



**Brian O'Reilly**  
***Kawalerowie Angeliny***

Czasami najmniejsza odległość pomiędzy ludźmi to szerokość kuchennego stołu...  
Niespodziewane odejście Franka sprawia, że świat Angeliny - do tej pory szczęśliwej, młodej mężatki - rozpada się. Pewnej nocy zaczyna kobieta przelewać cały swój żal i gniew w jedyną czynność, która przynosi jej ulgę - w gotowanie. Zagłuszając emocje, jak w amoku przygotowuje talerz za talerzem pysznej lasagni, pieczone chrupiący chleb i nacieranego ziołami kurczaka...  
Większość jedzenia rozdaje sąsiadom.

Basil Cupertino, który właśnie zamieszkał po drugiej stronie ulicy, jest wręcz urzeczony potrawami przygotowanymi przez Angelinę tej bezsennej nocy, i proponuje jej gotowanie dla niego. Wkrótce wieści o jej niezwykłych zdolnościach kulinarnych rozchodzą się coraz szerzej i Angelina gotuje już dla siedmiu nieżonatych mężczyzn. Stopniowo wszyscy odkrywają magiczną moc jedzenia, które może uleczyć, zbliżyć do siebie ludzi, i być może, dać szansę na drugą miłość.

„Kawalerowie Angeliny” to wypełniona po brzegi domowym ciepłem, słodka opowieść o przezwyciężaniu żalu, podążaniu za własnym sercem... i jedzeniu, oczywiście.

Przekonaj się, jakie dania pozwoliły Angelinie podbić serca sąsiadów. Dzięki fantastycznym przepisom, zamieszczonym w książce, teraz także i Ty możesz odkryć smakowite sekrety włoskiej kuchni!



## MARZENIA W CIEMNEJ CZEKOLADZIE



- Doskonałe - wyszeptała Angelina.

Stojąc w oświetlonej księżycowym blaskiem kuchni, dotknęła delikatnie każdego z nich, starając się naciskać jak najlżej. Były już chłodne, wszystkie wyrosły na dokładnie taką samą wysokość i miały ten sam kształt i konsystencję. Leżały jeden przy drugim na drewnianym wysłużonym stole. Mroczny aromat ciemnej czekolady unosił się w powietrzu. Angelina miała wrażenie, że przylgnął do jej palców.

Za sobą usłyszała ciche skrzyknięcie rozszerzającego się metalu. Zostawiła uchylone drzwiczki rozgrzanego piekarnika i uciekało z niego gorące powietrze. Podeszła w swoich grubych wełnianych skarpetach i domknęła piekarnik. Kiedy zamykała drzwiczki, owionął ją łagodny, kakaowy zapach. Głęboko się nim zaciągnęła, odsuwając niesforne kruczoczarne włosy i ciaśniej zawiązując pasek podomki.

Trzeba się brać do roboty: jej Wymarzony Czekoladowy Tort z Likierem Frangelico.

Powtarzając sobie w myślach kolejne czynności, jak to zawsze czyniła, kiedy opracowywała nowy przepis, zastanawiała się nad słowem „wymarzony”. To było do niej niepodobne, żeby nadawać przepisom takie ekstrawaganckie nazwy. Z reguły preferowała nazwy praktyczne, zawierające podstawowe

składniki i nic więcej. Zawsze piekła torty urodzinowe i ciasta na specjalne okazje, ale ten, przygotowywany na dwudzieste pierwsze urodziny bratanicy Tiny, był wyjątkowy. To będzie niezapomniany tort.

Pomyślała, że Frank będzie się śmiał, kiedy położy przed nim duży kawałek i poda mu tę dziwną nazwę. Będzie się śmiał, bo to zupełnie nie leżało w jej naturze. Angelinie podobało się, że po pięciu latach małżeństwa potrafi jeszcze od czasu do czasu zaskoczyć męża. Wyobraziła go sobie wkładającego do ust pierwszy kęs ciasta. Nie mogła się tego doczekać.

Dopiero się zdziwi.

Angelina miała świadomość, jak wielką wagę przywiązuje do tego tortu. Starła się, by był piękny i najbardziej apetyczny. To nie miało nic wspólnego z próżnością. Chodziło o pewność. Chciała być pewna, że jej mąż zrozumie istotę sprawy. Najważniejsze, by zrozumiał, że w gotowaniu nie chodzi o jedzenie. Chodzi o osobowość.

Kilka tygodni temu zostali zaproszeni na obiad do domu Vince'a Cunio. Vince był zamożnym przedsiębiorcą budowlanym, który od czterech lat dawał im zatrudnienie. Frank wykonywał wykończeniowe prace stolarskie, a Angelina pracowała jako sekretarka oraz księgowa na pół etatu.

Vince zbliżał się do sześćdziesiątki, a jego piersiasta żona, Amy, była młodsza o około dwadzieścia lat. Wystarczyła chwila w jej towarzystwie, żeby zauważyć jej słabość do chirurgii plastycznej. Mając siedemnaście lat, wyjechała do Nevady, śladem dwa razy starszego od niej, żonatego mężczyzny. Wróciła cztery lata temu, nie wdając się w wyjaśnienia i w krótkim czasie zaciągnęła Vince'a do ołtarza. Amy była stąd, a jednocześnie wydawała się tu nie pasować, niczym dorosła kobieta umieszczona z powrotem w dzie-

cinnym pokoju, która roztacza swoje dojrzałe wdzięki, leżąc w otoczeniu pluszowych zwierzątek i proporczyków ze szkolnych rozgrywek.

Ich czwórka, dorastająca w różnym czasie, ale w tym samym środowisku Południowej Filadelfii, darzyła się szacunkiem i przyjaźnią. Angelina wolała jednak pamiętać o tym, żeby nie dać się omamić wrażeniu, że można liczyć na bliską i osobistą relację ze swoim szefem. W jednej chwili jest się jedną, wielką, szczęśliwą rodziną, w następnej przypadkowo zostaje przekroczona jakaś nigdy niesprecyzowana linia i nagle znajdujesz się poza nawiasem. Nigdy nie jest się równym z tym, kto wypłaca ci pensję.

To było miłe, wesołe sobotnie spotkanie: Vince i Amy, Angelina i Frank oraz dwie inne pary. Zaczęło się niewinnie od drinków, kilku tac z przekąskami z krabów i kiełbasek wiedeńskich z supermarketu, chrupek i dipów. Obiad też nie był zbyt wyszukany, duża rodzinna miska sałaty, steki, pieczone ziemniaki z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem, brokuły z mrożonki gotowane na parze i pływające w gotowym sosie serowym. Otworzyli kilka butelek wina, które było zbyt drogie na tę okazję i serdecznie rozmawiali przy jedzeniu o deszczu, szansach drużyny bejsbolowej Phillies i kłopotach Vince'a z uzyskaniem zgody na wybudowanie podestu wokół swojego nadmorskiego domku letniskowego.

Przyszła pora na kawę i ciasto. Tort był piękny, udekorowany białym lukrem i czekoladowymi zawijasami na górze. Pośrodku leżała pokryta czekoladą truskawka, przybrana po bokach płatkami prażonych migdałów. Angelina wiedziała, że tort będzie smaczny, zanim jeszcze go spróbowała. Od razu poznała ten styl. Ciasto pochodziło z piekarni Tollerico, a stary pan Tollerico doskonale wiedział co robi. Mężczyźni od razu rzucili się do jedzenia.

- Wow, Amy - powiedział Frank, zawsze szybki do szczerych komplementów, za co Angelina go kochała - co to za ciasto?

- To włoski tort rumowy.
- Sama piekłaś? - zapytał Frank.
- Pewnie - odpowiedziała Amy.

*I tu cię mam, kłamczucho* — pomyślała Angelina.

Nie ulegało najmniejszej wątpliwości, że ciasto zostało kupione u Tollerico. Angelina rozpoznała je tak łatwo, jakby piekarz je podpisał. Znała jego dekoracje, smaki i nawet przez sen potrafiłaby podać przepis. Szczerze mówiąc, przez sen mogła podyktować znacznie lepsze przepisy.

Poczuła gorąco rozlewające się po karku. Nie mogła tego odpuścić. Byłoby to wbrew jej zasadom. Jednak powiedzenie prawdy o Amy w towarzystwie nie wchodziło w grę. Może potrzebowała tylko niewielkiej zachęty, żeby się przyznać.

- Masa maślana jest naprawdę pyszna. Dodawałaś jajka do gotowej masy czy połączyłaś wszystko od razu? - zapytała Angelina, nie spuszczać wzroku z tortu.

Każdy piekarz umiejący zrobić takie ciasto wiedziałby, która metoda robienia masy jest bardziej odpowiednia i lepiej nadaje się do przechowywania ciasta w lodówce, jeśli przygotowuje się je dzień czy dwa przed podaniem. Była pewna, że Amy tego nie wie.

Angelina miała ciemne, przenikliwe oczy. Nie raz mówiono jej, że, wpatrując się zbyt intensywnie, wyprowadza z równowagi ludzi, którzy mało ją znają. Patrzyła zatem na swój talerzyk i czekała na odpowiedź.

- Zrobiłam tak, jak zwykle - po chwili znamiennego wahania odpowiedziała Amy.

- Och - powiedziała Angelina.

*Mam cię* - pomyślała.

To było takie typowe dla Amy, żeby chwalić się ciastem, którego nie potrafiła upiec. Jakby od tego zależało jej życie. Skłamałaby każdemu, kto by zapytał. Tym razem padło na Franka. Jednak sposób, w jaki to powiedziała, strosząc piórka i flirtując, jakby chciała uwieść męża Angeliny na jej oczach i na dodatek posługując się fałszem, przypominał głaskanie kota pod włos. W każdym razie Angelinę to ubodło.

*A może* - pomyślała Angelina tak szczerze - *może była po prostu zazdrosna*. Nie o Amy, to nawet nie było śmieszne, a na pewno nie *fair* w stosunku do takiego *mężczyzny* jak Frank. Ale może zazdrościła tego, że jej mężowi za bardzo smakowało ciasto upieczone przez kogoś innego. I to przez tę Kłamaczuchę Amy. Możliwe, że właśnie to kłuło najboleśniej.

Kiedy wracali do domu po przyjęciu, powiedziała Frankowi o swoich podejrzeniach, a on, tak jak przypuszczała, prawie się nimi nie przejął.

- Więc jeśli musiałbyś mieć przeszczep serca, a Amy byłaby twoim lekarzem i powiedziała, że potrafi go wykonać, ale tak naprawdę byłaby ortopedą, to też byś się nie przejmował? - argumentowała Angelina.

- Kochanie, to, że Amy nie jest ani cukiernikiem ani lekarzem, nie jest dla mnie żadną niespodzianką.

Angelina przewróciła oczami z udawaną irytacją.

- Faceci na niczym się nie znają!

Podobnie jak Frank, z przyjemnością pławiła się w tej przesadzonej obrazie moralnej. Uwielbiała to uczucie, gdy udało jej się go rozśmieszyć.

Mimo to, miała zamiar coś mu udowodnić. Ponieważ go kochała, musiała mieć pewność, że nigdy już nie zdarzy mu się zapomnieć różnicy między ciastem kupionym u cukiernika a domowym wypiekiem, szczególnie takim przygotowanym przez nią. Nikt nie oprze się temu tortowi.

Kiedy zeszła do kuchni po wzięciu prysznic, specjalnie nie zapalała świateł. Czerpała przyjemność z tego, jak prezentowało się ciasto w jasnym świetle pełni księżyca. Na kuchennym stole stała miseczka, w której spoczywała drewniana łyżka oraz pokruszone orzechy laskowe nasączone podgrzanym likierem orzechowym Frangelico. Tuż obok stała miska z wcześniej przygotowanym gęstym, aksamitnym kremem. Przełożyła jedną warstwę ciasta z blachy do pieczenia na stojak do tortu. Wszystkie warstwy nasączyła tym samym likierem zanim wystygły, więc teraz roztaczały harmonijną woń orzechów laskowych i czekolady. Zręcznie nałożyła trochę masy na pierwszą warstwę i posypała po wierzchu pokruszonymi orzechami. Dodała kolejną warstwę ciasta, kremu i orzechowej posypki.

Zawsze, kiedy tworzyła jakiś przepis, starała się nadać potrawie dodatkowego posmaku, czegoś, co dopełniłoby i wzmocniło najważniejszy składnik smakowy dania, czegoś, co mile połączyłoby podniebienie i wyobraźnię. Tutaj zdecydowała się na dodanie aromatycznych, sporych kawałków orzecha laskowego, które dopełniały smaku oraz struktury tortu. Kiedyś usłyszała jakiegoś kompozytora, który powiedział, że to cisza między kolejnymi nutami tworzy muzykę. Podczas gotowania również chodziło o takie szczegóły.

Kolejne warstwy gęstego ciasta zakrywały poprzednie. Za każdym razem ciemnymi czekoladowymi dyskami dokonywała zaćmienia księżyca, który wcale nie jest ze starego sera, lecz z *crème anglaise*. Wkrótce, szósta, ostatnia warstwa spoczęła na swoim miejscu. Odsunęła się o krok, aby ocenić symetrię i zaraz zabrała się za polewę.

Do miski wlała mieszankę mleka, masła i czekolady, którą trzymała na kuchence. Dodała szczyptę soli i odrobinę olejku waniliowego i zaczęła energicznie wszystko to ubijać z cu-

krem pudrem. Wsypywała go stopniowo, by mieć pewność, że wszystkie składniki dobrze się połączą. Zabrała miskę na blat kredensu i włączyła do prądu elektryczny mikser ręczny.

*Na sztywno* - pomyślała, kiedy końcówki miksera ożyły w jej dłoni.

Miała siedem lat, kiedy po raz pierwszy jej mama, Emmaline, pozwoliła jej samodzielnie posługiwać się mikserem...

- Obracaj powoli dookoła, zawsze do środka, aż masa będzie sztywna - powiedziała mama.

Będąc małą dziewczynką, Angelina nie miała pojęcia co to znaczy, ale wzięła się dziarsko do dzieła i zaczęła energicznie ubijać śmietanę, domyślając się, że mama, jak zawsze, powie jej kiedy przestać.

- Mamuś, czy jest już na sztywno? - zapytała po upływie minuty lub dwóch.

Mama zerknęła przez ramię.

- Jeszcze nie - powiedziała.

- A teraz? - dopytywała po kolejnych trzydziestu sekundach.

- Jeszcze nie.

Wtedy zadzwonił minutnik w kuchence. Kiedy Emmaline poszła wyjąć ciasto z piekarnika, niedokładnie owinęła dłoń ręcznikiem kuchennym i lekko się oparzyła. Szybko opłukała sparzone miejsce zimną wodą. Nic się nie stało. Angelina wciąż miksowała. Chwilę później podeszła do niej Emmaline i wyłączyła ubijanie.

Obie pochyliły się nad miską. Emmaline wzięła odrobinę masy na palec i posmakowała.

- Ojej! Zrobiłaś masło.

Angelina również włożyła palec w masę i spróbowała. Była słodka, ale nie smakowała jak bita śmietana. Jakimś cudem udało jej się zrobić masło.



Kiedy przygotowywały drugą porcję, Emmaline wyjaśniła tajemniczy związek śmietany i masła w sposób łatwy do zrozumienia przez siedmiolatkę. Emmaline była Francuzką, rozkochaną i porwaną do Ameryki zaraz po wojnie przez ojca Angeliny. Była przy tym znakomitą kucharką. Niezmiennie i zarliwie przykładła wagę do wszystkiego, co związane było z gotowaniem i przekazała to swojej córce, podobnie jak kolor oczu i podejście do życia.

Zatopiona w myślach o swojej matce, Angelina skończyła ubijać masę, którą zamierzała polać tort. Przyciągnęła do blatu wysoki drewniany stołek i zasiadła na nim po turecku. Siedziała tak odkąd była nastolatką. Niczym artystka posługiwała się nożem do lukrowania i po kilku chwilach tort wyglądał dostojnie, pokryty gładką warstwą rdzawo-brązowej polewy.

Sięgnęła po blok białej czekolady i zajęła się ucieraniem cienkich jasnych wiórków za pomocą tarki do warzyw. Kiedy miała już spory kopczyk przed sobą, odłożyła tarkę i w złożone ze sobą dłonie nabrała porcję wiórków. Na chwilę zastęła z nimi nad tortem, jak golfista, który wzrokiem szacuje odległość do kolejnego dołka. Następnie jednym pełnym wdzięku ruchem przesunęła dłońmi ponad tortem, posyłając w dół białą czekoladową kurtynę, która magicznie osiadła na powierzchni ciasta. Każdy wiórek znalazł się dokładnie w tym miejscu, które było mu przeznaczone.

Dopiero teraz westchnęła, wyrażając w ten sposób swoje zadowolenie i zabrała się za sprzątanie. Angelina uważała, że ze wszystkich rzeczy na świecie, upieczenie tortu jest najbardziej wdzięcznym zajęciem, jeśli tylko wiedziało się jak to zrobić.

Kiedy wszystkie przedmioty wróciły już na swoje miejsca, otworzyła zeszyt z przepisami.

Mając piętnaście lat, dostała od mamy książkę Julii Child pod tytułem „Sztuka kuchni francuskiej” oraz tom „Gastro-nomii” Larousse’a. Przeczytała je obie, a potem regularnie do nich zaglądała. Od ukończenia szkoły średniej notowała wszystkie swoje przepisy w zeszycie. Pokruszone orzechy laskowe były jej nowym pomysłem i chciała go zapisać zaraz pierwszego dnia, gdy przyszedł jej do głowy, jak to praktykowała od wielu lat.

Przykryła tort szklaną pokrywką i odstawiła stojak z ciastem do lodówki. Nalała odrobinę likieru Frangelico do małych kieliszków i idąc na górę zabrała je ze sobą.



# TORT CZEKOLADOWY Z LIKIEREM FRANGELICO

[DLA 16 OSÓB]



## SKŁADNIKI NA MASĘ

- ☞ 750 ml tłustego mleka
- ☞ 9 łyżek przesianej skrobi kukurydzianej
- ☞  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- ☞ 5 jajek
- ☞ 5 łyżek zimnego masła
- ☞ 1 i  $\frac{1}{8}$  łyżki ekstraktu waniliowego

## SKŁADNIKI NA SZEŚĆ WARSTW CIASTA CZEKOLADOWEGO

- ☞ 1 i  $\frac{1}{8}$  szklanki mąki
- ☞ 1 szklanka słodkiego kakao w proszku
- ☞ 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ☞ 2 i  $\frac{1}{4}$  szklanki cukru
- ☞ 15 jajek w temperaturze pokojowej
- ☞ 6 łyżek masła w temperaturze pokojowej
- ☞  $\frac{3}{4}$  szklanki letniego mleka

## SKŁADNIKI NA NADZIENIE ORZECHOWE

- ☞ 2 i  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- ☞ 1 łyżeczka kamienia winnego
- ☞  $\frac{1}{2}$  szklanki likieru Frangelico

- ☞ 1 i ¼ szklanki orzechów laskowych (pokruszonych tępą częścią tłuczka do mięsa)

#### SKŁADNIKI NA POLEWĘ CZEKOLADOWĄ I PRZYBRANIE

- ☞ ⅛ łyżeczki soli
- ☞ 2 łyżki likieru Frangelico
- ☞ ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- ☞ 2 szklanki masła
- ☞ 1 szklanka śmietany kremówki
- ☞ 1 szklanka ciemnego kakao
- ☞ 6 szklanek przesianego cukru pudru
- ☞ blok białej czekolady do utarcia na wiórki lub ½ szklanki gotowych wiórków czekoladowych

#### WYKONANIE MASY

☞ Do dużej miski wlej ⅔ szklanki mleka. Stopniowo dodawaj przesianą skrobię kukurydzianą. Energicznie ubijaj ją z mlekiem, aż uzyskasz papkę. Dodaj połowę cukru (⅓ szklanki) i jajka. Ubijaj, aby połączyć wszystko na gładką masę.

