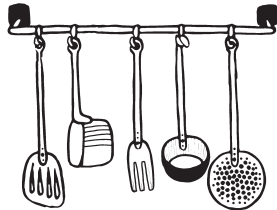


Ігор Лильо

ЛЬВІВСЬКА КУХНЯ

2-ГЕ ВИДАННЯ,
ВИПРАВЛЕНЕ І ДОПОВНЕНЕ



ХАРКІВ
«ФОЛІО»
2019

[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

СОНЯ – ДІАМАНТОВА РУЧКА

Дуже важко описати особливості львівської кухні у 80-рр. ХХ століття. Це завжди спроба розповісти про те, чого насправді не було. На той час система «общепіта» була уніфікована настільки, що не мало принципового значення, в якій частині СРСР можна було скуштувати вчорашній салат олів'є. Проте у Львові все ж були люди, для яких навіть така ситуація була справжнім «золотим віком» для заробляння великих статків. І якщо б не певні «незручності» роботи системи, їхнє щастя могло б тривати вічно...

Одним із найголосніших скандалів, пов'язаних зі сферою громадського харчування в місті, стала історія роботи і занепаду знаменитого ресторану «Вежа», що у Стрийському парку: 1976 року його пристосували для роботи в колишній водонапірній башті. Цю грандіозну споруду збудували спеціально для проведення знаменитої Крайової виставки ще 1894 року. Проект вежі виконав тоді ще молодий технік Міхал Лужицький за ескізом професора Юліана Захаревича, а реалізували його Якуб Балабан і Владзімеж Подгородецький. Вежа височіла над верхньою частиною парку, більше нагадуючи якусь середньовічну оборонну систему, ніж банальну технічну споруду.

З часу її будівництва влада у Львові встигла змінитись кілька разів. У цій частині Європи зникли одні держави і з'явилися інші. Вежа, попри лихоліття, пережила всіх і згодом стала популярним місцем проведення часу. Щоправда, потрапити в її приміщення після відкриття закладу було нелегко. Він вважався романтичним та престижним. Поряд були кінотеатр, гарний парк, а з часом навіть облаштували щось на кшталт невеликого озерця. Зазвичай, тут збиралась своя тусовка, серед якої можна було





Вежа

помітити дітей багатих батьків і частину підприємливих ділків. Товариство ретельно охороняло свої таємниці, тому верхній, останній, поверх вежі був, здебільшого, зарезерований виключно для своїх. З початком горбачовської «перебудови» ресторан почав переживати ще цікавіші часи. Щоб сюди зайти, треба було відстояти певну чергу і на вході заплатити 3 карбованці, що пізніше входило до рахунку.

Насправді назвати цей заклад уповні рестораном було складно. Скоріше це був бар. Крім коктейлів і прохолоджувальних напоїв і якоїсь примітивної перекуси, там нічого не подавали. Щоправда, атмосферу доповнювала технічна дивина того часу — відеоплеєр, через який по телевизорах на кожному поверсі крутили закордонні музичні кліпи і фільми. Ходили поголоски, що винятково для своїх інколи показували і заборонену «полуничку». Власницею бару з часом стала підприємлива жінка на ім'я Соня Гольденберг. Коло її знайомств було вельми широким, а слабкістю — золоті вироби та особливо діаманти. Саме від останніх вона начебто і отримала своє

прізвисько «Соня — Діамантова Ручка». Її чоловік займався ще одним надприбутковим бізнесом совєцького періоду — він був директором знаменитого у Львові кафе «Пінгвін», де продавали морозиво. А ще начебто він мав стосунок до значної частини апаратів із газованою водою. Зараз багатьом буде важко собі уявити, як на мінімальних махінаціях на сиропі, воді та вуглекислому газі можна було заробити мільйони. А тим часом, щоразу кидаючи в такий апарат монетку, спраглий клієнт, здебільшого, не дуже переймався ймовірним недоливом у власній шклянці. Отак копійчка плила до копійчки.

