими очима дивилася пані Люба — його власниця.

— Ти що там, з яйцями розмовляєш? — сказала вона, цинічно дивлячись на мене. — Вони тобі там хоч не відповідають?

Взагалі пані Люба мала доволі милу зовнішність. Інколи я навіть захоплювалася її жіночністю, яскравістю та вмінням бути одночасно і трохи придуркуватою, і напрочуд чарівною. Але ж який характер! Яка принциповість! Слова «свобода творчого бачення» на території цього кафе були чимось ніби з іншої планети, саме тому мені постійно доводилося хіба хитрощами



пробивати собі можливість готувати хоч щось, окрім комплексного сніданку «Домашня котлетка із запашною порешкою». Терпіти цього не могла.

Фінальним акордом у розлюченому виступі моєї начальниці став різкий та гучний звук автомобільного сигналу на трасі — і це остаточно розбило мою кулінарну магію на друзки.

Побачивши, що я підвисла у невідомості на декілька секунд, пані Люба продовжила свою арію.

— Ну? Шо сталося? Там клієнти чекають! — Її голос переходив на все вищі октави.

— Нічого, я просто хотіла презентувати наш новий сніданок! — я швидко перелаштувалася на режим самозбереження і вдала, що мене нічого не дивує у цій сцені. — Та-дам!

Я підняла страву, демонструючи її пані Любі, щоби вона нарешті побачила, яку красу я зготувала. Та її реакція виявилася зовсім не такою, на яку я сподівалася. Загалом нічого нового.

— Ой! Ну, Варя, ну я ж просила, ну не треба всього цього! — пробубоніла вона. — Попроще треба!

На мить вона замовкла, тоді таки кинула погляд на страву й зітхнула.

— Не, ну красиво. Нічого не скажеш. Ну це хоч яйця?

— Ага! Пашот! — випалила я, нетямлячись від гордощів своїм витвором.

Пані Люба незадоволено похитала головою, натякаючи, що все моє мистецтво для неї — трата часу. А я взагалі не могла зрозуміти, як можна витратити життя на те, щоб день за днем, з року в рік, готувати

те саме! Але часу перероблювати замовлення вже не було, тож пані Люба не мала іншого виходу, крім як погодитися забрати моє творіння, щоб видати гостям.

— А... Ну давай... — кивнула вона. — Давай, швидше! — підганяла мене щосили. Але я точно не могла видати страву, не зробивши перед тим фото для своїх соціальних мереж.

Моя сторінка не була топовою, я мала всього двісті підписників, але не переймалася цим. Я фотографувала й виставляла в мережу свої страви, час від часу отримуючи коментарі чи вподобайки від друзів із кулінарного училища чи від мами. Кожна вподобайка додавала мені впевненості у собі, адже всім нам потрібно інколи, аби хтось сказав: «Ти класна, продовжуй!».

Світло того дня було чудовим: для зйомки — те, що треба. Щоб зробити вдалий кадр страви, я ввімкнула портретний режим і захопилася пошуком найкращого ракурсу для своїх пашотів.

— Варя! — знову гаркнула пані Люба. — Давай, давай, давай! — її терпець уривався.

Я хутко клацнула кілька разів, віддала їй страви, й вона побігла до гостей, які чекали на подвір'ї кафе. За мить дві порції моїх пашотів зі шпарагами під соусом голландез уже прикрасили стіл двох далекобійників. Пані Люба з ентузіазмом професійного продавця почала презентувати їм нову страву, ніби вона й справді в захваті від неї.

— Хе-хе-хе! Ось! — мовила вона задоволено. — Пашот! Варька збацала. Ви тільки подивіться, яка краса.