☞ W średniej wielkości rondlu z grubym dnem połącz pozostałe 2 i ⅔ szklanki mleka z pozostałym cukrem (⅓ szklanki). Mieszaj przez około 2-3 minuty, aż cukier się rozpuści. Mieszaj bez przerwy na wolnym ogniu dopóki temperatura nie sięgnie 70-73°C (temperaturę kontroluj termometrem kuchennym). Zdejmij garnek z ognia.

☞ Połowę tej mieszanki dodawaj po jednej łyżce do wcześniej przygotowanej masy z jajkami (około 21-24 łyżek). Cały czas mieszaj masę (należy to robić w celu wyrównania temperatur i aby uniknąć ścięcia się jajek). Następnie dodaj do rondla resztę mleka z cukrem i na wolnym ogniu podgrzej miksturę do 70°C (uważaj, bo jajka ścinają się w 75°C). Mieszaj drewnianą łyżką dopóki nie zauważysz, że masa zaczyna gęstnieć. Gotuj ją przez minutę.

☞ Zdejmij garnek z ognia i utrzyj masę z masłem oraz ekstraktem waniliowym. Przelej masę do miski i odstaw do wystygnięcia, następnie włóż do lodówki na co najmniej 4 godziny.

#### WYKONANIE CIASTA

☞ Podgrzej piekarnik do 200°C i ustaw dwa ruszty na średniej wysokości. Żeby ciasto nie przywarło do formy, wyłóż jej dno papierem do pieczenia. Użyj okrągłej formy o średnicy około 23 cm.

☞ Aby napowietrzyć składniki i usunąć wszystkie grudki, kilkakrotnie przesiej przez sito połączone: mąkę, kakao oraz proszek do pieczenia. Za pomocą miksera na najwyższych obrotach utrzyj jajka w dużej misce, dodając stopniowo cukier – staraj się, żeby cukier osypywał się po mieszadłach. Ucieraj masę przez 5-10 minut w zależności od mocy miksera – masa musi lekko zgęstnieć i mieć jasnożółty kolor. Następnie dodaj  $\frac{1}{3}$  mąki i dalej ucieraj. Powtórz tę operację dwukrotnie, za każdym razem staraj się dokładnie połączyć mąkę z masą.

☞ Na średnim ogniu rozpuść masło z mlekiem w rondlu z grubym dnem. Dodaj gorące mleko z masłem do masy z jajek i mąki. Ucieraj bez przerwy, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Wlej taką samą ilość masy do sześciu wcześniej przygotowanych blaszek do pieczenia.

☞ Trzymaj w piekarniku około 10-15 minut – aż lekko naciśnięte ciasto podniesie się z powrotem, a wetknięty w środek patyczek będzie suchy. Następnie wyjmij ciasto z piekarnika i cienkim nożem oddziel brzegi od blaszki. Odstaw na 10 minut do ostygnięcia.

☞ Ułóż wszystkie placki na talerzach i usuń papier do pieczenia. Ponownie odstaw każdą warstwę na ruszt do studzenia ciast. Ciasto musi być zupełnie ostudzone zanim zaczniesz je przekładać i nakładać polewę.

## WYKONANIE NADZIENIA ORZECHOWEGO W SYROPIE

☞ Podgrzej piekarnik do 190°C.

☞ Połącz cukier z kamieniem winnym w rondlu z grubym dnem. Dodaj Frangelico i pół szklanki wody. Mieszaj bez przerw na średnim ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści (około 10 minut). Przestań mieszać i przez 5 minut gotuj syrop na bardzo małym ogniu, aż będzie gorący i przyjmie konsystencję gęstego syropu klonowego. W międzyczasie upraż orzechy na patelni przez około 5 minut. Wsyp orzechy do syropu i zdejmij z ognia. Odstaw na 5 minut do wystygnięcia.

☞ Żeby nie zabrudzić stelażu, podczas nakładania masy i polewy, przygotuj sześć kwadratów papieru do pieczenia o długości około 30 cm. Złóż je dwa razy na pół, aby uformować trójkąty. Na sam środek stelażu nałóż łyżeczką odrobinę syropu, który będzie pełnił funkcję kotwicy dla dolnej warstwy ciasta. Ułóż złożony w kliny papier na stelażu – ostrym kątem do środka, tak jak płatki stokrotki (płatki z papieru będą trzymać się na miejscu dzięki syropowi).

☞ Następnie połóż dolną warstwę ciasta. Na nią nałóż  $\frac{1}{5}$  nadzienia orzechowego (około 2-3 łyżki). Na pozostałe warstwy nałóż równomiernie resztę nadzienia (zostaw najładniejszy z sześciu placków na wierzchnią warstwę) i rozsmaruj je równo, używając szpatułki. Odstaw na czas przygotowywania polewy.

## WYKONANIE POLEWY

☞ Postaw duży rondel z grubym dnem na małym ogniu. Rozpuść w nim sól z Frangelico i wanilią. Dodaj masło, połowę śmietany i przesiane przez sito kakao. Mieszaj przez 3 minuty, aż masło się rozpuści. Zestaw je z ognia i przelej do miski. Ucieraj mikserem, stopniowo dodając cukier puder. Upewnij się, że składniki dobrze się połączyły przed dodaniem każdej kolejnej porcji cukru. Odstaw polewę do ostygnięcia.

## WYKONANIE TORTU

☞ Podziel ostudzoną masę na 5 równych części o objętości około  $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$  szklanki na nasączone syropem orzechowym ciasto. Rozprowadź równo po najniższej warstwie, nie dalej jednak niż 2 cm od brzegu ciasta. W podobny sposób posmaruj pozostałe nasączone syropem warstwy, układając jedną na drugiej. Nałóż polewę na górę i boki tortu. Przy użyciu tarki do warzyw lub sera, przygotuj wiórki z białej czekolady i równo przykryj nimi górę tortu. Przechowuj tort w lodówce.



Frank wszedł do sypialni i założył czystą białą koszulkę. Angelina lubiła się przyglądać jak poruszała się jego klatka piersiowa i ramiona, kiedy wkładał lub - jeszcze lepiej - zdejmował T-shirt. Przeczesał palcami wciąż wilgotne po kąpieli siwiejące włosy. Był starszy od Angeliny o sześć lat. Ciągłe był przystojny, wydawało się nawet, że z biegiem czasu coraz lepiej czuje się we własnej skórze. Ciężko pracował na przyzwoite życie, ale praca nigdy nie dawała mu w kość. Hartowała go, trzymała w formie, nauczyła go, że w życiu warto skupić się na jednym kolejnym kroku, jednej desce, jednym gwoździu; nauczyła go również, że stateczność z czasem popłaca. Nie miał żadnych złych nawyków, chociaż przed ślubem palił. Dopiero ona sprawiła, że rzucił.

Był najmniej próżnym facetem, jakiego kiedykolwiek znała. Tego wieczoru jednak upewnił się, że patrzy i zrobił mały pokaz. Obrócił się tak, by oglądać się z profilu w łazienkowym lustrze i poklepał się po brzuchu.

- Oho! - powiedział. - Wydaje mi się, że przytyłem.

Angelina zaśmiała się i podchwyciła żart.

- Nie zaszkodzi ci trochę ciała, za bardzo się martwisz.

Podawała mu kieliszek stojący na nocnym stoliku. Stuknęli się szkłem i napili. Podszedł bliżej i usiadł na krawędzi łóżka.



- Nie mogę jeść tyle, ile zjadłem dziś wieczorem - powiedział - ale nie potrafiłem się powstrzymać. Było zbyt smaczne. Będę ważył dwieście pięćdziesiąt kilo, jeśli nie przestanę tyle jeść. Będiesz odwiedzała mnie w cyrku, gdzie będą mnie pokazywać jako największego grubasa.

Podniosła się na kolana i przesunęła po łóżku w jego kierunku.

- Och, nie martw się, kochanie. Zapuszczę brodę i wciąż będziemy razem.

Zaśmiał się, a ona objęła go od tyłu.

- Nie przytyłeś nawet trzech kilo przez te pięć lat naszego małżeństwa - powiedziała. - Poza tym, wiem co robię. Myślisz, że ryzykowałabym twoim wyglądem?

- No patrzcie, dobra kucharka i flirciara na dodatek! Nie wierzę, że byłem takim szczęściarzem i udało mi się zdobyć taką żonę.

- To ja byłem szczęściarą.

- Oboje byliśmy.

Pocałowali się i, zgodnie ze starym zwyczajem, Frank nie odrywał od niej swoich ust, dając jej możliwość decyzji o przerwaniu pocałunku.

Westchnęła. To była jedna z pierwszych rzeczy, która sprawiła, że szaleńczo się w nim zakochała. Angelina wróciła na swoją poduszkę. Frank wyciągnął się płasko na łóżku i w zamyśleniu gładził się po klatce piersiowej.

- Miałam dziś dziwny telefon w pracy — powiedziała Angelina.

- Jak to dziwny?

- Dzwoniła jakaś kobieta z banku. Chciała rozmawiać z Vincem. Zanim ją połączyłam, zapytałam w jakiej sprawie. Powiedziała, że czek został odrzucony z powodu braku gotówki na koncie firmowym.

- I co z tego? - powiedział Frank. - Pewnie na czas nie przelał pieniędzy na właściwe konto.

- Tylko, że to nie czek Vince'a został odrzucony, a przynajmniej tak mi się wydaje. To znaczy, że mógł to być czek od jakiegoś inwestora. Wtedy nie byłoby dobrze.

- Jak to?

- Jeśli Vince ma inwestora, który nie ma czym płacić albo, broń Boże, jest takich więcej, może się okazać, że zostanie zmuszony do zamknięcia interesu. Mówię serio. Raz na kwartał mam dostęp do jego ksiąg rachunkowych i wiem, że znajduje się na krawędzi wypłacalności. Za bardzo lubi kupować domy na wybrzeżu i wakacje dla Amy.

- Może źle zrozumiałaś.

- Może. Chociaż lepiej bym się czuła, gdybyśmy mieli odłożone więcej pieniędzy na czarną godzinę.

- To może nie będziemy robić przyjęcia, skoro to cię martwi.

Spojrzała na niego i dostrzegła szczerą troskę o jej samopoczucie. Tak łatwo umiała go rozszyfrować.

- Nie, masz tylko jedną bratanicę - delikatnie się obruszyła. - Jesteś dla niej jak drugi ojciec, uwielbia cię. Dwudzieste pierwsze urodziny obchodzi się tylko raz. Ja zajmę się całym gotowaniem, więc nie będzie to zbyt kosztowne. Poza tym, kupiłam już jedzenie.

- Ale jeśli odczuwasz presję z tego powodu, to może mógłbym ci jakoś pomóc — sięgnął do tyłu, poprawił poduszkę za głową i wyszczerzył zęby w uśmiechu.

- No nie wiem, może lepiej zadzwoń po Amy. Ona chętnie przyjedzie i przywiezie ci pyszny kawałek ciasta.

Zaśmiał się.

- Nie chcę ani kawałka ciasta od Amy. Chcę kawałek...

- Nie bądź wulgarny! - Angelina zrobiła wielkie oczy.

Pieszczotliwie zmierzwiła mu włosy. Frank sięgnął ponad nią i wyłączył lampkę na nocnym stoliku. Wszedł pod kołdrę. Przytulili się do siebie ochoczo i stopili w jedno, tak jak zawsze mieli w zwyczaju.

### **2:00 w nocy**

Frank przewracał się z boku na bok i wiercił od co najmniej godziny. Teraz leżał na wznak i wpatrywał się w sufit. Jego żona leżała zwinięta tuż obok. Była odwrócona plecami i spokojnie spała, pod kołdrą dotykała stopami jego łydki.

- Angelina - wyszeptał.

- Hmm? - odwróciła się w jego stronę i przyciągnęła kołdrę pod brodę.

- Nie mogę zasnąć.

- Zrobię ci ciepłego mleka.

- Nie, nie wstawaj, sam sobie zrobię. Śpij sobie, kochanie.

- ...brze. Nie dotykaj ciasta. To na przyjęcie - powiedziała. - Kocham cię.

- Też cię kocham.

Angelina głębiej zapadła w ciepło, jakie zostawił, wychodząc z łóżka. Odpływając z powrotem w sen, wiedziała — była tak pewna, jak tego, że jutro wstanie słońce - że on nie oprze się i spróbuje kawałka ciasta. Ta myśl sprawiła, że się uśmiechnęła. Zасыpiając, przebaczyła mu na wyrost. Nigdy nie przepuściłby okazji, mając w lodówce taki tort.

Frank zamrugał oczami i zaczął schodzić na dół. Jego lewa ręka już zasnęła, więc otworzył i zacisnął pięść, żeby przywrócić krążenie krwi. Przez cały dzień bolało go ramię i dolna część pleców. To było dziwne, bo nie przypominał sobie, żeby ostatnio gdzieś je nadwerężył. *Po czterdzieste leci z górki* - pomyślał.

Szedł po schodach, a potem korytarzem w szlafroku

i kaptiach. Nie włączał światła. Z doświadczenia wiedział, że jasne światło w korytarzu bardziej rozbudzi Angelinę niż jego szept w ciemności.

Frank sypiał płytko, co jeszcze nasiliło się w przeciągu ostatnich kilku miesięcy. Jego ojciec również miał w starszym wieku problemy ze spaniem. Frank pamiętał, że jako dziecko słyszał, jak ojciec chodził po domu, gdy wszyscy dawno już poszli spać. *Niedaleko pada jabłko od jabłoni* - pomyślał.

Wszedł do kuchni, gdzie księżyc wciąż świecił przez okno, więc było dość jasno i nie musiał włączać lampy. Oświetlenie domu w środku nocy pozostawało w sprzeczności z późniejszym położeniem się do łóżka. Kiedy zaczynał włączać światła, było wiadomo, że po chwili włączy również telewizor, a skończy się tym, że następnego ranka obudzi się na sofie obolały i zmarznięty. Nie było to coś, za czym tęsknił.

Otworzył lodówkę. Bez słowa, bez ruchu zachłysnął się widokiem tego, co tam zobaczył. Tort stał najjasno oświetlonym stelażu, roztaczając wokół cały swój majestat. Do jego nozdrzy dotarł delikatny zapach czekolady, który zaczął go nęcić i kusić. Puścił drzwi i ostrożnie podniósł tort obiema rękami. Postawił go na stole i zdjął pokrywkę. Odstawił ją najdelikatniej jak umiał, żeby nie wydała żadnego dźwięku, nawet takiego, który sam mógłby usłyszeć. Pochylił się, oparł dłonie płasko na blacie i wdychał zapach. Jeśli była jeszcze jakaś nadzieja, że uda mu się powstrzymać, to zniknęła wraz z pojawieniem się woni.

Frank miał pewną technikę, którą udoskonalił na ciastach Angeliny i dzięki której tylko raz został przyłapany (tak przynajmniej sądził), więc był raczej pewny jej skuteczności. Weźmie duży nóż, odkroi sobie malutki kawałek, zupełnie cienki, a potem zręcznie zamknie powstałą lukę. Użyje do

tego pozostawionej w lodówce polewy, której Angelina używała do poprawek.

Podszedł do kredensu, skradając się jak kot, wyjął mały talerzyk oraz szklanekę, które postawił na stole. Chwycił butelkę mleka i postawił ją niezgrabnie obok ciasta, czyniąc dużo hałasu. Niemal ją upuścił. Jego ręka wciąż nie poruszała się tak, jak powinna. Musi być ostrożniejszy, bo inaczej postawi na nogi cały dom. Otworzył szufladę, aby wyjąć duży nóż i widelczyk. Ten wysmyknął mu się z ręki i Frank aż się skulił, gdy spadł z brzdękiem na podłogę.

- Żałosne - wymruczał pod nosem.

Schylił się, by go podnieść.

Właśnie wtedy gorące granitowe odłamki eksplodowały w jego klatce piersiowej.

W pomieszczeniu zrobiło się ciemno, jakby ktoś zamknął migawkę aparatu. Ból, ukłucie rozżarzonego ostrza między zębami, uderzył go z taką siłą, że upadł na podłogę. Starał się utrzymać na kolanach, podpierając się rękami. Kiedy powoli zaczął wracać mu wzrok, jego jedyną myślą było podźwignięcie się na nogi.

Miał problem. Dopadło go przytłaczające przecucie, że jeśli zostanie na podłodze, to może już nigdy z niej nie wstać. Udało mu się dotrzeć do jednego z krzeseł, tego, które było schowane pod blatem stołu. Próbował podnieść ręce, złapać się za oparcie, ale zdołał tylko unieść prawą rękę na wysokość siedzenia. Chciał podciągnąć się wyżej i wstać.

Druga druzgocąca fala bólu odrzuciła jego głowę do tyłu. Z hukiem i z zadziwiającą siłą uderzył nią o twardy blat od spodu stołu. Przez mgłę przedarły się migoczące płomienie i na pewno zaczęłyby krzyżeć, gdyby tylko mógł złapać oddech.

Niespodziewanie nadeszły dzikie konwulsje, które pomogły mu stanąć na obu nogach. Ledwie trzymał się w pionie,

ze względu na brak tlenu i przeraźliwe, obezwładniające bóle w klatce piersiowej, teraz jeszcze nasilające się po uderzeniu. Nic wokół nie było znajome, nic nie wyglądało realnie, a on desperacko próbował znaleźć coś, co mógłby rozpoznać.

Skoncentrował się na torcie.

Wzywał go tort Angeliny, obramowany poświęcą księżycy, z unoszącą się wokół promienną mgiełką. Błyszcząca polewa przemawiała do niego. Frank zachwiał się, ugięły się pod nim kolana i jakimś cudem opadł na krzesło, stojące na odległość wyciągniętej ręki od ciasta.

Niczym dziecko na zbyt wysokim krześle wyciągnął ramiona, wysunął dwa palce, które powędrowały po stole i dotknęły słodkiego, orzechowego ciasta. Nabrały kawałek słodkości i instynktownie skierowały się z nim do ust. Uśmiechnął się słodko.

Czysta czekoladowa przyjemność.

Jego ostatnie tchnienie przesycone było prawdziwą rozkoszą.

## ŻYCIE TOCZY SIĘ DALEJ



Angelina została wyrwana ze snu, wyczuwając puste miejsce tuż obok niej w łóżku. Poczuła się, jakby ktoś przyłożył jej łokciem w żebra. Na zewnątrz było ciemno, księżyc przesunął się gdzieś dalej. Najpierw przyszło jej do głowy, że znajdzie go na kanapie przed telewizorem z wyłączoną fonią. Zakradnie się na paluszkach i przykryje go kocem, bo sam nigdy o tym nie pamiętał. Kiedy zobaczyła, że nie ma go na kanapie, pomyślała, że powinna pójść prosto do kuchni. Już przy drzwiach zobaczyła tort stojący na stole i natychmiast ogarnęła ją złość, która jeszcze się pogłębiła, gdy jej wzrok padł na ubitek ciasta z jednej strony.

*Co on sobie myśli?* Weszła do kuchni i dostrzegła w ciemności sylwetkę męża. Głowa opadła mu na jedną stronę i spał obok ciasta. Ten widok ją rozczulił. Wyglądał tak spokojnie. Musiał zapaść w drzemkę na krześle, co oznaczało, że będzie musiała go rozbudzić na tyle, aby dał się zaprowadzić z powrotem na górę.