Соня повертала значно більші справи. Через бар можна було пропустити все що завгодно і обліковість там була доволі умовною. Попри це, діяльністю родини таки зацікавились контрольні органи. Чи то обсяг оборудок був надто великий, чи ж таблицка ділення в калькуляторі Соні запала, але нею таки впритул зацікавились. Відчувши запах смаленого, Соня прийняла рішення про евакуацію. Проте залишити СРСР було не так просто. Для цього потрібно було пройти дуже важкі процедури, але і це зовсім не гарантувало успіху всій справі. Тому для того, щоб підготувати «ґрунт» на чужині, Соня вирішила вивізити капітали. Але як перемістити через кордон цінності і так, щоб це не помітило КДБ, під «ковпаком» якого вже вона перебувала? Для цього товариство розробило геніальну схему, що, напевно, увійшла до підручників із криміналістики. Маючи численних родичів і потрібних знайомих, які відлітали за кордон, Соня полюбляла прощатись з ними в московському аеропорту. Ці прощання завжди були дуже емоційними. Вони супроводжувались сльозами, обіймами і жагучими поцілунками. З боку все виглядало дуже природно. Міліція могла лише спостерігати за цими рухами і аж ніяк не могла вважати їх протизаконними. Проте, раніше чи пізніше видалось дивним, що поцілунки тих, хто прощався, були аж занадто гарячими. Як показало подальше слідство, саме таким чином Соня за методом вуста у вуста передавала через кур'єрів діаманти.

Кінець кар'єри Соні — Діамантової Ручки був доволі сумтним і передбачувальним. За вироком радянського суду вона отримала чотирнадцять років в'язниці, з яких відсиділа десять і, зрештою, таки емігрувала до США. Її чоловіка за крадіжки в особливо великих розмірах розстріляли. Скільки родині вдалося вивезти діамантів і коштовностей за кордон, достеменно не відомо. Сама «Вежа» сьогодні, на жаль, пустує і є лише нагадуванням про один із дивних епізодів «львівської» кухні радянського періоду.



«БИТЕ СКЛО» ЧИ «ВІТРАЖ»?

«Смак, знайомий із дитинства» — це щось більше, ніж гарна фраза. Навіть у покоління, дитинство котрих припало на час тотальних дефіцитів, залишилися свої смакові якірці, котрі згадуються з ностальгією. Кульки морозива в металевій креманці, посипані розкришеним печивом. Вершина дитячих бажань — десерт «Білосніжка» — збиті білки з чорносливом і горішками. І окремо, на п'єдесталі, він — тортик із різнокольорових желейок, залитих білою вершковою галяреткою. У «ті часи» цей десерт називали зовсім неапетитно — «Бите скло», але в нього є і гарніша, романтичніша назва — «Вітраж».

Пропонуємо приготувати цей десерт за класичним, себто дуже бюджетним рецептом. За бажанням крекер можна замінити домашнім бісквітом, а кольорове желе приготувати з фруктових соків.

Компоненти

250 г цукрової пудри

150 грамів вершкового або какавого крекеру

желе червоного, жовтого, помаранчевого і зеленого кольорів

1 пачечка ванільного цукру

1 пачечка желатину

700 мл вершків високої жирності, для збивання

цедра з цитрини

Як готувати

Приготуйте желе згідно з інструкцією на упакованні. Вилийте для застигання у плаский посуд і дайте застигнути в холоді. Желатин залийте кількома ложками води і залишіть для набухання на кілька хвилин. Збийте блендером вершки з цукровою пудрою до густоти, додайте ванільний цукор і цедру, обережно влийте желатин і перемішайте.

Приготуйте форму — найкраще пасуватиме кругла форма для кексів з отвором посередині. Поріжте застигле кольорове желе кубиками, вимішайте з вершками і вилийте у форму. Повкладайте у форму печиво, так щоб воно повністю занурилось у вершкову масу. Накрийте форму плівкою і покладіть у холодильник для застигання.