Gdzieś w odmęcie paniki, która pojawiła się w przeciągu

Zdołała posprzątać resztki stłuczonego szkła, a trzęsa się tak bardzo, że zabrało jej to więcej czasu niż powinno. Jej rana nie była poważna i szybko przestała krwawić.

Czas, który upłynął na czekaniu, stał się całkowicie nie-realny. Mogło upłynąć dwadzieścia minut albo dwadzieścia godzin. Wiedziała, że przez jakiś czas płakała tak bardzo, że aż zaczęła się obawiać, że pęknie jej serce. Przestała szlochać i poczuła mdłości.

Zanim jednak dotarła do łazienki, mdłości ustąpiły. Przemylała twarz gorącą wodą, ale nie odważyła się spojrzeć w lustro.

Wróciła do kuchni. Chciała go dotknąć, nie po to, by się pożegnać, ale by się upewnić... Delikatnie starła okruchy ciasta z jego ust i poczuła kłujący poranny zarost na jego brodzie. Przeczesała palcami jego włosy. W dotyku były takie jak zawsze. Na chwilę położyła swoją dłoń na jego ramieniu, następnie podeszła do zlewu i tępo wpatrywała się w okno. Nie chciała zostawiać go samego.

Po niedługim czasie przyjechała karetka. Oprócz niej przybył również policjant Kenny Devine usłyszał wezwanie Angeliny. Kenny chodził z Frankiem do szkoły. Na pierwszy rzut oka wydawał się zbyt ciężki i powolny jak na glinę, ale każdy kto grał z nim w piłkę w szkole średniej wiedział, że był szybki, zwinny i twardy niczym kamień. Opiekuńczo chwycił Angelinę za rękę i wyprowadził ją z kuchni, kiedy zabierali ciało. Zrobił jej herbatę, której nie wypić i został z nią dopóki nie wstało słońce. Kenny znał jej rodzinę i zadzwonił do matki oraz brata Franka, żeby przekazać smutną wiadomość. Począł aż kobieta się ubierze i swoim radiowozem zawiózł ją do teściowej. Została tam cały dzień do chwili oględzin.

Mamma Gia, matka Franka, ochroniła ją przed napły-



wem gości, którzy przyszli, kiedy rozeszła się wiadomość o śmierci Franka. Jedynymi gośćmi, których wpuściła byli: jej drugi syn - Joe, ojciec DiTucci, kierownik domu pogrzebowego DiGregorio i kilkoro starych przyjaciół rodziny, głównie kobiet w wieku Gii, które instynktownie wyczuwały, kiedy ściszyć głos, kiedy siedzieć w pokoju, a kiedy się z niego ewakuować. Joe i jego żona, Maria, z własnej woli zajęli się organizacją pogrzebu. Wiadomość szybko dotarła do sąsiadów i Gia musiała radzić sobie z wyrazami współczucia, propozycjami pomocy i przyniesienia posiłków.

To, że wciąż była zajęta, pomogło Gii uporać się nieco z własnymi uczuciami smutku i straty. Liczyła, że dzięki swojej wewnętrznej sile, wierze i życiowemu doświadczeniu przetrwa tę niewyobrażalną żałobę po stracie dziecka. Bardziej niż o siebie martwiła się o Angelinę, która siedziała zupełnie nieobecna i cicha. Bała się, że ta Angelina, która siadywała nad miską *minestry*\* i rozmawiała z nią praktycznie o wszystkim po mszy w niedzielne popołudnia, zniknęła i może już nigdy nie wrócić.

Następnego wieczoru Angelina czuła się wymizerowana i krucha, kiedy siedząc ubrana na czarno z toczkiem i woalką, czekała aż samochód zawiezie ją i Gię do Domu Pogrzebowego DiGregorio. Wydawało się, że jest jej mniej, niż powinno być.

*Życie przychodzi do ciebie — myślała. Życie przychodzi do ciebie i obdarza cię trzęsieniem ziemi, powodzią, pożarem oraz niespodziewaną śmiercią. Możesz robić, co tylko zechcesz, żeby ją powstrzymać, ale wszystko na próżno.* Ale gdyby wiedziała, że jej mąż zjedzie na dół w środku nocy i nigdy już nie wejdzie

\* *Minestra* - neapolitańska zupa wielkanocna zawierająca warzywa i różne gatunki mięsa.

do niej na górę, upadłaby na kolana i z całego serca, z całej siły, starałaby się wymodlić, aby zamiast śmierci, życie zesłało im trzęsienie ziemi, powódź i pożar.

Już wcześniej życie dało jej popalić. Zaraz po tym jak przyjęto ją do szkoły gastronomicznej zachorowała jej mama i Angelina musiała zmienić plany życiowe, aby móc się nią opiekować przez trzy lata, zanim w końcu Emmaline spokojnie i litościwie umarła we śnie. W ciągu kolejnych sześciu miesięcy jej ojciec, Ralph, ze złamanym sercem zapadł na demencję. Dwa lata później umarł na wylew. Nigdy nie żałowała czasu, który poświęciła opiece nad nimi, ponieważ kochała swoich rodziców i pielęgnowała wspomnienia o nich - w dobrym i złym zdrowiu. Ale jeszcze zanim umarła straciła swój zapał, ambicje i pragnienia. Potem poznała Franka i związała się z nim, co znaczyło dla niej więcej niż cokolwiek innego na świecie.

Podczas czuwania, Gregory DiGregorio Senior, właściciel domu pogrzebowego, podszedł uroczystym krokiem do Angeliny i usiadł na drewnianym krześle tuż obok niej. Dobijał dziewięćdziesiątki, ale chodził wyprostowany, miał niezmaczone spojrzenie i wszystkie włosy na głowie. Na dodatek były one schludnie podcięte i zaczesane do tyłu z przedziałkiem pośrodku, w takim samym stylu jak w latach swojej młodości. Jego synowie, Gregory Junior i David, byli zawsze nienagannie uprzejmi i pomocni. Teraz pomogli Angelinie zająć miejsce w małej wnęce tuż obok teściowej i jednego z młodszych księży w parafii. Pan DiGregorio lubił zapamiętywać i opowiadać o różnych kolejach losu rodzin, które przekroczyły drzwi jego zakładu pogrzebowego.

- Pani D'Angelo, czy mogę spocząć tu na chwilę?

Angelina ciałniej związała czarny szal, w który była owinięta i odwróciła się w jego stronę.

- Oczywiście, panie DiGregorio. Korzystając z okazji, dziękuję. Wszystko wygląda pięknie.

- To miło z pani strony. Przykro mi z powodu pani straty. Pani mąż był wspaniałym mężczyzną, a ja dobrze znałem jego rodzinę. Wszyscy będziemy za nim tęsknić.

Angelina zauważyła, nie pierwszy i nie ostatni raz, że żaden z jej rozmówców nie używał imienia Franka. Tak jakby wszyscy instynktownie wiedzieli, jak bardzo rani ją dźwięk tego słowa.

- Straciłem żonę, Florence, w młodym wieku - powiedział. — Od czterdziestu lat jestem sam. Nie ożeniłem się ponownie. Kiedy za nią tęsknię, zmagam modlitwę i od razu robi mi się lepiej. Trudno powiedzieć czy ona ją słyszy, ale lubię myśleć, że tak właśnie jest. Ci, których kochamy, nigdy nie opuszczają naszych serc, ale życie toczy się dalej. Życie toczy się dalej. Jeśli będzie pani czegoś potrzebowała, pani D'Angelo, proszę dać znać albo mnie, albo jednemu z moich synów.

- Dziękuję.

W tej chwili Angelina odczuwała wdzięczność dla pana DiGregorio. Opowiadając o swojej żonie i swoim życiu po jej śmierci, na moment oderwał ją od jej własnych myśli. Zapewne taka właśnie była jego intencja.

Pan DiGregorio skinął głową i oddalił się na swoje stanowisko przy drzwiach. Chciała go zawołać i powiedzieć, że tak, że potrzebowała czegoś. Czy mógłby, on lub jego synowie, cofnąć ją w czasie o jakiś tydzień? Wtedy mogłaby zabrać Franka do lekarza na kontrolę albo zejść za nim na dół i wezwać na czas karetkę, zmienić coś.

Poczuła się tak, jakby wyszła na zewnątrz siebie, w sposób w jaki niektórzy opisują doświadczenie śmierci klinicznej. Wciąż żyła, ale pomyślała, że jeśli Frank i ona byli prawdzi-

wym małżeństwem, jeśli naprawdę zostali złączeni w jedno, to może to, co czuła, było śmierciąjakiej on doświadczał dokładnie w tej sekundzie. Jeśli tak, to śmierć była zimna, ciemna i samotna.

Z miejsca gdzie siedziała, Angelina widziała pana Di-Gregorio witającego się z bratem Franka, Joe, jego żoną, Marią, i ich córką, Tiną. Tina była ładną dziewczyną. Miała długie, czarne włosy oraz długie rzęsy dookoła ciemnobrązowych oczu, które zazwyczaj błyszczały radośnie i obserwowały wszystko wokół. Angelina i Tina zawsze były blisko ze sobą, nawet wtedy, gdy Tina była nastolatką. Angelina nie zobaczyła się z Tiną w domu, więc wstała i podeszła przywitać się z nią i z jej rodzicami. Jak tylko spotkały się ich spojrzenia, Tina wpadła w ramiona Angeliny.

- O Boże, ciociu Angelino... - nowe łzy pociekły z zaczerwienionych oczu dziewczyny.

- Wiem, skarbie.

Maria milczała i ocierała oczy chusteczką. Joe podszedł do nich i objął ramionami Tinę i Angelinę. Ta pomyślała, że wyglądał blade i był zmęczony. Przyciągnęła Tinę bliżej i odgarnęła jej włosy z oczu.

- Nie wierzę, że już go nie ma.

- Wiem, Tino, kochanie, wiem.

Joe odsunął się i włożył ręce do kieszeni.

- Jak się trzymasz, Angie?

- Dobrze - Angelina spojrzała w bok.

Bała się, że jeśli on zaraz zacznie płakać, to i ona pęknie. Skoncentrowała się na pocieszaniu Tyny, która napłakała się już za nich wszystkich.

- Nie przestaje odkąd się dowiedziała — powiedział Joe. Angelina mocniej przytuliła Tinę.

- Kochała go - powiedziała i pocałowała jej włosy.

- Wszyscy kochaliśmy. Był najlepszym bratem pod słońcem - głos Joe lekko zadrżał.

- Tina chciała zobaczyć się z tobą, ale powinniśmy chyba wracać już do domu — powiedziała Maria ze łzami w oczach. - Widzimy się rano na mszy?

- Jasne, odprowadzę was.

Angelina chwyciła Marię pod ramię i poszła z nimi aż na korytarz. Ujęła twarz Tiny w obie ręce i pocałowała ją w policzek na dobranoc. Kiedy się pożegnali, Angelina przeszła do głównego salonu. Po prawej stronie na ścianie zauważyła portret starego pana DiGregorio oraz jego żony, Florence. Podeszła i stanęła na wprost zdjęcia. Wyglądali tak młodo, byli wówczas mniej więcej w jej wieku i zdawali się szczęśliwi. Pani DiGregorio uśmiechała się szeroko i promiennie. Angelina wyobraziła sobie, że prawdopodobnie tuż przed zrobieniem zdjęcia jej mąż powiedział coś, co ją rozśmieszyło. Cóż za cudowny moment uchwycony w czasie.

Ona i Frank mieli w zwyczaju pisanie do siebie krótkich liścików. Pewnego razu kiedy szykowali się do wyjścia, ułożyła różnokolorowe swetry na kupce, aby mógł zdecydować, który chce założyć. Zostawiła przy nich karteczkę, na której napisała: „Wybierz sam!”. Na drugiej stronie kartki Frank odpisał: „Wybieram Ciebie!”. Zachowała ten liścik w szufladzie stolika nocnego. Teraz żałowała, że nie zostawiła wszystkich liścików. W gardle poczuła, że nadciąga nowa fala gorących tez, które zebrały się w jej oczach.

Wtedy w pobliżu drzwi zatrzymały się dwie młodsze kobiety z sąsiedztwa, Anna i Natalie. Nie widziały Angeliny znajdującej się w saloniku. Coś w tonie ich głosów sprawiło, że udało jej się powstrzymać napływające łzy. Nie mogła się oprzeć i zaczęła podsłuchiwać.

- Jeśli zaraz nie zapalę, to chyba umrę - powiedziała Anna.

- Za chwilę wychodzimy - powiedziała Natalie. - Mój Danny rozmawia jeszcze z Mike'm DeNicholasem. Zajmie to minutkę albo dwie. Powiem mu, żeby się pospieszył.

- Nienawidzę przychodzić w to miejsce. Zawsze mnie zasmuca.

- Jasne, ale trzeba się pokazać - powiedziała Natalie.

- To smutne, że odszedł facet w takim wieku. Był taki ładny.

- Ładny? Powiedziałabym, że miłutki, nie ładny. Ale był taki słodki. - Natalie konspiracyjnie zniżyła głos. - Słuchaj, i co jej teraz pozostało?

- Co masz na myśli? - dopytywała Anna.

- Sama pomyśl. Pięć lat małżeństwa i nie dorobili się dzieci?

- Może po prostu im się nie poszczęściło.

- No tak, a może poszczęściło mu się gdzieś indziej... Wiesz o co mi chodzi? Na pewno mógł trafić lepiej... — Natalie mówiła cicho, ale nie na tyle, by Angelina nie słyszała. - Wiesz co? Znam mojego Danny'ego i nie jest święty. Ale mam przynajmniej miłość swoich dzieciaków.

- Jesteś ich matką.

- A teraz, gdy nie ma Franka - ciągnęła Natalie - to co pozostało Angelinie? Nic.

Anna spojrzała ponad ramieniem Natalie i nagle aż opadła jej szczeka. Chwyciła Natalie za ramię, aby ją uciszyć, ale było już zbyt późno.

- *Saccente... donnaccia?\**

Nie tylko Angelina słyszała tę rozmowę. Mocno zbudowana, imponująca starsza kobieta, przyjaciółka Gii - Mary, stała w *foyer* i wpatrywała się w Natalie i Annę niczym Sąd Ostateczny. Górowała nad nimi swoją szeroką i zastraszającą

\* *Saccente... donnaccia!* — Przemądrzała... dziwka!

posturą, dłonie zacisnęła w pięści wielkie jak bochny chleba i wsparła je na swoich rozłożystych biodrach.

- Angelina - powiedziała Mary i wyciągnęła dłoń w jej stronę.

Angelina wyszła zza drzwi. Policzki Anny przybrały karminową barwę, a dłoń Natalii znalazła się tuż przy ustach, które otwały się z przerażenia.

- O mój Boże - powiedziała Natalie.

Angelina ruszyła w ich kierunku, oczywiście płonęły, ledwie udało jej się powstrzymać, żeby nie uderzyć Natalii z całej siły w twarz. W pomieszczeniu zapadła śmiertelna cisza.

Kiedy Angelina wreszcie przemówiła, jej głos był stonowany i zimny, ale ostry jak brzytwa...

- Po co tu przysłaś? - zwróciła się do Natalie.

Natalie stała jak wmurowana. Nawet jeśli ucieczka przyszła jej do głowy, to nie dałaby rady jej skutecznie w obecności Mary.

Angelina zbliżyła się o krok. Opanowała nieco emocje, które ścisnęły ją za gardło, ale głos jej nie drżał.

- Po co w ogóle tu przychodziłaś, skoro nie mogłaś się powstrzymać od obgadywania mnie i mojego męża? Za kogo ty się uważasz?

Natalie spuściła wzrok.

- Odpowiedz mi — powiedziała Angelina.

- Nie wiem... Jest... Jest mi przykro, przepraszam - powiedziała Natalie cicho.

Żałobnicy zaczęli gromadzić się wokół nich, a twarz Natalii przybrała popielaty odcień. Przez wiele dni, a może nawet i lat mówić się będzie o tym, co Natalie powiedziała podczas pogrzebu. Angelina miała pewność, że „najlepsza przyjaciółka” Natalii, Anna, dopilnuje tego. Dla niektórych dziewczyn ważniejsze od lojalności jest opowiedzenie pi-

kantnej historyjki. Uświadomiwszy to sobie, Angelina trochę się uspokoiła, ale nie na tyle, by odpuścić sobie ostatnie słowo.

- Spójrz na mnie - powiedziała.

Natalie zmusiła się do spojrzenia jej w oczy.

- Sądziś, że mój mąż i ja nie chcieliśmy mieć dziecka? - Mimowolnie wyobraziła sobie Franka trzymającego w swoich pewnych ramionach owiniętego w białe pieluszki bobasa. - Chcieliśmy bardziej niż czegokolwiek innego na świecie, a teraz jego już nie ma... - głos Angeliny załamał się. Powoli i głęboko odetchnęła, uspokajając się na tyle, żeby kontynuować: - Mieliśmy jednak coś innego. Wiesz co? Wzajemną miłość. To coś, czego ty nigdy nie będziesz mieć, Natalie.

Przyjaciółki Gii, starsze kobiety w czerni, instynktownie zgromadziły się za plecami Angeliny i zaprowadziły ją z powrotem do sali. Zadowolona z tego, że Angelina miała ostatnie słowo, Mary ruszyła do działania i zagoniła Natalii do wyjścia.

- *Sparisci!*\* - warczała Mary. - Ruszaj się.

Kiedy Natalie wyszła przez podwójne drzwi, Mary skoncentrowała swoją uwagę na Annie.

- A co ja zrobiłam? - spytała Anna.

Mary podciągnęła rękaw na swojej prawej ręce, ukazując ogromną pięść, a Anna na tyle dobrze poznała włoskie babcie przybyłe tu prosto z Palermo, że natychmiast wycofała się przez drzwi.

Kiedy Angelina opuszczała *foyer* miała świadomość, że wypowiedzenie tej prostej prawdy o swoim życiu z Frankiem, było czymś, co nawet Natalie zapamięta na długi czas, chociaż prawdopodobnie niewiele z tego zrozumie.

Jej mąż na pewno by to pochwalał. Angelina pragnęła mu o tym opowiedzieć.

Ale jego już nie było.

\* *Sparisci!* - Znikaj!



## STRACCIATELLA I BURZOWE CHMURY



Pogrzeb minął tak, jakby dotyczył kogoś innego. Joe i Tina wystąpili na środek i odczytali ewangelię, a ojciec DiTucci wygłosił piękną homilię, z której Angelina niczego nie zapamiętała. Na cmentarzu wystawiono wartę honorową, jako że Frank był kapralem w rezerwie. Dopiero pod koniec ceremonii nad grobem Angelina zaczęła się trząść. Stało się to wtedy, gdy jeden z żołnierzy wręczył jej zdjętą z trumny flagę, którą wraz ze swoim kompanem złożył z wielką czcią, precyzją i dyscypliną. Kiedy najmłodszy z żołnierzy, niewiele starszy niż dziecko, zagrał na trąbce żałobną melodię, Angelina przeraziła się, że straci nad sobą panowanie, po raz pierwszy od chwili, gdy znalazła Franka w kuchni. Na szczęście, w drodze do samochodu, dzięki Mammie Gii, lekarz rodzinny, doktor Vitale, podał Angelinie łagodną w działaniu miksturę rozluźniającą mięśnie. Specyfik w połączeniu ze stresem i ogromnym zmęczeniem sprawił, że pozostała część dnia rozplynęła się w delikatnej mgle.

U Gii podano obiad, ale Angelina prawie nic nie zjadła. Położyła się i przespała większość popołudnia i wieczoru. Kiedy się obudziła, zjadła trochę zimnej sałatki makaronowej, popiła szklanką piwa imbirowego i bez zainteresowania oglądała stare filmy w telewizji. Joe poczekał aż będzie

gotowa i dobrze po północy zabrał ją z powrotem do domu. Razem z Tiną umieścili ją bezpiecznie w łóżku, potem zamknęli drzwi i wyszli. Zostawili ją w chwili, gdy zanurzała się we wzmocniony znieczuleniem, nieprzenikniony sen o niczym.

Rano Angelina siedziała sama w koszuli nocnej, szlafroku i kapciach, wpatrując się bezmyślnie w parujący kubek z kawą. Był jasny, słoneczny dzień, ale nie mogła się rozgrzać. Była jedenasta. Dotarcie do tego etapu dnia i zejście na dół do kuchni dużo ją kosztowało. Z rozpędu i przyzwyczajenia zrobiła sobie kawę, ale potem usiadła ciężko i zatopiła się w myślach. Wtedy zdała sobie sprawę, że automatycznie przygotowała dosyć kawy dla dwojga.

Frank pijał dużo kawy. Zawsze rano wypijał dwa kubki silnego naparu zanim jeszcze wyszedł z domu, dzierżąc w ręce duży termos. Angelina wiedziała, że wypije jego zawartość do lunchu. Potem, po południu kupował sobie duży kubek na wynos, tam gdzie akurat pracował. Kiedy w sobotę krzątał się wokół domu, robił sobie po lunchu spory dzbanek kawy i wypijał ją zanim zaszło słońce. Powstrzymała się, kiedy dotarła do niedzieli. Nie umiała myśleć o nim w czasie przeszłym, wspominać jaki był.

Rozległo się ciche pukanie w tylne drzwi, a zaraz potem Angelina usłyszała dźwięk obracanego w zamku klucza. Weszła Mamma Gia, niosąc pod pachą porządnie złożone dwie płócienne torby na zakupy. Gia nigdy nie wchodziła frontowymi drzwiami - frontowe zarezerwowane były dla gości i księdza po kołędzie, nie dla rodziny. Tylne natomiast prowadziły wprost do miejsca, w którym najbardziej lubiła przebywać - do kuchni, gdzie toczyło się całe życie. Gia bez słowa podeszła do okien i podniosła żaluzje, wpuszcza-

jąc światło do pomieszczenia. Była przyjemnie zaokrągloną kobietą, miała ciemne włosy poprzetykane siwymi pasmami, których wciąż przybywało oraz okulary w złotych oprawkach uciskające jej nos. Kiedy chodziła, kołysała się trochę na boki, ponieważ kilka lat temu zaczęły dokuczać jej bóle w biodrach. Jej synowie zachęcali ją, żeby poddała się operacji wymiany stawu biodrowego, ale sama myśl o tym wydawała się jej dziwaczna i zupełnie niepraktyczna. Przecież, żeby się poruszać, musiała tylko chodzić w trochę inny sposób niż wcześniej.

Czy ktoś kiedykolwiek słyszał o tym, żeby starzec się bez konieczności przystosowania do tego stanu? Trochę ją bolało, gdy robiło się mokro lub zimno, i nawet czasami przychodziło jej do głowy, żeby nieco zwolnić, ale dumnie trzymała się prosto, silna i zdeterminowana, jakby była o połowę młodsza.

- No dalej, skarbie — powiedziała Gia. - Jak to się stało, że jeszcze się nie ubrałaś?

Od czterech lat, praktycznie w każdy sobotni poranek, chodziły z Angeliną na duże zakupy. Wychodziły niezależnie od pogody, w słońcu i w deszczu.

- Nie wiem, Ma. Chyba jestem zmęczona. Chcesz kawy? - cicho powiedziała Angelina.

Wytężanie głosu zbyt wiele ją kosztowało.

- Nie wstawaj - Gia nalała sobie kubek kawy, usiadła i jak zawsze wsypała trzy łyżeczki cukru. - To idziesz na zakupy czy nie?

Angelina położyła kciuk na uchu kubka.

- Nie.

- Dlaczego nie?

- Nie mam ochoty.

- Dlaczego nie?

Angelina puściła kubek i wyprostowała się na krześle. Słyszac to pytanie, poczuła przypływ irytacji... Nie. Słyszac,

że pytanie zostało powtórzone. Dzięki temu rozproszyła się mgła wokół niej. Nagle poczuła gniew.

Gia wiedziała na co się porywa, ale nie miała wyjścia. Angelina zacisnęła zęby zanim przemówiła.

- Dlaczego nie? Nie wiem, może dlatego, że umarł mój mąż. Może właśnie dlatego.

- Dla ciebie mąż, dla mnie syn.

Angelina znowu zapadła się w siebie. Czy powiedziała już Gii, że było jej przykro, że umarł jej syn, jej piękny, ukochany syn? Nie była pewna, czy złożyła jej kondolencje.

- Wiem, Ma. Przepraszam. Nie chciałam być podła.

Gia zdjęła okulary i położyła je na stole. Potarła czerwone wgniecenia, które pozostawiły oprawki.

- Ojciec Franka młodo umarł. I mój ojciec, jego dziadek także umarł w młodym wieku. Popłaczysz, pomodlisz się, zachowasz go w sercu i będziesz żyć dalej.

Angelina nie mogła uwierzyć w to, co słyszała. Gia mówiła spokojnym, wyważonym i zmęczonym tonem. Czy właśnie takie życie było przed nią? Zmęczona rezygnacja w obliczu katastrof życiowych, zwykła modlitwa i pójście do przodu? Ale co tam było z przodu? Czy miała to zaakceptować spokojnym skinieniem głowy, łaskawie zaakceptować swoją stratę, wstać i odkurzyć mieszkanie? Jak mogła zachować go w sercu, skoro serce miała złamane? Jak miała zaufać Bogu, skoro nie wiedziała czy da radę przetrwać ten dzień, nie wspominając nawet o tym czy dożyje następnego tygodnia albo następnego roku. Angelina wcześniej współczuła Gii. Teraz bardziej współczuła sobie.

- Co? Powinnałam już otrząsnąć się po śmierci męża? - wypaliła bez zastanowienia. - Na miłość boską, dopiero co go pochowaliśmy. I nie wybieram się na żadne zakupy, bo mam w domu mnóstwo jedzenia, które kupiłam na przyjęcie, które

teraz się nie odbędzie, co sprawia, że mogę teraz wykarmić całą armię.

Gia mieszała kawę.

- Powiedz mi Gia, czy zostałam ukarana? Co takiego zrobiłam? Byłam zbyt szczęśliwa? Czy to dlatego, że nikt nie powinien być szczęśliwy? Dlaczego to się stało?

Gia upiła łyk i nałożyła okulary.

- Dlaczego? - powtórzyła Angelina.

- Cóż, nie musisz iść na zakupy jeśli nie chcesz.

Angelina ucichła. Wiedziała, że Gia chciała tylko wyrwać ją z tego stanu. Nie była pewna czy sama miałaby tyle siły, gdyby role się odwróciły.

- Nic mnie to nie obchodzi, Gia - powiedziała wyczerpana. - Nic mnie to nie obchodzi, mogę już nigdy niczego nie ugotować.

- Zjadłaś śniadanie?

- Piję kawę.

- Ugotuję ci coś - Gia wstała od stołu.

Krzeseł głośno przesunęło się po podłodze.

- Nie jestem głodna.

Gia podeszła do blatu, znalazła fartuszek i zawiązała go wokół talii. Potem podeszła do kuchenki.

- Jesteś głodna, ale jeszcze tego nie wiesz. Zrobię zupę, rosołek.

Na dźwięk słowa „zupa” z brzucha Angeliny dobiegło głośne burczenie.

- W porządku.

Gia zapaliła gaz i sięgnęła po rondel. Tępą stroną noża lekko rozgniotła dwa ząbki czosnku, następnie połączyła je z oliwą z oliwek i odrobiną masła. Dodała troszkę mąki, przypiekła ją w tłuszczu, posoliła i zwiększyła ogień. Następnie dolała domowej roboty bulionu z kurczaka z lodów-

ki i mieszała, aż zupa zgęstniała. Ubiła dwa jajka w misce, starta trochę parmezanu i dodała je powoli do zupy, gdzie zgęstniały w biało-żółte pasma delikatnej mieszanki serowo-jajecznej. Gia wybrała dużą ceramiczną miskę, nalała do niej zupy, zmieliła czarny pieprz i podała Angelinie danie wraz z serwetką i łyżką.

- *Stracciatella*. Dla ciebie.

Angelina z zamkniętymi oczami pochyliła się nad miską i wdychała smakowicie pachnącą parę, unoszącą się na wysokości jej twarzy. Z nadąsaną miną chwyciła łyżkę i nabrała kawałek jajka. Gia wróciła do swojej kawy. Jako doświadczona matka, wydawała się zupełnie nie zwracać uwagi na to czy przygotowany posiłek jest jedzony, czy nie.

Angelina zerknęła na nią i wróciła do zupy, skuszona aromatem tostu zmieszanim ze słodkim i smakowitym czosnkiem, złagodzonej kojącym i pożywnym zapachem dobrego rosołu drobiowego. Jadła zupę i czuła ciepłą błogość rozlewającą się w brzuchu, w nosie i z tyłu głowy.

Gia dodała jeszcze trochę cukru do kawy.

- Chyba wcześniej o tym nie wiedziałaś, ale miałam innego męża zanim poślubiłam ojca Franka.

Angelina zrobiła wielkie oczy.

- Byłaś mężatką przed Jackiem?

Gia uśmiechnęła się i zaczęła opowiadać.

- Tak, byłam. Chyba można powiedzieć, że byłam wojenną panną młodą. Miał na imię Danny. Nie był tak przystojny jak mój Giacomo. Szczerze mówiąc, wyglądał trochę jak Ernest Borgnine, ale był bardzo dobrym człowiekiem. Miał dobre serce. Poza tym uwielbiał tańczyć. Jacka nigdy nie mogłam namówić, żeby zabrał mnie na tańce.

- I co dalej?

- Poszedł na wojnę i nie wrócił. Poległ na plaży w Anzio. Tam go pochowali i nigdy już go nie zobaczyłam.

- Jak to możliwe, że wcześniej o tym nie wspominałaś?

- To było takie typowe dla tamtych czasów - stwierdziła Gia. - Tak wielu chłopców nie wróciło. Dziewczyny radziły sobie z tym na dwa sposoby: albo bez przerwy o tym mówiły, albo nigdy o tym nie wspominały.

- Gia, tak mi przykro.

- Niepotrzebnie. Mieliśmy prawie osiem miesięcy dla siebie zanim wsiadł na statek. To więcej niż nic. Potem, kiedy spotkałam Jacka, znowu się zakochałam. Było inaczej, ale muszę powiedzieć, że tak samo dobrze. Urodzili się chłopcy, widział jak dorastają i stają się mężczyznami. Potem pojawiła się Maria i pobrali się z Joe, urodziła się Tina, a potem Frank ożenił się z tobą. Może myślisz teraz, że to niemożliwe, ale jeszcze są przed tobą dobre chwile. Wiem, co mówię, bo dwa razy zostałam wdową. Więc, jeśli chcesz porozmawiać z kimś, kto przez to przeszedł, to możesz rozmawiać ze mną.

- Dziękuję, Gia. Po prostu nie umiem jeszcze o tym mówić.

- Rozumiem. Ale to nie oznacza, że nie możesz się ubrać.

Słowa Gii sprawiły, że Angelina w jakiś niewyjaśniony sposób poczuła, że udaje się stawić czoło temu dniu. Może jej opowieść dawała nadzieję, że jutro, jakkolwiek niewyraźnie majaczące w przyszłości, roztaczało jakieś możliwości.

Angelina skinęła głową i włożyła do ust kolejną łyżkę zupy.

- Okej, ubiorę się. Obiecuję. Ale najpierw zjem zupę.

Gia usiadła spokojnie i splotła ręce na stole. Jedną z jej życiowych przyjemności było obserwowanie jak inni jedzą.

- Dobre?

- Bardzo dobre.

- Nie mogę codziennie przychodzić i gotować - powiedziała Gia. - Nie zagłodzisz się na śmierć? Obiecuj.

- Nic mi nie będzie. Minęło dopiero kilka dni.

Angelina skrupulatnie nabierała na łyżkę resztki rosołu.

- Obiecuję, że pójdę z tobą za tydzień.

- Świetnie. Idę do domu. Potrzebujesz czegoś?

- Nie, wszystko mam. Dziękuję, że przyszedłeś. - Angelina sięgnęła przed siebie i ucisnęła dłoń Gii.

Gia wstała, objęła dłońmi buzię Angeliny i pocałowała ją w oba policzki.

- *Mi raccomando.*" Ubierz się i zacznij coś robić. Nie leń się.

\* *Mi raccomando.* - Radzę ci.





*STRACCIATELLA*  
(RZYMSKA ZUPA Z JAJKAMI)  
[2 PORCJE]



SKŁADNIKI

- ☞ 1 łyżka oliwy z oliwek
- ☞ 1 łyżka masła
- ☞ 2 spore ząbki czosnku, lekko zgniecione
- ☞ 2 łyżki mąki
- ☞ ½ litra bulionu z kurczaka
- ☞ 2 jajka
- ☞ ¼ szklanki tartego parmezanu
- ☞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku

WYKONANIE

☞ W garnku z grubym dnem podgrzej olej na średnim ogniu, aż zacznie lekko skwierczeć. Dodaj masło, ząbki czosnku i smaż przez 2 minuty, cały czas mieszając. Stopniowo dosypuj mąki, aż przybierze brązowawy odcień. Powoli dolewaj bulionu z kurczaka i zagotuj wszystko. Roztrzep jajka z parmezanem w małej miseczce i stopniowo dodawaj do gotującej się zupy. Staraj się, aby jajka zastęgały na powierzchni, tworząc cienkie pasma.

☞ Zdejmij z ognia i przypraw do smaku solą i pieprzem.



Angelina wzięła prysznic i ubrała się. Zająłoby jej to sporo czasu. Wybrała plisowaną granatową lnianą spódnicę i marszczoną białą bluzeczkę, która - prawdę mówiąc - była zbyt elegancka na sobotnie bieganie po mieście. Strój, który założyła, nadawał się do pracy, szczególnie w taki dzień, kiedy ktoś ważny miał przyjechać do biura. *Strój czyni kobietę* - pomyślała. Nie chciała ryzykować, że będzie musiała szukać wykrętów i usprawiedliwień na wypadek, gdyby wróciła Gia.

Kiedy odkładała telefon na stolik przy schodach, zauważyła, że mruga światelko sygnalizujące nieodebraną wiadomość głosową. Odsłuchiwała nagranie i zdziwiła się, słysząc głos Vince'a. Razem z Amy byli poza zasięgiem, na jednym ze swoich niezliczonych wyjazdów i nie wzięli udziału w pogrzebie. Może dzwonił, żeby przeprosić.

- Angelino, wiem, że jest sobota, ale czy mogłabyś przyjść do biura, jak tylko odsłuchasz tę wiadomość? - usłyszała szorstki głos w głośniku. - Muszę się z tobą natychmiast zobaczyć. Mam dla ciebie pieniądze, więc proszę przyjdź. Dziękuję.

*To dopiero* - przeszło jej przez myśl.

Od śmierci Franka nawet przez chwilę nie pomyślała o pracy. Ojciec DiTucci zadzwonił do sekretarki Vince'a,

Susan, żeby poinformować o nieobecności Angeliny. Susan trzymała warte w firmie kiedy Vince i Amy byli w St. Barts. Mieli wrócić nie wcześniej niż wczoraj wieczorem, więc nawet nie przyszło jej do głowy, żeby do nich dzwonić.

Angelina wsiadła do autobusu, zatrzymującego się przy Oregon Avenue, gdzie znajdowało się biuro Vince'a. Udało jej się zająć miejsce przy oknie. Oparła pulsującą od bólu głowę o chłodną szybę. Na zewnątrz zbierały się chmury burzowe.

Filadelfia jest miastem wielu dzielnic. Niektóre z nich mają oczywiste nazwy: Jewelers' Row, Fishtown, Brewerytown\* i Stare Miasto. Jeśli chodzi o pozostałe, takie jak Devil's Pocket\*\* czy Kingsessing, to zupełnie nie wiadomo skąd się wzięły. W Południowej Filadelfii znajdują się też : Bella Vista, Marconi Plaza i Włoski Rynek, na którym nie trzeba znać ani słowa po angielsku, żeby zrobić zakupy spożywcze. W tych dzielnicach najważniejszą rolę pełnią: rodzina, kościół i sąsiedzi - dokładnie w tej kolejności. Angelina zawsze była przekonana, że to odpowiednia okolica do zamieszkania.

Autobus przemieszczał się swoim rwanym rytmem w dół Passyunk Avenue, w kierunku stadionów. Angelina często tłumaczyła ludziom, którzy nie znali południowej części miasta, że tutaj nazwę alei wymawia się „Pashunk”, a nie „Passyunk”. W ten sposób podkreśla się jej, uragające prostopadłemu układowi ulic, ukośne wytyczenie, jakby zaplanowano ją w celu przecięcia lub dotknięcia każdej z ulic dzielnicy. Kiedy mijała restauracje serwujące steki, których właścicielami byli Geno i Pat, miejsce najdłuższej wojny o strefy wpływów w całej historii *fast foodów*, przyszło jej do głowy, że miejscowi traktowali steki z serem tak samo

\* Kolejno: Zaułek Złotników, Miasteczko Rybackie, Miasteczko Browarników.

\*\* Kieszka Diabła.

poważnie jak inni Zachodni Brzeg Jordanu. Każdy, kto tu mieszkał, musiał mieć jakąś opinię o wszystkim i znać twoją opinię na każdy możliwy temat. Matka Angeliny pochodziła z francuskiej prowincji i nigdy do końca nie przywykła do panujących tu nawyków, nawet po upływie wielu lat.

- *Petit* — zwykła mawiać do Angeliny - w Południowej Filadelfii musisz wiedzieć kim jesteś albo ktoś z wielką przyjemnością cię o tym poinformuje.

Wysiadła z autobusu i weszła do budynku. Pojechała na górę zabytkową windą. Przeszła przez staromodne, oszklone drzwi z napisem CUNIO CONSTRUCTION Sp. z o.o., które zawsze przypominały jej drzwi biura Sama Spade'a\* ze starych filmów.

W pomieszczeniu panował bałagan. Cztery biurka i duży stół zastawione były pudłami, segregatorami i papierami. Stos papierowych teczek spadł na podłogę i rozsypane dokumenty poniewierały się po całym biurze. Usłyszała spuszczaną wodę w toalecie, po czym otworzyły się drzwi łazienki w rogu pomieszczenia. Wyszedł z nich Vince, wycierający ręce w ręcznik papierowy.

Jedna rzecz wybijała się ponad pozostałe: wyglądał okropnie.

— Przepraszam, że tak cię tu wezwałem, Angelino. Nie spałem całą noc. Nie mogłem znaleźć rachunków należności, dlatego dzwoniłem. Już je znalazłem. Próbowałem skontaktować się przez pager Franka, ale nie odpowiadał. Jestem na nogach przez całą noc, więc chyba niezbyt składnie mówię. Zamykamy interes.

Angelina wrosła w podłogę.

\* Sam Spade - główny bohater powieści „Sokół Maltański” Dashiella Hammetta, na podstawie której powstał serial telewizyjny.

- Słucham? - powiedziała cicho.

- Przyjechałem późnym wieczorem. Czekają na mnie dwadzieścia wiadomości od prawnika. I to w zasadzie starczyło, żeby zakończyć biznes.