Після застигання тортик можна залити рівномірно додатковим кольором желе і дати знову застигнути.



ЗМІСТ

Вступ	3
Гастрономічна мандрівка з Денисом Зубрицьким	9
<i>Кандибал</i>	15
«Татусько» — Франц Йосиф I	17
<i>Кайзершмаррн і кайзермеланж</i>	19
Гастрономічні шляхи Каменяра	21
<i>Засипана капуста</i>	23
Кредитна історія Юзефа Пілсудського	24
<i>Гарячі канапки</i>	26
Батько всіх мазохістів	27
<i>Торт «Захер»</i>	29
Пригоди «червоного графа» у Львові	31
<i>Медівка Різдяна</i>	33
Ті, хто змінили наш світ	35
<i>Цвіклі, вони ж Бурячки з хроном</i>	38
Таємниця пані Софії Телічкової	39
<i>Гречані налисники</i>	41
Три чарівні таємниці львівської кухні	43
<i>Галицький холодник</i>	48
«Вітер зі Сходу»	50
<i>Пампухи з рожею</i>	52
Швейна машинка, мішок цукру і Фортуна	54
<i>Андрути «Миколайські»</i>	56
Львів Станіслава Лема	58
<i>Узвар із вишневим присмаком</i>	60
Король Залевський	62
<i>Львівські «птисі» з кремом</i>	64
Легенда роду Бачевських	66
<i>Завиванці з чорносливом і морквою від «Ресторації Бачевських»</i>	69
Історія незвичайного німця Роберта Домса	71
<i>Душена червона капуста «по-личаківськи»</i>	73
Граф-хуліган	74
<i>Теляча печеня з мигдалем, а-ля Дідушицький</i>	76
Геній, гурман і життєлюб, або Історія професора Стефана Банаха	77
<i>Паштетики</i>	80
Король-гурман	81
<i>Десерт «Аркас»</i>	84

Про львівського Лева, який змінив світ, або Неймовірна історія Леопольда Вайса	85
<i>Львівські гуглики</i>	87
Незнана історія Генерала Ло	89
<i>«І зі сиром пироги», або ж Вареники кохання</i>	91
Між дитячим харчуванням і «Нафтусею»: мандрівка лікаря Теодора Торосевича	93
<i>Пажиброда</i>	96
Пригоди італійської родини Бандіnellі	98
<i>Лазанки</i>	100
Смаки львівських контрабандистів	102
<i>Качка по-краківськи</i>	104
Лікар, якого могли добити на Страшному суді	106
<i>Яворівський пиріг із грибною мачанкою</i>	107
Історія про те, як кишка з Клепарова вбила велике кохання панни Францішки	109
<i>Кишка-бульб'янка</i>	111
Знаменитий «Бульйон Марії Терезії»	112
<i>Бульйон Марії Терезії</i>	113
Почесний вусань Львова	114
<i>«Запалені» гриби з кулешою</i>	116
Незабутній смак вуличної їжі Львова	117
<i>Пиріжки з лівером</i>	118
Наше місце	121
<i>Булочка із цинамоном</i>	120
<i>Кава по-львівськи</i>	123
Знамениті жиголо Львова	124
<i>Салатка Дон Жуана</i>	128
Леонтій Войтович. Як харчувалася галицька еліта в XI—XIV ст.	129
<i>Пструг панський</i>	133
Шведський «потоп» у Львові	135
<i>Флячки по-львівськи</i>	137
Найнебезпечніша львівська страва	139
<i>Сиротинський пляцок</i>	141
Вино і пан Корнякт	143
<i>Курка у вині з яблуками і шпарагами</i>	146
Львівські «гейші»	147
<i>Цвібак бакалійовий</i>	150
Соня — Діамантова Ручка	151
<i>«Бите скло» чи «Вітраж»?</i>	154