- Ale co się stało? - Angelina weszła niechętnie do biura.

- Zostałem wystrychnięty na dudka. Nie dostałem zapłaty za ostatnią część największego zlecenia, jakie kiedykolwiek dostaliśmy. I, według mojego genialnego radcy prawnego, w zasadzie niewiele mogę z tym zrobić.

- Nie rozumiem. Dlaczego nie chcą zapłacić?

- Ten drań wpompował wszystkie swoje pieniądze w nowy projekt w Atlantic City. Mogę się z nim procesować przez kolejne piętnaście lat, a i tak nie mam gwarancji, że kiedykolwiek mnie spłaci.

Podniósł białą kopertę i podał ją Angelinie.

- Co to jest?

- Odprawa. Przykro mi, to wszystko co mogę ci teraz dać. Frank jest w związkach zawodowych, więc na pewno spadnie na cztery łapy. Nic wam nie grozi.

Bez zastanowienia wzięła kopertę z rąk Vince'a i przypa-trywała mu się spokojne swoimi zaczerwienionymi oczami.

- Vince, Frank nie żyje.

Vince przybrał postawę obronną. Zgarbił się i był w pełni przygotowany na wybuch gniewu z jej strony, jej płacz, krzyk i oskarżenia, więc na początku nie dotarło do niego znaczenie usłyszanych słów.

- Co? Co z nim?

Angelina poczuła się samotna i bezbronna, kiedy tak przed nim stała.

- Umarł. Miał zawał serca w środku nocy. Pochowaliśmy go dwa dni temu. Nikt cię nie poinformował?

Vince ciężko usiadł na skrzypiącym obrotowym krześle.

- Ja... my mieliśmy pewne osobiste problemy. Ja i Amy. Chcieliśmy uciec od wszystkiego, zaszyć się gdzieś we dwoje. Tam, gdzie byliśmy, nie mieliśmy nawet telefonu. Nie żyje?

- Tak.

Nie trzeba było nic więcej mówić.

Vince siedział wyprostowany i gapił się w podłogę, a Angelina otworzyła kopertę. W środku znalazła sto dolarów, w mocno zużytych banknotach dziesięcio- i dwudziestodolarowych, które zapewne zostały przełożone prosto z kieszeni spodni Vince'a.

- Sto dolarów? Vince, jak ja mam się teraz czuć, skoro po czterech latach wręczasz mi sto dolarów w gotówce?

Amy weszła niezauważona przez otwarte drzwi biura. Usłyszała tylko ostatnie pytanie zadane przez Angelinę.

- To nie jest to dla ciebie wystarczająco dobre? - zapytała Amy.

Angelina odwróciła się i spojrzała na nią. Miała na sobie pastelowo niebieski top bez rękawów, a hawajska opalenizna schodziła płatami z jej policzków i piegowatych ramion.

- Przestań, Amy! - Vince wyglądał na bardzo zmęczonego.

Amy już się nakręciła, jakby nie słyszała tego, co powiedział.

- Moje życie jest w ruinie. Musimy zamknąć firmę. Rozpadło się moje małżeństwo, a ty robisz aferę o sto dolarów? Możesz znaleźć sobie nową pracę, Angelino...

Vince gwałtownie podniósł się z krzesła.

- Amy, powiedziałem, przestań!

Podszedł do niej, chwycił ją za ramiona i wyprowadził z pokoju. Obejrzał się do tyłu, zerknął na Angelinę i pośpiesznie zaczął coś szeptać do swojej żony. Kiedy ją puścił,

na kasztanowobrazowych ramionach pozostały żółto-białe plamy po palcach.

Amy popatrzyła na Angelinę, zaszlochała głośno i wybiegła z biura. Tupanie jej drogich rzemykowych sandałków długo jeszcze odbijało się echem, zanim znikła za zakrętem korytarza.

Vince stał bez ruchu ze spuszczoną głową. Żywy obraz porażki.

W tej chwili Angelina nie chciała niczego innego, tylko znaleźć się gdzieś daleko od tego miejsca. Włożyła kopertę do torebki. Mijając Vince'a, delikatnie musnęła jego ramię, po czym wyszła, nie oglądając się za siebie.

Była zupełnie wyczerpana, kiedy dotarła do domu. Na niebie pojawiły się ciemne chmury, ale wciąż nie padało. Nadchodząca burza wysała powietrze z całej okolicy i wszystko zamarło w pełnym napięcia oczekiwaniu. Angelina wciąż czuła w ustach kwaśny posmak tego, co się stało w biurze. Położyła torebkę i płaszcz na kanapie, głęboko i ciężko westchnęła, po czym skierowała swoje kroki na piętro. Była zdezorientowana, tak jakby przez pomyłkę weszła do cudzego domu. Nawet jeśli martwiła się o pieniądze w zeszłym tygodniu, to teraz nie miała wątpliwości, że jej sytuacja finansowa okazała się znacznie gorsza niż jej się zdawało. Kołatało jej w głowie, że posiadała jakąś małą polisę ubezpieczeniową oraz pakiet dodatkowych świadczeń ze związków. W drodze powrotnej do domu zdecydowała, że nie ma większego wyboru poza zmuszeniem się do przejrzenia dokumentów Franka. Im szybciej, tym lepiej. Przez chwilę stała przy drzwiach garderoby Franka, trzymając rękę na klamce. Zacerpnęła powietrza, otworzyła drzwi i włączyła światło.

Wszystkie ich dokumenty oraz pamiętki spoczywały

w pudełkach po butach. Niektóre w jej garderobie, niektóre w jego. Uklękła i przeszukała półkę, aż znalazła pięć pudełek. Zapach skóry, dotyk i zapach materiału jego marynarek i spodni, które ocierały się o jej skórę, kiedy zajęła się szukaniami, wszystko to ostrzegało ją, żeby nie pozostawała tu zbyt długo.

W pierwszym pudełku nie było nic interesującego, poza rzeczami należącymi do Franka: stare bilety na mecze, monety starannie zawinięte w papierowe owijki, szwajcarski szczyryk, obroża psa, którą nosił jego pupil z dzieciństwa. W rogu pudełka znalazła też paragon od jubilera Fratto z zajęj pierścionek zaręczynowy. Był wypisany ręcznie, a pierścionek został wymieniony jako „I karat, pierścionek zaręcz.”.

Po ślubie Frank opowiedział jej o zasłyszanej rozmowie dwóch sekretarek, rozmawiających w biurze o swoich pierścionkach zaręczynowych. Jedna z kobiet powiedziała, że jej „miał trzy czwarte karata”. Wyjaśnił, że uderzyło go niewłaściwe podejście do tematu pierścionka, tak jakby to było pójście na skróty albo oszczędzanie na niewłaściwej rzeczy. Jego zdaniem nie powinno być żadnych ułamków związanych z jedyną rzeczą, jaką jego żona będzie nosić przez całe życie.

Drugie pudełko zawierało bezładny zbiór dokumentów, których szukała: papiery potwierdzające kredyt hipoteczny, akt ślubu, polisa ubezpieczeniowa połączona ze świadczeniami ze związków, która zdawała się opiewać na 8 tysięcy dolarów. Odłożyła wszystkie dokumenty, które wydawały się potencjalnie ważne. Ten stosik zamierzała przejrzeć bardziej metodycznie w późniejszym czasie.

Czy do tego właśnie sprowadza się życie? Do pięciu pudełek po butach i stosu papierów?

Angelina zajrzała do kolejnego kartonika i znalazła tam zbiór fotografii. Oparła się o szafkę nocną i zajęła się prze-



glądaniem ich. Zaczęła od dołu, każde zdjęcie chwyciła tyłem i obracała, tak jakby chciała zyskać chwilę odpoczynku przed następnym. To były zdjęcia rodzinne, obrazy dawno minionych świąt Bożego Narodzenia i urodzin. Znalazło się także zdjęcie pierwszego samochodu Franka. Z tyłu napisał „Mój pierwszy samochód”. Uśmiechnęła się, widząc te słowa. Dumnie stał obok niego, ubrany w dżinsy i biały T-shirt. Pomyślała, że wyglądał schludnie i całkiem w porządku. Dało się już zauważyć pierwsze rysy mężczyzny, którym miał się stać. Kiedy dotarła do połowy kupki, znalazła inne zdjęcie podpisane z tyłu: „Dziewczyna, z którą się ożenię!”.

Odwróciła fotografię. Byli tam, Frank i Angelina sprzed sześciu lat, w kostiumach kąpielowych na plaży w Avalon. Zapamiętała ten dzień, ponieważ wtedy po raz pierwszy pojechali na całodzienną wycieczkę i od tamtego dnia zaczęli na poważnie się ze sobą spotykać. Poprosili jakiegoś nastolatka o zrobienie zdjęcia, aby oboje mogli na nim być. Wieczorem tego samego dnia jedli małże i *spaghetti*, i pili Beaujolais w jakiejś oferującej owoce morza knajpcie, której nazwy nie pamiętała. Nie mogła przestać na niego patrzeć i wtedy, i teraz. Na fotografii stali głowa przy głowie, a on położył rękę na jej ramionach. Teraz niemal czuła słoneczne ciepło na skórze w tych partiach ciała, które się ze sobą stykały i których dotykali. Z tyłu zdjęcia Frank zapisał również datę, co czynił zawsze, kiedy chciał zachować jakiś szczególny dzień w pamięci.

Wróciła do rzeczywistości, kiedy dotarło do niej, że ktoś dzwoni do drzwi. Sapnęła z irytacją, wstała i zbiegła po schodach, aby otworzyć. Ze zdziwieniem patrzyła na Dottie, sąsiadkę mieszkającą kilka domów dalej, która uśmiechała się słodko, trzymając w dłoniach chronionych rękawicami kuchennymi własnej roboty, mały garnek.

- Cześć, Angie. Przyniosłam ci coś do jedzenia, skarbie. Jesteś zajęta?

Dottie była pulchną, rozkoszną, starszą już kobietą. We włosach w kolorze truskawkowego blond lśniły pasma siwizny. Była wdową, nie miała dzieci i wszyscy uważali ją za chodzącą dobroć, która nigdy nie zajmowała się plotkami a potrzebującemu oddałaaby ostatnią koszulę.

*Ja też jestem wdową* - pomyślała Angelina. *Dwie wdowy stojące w wejściu.*

- Nie, nie jestem zajęta, Dottie. Proszę wejść.

Dottie minęła próg i wskazała na garnek, który trzymała w rękach.

- Mogę zanieść to do kuchni? Ciągłe jeszcze jest gorący.

- Jasne, proszę tędy.

W kuchni Dottie postawiła garnek na kuchence i zapaliła pod nim gaz, starając się, żeby płomień był jak najmniejszy. Angelina opadła na krzesło, nie wydając przy tym żadnego dźwięku.

- Zostawię na małym ogniu, żebyś miała ciepłe na później.

Dottie również usiadła przy stole i przyciągnęła krzesło do blatu. Angelina znowu patrzyła na fotografię, którą bezwiednie tutaj przyniosła. Kiedy Dottie usiadła, odwróciła zdjęcie wizerunkiem w dół. Nie chciała o nim rozmawiać.

- Jak się czujesz, skarbie? - Dottie sięgnęła ręką przez stół i delikatnie musnęła jej ramię.

Przez całe pięć sekund nic się nie działo.

A potem tama puściła i Angelina zaczęła szlochać, nie mogąc się opanować.

- O mój Boże, biedactwo ty moje, chodź tutaj. - Dottie wstała, okrążyła stół i przyciągnęła głowę Angeliny, opierając ją o swoje ramię. Następnie przysunęła swoje krzesło bliżej

i usiadła, tak, że jej kolana stykały się z kolanami płaczącej kobiety. Potem wyjęła z kieszeni pogniecioną chusteczkę i podała ją Angelinie.

- Płacz sobie, płacz. Wyrzuć to z siebie. O, właśnie tak.

Dottie przemawiała do niej jak do małej dziewczynki. Angelina dokładnie tego w tej chwili potrzebowała i była jej za to wdzięczna. Płakała i płakała, nie było widać końca tej rozpacz.

- Och, Dottie, jest mi tak smutno. Tak mi źle! Nie umiem nawet za nim tęsknić, bo ciągle mi się wydaje, że za chwilę stanie w drzwiach - mówiła Angelina pomiędzy kolejnymi atakami spazmatycznego płaczu. - Czy już zawsze będę taka smutna? Bo wydaje mi się, że... to nigdy się nie skończy. To znaczy... Jeśli miałabym tak się czuć, to wolę skoczyć z mostu...

- Ojej, przestań.

- Mogę równie dobrze utopić się w oceanie.

- O mój Boże.

- Albo wsadzę głowę do piekarnika...

- Dmuchał - powiedziała Dottie.

Wyjęła chusteczkę z zaciśniętych dłoni Angeliny i przytknęła ją do jej nosa. Kobieta głośno opróżniła nos, a potem zaczęła się śmiać, kiedy tak obie siedziały, starając się wymyślić co teraz zrobić z chustką.

Angelina zaczęła znowu płakać, ale już spokojniej. Jej ciałem przestał wstrząsać szloch.

- O Boże.

Dottie przyniosła pęk jednorazowych chusteczek. Angelina wzięła je i otarła oczy.

- O to chodziło - powiedziała Dottie. - Lepiej ci teraz?

- Tak, tak mi się wydaje.

Dottie wzięła ją za rękę i zaprowadziła do salonu.

- Słuchaj, kotku - powiedziała — dam ci zaraz trzy aspiryny i ciepłą ściereczkę na oczy. A ty połóżysz się na sofie.

Angelina szurafa nogami, posłusznie idąc za sąsiadką. Skinęła głową.

- Zostanę przy tobie, aż zaśniesz. Zostawię na kuchence zupę pod pokrywką, więc jak wstaniesz będziesz mogła ją zjeść i nie będziesz musiała gotować.

- Okej.

Dottie opatuliła Angelinę kocem i pomogła jej ułożyć się wygodnie na sofie. Zasunęła zasłony, podała Angelinie aspirynę i wilgotną ściereczkę. Odczekała, aż połknie tabletki i popije je wodą.

- Wiem, że łatwo mi teraz mówić, ale nie martw się o nic. Ani się obejrzysz, a staniesz na nogi.

Dottie poprawiła poduszkę pod głową Angeliny i położyła jej szmatkę na oczy.

- Jaka jest? - zapytała Angelina.

- Co takiego, skarbie?

- Zupa. Jaką zupę przyniosłaś?

- Z sałatą *escarole*.

- Dzięki, Dottie.

Po upływie kilku minut Angelina odpłynęła w sen. Dottie cichutko odłożyła magazyn „Good Housekeeping” i podniosła z podłogi ściereczkę, która spadła, kiedy Angelina przekręcała się na drugi bok. Włączyła małą lampkę w korytarzu prowadzącym do kuchni, aby Angelina nie musiała budzić się w kompletnej ciemności. Płacz i sen - tego właśnie było jej potrzeba.

Dottie na paluszkach dotarła do drzwi wyjściowych, przekręciła zamek na klamce, żeby zatrzaskać za sobą drzwi i wyszła z domu głęboko śpiącej Angeliny.

## PORANEK ŻAŁOBY



Była już noc, kiedy Angelina się obudziła. Koc miała podciągnięty pod brodę, a stopy zimne. Powoli otrząsała się z wyczerpującego snu, składając elementy układanki minionych wydarzeń, które przywiodły ją na kanapę. Była sobotnia noc. Czyżby przespała cały dzień? Poczowała głód. Co przygotowała na obiad? Gdzie jest Frank?

Mocniej opatulila się kocem. Boląca głowa pulsowała, oczy opuchły, a usta domagały się wody. To nie dawało Angelinie wyboru - musiała wstać. Zrzuciła pled na ramiona i powlokła się do kuchni.

Zupa Dottie wciąż stała na kuchence. Angelina zwiększyła ogień i nalała sobie dużą szklankę wody z kranu. Potem poszła na górę, żeby umyć zęby. Założyła na siebie jakiś stary sweter i spodnie od dresu. Kiedy ponownie zeszła na dół, podkręciła termostat na grzejnikach. Zupa już się podgrzała, więc Angelina napełniła swoją miseczkę i usiadła. Wzięła pierwszą łyżkę do ust.

- Och.

Pochyliła się nad miską i powąchała. Chwyciła pieprzniczkę i dodała hojnie pieprzu. Ponownie spróbowała. Jeśli to w ogóle było możliwe, to pieprz pogorszył jeszcze smak

zupy. Miała ogromną ochotę, aby zeszkrobać łyżką resztkę potrawy z języka.

- Och, Dottie. Masz złote serce, ale... O mój Boże!

Wylała zawartość miski do zlewu. W ten sam sposób opróżniła garnek. Zamiast jeść zupę, postanowiła zrobić sobie kanapkę - chleb żytni, cienkie plasterki *soppressata*\*, pomidor i odrobina majonezu. To był najcichszy posiłek w jej życiu.

Długo stała pod prysznicem, gorąca woda, najgorętsza jaką mogła wytrzymać, uderzała w jej kark i plecy. Kiedy w końcu w bojlerze zabrakło gorącej wody, zakręciła piszczące kurki, wyszła z solidnej, żeliwnej, wolnostojącej wanny i owinęła się w duży biały ręcznik kąpielowy.

Czasami, wtedy gdy Frank szedł się kąpać zaraz po niej, rysowała uśmiechniętą buźkę na zaparowanym lustrze. Teraz też dotknęła palcem lustra, kiedy wychodziła z łazienki. Narysowała tylko kreskę, której i tak nikt nie będzie oglądał.

Czuła się osłabiona, ale wypoczęta i było jej ciepło, kiedy w szlafroku usiadła na ławeczce w nogach łóżka, żeby się uczesać. Dopiero teraz uświadomiła sobie, że jest to jej pierwsza samotna noc w domu. Musiała się przygotować na to, że wszystko na co spojrzy lub czego dotknie, albo o czym pomyśli tej nocy, będzie jej o nim przypominało.

Wyłączyła lampkę i weszła pod kołdrę. Leżała tak z otwartymi oczami i nic do niej nie docierało. Nie przychodził ani sen, ani łzy, ani smutek, ani ulga, ani żadne wspomnienia z dzieciństwa lub z życia dzielonego z Frankiem. Nie rozmyślała o konieczności znalezienia nowej pracy ani o tym co będzie, gdy skończą się pieniądze. Nawet nie przyszedł jej do głowy żaden przepis ani nowe danie.

\* *Soppressata* - sucha włoska kiełbasa salami.

Wysłuchiwała się w tykanie budzika. Po chwili wstała i zaciągnęła zasłony tak, aby do pokoju nie wpadało światło księżycy. Po raz kolejny naciągnęła prześcieradło, wytrzepała kołdry, chociaż wcale tego nie wymagały i próbowała zamknąć oczy.

Tik-tak. Tik-tak.

Chwyciła budzik i pomaszerowała z nim do łazienki, gdzie włożyła go na sam spód stosu ręczników leżących na koszu do prania. Kiedy znalazła się z powrotem w łóżku, wciąż słyszała tykanie przez zamknięte drzwi łazienki. Wtedy do niej dotarło.

Wyskoczyła z łóżka, pobiegła bez kapci do kuchni, włączyła wszystkie światła i tu go znalazła. Został przestawiony na kredens, ale wciąż tam był, połyskiwał na krawędziach, przechylony na jedną stronę i porzucony, z brzydkim zadrapaniem na boku. Ten głupi, piękny, zdradziecki tort, z którym wiązała tak duże nadzieje. Zdjęta szklaną pokrywkę i uniosła stojak z ciastem.

Nogą otworzyła tylne drzwi i ze złością wyszła na zewnątrz. Podążyła w kierunku murowanej budki, w której znajdowały się kubły na śmieci. Podniosła metalową pokrywkę kubła stojącego najbliżej wejścia. Nieszczęsne resztki Wymarzonego Czekoladowego Tortu, uboższe tylko o jeden duży kęs wybrany palcem, poleciały na samo dno śmietnika. Angelina z całej siły trzasnęła kłapą i wpadła do domu przez rozsuwane drzwi od podwórza.

Rozejrzała się. Jej kark pulsował żywym ogniem.

Powoli zaczęło do niej coś docierać. Dosłownie poczuła na sobie wagę całej zgromadzonej w domu żywności: papryki, bakłażanów, pomidorów, *szynki prosciutto*, kurczaków, solonego dorsza, warzyw i serów - zakupionych na przyjęcie,

które już nigdy się nie odbędzie. Będzie musiała wszystko wyrzucić.

Odwołane. Koniec z przyjęciami. Wszystko do śmietnika.

Otworzyła lodówkę. Chwyliła paczkę świeżych dorszy i rąbnęła nimi o stół. Dołożyła pięć bakłażanów, łapiąc jednego w powietrzu, gdy spadał na podłogę. Następnie dołożyła paczki wołowiny, wieprzowiny i kiełbas, całego kurczaka — wszystko opakowane w biały papier używany przez rzeźnika. Każdą paczką uderzała z całej siły o blat. Wyjęła z lodówki oba pojemniki na warzywa i wypakowała ich zawartość. Lawina kolorowej papryki, cebuli, marchwi z zieloną nacią, cukinii, pomidorów, biało-różowych ząbków czosnku, pęczków pietruszki wypadła na stół kolorową kaskadą.

Angelina przeszukiwała spiżarnię, dopóki nie znalazła dużych zielonych worków na śmieci. Rozwinęła je z taką furją, że trzasnęły jak bicz. Zaczęła gorączkowo pakować jedzenie do worka. Chciała raz na zawsze pozbyć się tego wszystkiego.

Usłyszała ciche uderzenie. Będąc w spiżarni, potrąciła dużą torbę mąki, która teraz przewróciła się powolnie. Ten bezczelny opieszawy upadek okropnie ją zirytował. Chwyliła worek i rzuciła go na stół, na którym znajdowało się jedzenie wyjęte z lodówki. Torebka nie była domknięta, więc kiedy spadła na blat, wielka chmura białego mącznego pyłu eksplodowała jej prosto w twarz i osiadła na oczach i na włosach.

Zaskoczyło ją to. Kaszlała i machała rękoma, aż chmura mąki rozproszyła się.

Zobaczyła swoje odbicie w błyszczących drzwiach lodówki z polerowanej stali, które zawsze pucowała na wysoki połysk.

Wtedy zaczęła się śmiać.

Ten śmiech był niczym pociągnięcie za linkę w spado-



chronie. Śmiała się całą sobą, śmiała się brzuchem i plecami, śmiech wstrząsał jej ramionami, a oczy wypełniły się łzami. Osunęła się na blat - była wyczerpana, ale rozluźniona. Myślała, że zapomniiała jak to się robi.

Wyciągnęła czystą ściereczkę, otarła oczy i starała się jak mogła otrzepać z mąki. Wciąż się śmiejąc, opróżniła plastikowy worek i ostrożnie ułożyła jedzenie na blacie.

Dochodziła północ, ale Angelina jednego była pewna. Tej nocy już się nie położy.

Chciała gotować.

Przyniosła dużą metalową miskę i dużą miarkę. Z jej pomocą nalała do miski ciepłej wody, potem dodała łyżkę cukru i paczkę drożdży.

Po kilku minutach wróciła do kuchni ubrana w dżinsową koszulę z podwiniętymi rękawami, w tenisówkach i ze związanymi z tyłu włosami. Była gotowa do pracy. Zanurzyła palec w drożdżowym roztworze w misce i posmakowała. Zadowolona z rezultatu, przy pomocy łyżki odmierzyła sporą porcję mąki z torebki, dodała odrobinę soli i wsypała do wody z drożdżami. Zaczęła obiema rękami mieszać, rozkoszując się ciepłym, chlebowym aromatem ciasta, kiedy wszystkie składniki się połączyły. Ugniatała je, ubijała znanym sobie i dającym zadowolenie rytmem, którego nauczyła się będąc dzieckiem, aż na jej czole pojawiły się błyszczące kropelki potu.

Z każdym kolejnym zagnieceniem ciasta dawała z siebie wszystko, wkładała w to całą siłę, żeby odepchnąć napierające na nią wspomnienia o Franku. Później będzie go wspominała i pielęgnowała pamięć o nim, w tej chwili te myśli okazały się zbyt bolesne.

Wkrótce ukształtowała z ciasta kulę wielkości piłki do tenisa, którą ułożyła na dnie miski. Na jej wierzchu udrapowała suchą ściereczkę do naczyń i odstawiła na bok. Sama

odsunęła się o krok i mierzyła wzrokiem kuchenkę. W głowie układała sobie kolejność czynności, do których potrzebne będzie sześć palników i podwójny piekarnik.

Na stole pojawił się duży garnek. Pojawiły się noże. Zapalił się gaz na kuchence.

Swoją dużą kuchenkę nazywała Niezawodną Staruszką. Trzydzieści lat temu jej ojciec, Ralph, znalazł gdzieś i podłączył tego mamuta, żeliwno-biało-ceramicznego stwora wyprodukowanego przez Reliable Stove Company, w kuchni jej matki. Było to niedługo przed tym jak Angelina przyszła na świat, kiedy Emmaline z mężem zaczęli swoje wspólne życie i przeprowadzili się do własnego domu. Miała sześć palników gazowych, dwa duże piekarniki, grilla, opiekacz i dodatkowo niezależny piekarnik do podgrzewania. Firma Reliable Stove Company zaprzestała produkcji w latach trzydziestych, ale sprzęt, który wypuścili na rynek, był nie do zdarcia. Niezawodna Staruszka nigdy nie szwankowała. Możliwe było ufać.

Kuchenka, jedyny prawdziwy spadek jaki dostała po śmierci rodziców, została przyniesiona z magazynu, kiedy razem z Frankiem wprowadzili się do tego domu. Gdyby tylko jej rodzice mieli możliwość poznania Franka. Był taki cudowny. Z czułością myślała o sposobie, w jaki wprowadził ją do swojej rodziny, o tym, że zadbał, aby wszyscy wiedzieli jak bardzo ją kochał i aby szanowali ją, o tym, że pozwolił, by mogła poznać ich na własnych warunkach. Pamiętała pierwszy raz, kiedy dla nich gotowała i jak się wtedy denerwowała, bo robiła czerwony sos dla włoskiej mamy jej Włocha...

Skup się.

Czerwony sos to był punkt wyjścia - sos pomidorowy dla mamy, sos matczyny. Chwyciła dużą żółtą cebulę, dwie nacie selera, grubą marchew, garść pietruszki - *quattro evangelistas*, czyli „czterech świętych” włoskiej kuchni.

Najpierw pokroiła w kostkę cebulę, seler i marchewkę, potem na mniejsze kawałki posiekała pietruszkę i czerwoną paprykę — w tę i z powrotem przesuwając nożem, aż warzywa przybrały wielkość ziarenek mokrego piasku. Wybrała pięć ząbków czosnku, rozgniotła je, obrała i posiekała na większe kawałki tak, aby nadały sosowi smaku, ale nie zdominowały go całkowicie.

Do stojącego na gazie garnka wlała trochę oliwy, następnie dorzuciła „czterech świętych”, sól i pieprz, a na końcu czosnek, żeby się nie przypalił. Wmieszała porcję przecieru pomidorowego. Całość powoli się gotowała, a ona w tym czasie chwyciła garść suszonych ziół wiszących w kuchni. Był tam rozmaryn, bazylię, tymianek i oregano. Następnie roztarła je w dłoniach nad garnkiem i przyglądała się spadającym zielonym pyłkom, które przypominały jej płatki śniegu.

Głęboko zaciągnęła się zapachem, który został jej na palcach. Aromat kojarzył jej się z rodzicami: z pomaganiem mamie w gotowaniu sosu, kiedy Angelina była małą dziewczynką i z przytulaniem się do taty, gdy wracał z pracy. Wówczas zapach świeżych ziół mieszał się z jego wodą po goleniu.

Angelina dołączyła czerwone wino, które znajomo zasyczało w chwili, kiedy dotknęło garnka, dodała czerwony wodospad posiekanych pomidorów, dosypała jeszcze trochę przypraw, pozwoliła, aby sos nabrał temperatury wrzenia, a następnie zmniejszyła gaz, żeby jeszcze przez jakiś czas dusić wszystkie składniki.

Jej babcia Nonna, matka taty, miała w zwyczaju robić przetwory z własnych pomidorów, które zbierała z krzaków rosnących w ogrodzie. Potem przynosiła te słoiki do Emmaline i siadywały razem, spędzając długie godziny na jedzeniu korniszonów z serem edamskim i picie piwa. Nonna była jedyną osobą, z którą Emmaline piła piwo.

Angelina zaczęła się rozluźniać. Otworzyła puszkę fasoli *cannellini* potrzebnej do klasycznej tokańskiej zupy fasolowej, potem złapała czerwoną i zieloną paprykę, przepołowiła je, wybrała gniazda nasienne, lekko pokropiła oliwą i wstawiła do piekarnika. Mogłaby przypiec je na palniku gazowym, ale powolne pieczenie sprawiało, że papryka zachowywała cały smak. Czasu było przecież pod dostatkiem.

W sumie, może od razu przyrządzić kurczaka. Miała dużego, tłustego kogucika, po którego poszła aż na rynek amiszów. Pod jego skórę starannie włożyła pokrojone w kostki masło oprószone mieszanką ziół - pietruszki, szaławii, tymianku i ziarenek pieprzu. Kiedy ptak będzie się piekł, masło stopi się i wsiąknie w mięso, a zioła wnikną głęboko w danie, przyprawiając kurczaka aż do kości. Przepłukała środek kurczaka wermutem i nalała trochę na blachę do pieczenia.

Kiedy Emmaline uczyła Angelinę jak przyrządzać pieczonego kurczaka tak, aby mięso było wilgotne i delikatne, a skórka tak brązowa jak skorupka orzecha i tak krucha jak przypieczony ziemniak, pół żartem, pół serio powiedziała: „Dobrze upieczonemu kurczakowi nie oprze się żaden mężczyzna. Kiedy dorośniesz i będziesz chciała mieć męża, będziesz mogła go zdobyć, przyrządzając smacznego kurczaka”. Na poparcie tych słów, Frank oświadczył się jej trzy tygodnie po tym, jak po raz pierwszy upiekła mu kurczaka.

Kiedy ptak znalazł się w piekarniku, Angelina nalała sobie lampkę wina.

- Tu jest zbyt cicho — powiedziała, żeby usłyszeć swój głos. - Zbyt cicho! - krzyknęła.

Z rozmachem otworzyła drzwi do pokoju i rażnym krokiem podeszła do stojącego w rogu starego sprzętu grającego. Przeszukała winylowe płyty i wyjęła jedną w podniszczony kopercie. „Największe Przeboje” Louisa Primy były ulubioną

starą płytą jej taty. Przy niej zwykł tańczyć z Angeliną, która wtedy sięgała mu do kolan.

Położyła płytę na talerzu gramofonu, ustawiła w rowku igłę i zrobiła głośniej, aby słyszeć muzykę w kuchni.

*Angelina, I adore you...* zawodził Louis. Następnie melodię podejmował New Orleans Gang, a King Louis śpiewał: *I eat antipasto twice, just because she is so nice, Angelina...*

Czas na makaron domowej roboty. W rytm muzyki Angelina rozbiła trzyjajka, które wpadły wprost na kupkę mąki na stolnicy i zaczęła ugniatać ciasto. Rozwałkowała je na długie, cienkie jak jedwab pasy, które rozłożyła na całym stole. Następnie przy pomocy noża *mezzaluna*\* starannie pokroiła je na szerokie prostokąty potrzebne do nowego dania, które chciała wypróbować. Na lazanie prowansalską składały się włoskie i francuskie sery, suszone na słońcu pomidory, zioła prowansalskie i świeża bazylija. Wiązała z tym przepisem wielkie nadzieje.

Zaczęła przygotowywać pozostałe składniki lazanii. Zmieszała śmietankowy ser Neufchatel z ostrym startym parmezanem oraz całym jajkiem, które połączyło obydwie gatunki serów. W naczyniu ułożyła świeży makaron, przykryła go warstwą mieszanki serowej, dodała świeżej bazylii i oregano oraz suszone na słońcu pomidory. Uwijała się szybko, ale była całkowicie skoncentrowana.

*I'm - a just a gigolo, everywhere I go...* śpiewał King Louis.

Na drugą warstwę dała więcej makaronu, na który nałożyła ser Gruyere i Boursin z ziołami. Trzecia warstwa była taka sama jak pierwsza. Na czwartą warstwę zużyła resztę sera Boursin oraz śmietanę. Wierzch hojnie polała gęstym sosem pomidorowym z garnka stojącego na kuchence i roz-

\* *Mezzaluna* — zaokrąglony nóż do siekania ziół.

sypała na nim pokruszony ser Gruyère. Odstawiła danie na bok z zamiarem późniejszego wstawienia go do piekarnika i poczuła przypływ kobiecej dumy z dobrze wykonanego zadania.

Ale to jeszcze nie było wszystko.

Angelina pokroiła w kostkę, oprószyła mąką i opiekała na patelni spore kawałki karkówki wołowej w taki sposób, aby były przypieczone na brązowo z każdej strony. Specjalnie na takie okazje, kiedy kładła mięso na gorący tłuszcz, kazała zdemontować czujnik dymu w kuchni. Ani się obejrzała, a mięso już dusiło się w garnku podlane burgundem, *à la bourguignonne* - kolejny ukłon w stronę Emmaline.

Teraz była już całkiem nakręcona na gotowanie. Płyta Primy dobiegła końca, ale ona już jej nie potrzebowała. Zaczęła robić chatkę.

Zdjęła ściereczkę z miski z ciastem drożdżowym. Urosło i trzykrotnie zwiększyło swoją objętość. Uderzyła w nie kilka razy, żeby uformować zgrabną kulę i pokroiła na kawałki, z których zaczęła wyplatać chałkę. Splatanie było jedną z umiejętności, które nabyła na samym początku, ucząc się od swojej mamy, która zawsze miała długie włosy. Po chwili uporała się z ciastem i zmieniła je w trzy duże, splecione jak warkocz bochenki. Kiedy skończyła, wyglądały jakby pochodziły z prawdziwej francuskiej piekarni. Da bochenkom chwilę, żeby się ustały, a potem, tuż przed świtem, włożyła je do piekarnika, tak jakby to zrobił każdy szanujący się piekarz.

Przyrządziła swoje bakłażanowe napoleonki - pięknie wyglądające danie, składające się z różnych warstw: wędzonego sera *mozzarella* połączonego z orzechowym, otoczonym w mące jaglanej, podsmażonym bakłażanem, lekko chrupiącym na brzegach i aksamitnie delikatnym w środku. Obrała ze skóry pieczone papryki i ułożyła je ze świeżymi kulami

solonej *mozzarella*, pomidorkami *cherry*, świeżą bazylią i pokropiła balsamicznym octem. Przysunęła bliżej mieszankę mielonego mięsa wołowego, cielęcego i wieprzowego, z którego zamierzała zrobić pulpety z rozmarynem i czosnkiem, smażone w żeliwnym rondlu i podawane w kociołku, pływające w czerwonym sosie.

Frank w zasadzie był bezradny w kuchni, ale z jakiegoś powodu zawsze nalegał, że będzie pomagał w robieniu pulpetów z mięsa. Następnie, kiedy goście przyszli i zasiedli przy stole, przechwalał się, że sam je zrobił.

Angelina zdała sobie sprawę, że do końca życia, za każdym razem, gdy będzie robiła pulpety, będzie myślała o Franku. Zaskoczyło ją, że przynajmniej w tej chwili, cieszyła się z tego.

Następnie *baccalà marechiaro*: dorsz w sosie z pomidorów, kaparów, oliwek, czosnku i pietruszki — lżejsza wersja niż jej *puttanesca*\*. Włożyła świeżego dorsza do formy do pieczenia, połała go sosem i wstawiła do piekarnika. Będzie się piekł aż zmięknie i rozwarstwi się. Poda go na półmisku razem z makaronem przyprawionym oliwą z oliwek oraz grubo mielonym czarnym pieprzem.

Kiedy słońce zaczęło wschodzić, wyjęła z piekarnika świeżo upieczony chleb, którego zapach natychmiast wypełnił całe pomieszczenie. Półmiski z sałatami, kulkami melona owiniętymi szynką *prosciutto*, przekąskami w ogromnej ilości, skomponowanymi z mięs, serów i oliwek oraz tac ze świeżymi owocami eksplodowały kolorami. Wyjęła kurczaka z piekarnika, spróbowała gulaszu *à la bourguignone*, odstawiła na stół lazanie, żeby ją trochę ostudzić, pomieszała zupę i wyłączyła pod nią gaz.

\* *Puttanesca* — pikantny, bogaty w smaku sos do *spaghetti*.

Przez kolejne czterdzieści minut nakrywała do stołu. Kiedy skończyła, jej stół bankietowy wyglądał fantastycznie i wart był uwiecznienia na rozkładówce magazynu „Bon Appetit”.

Skończywszy zmywanie naczyń, stanęła i długo, spokojnie patrzyła na to, co przygotowała. Wzdychając, owinęła się w swój ulubiony koc, dopiła resztkę wina i zapadła w spokojny, zasłużony sen na sofie. Na półeczku ciągle miała mąkę, a w jej włosach pozostał uspokajający, kojarzący się z domem, zapach przyrządzanych potraw.

Przez jedną sekundę, tuż przed tym jak ogarnął ją sen, poczuła się znowu sobą.

Po godzinie, odkąd Angelina zapadła w głęboki sen, do jej mieszkania zajrzała Mamma Gia wraz z Tiną. Poprzedniego dnia Tina w spokoju świętowała swoje urodziny w towarzystwie rodziców i kilku bliskich przyjaciółek. Rano, w drodze na mszę przyjechała po Gię, a teraz obie postanowiły odwiedzić Angelinę.

Gia postanowiła, że pomoże swojej synowej wrócić do normalnego rytmu i powszedniej rutyny. To, co dzisiaj, było ważniejsze niż to, co miało miejsce wczoraj. Siedzenie na tyłku i rozmyślanie o przeszłości nie miało większego sensu. Przeszłość minęła, już jej nie było, tak samo jak zakupów spożywczych z zeszłego tygodnia.

Gia odkryła, że tylne drzwi nie są zamknięte i weszła do kuchni. Tuż za nią szła Tina. Kiedy drzwi, którymi weszły, zamknęły się z cichym kliknięciem, obie stanęły jak wryte. Oszołomił je widok przygotowanej i pozostawionej na stole uczy. Tina stłumiła okrzyk. Gia stanęła w centrum pomieszczenia i obie ręce wsparła na biodrach.

— *Cos'è tutto questo?* — wyszeptała. - Na co to wszystko?



- Do licha - powiedziała Tina.

Zbliżyły się do stołu niczym turystki, podchodzące bliżej zabytku rangi światowej, powoli, starając się nie uronić żadnego szczegółu.

Gia zdjęła pokrywkę z toskańskiej zupy fasolowej i powąchała, wyrażając aprobatę.

- Całkiem dobrze pachnie.

- Żartujesz sobie? Pachnie przepięknie w całej kuchni - powiedziała Tina.

- Lazania... *melanzane*... \* *pappardelle*... \* *baccalà*...\*\*\*  
Mnóstwo jedzenia.

Tina pochyliła się nad dużym wiklinowym koszykiem, w którym leżało plecione pieczywo.

- O Boże, chleb jest jeszcze ciepły.

- Czerwony sos i pulpety... - Gia wciąż wymieniała kolejne potrawy.

- Patrz na kurczaka. Jest cudny. Kto będzie to wszystko jadł?

- Nie wiem. Gdzie jest Angelina?

Tina pchnęła drzwi prowadzące do jadalni, żeby rzucić okiem.

- Mamma Gia, zobacz tutaj.

Popatrzyły na spokojnie pochrupującą Angelinę i cichutko zamknęły drzwi łączące pokój z kuchnią. Gia zrzuciła płaszcz i podkasła rękawy sukienki.

- Pomóż mi, skarbie - powiedziała. - Musimy obie pochować całe to jedzenie. Potem zrobimy sobie kawy i poczekamy, aż Angelina się obudzi.

\* *Melanzane* - bakłażan.

\*\* *Pappardelle* - rodzaj makaronu, długie wstążki zwinięte w kłębek.

\*\*\* *Baccalà* - dorsz.

O drugiej po południu, wszystkie trzy – Angelina, Tina i Gia - siedziały wokół kuchennego stołu. Gia jak zwykle piła kawę osłodzoną trzema łyżeczkami cukru. Przed chwilą postawiła przed Angeliną i Tiną bardzo późne śniadanie złożone z jajecznicy, opieczonego chleba, kiełbasek oraz opieczonych na ruszcie pomidorów. Obie rzuciły się na jedzenie.

- Umieram z głodu - powiedziała Angelina z nutką winy w głosie. - Chyba zapracowałam sobie na dobry apetyt.

- W takim razie będę przychodziła codziennie, żeby ci gotować, żebyś tu nie głodowała - powiedziała Gia.

Tina podchwyciła żart i zaśmiała się.

- Nigdy nie widziałam takiej ilości jedzenia - powiedziała. - Z trudem domknęłyśmy drzwi lodówki. Spędziłaś noc na gotowaniu.

- Co się stało? Zapomniałaś, że huczne przyjęcie zostało odwołane? - Gia usiadła z nimi przy stole.

- Nie mogłam zasnąć - Angelina uśmiechnęła się nieśmiało. - Szukałam sobie jakiejś roboty, a że nakupiłam wcześniej tyle jedzenia to zaczęłam gotować.

- Nie mogłaś sobie poczytać gazety? - zapytała Gia.

- Chyba trochę mnie poniosło.

- Poniosło? - dopytywała się Gia. - Takiej ilości jedzenia nie widzieli nawet w stołówce.

- Ciociu, co masz zamiar zrobić z tym wszystkim? - zapytała Tina. - Zepsuje się, jak będzie tak stać.

- Nie można marnować jedzenia - natychmiast wypaliła Gia.

- Nie chcę marnować żadnego jedzenia, Gia — powiedziała Angelina - ale co powinnam zrobić? Może wy byście coś zabrały?

- Mogę coś wziąć do domu - zaoferowała Tina.

- Rozdamyje po sąsiedzku - Gia odsunęła swoją kawę na bok i zerwała się na nogi. - Tego wielkiego kurczaka zaniosę tej drobnej pani Santaguida. Biedaczka ma pięcioro dzieci i małego dzidziusia.

- Chcesz, żebym zabrała zupę na plebanię? - zapytała Tina.

- Świetny pomysł - skwitowała Gia. - Ale odlej trochę zupy do słoika. Chcę trochę do domu, bo ma wspaniały zapach.

Angelina wstała, otworzyła lodówkę, podparła się pod boki i, niczym generał przypatrujący się polu bitwy przed wysłaniem głównej ofensywy, z dystansu oceniła uginające się od jedzenia półki.

- Okej, kończcie dziewczyny - powiedziała. - Czeką nas dużo pracy.



# NAPOLEONKI Z BAKŁAŻANÓW

[PORCJA NA 6 OSÓB]



## SKŁADNIKI

- ☞ 2 bakłażany (około pół kilograma każdy)
- ☞ sól do smaku
- ☞ 1 szklanka mleka
- ☞ 1 szklanka mąki ryżowej lub zwykłej mąki
- ☞ 1 łyżeczka majeranku
- ☞ 1 łyżeczka suszonej bazylii
- ☞ ¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu i szczypta pieprzu do mąki
- ☞ 2-3 roztrzepane jajka z około 1 łyżką wody tak, jak do glazurowania
- ☞ 1 szklanka mąki jaglanej lub bułki tartej
- ☞ 1 szklanka oliwy z oliwek (nie *extra virgin*): około 2-3 łyżki do posmarowania grzybów *portobello*, 1 łyżka do smażenia grzybów i 2-3 łyżki do obsmażenia bakłażanów z każdej strony w 2-3 partiach
- ☞ 6-8 grzybów *portobello*, oczyszczonych, obranych i z zeszkobanymi łyżeczką gorzkimi blaszkami
- ☞ 1 łyżka suszonego rozmarynu, utłuczonego w morderzu
- ☞ ½ łyżeczki soli
- ☞ 1 łyżka masła

- ☞ około 180 g pieczarek oczyszczonych, obranych i pokrojonych na plasterki szerokości około 5-6 mm
- ☞ 2 cebulki szalotki (zmielone)
- ☞ 2 ząbki czosnku lekko zgniecione i zmielone
- ☞ ½ puszki przecieru pomidorowego (około 180 g)
- ☞ ½ łyżeczki ziela angielskiego
- ☞ 6-8 łyżek kwaśnej śmietany
- ☞ ½ kg wędzonego sera *mozzarella*, w plastrach szerokości około 1 cm
- ☞ ¼ kg sera Gruyère, pokrojonego specjalnym nożem do sera
- ☞ ½ szklanki słodkiej śmietany
- ☞ 6-8 gałązek świeżej bazylii

#### WYKONANIE

☞ Przekrój bakłażany na cztery części, a następnie na plasterki o grubości około 1,5 cm. Posól każdy plasterek z obu stron i odłóż je na podwójnie złożony ręcznik papierowy. Na wierzch osolonych kawałków bakłażana również połóż ręcznik papierowy. Obciąż je deską do krojenia, następnie postaw na niej jakąś ciężką miskę albo puszkę z jedzeniem. Zostaw tak na pół godziny (ma to na celu usunięcie goryczy z bakłażanów oraz zgniecenie kawałków tak, aby nie wchłaniały zbyt dużo tłuszczu podczas smażenia).

☞ Przygotuj sobie miejsce do panierowania. Nalej mleko do niskiego naczynia, na przykład formy do robienia tarty. Zmieszaj mąkę z majerankiem, bazylią i szczyptą mielonego czarnego pieprzu. Wysyp tę mieszankę na talerz lub na inną płaską powierzchnię. Jajka do glazurowania wlej do innego płytkiego naczynia. W pobliżu miej przygotowany arkusz woskowanego papieru do pieczenia, na którym będziesz kłaść panierowane bakłażany.

☞ Zanurz każdy plasterek bakłażana w mleku, a potem w mące. Strzep nadmiar mąki, następnie zanurz je w roztrzepanych jajkach

i w mące jaglanej (lub bułce tartej) i połów każdy panierowany kawałek bakłażana na papierze. Postępuj tak samo z każdym plasterkiem. Zostaw panierowane bakłażany na 30 minut, żeby trochę wyschły.

☞ W tym czasie zmieszaj w miseczce pokruszony rozmaryn, sól i ¼ łyżki czarnego pieprzu. Natrzyj grzyby *portobello* oliwą w ilości 2-3 łyżek, i wetrzyj rozmarynową mieszankę w całą powierzchnię grzybów. Na średnim ogniu na dużej patelni stop masło z jedną łyżką oliwy, zostawiając resztę oliwy na później. Kiedy tłuszcz zacznie skwierczeć, usmaż na nim natarte grzyby *portobello*. Pamiętaj, żeby przysmażyć każdą stronę, ale zacznij od postawienia ich kapeluszami do góry tak, aby najpierw oddały soki. Każdą stronę smażyć około 3-4 minuty.

☞ Przełóż *portobello* na podręczny półmisek, a puszczony przez nie sok zlej do małej żaroodpornej miski. Na tej samej patelni podgrzej kolejną łyżkę oliwy i na średnim ogniu usmaż szalotki, czosnek i pieczarki. Często mieszaj, aby grzyby się nie przypaliły, dopóki nie zaczną puszczać soków. Trzymaj je na ogniu jeszcze przez około 5-8 minut tak, żeby grzyby się nie rozpadły. Następnie, używając szczypec lub łyżki z dziurkami, przełóż pieczarki na mały talerz (muszą ostygnąć do temperatury pokojowej), a czosnek, szalotki i pozostałe na patelni soki przelej do tej samej miski, do której wlałaś soki z *portobello*.

☞ Kiedy panierowane bakłażany nieco wyschną, oczyść patelnię i na średnim ogniu podgrzej na niej oliwę, w ilości zakrywającej dno patelni (około 2-3 łyżki). Połóż kawałki bakłażana na gorący olej i nie przewracaj ich przez pierwsze 2 minuty, co pozwoli panierce przywrzeć do powierzchni warzywa i zapobiegnie jej odpadaniu. Odwróć plasterki bakłażana i smażyć na drugiej stronie w taki sam sposób, czyli nie przewracając przez 2 minuty. Dodaj oliwy, jeśli to konieczne, a następnie przełóż kawałki do obieknięcia na papierowy ręcznik. Usmaż kolejne partie bakła-

żana w taki sam sposób. Pomiędzy kolejnymi porcjami wyczyść patelnię i nalej świeżej oliwy. Przy patelni o średnicy ok. 30 cm będziemy smażyć w 3 porcjach.

☞ Podgrzej piekarnik do 180°C.

☞ Do miski, do której zlałaś sok z grzybów, szalotek i czosnku dodaj przecier pomidorowy i ziele angielskie. Przed ułożeniem warstw odłóż do dekoracji  $\frac{3}{8}$  szklanki kwaśnej śmietany. Układaj napoleonki w nasmarowanej masłem formie do pieczenia o rozmiarach około 25 cm na 30 cm o głębokości około 5 cm.

☞ Kolejność układania warstw każdej napoleonki od dołu do góry jest następująca: jeden *portobello*, plaster *mozzarelli*, plaster bakłażana, na który nakładamy łyżkę przecieru pomidorowego, 4 lub 5 kawałków pieczarek, kolejny plaster bakłażana, łyżka stołowa kwaśnej śmietany i 1 łyżeczka sosu pomidorowego oraz kawałek sera Gruyère (5 cm na 10 cm). Jeśli masz dodatkowe kawałki bakłażana, ułóż je również w formie do pieczenia. Przykryj danie folią aluminiową i piecz, aż zmiękną bakłażany, stopi się ser i utworzą napoleonki, co zajmie około 30 minut. Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze przez 5 minut. W tym samym czasie piecz dodatkowe kawałki bakłażana. Wyjmij z piekarnika i odstaw na 5 minut.

#### PODANIE

☞ Ostrożnie przełóż napoleonki na środek talerza, na którym zostaną podane. Na górę nałóż odrobinę śmietany i udekoruj gałązką bazylii. Dodatkowe kawałki bakłażana podaj na półmisku jako dodatek do dania głównego. Wyśmienicie smakuje ze schłodzonym Chardonnay.

## PROPOZYCJA PANA CUPERTINO



Tina minęła jedną przecznicę, przeszła obok szkoły i kościoła, potem skręciła w prawo w bramę z cienkich żelaznych prętów, która prowadziła na malutkie podwórze plebanii kościoła pod wezwaniem Świętego Józefa. Otworzyła furtkę biodrem, ponieważ obiema rękoma dźwigała duży garnek pełen zupy. Przeszło jej przez myśl, że rabatkom przydałoby się pielenie. Kiedy jeszcze chodziła do szkoły, zawsze wiosną zakonnice zabierały grzeczne dziewczynki z piątej klasy, żeby pomagały w ogrodzie, a w tym samym czasie grzeczni chłopcy wrywali chwasty.

Łokciem nacisnęła przycisk dzwonka i zerkała do środka przez koronkowe zazdrostki. Widziała jak ojciec DiTucci, odziany w dziergany, gruby czarny sweter i kaptcie, szura nogami, idąc korytarzem, żeby otworzyć drzwi. Na jej widok, w geście przywitania szeroko rozłożył ręce i uśmiechnął się promiennie, kiedy podała mu garnek. Uczyniła znak krzyża, a on ją pobłogostawił. Zaraz jednak pobiegła w kolejne miejsce z nową porcją jedzenia.



do jej domu z ogromną tacą, na której znajdował się wielki pieczony kurczak, hermetycznie zamknięta miska z sosem, góra *risotto* i zielona fasola. Wystarczająco dużo jedzenia dla całej rodziny z okładem, a zbliżała się właśnie pora podawania obiadu. Gia w kilku słowach wyjaśniła przyczynę swojego najścia, co Jeanie skwitowała radosnym śmiechem, bowiem poczuła się, jakby właśnie trafiła w totka. Zaprosiła Gię na kawę i od razu zajęła się kurczakiem. Owinąwszy go w folię włożyła do piekarnika, żeby się podgrzał.

Gia wyjęła dzidziusia, Rosie, z wysokiego krzesła i posadziła na swoim wydatnym biodrze. Dwóch mniejszych chłopców usadowiło się tuż u jej stóp, a trzylatka uczepiła się jej spódnicy i wyciągała rączki, żeby ją podnieść i posadzić przy niemowlaku. Gia powiedziała Jeanie, żeby nie spieszyła się z kawą - była teraz w swoim żywiole.

Tymczasem Tina była już w kolejnym miejscu. Zaniósła głębokie naczynie z gotowym do podgrzania daniem na sam próg domu państwa Cappuccio i zadzwoniła do drzwi. Pani Cappuccio była miłą starszą kobietą, mieszkającą ze swoim wnukiem, Johnnym, którego rodzice umarli kilka lat temu.

Drzwi otworzył Johnny. Był szczupły, raczej wysoki, miał niebieskie oczy i był nieśmiały, ale przystojny - przynajmniej tak postrzegała go Tina. Z pokoju dobiegały dźwięki meczu piłki nożnej.

- Cześć, Johnny.

- Cześć, Tina.

Tina nieśmiało podała mu garnek.

- To dla ciebie i twojej babci. Gulasz, który zrobiła moja ciocia Angelina. Jest świetną kucharką. Musicie tylko włożyć go do piekarnika, żeby podgrzać przed zjedzeniem.

- Naprawdę? Wow. Dzięki. Wygląda świetnie. Podziękuj pani D'Angelo.

- Jasne.

Tina powoli odwróciła się i zaczęła schodzić po schodach.

- Do zobaczenia, Johnny.

Lubiła wypowiadać na głos jego imię, a Johnny lubił kiedy ona je mówiła.

- Pa.

Johnny zrobił krok w tył, Tina wyszła już na ulicę, ale jakoś udało im się nie spuszczać się nawzajem z oczu, aż do momentu, kiedy Tina zniknęła za rogiem.

W ciągu kolejnych kilku godzin jedzenie przygotowane przez Angelinę zostało rozdzielone między okolicznych mieszkańców. Pozostała jedynie lazania. Angelina przypomniała sobie jak czułe zaopiekowała się nią Dottie poprzedniego dnia i specjalnie dla niej zachowała to danie. Założyła płaszcz, chwyciła naczynie z lazanią i przeszła na drugą stronę ulicy.

- O, Angelina! Co przyniosłaś? - zapytała Dottie, otwierając drzwi.

Angelina przekazała jej danie i uśmiechnęła się.

- Dottie, wczoraj byłaś dla mnie taka miła i przyniosłaś mi zupę *escarole* i w ogóle... Więc zrobiłam dla ciebie małą lazanię.

- O niech to! Jak słodko... Nie musiałaś tego robić. Jak smakowała ci zupa?

- Och, już jej nie ma.

- To dobrze. Wejdiesz?

- Nie, muszę już lecieć, ale dziękuję jeszcze raz, Dottie.

- Nie ma za co, skarbie - zerknęła ponad ramieniem Angeliny. - Zaczekaj, Angelino, podejdź tu, proszę. Muszę cię przedstawić - powiedziała Dottie i zbiegła po schodach z garnkiem w rękach.

Angelina odwróciła się i zobaczyła starszego mężczyznę,

który szedł ulicą, czytając przy tym złożoną w pół gazetę. Szlachetnie łąsiał, był średniego wzrostu i budowy, nosił proste, ale gustowne ubranie, na które składały się: skórzane brązowe buty z zadartymi noskami, bladoniebieski kaszmirowy kardigan, który widać było spod płaszcza wjodełkę. Okulary raz zakładał na nos, raz podnosił do góry, jakby chciał znaleźć najlepsze dla nich miejsce i osiągnąć kompromis między pragnieniem czytania gazety, a takim poruszaniem się po chodniku, żeby o nic się nie potknąć ani na nic nie wpaść. Był tak zaabsorbowany, że niemalże ominął wejście. W ostatniej chwili wyczuł, że jest obserwowany, podniósł wzrok i dostrzegł dwie kobiety czekające, żeby się z nim przywitać.

- Basil - powiedziała Dottie - chciałabym ci kogoś przedstawić.

Basil spojrział na stojącą za Dottie Angelinę.

- Och, dzień dobry - powiedział do niej.

- Angelino, to mój brat, Basil Cupertino. Niedawno przeszedł na emeryturę i będzie teraz ze mną mieszkał. To jest Angelina, o której ci opowiadałam. Mieszka po sąsiedzku.

Angelina wyciągnęła rękę.

- Jak się pan miewa, panie Cupertino? Witamy w naszej dzielnicy.

- Jestem zaszczycony, że mogłem panią poznać, młoda damo. Jednocześnie proszę przyjąć wyrazy współczucia po stracie męża.

W tej chwili Angelina zerknęła gdzieś w bok. Wzdrygnęła się na samo wspomnienie słowa „mąż”. Przez sekundę, mimo swojej otwartości, pożałowała, że tu przyszła. Spojrzała znowu na pana Cupertino i odkryła, że patrzenie mu w oczy nie sprawia jej trudności. Niemiłe uczucie przemineło równie szybko, jak się pojawiło. Wydawał się miłym człowiekiem.

- Dziękuję - powiedziała. - Był świetnym facetem.

Na twarzy pana Cupertino pojawił się delikatny uśmiech.  
- I mądrym, skoro poślubił taką piękną dziewczynę. Co jest w tym garnku?

- Angelina przyniosła lazanieę - powiedziała Dottie.

Pan Cupertino zerkał to na garnek, to na Angelinę.

- Bardzo miło z pani strony. Dziękujemy - powiedziała.

- Mam nadzieję, że będzie smakować - odpowiedziała.

- Wypije pani z nami filiżankę kawy? — spytał.

- Muszę już iść. Dziękuję, może innym razem?

- Bardzo dobrze — powiedział z kurtuazyjnym skinieniem, wkładając okulary do kieszeni.

- Cóż - powiedziała Dottie - pójdę i wstawię ją do piekarnika. Dzięki, Angie.

Basil poszedł za nią do domu, po drodze jeszcze się odwrócił, by zyczliwie pomachać Angelinie gazetą zanim zamknał drzwi. Kiedy Angelina ruszyła w drogę powrotną do domu, pomyślała, że Dottie musi być zadowolona z tego, że ma z kim zjeść obiad.

Kilka dni później, po pierwszej względnie spokojnej nocy, Angelina ruszyła z robotą, starając się nadgonić zaległe obowiązki domowe. Szczyciła się tym, że podłoga w jej kuchni była zawsze tak czysta, iż można było z niej jeść. Dbała o to, żeby nigdy nie było na niej nawet pyłku. Właśnie na kolanach wdrażała swoją filozofię w życie — w ręce miała twardą szczotkę, a obok siebie wiadro gorącej wody z płynem do mycia, gdy usłyszała dzwonek do drzwi.

Jeszcze przez kilka sekund szorowała upartą plamę. Dzwonek zadzwonił ponownie. Wstała więc, odłożyła szczotkę do wiadra i gwałtownie szarpnęła drzwi. Otworzyła w fartuszku i żółtych gumowych rękawiczkach.

Na progu stał Basil Cupertino. W rękach trzymał pusty garnek po lazaniu.

- O, witam, panie Cupertino.

Zdjęła rękawiczki i wetknęła je do kieszeni fartuszka. Pan Cupertino nic nie mówił. Angelina nie mogła pozbyć się wrażenia, że mierzył ją wzrokiem.

- Dzień dobry, Angelino. Siostra mnie z tym wysłała - wzrokiem wskazał na naczynie, ale go jej nie podał.

- Żebyś oddał - powiedział po długiej pauzie.

Angelina nie wiedziała, czy powinna sięgnąć po garnek, czy nie. Wydawało jej się, że mężczyzna nie miał zamiaru wypuścić go z rąk.

- Proszę - powiedział wreszcie i niechętnie przekazał jej garnek.

- Dziękuję, panie Cupertino. Nie musiał się pan fatygować. Wpadłabym do państwa przy okazji.

- Cóż, teraz już pani nie musi.

Wsadził ręce do kieszeni, jak człowiek czekający na autobus lub po prostu czekający na coś.

- Ależ to żaden problem.

Angelina oparła się dłonią o futrynę.

- Dziękuję jeszcze raz.

- Cała przyjemność po mojej stronie.

- Miło to słyszeć.

- Przyszedłem z przyjemnością - powtórzył.

Nic nie wskazywało na to, że ma zamiar odejść. Wręcz przeciwnie. Wszelkie oznaki wskazywały na to, że coś jeszcze błąka mu się po głowie. Pozostając pod wpływem jego dobrego wychowania, Angelina nie miała innego wyjścia jak na pewien czas porzucić zamiar dalszego szorowania podłogi.

- Czy zechciałby pan wejść na filiżankę kawy, panie Cupertino?

Nieśmiało skinął głową, przyjmując jej zaproszenie.

- Tak - powiedział, skrupulatnie wycierając buty o matę przed drzwiami. - Tak, chętnie. Dziękuję bardzo.

Minał ją i wszedł do pokoju. Angelina zamknęła za nim drzwi i podażyła jego śladem.

- Właśnie kończyłam sprzątanie w kuchni.

- Och, czyli coś pani gotuje? - dopytywał gorliwie Basil. W jego głosie pobrzmiwała nadzieja.

- Nie. Ale mam świeżo zaparzoną kawę, chyba że woli pan...

- Będę zaszczycony.

Basil skierował się do kuchni, wybierając najkrótszą drogę. Stojące jeden przy drugim domy po obu stronach ulicy miały właściwie taki sam rozkład wnętrza, więc dokładnie wiedział dokąd ma iść. Frank poczynił kilka zmian, na przykład zbudował okno wykuszowe od frontu i o kilkadziesiąt centymetrów powiększył kuchnię, żeby Angelina mogła urządzić sobie spiżarnię i by zmieściła się tam Niezawodna Staruszka oraz duży drewniany stół w wiejskim stylu. Ale i tak dom był podobny do domu Dottie i pan Cupertino natychmiast poczuł się jak u siebie.

Kiedy Angelina odkładała na bok swoje przybory do sprzątanania, krzątał się dookoła. Nie nerwowo, ale jak człowiek szukający nowego domu i oglądający kuchnię w jednym z pokazywanych mu budynków. Przesuwał dłonią po blatach, z podziwem komentował obfitość ziół, które Angelina powiesiła do wysuszenia i zadawał jakieś inteligentne pytania dotyczące robiącej wrażenie kuchenki, o jej pochodzenie, wydajność i tym podobne. Kiedy wreszcie usiadł przy kuchennym stole, Angelina postawiła przed nim parującą porcelanową filiżankę.

- Jaka pan pije? - zapytała.

- Czarna jest w porządku.

Usiadła na wprost niego po drugiej stronie stołu. Nagle palcem wskazującym postukał w filiżankę.

- Po zastanowieniu, chętnie dodałbym mleka do kawy, jeśli mogę prosić?

- Oczywiście.

Zanim jeszcze wykonała najmniejszy ruch, Basil był już na nogach i szedł w kierunku lodówki.

- Proszę mi pozwolić - mówił.

Otworzył lodówkę i jego głowa zniknęła zajej drzwiami. Mijały sekundy.

- Jest na najwyższej półce - powiedziała, przekrzywiając głowę w zdziwieniu.

Minęło jeszcze kilka sekund zanim Basil odpowiedział.

- Tak, tak. Już widzę. O rany.

Pojawiła się jego głowa. Wyglądał na zadowolonego.

Wrócił z półlitrową butelką mleka w ręce i nalał odrobinę do swojej filiżanki.

- Ma pani bardzo czystą kuchnię - powiedział, kiedy upił łyk kawy.

To był werdykt, nie opinia czy komplement.

Angelina napiła się ze swojej filiżanki i uśmiechnęła się do niego.

- Moja mama zawsze mówiła, że łatwiej jest ugotować dobre jedzenie w wysprzątej kuchni.

Sentymentalność tych słów jeszcze bardziej go rozluźniła. Westchnął z rozrzewnieniem.

- Przeżyłem wszystkie lata mojej zawodowej kariery w takim uporządkowanym stylu - powiedział.

- Co pan robił? Mam nadzieję, że nie ma pan nic przeciw mojemu dopytywaniu? — dodała z nutką ironii w głosie.

Złożył przed sobą ręce i patrzył na nią łagodnie, przybierając poważny wyraz twarzy.

- Przez czterdzieści lat, prawie do dnia dzisiejszego, byłem specjalistą do spraw ubezpieczeń. Przez ostatnie dziesięć lat byłem szefem wydziału w dużej firmie ubezpieczeniowej. Moja praca polegała na kalkulacji i ocenie ryzyka. Często udawało mi się określić co do miesiąca jak długo dany człowiek przeżyje po przejściu na emeryturę. Albo czy w ogóle do niej dożyje.

- Doprawdy? - Angelina była pod wrażeniem.

- Tak. Zawsze opierałem się na bardzo dokładnych danych, ale wydaje mi się, że miałem również smykałkę. Tabele ubezpieczeniowe mogą naprawdę sporo powiedzieć. Ważny jest też ludzki element. Jeśli człowiek ma jakieś pasje, którym się oddaje albo wnuki, jeśli ma jasno postawione cele, dla których warto żyć, to zawsze dodawałem czas do wstępnych obliczeń. Z praktycznego punktu widzenia nie mam najmniejszych wątpliwości, że ważne jest mieć dla czego żyć.

- To, co pan mówi ma sens.

Basil spojrzał w dół.

- A teraz sam jestem na emeryturze. I przyjechałem, żeby zamieszkać z siostrą.

Angelina miała właśnie powiedzieć mu jak bardzo lubiła Dottie i jaką była dobrą sąsiadką przez te wszystkie lata, ale uprzedził ją i pierwszy przemówił, zmierzając wreszcie do puenty.

- Czy nie ma pani nic przeciwko, żebym powiedział dla czego ja chciałbym teraz żyć?

- Niech pan powie, panie Cupertino.

Odstawił swoją kawę na bok i pochylił się do przodu.

- Dla pasji.

- Pasji?

- Dokładnie tak, Angelino. Pasji.

Angelina odsunęła się na krześle, bowiem poczuła się



trochę niepewnie. Przyciągała ją jednak jego niespodziewana żywiołowość.

- Przez czterdzieści lat - powiedział - prawie do dnia dzisiejszego pilnie zajmowałem się liczbami. Czytałem głównie gazety i tym podobne, od czasu do czasu oglądałem jakiś film, ale nigdy nic takiego, co poruszyłoby duszę. Ale teraz jestem zdecydowany doświadczyć artystycznej strony życia. Chcę czytać epikę i poezję, poezję, która oparła się upływowi czasu. Chcę chodzić do muzeów i oglądać obrazy: „Picassy” i „van Goghi”, widzieć więcej niż zwykłą farbę i płótno pod spodem. Chcę słuchać orkiestry symfonicznej, chodzić do opery, słuchać Milesa Davisa i Louisa Armstronga, i kupić sobie jakąś płytę Beatlesów. Jeśli tylko mogę, chcę poznać wszystko, co przegapiłem w życiu. Chcę doświadczać pasji wszystkimi zmysłami.

Czekał i obserwował jej reakcję. Kiedy przemawiał, oczy Angeliny robiły się coraz większe.

- Naprawdę? - jedynie tyle udało jej się wykrztusić.

- Tak - Basil pochylił się jeszcze bardziej. - Tak i muszę z panią porozmawiać, Angelino, ponieważ jestem przekonany, że to dzięki pani zacząłem odczuwać pasję.

- Panie Cupertino, nie do końca jestem pewna do czego pan zmierza i o czym pan mówi, ale nie uważa pan, że jestem dla pana za młoda?

Roześmiał się głośno i życzliwie. Był naprawdę rozbawiony.

- Nie o panią chodzi, moja droga. Chodzi o pani lazanie.

- Moją lazanie?

Basil zamknął oczy.

- Lazania. Nigdy aż do tej chwili nie zdawałem sobie sprawy jakie to piękne słowo. La-za-nia. Nawet wypowiadając to słowo, mógłbym przysiąc, że znów czuję jej smak.

Jadłem pani lazanię przez trzy dni. Trzy pełne zachwyty dni. Każdy kęs sprawiał, że odczuwałam ją wszystkimi zmysłami, a im więcej jadłem, tym stawała się smaczniejsza. Angelino, jedzenie przyrządzonej przez panią lazanii było jednym z najbardziej poruszających doświadczeń w moim życiu.

- Miło mi, że panu smakowało.

Basil wyjął okulary z kieszeni koszuli i założył je na nos.

- Tak było. Więc przejdźmy do interesów. Angelino, jak się pani powodzi odkąd odszedł pani mąż?

Nic nie wskazywało na to, że padnie pytanie tego typu, ale przybrała jego oficjalną manierę.

- Nie jestem pewna czy powinno to pana interesować.

- Proszę mi wybaczyć - powiedział Basil. - To było zbyt obcesowe. Proszę mi pozwolić zacząć od początku. W rzeczy samej przyszedłem po to, aby złożyć pani pewną propozycję.

- Zupełnie nie wiem, co mam o tym myśleć, panie Cu-pertino, ale przyznam, że zaintrygował mnie pan.

- Miałem nadzieję, że tak się stanie - zerkał znad oprawek okularów. - Chodzi o to, że chciałbym pani płacić za gotowanie dla mnie. Moja siostra, Dottie, jest cudowną, pełną ciepłych uczuć osobą, ale przy tym jest okropną kucharką.

Angelina spojrzała na niego współczująco.

- Tak mi przykro.

- Byłoby pani jeszcze bardziej przykro, gdyby musiała pani jeść jej *pasta fagioli*\*. Wracając do tematu, chciałbym zlecić pani przygotowywanie dla mnie śniadań i obiadów, sześć dni w tygodniu. Pani wskazałaby, który dzień chce mieć wolny. Przychodziłbym do pani, więc nie trzeba będzie do-nosić posiłków. W sprawie menu polegałbym całkowicie na pani guście.

\* *Pasta fagioli* — makaron z zupą fasolową.

- Przychodziłby pan tutaj?
- Oczywiście. Nie ma pani nic przeciw temu?
- Wydaje się rozsądne.
- W zamian będę pani płacił za cały miesiąc z góry.

Sumę, którą proponuję zapisałem na tej karteczce.

Wyjął z kieszeni złożoną w pół kartkę w linie i popchnął ją przez stół. Angelina otworzyła ją, przeczytała, złożyła z powrotem i położyła przed sobą.

- Nie będę ukrywała, że przydałaby mi się jakaś praca, aby związać koniec z końcem, panie Cupertino. Mogłabym pana karmić niezwykle wystawnie za sumę, która widnieje na tej kartce. Jednak zastanawiam się co powie na to Dottie? Nie chcę jej wchodzić w paradę.

Basil przytaknął. Było jasne, że przewidział takie pytanie.

- Zaczęła pracować w sklepie na nocną zmianę, więc i tak sam będę spożywał większość posiłków. Rozmawiałem z nią i jest jak najbardziej za.

Angelina siedziała nieruchomo, dając sobie czas na przemyślenie tego pomysłu. Basil czekał cierpliwie, a potem kiedy uznał, że upłynęło wystarczająco dużo czasu zadał jej pytanie.

- Jesteśmy umówieni?
- Tak. Jesteśmy umówieni.

Pan Cupertino wstał i podali sobie dłonie.

Skoro udało mu się zawrzeć umowę, na której mu zależało, pan Cupertino zdjął marynarkę z oparcia krzesła i ubrał się do wyjścia. Angelina odprowadziła go do drzwi. Kiedy doszedł do chodnika odwrócił się.

- Widzimy się jutro na śniadaniu? O ósmej? - zawołał radośnie.

- Niech będzie ósma. Proszę się nie spóźnić.
- Nigdy się nie spóźniam.

Angelina uśmiechnęła się trochę wbrew sobie i oparła się plecami o zamknięte drzwi, żeby chwilę pomyśleć. Czyżby zgodziła się zbyt pochopnie? Suma, którą pan Cupertino zapisał na karteczce była naprawdę duża. Nawet jeśli wciąż miałyby pracę, trudno byłoby mu odmówić. Odczuwała dumę zmieszaną z ekscytacją. Bez wątpienia ugotowana przez nią potrawa musiała mu smakować.

*Za późno, żeby się teraz wycofać* — pomyślała. *Umowa to umowa.* Musiała iść na zakupy. Kiedy szykowała się do wyjścia, w głowie klarowały jej się pomysły na śniadania i obiady. Widziała je tak wyraźniej jak w otwartej książce kucharskiej. Rozpocznie od czegoś wyszukanego, czegoś klasycznego na śniadanie.

Poza tym może już kupić składniki na kolejną lazanię.



# LAZANIA PROWANSALSKA

[12 PORCJI]



## SKŁADNIKI

- ∞ 2 łyżki oliwy z oliwek (1 do smażenia, 1 do makaronu)
- ∞ 2 cebule szalotki, pokrojone w małą kostkę
- ∞ 2 ząbki czosnku, drobno pokrojonego
- ∞ 450 g krojonych pomidorów z puszki
- ∞ 1 łyżeczka listków świeżego rozmarynu, bardzo dokładnie i drobno posiekanego (z jednej dużej gałązki)
- ∞ 1 łyżka listków świeżego tymianku, drobno posiekanego (około 6-12 gałązek w zależności od tego jak gęsto listki rosną na łodydze)
- ∞ 1 łyżka świeżej naci z pietruszki, posiekanej (około 12 gałązek)
- ∞ 2 świeże liście szafwii, drobno posiekane
- ∞ ½ łyżeczki soli
- ∞ ¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- ∞ 1 opakowanie makaronu do lazanii (około 16-20 płatów makaronu)
- ∞ 2 szklanki (około 500 g) sera *ricotta*
- ∞ 120 g sera *parmigiano reggiano* (parmezan) – 60 g starte na tarce (około 1 szklanki) i 60 g pocięte na 24 kawałki o długości 5 cm i szerokości około 8 mm
- ∞ 220 g sera Neufchâtel, pokrojonego na kostki

- ∞ 2 duże jajka, roztrzepane
- ∞ ½ szklanki świeżych posiekanych listków bazylii: ¼ do ułożenia na sosie pomidorowym i ¼ szklanki na wierzch plus 12 małych gałązek do przybrania
- ∞ 2 łyżki świeżych listków oregano, posiekanych (6-12 gałązek w zależności od tego, jak gęsto listki rosną na gałązce)
- ∞ 1 i ½ szklanki suszonych pomidorów w oleju, pokrojonych na cienkie paski
- ∞ 2 szklanki pokruszonego sera Gruyère
- ∞ około 140 g ziołowego sera Boursin
- ∞ ½ szklanki śmietany

#### WYKONANIE

∞ Zagotuj osoloną wodę w dużym garnku na makaron do lapanii.

∞ Żeby przygotować sos pomidorowy w średniej wielkości rondlu, podgrzej łyżkę oliwy z oliwek na średnim ogniu. Podsmaż szalotki i czosnek do zeszklenia. Dodaj pokrojone pomidory, rozmaryn, tymianek, pietruszkę, szalwię, sól i pieprz, i mieszaj, żeby połączyć składniki. Zagotuj, a następnie zmniejsz ogień, żeby sos dusił się bez pokrywki, aż wszystkie smaki się połączą, ale zanim pomidory zaczną się rozpadać. Zajmie to około 20 minut. Sprawdzaj od czasu do czasu, żeby nie dopuścić do przypalenia się sosu.

∞ Gotuj makaron przez 10-15 minut, żeby był *al dente*. Odcedź i przełóż do dużej miski. Skrop pozostałą oliwą z oliwek, żeby płaty nie posklejały się ze sobą. Odstaw, żeby ostygły na tyle, aby można było chwycić je do ręki.

∞ Ta lazania będzie miała cztery warstwy, ale dwa różne rodzaje warstw sera.

∞ Jeden rodzaj będzie składał się z *ricotty*, tartego parmezanu, Neufchâtel i jajek, które je połączą. Połącz *ricottę* z parmezanem w misce, dodaj połowę pokrojonego w kostkę Neufchâtel (drugą

połowę zostaw na później), wlej roztrzepane jajka i odstaw na chwilę.

☞ Podgrzej piekarnik do 180°C.

☞ W żaroodpornym naczyniu ułóż 4-5 płatów makaronu, jeden przy drugim tak, aby brzegi nachodziły na siebie. Na wierzch nałóż połowę mieszanki serowo-jajecznej i równo ułóż na niej 12 pasków parmezanu oraz połowę odłożonych kostek z sera Neufchâtel. Zostaw resztę parmezanu i Neufchâtel na kolejną warstwę (łatwiej jest w równych odstępach nałożyć masę serowo-jajeczną przy pomocy łyżki, a następnie ją rozsmarować). Na górę sera nałóż 2 łyżki świeżej bazylii, połowę świeżego oregano i ½ szklanki suszonych pomidorów. Następnie w taki sam sposób, jak przy pierwszej warstwie, rozłóż kolejną warstwę 4-5 kawałków makaronu.

☞ Kolejny rodzaj wypełnienia serowego będzie się składał z serów Gruyère i Boursin. Posyp makaron połową sera Gruyère, a następnie na Gruyère rozłóż połowę sera Boursin. Rozłóż drugą połowę suszonych pomidorów. Trzecia warstwa składa się z kolejnej porcji makaronu, mieszanki serowo-jajecznej, pozostałych 12 kawałków parmezanu, pozostałych kawałków sera Neufchâtel, 2 łyżek bazylii, reszty oregano i pozostałych suszonych pomidorów.

☞ Ostatnia, górna warstwa składa się z makaronu, na który nakładamy pozostały ser Boursin, śmietaną, na to chochlę sosu pomidorowego, a na sam wierzch dajemy pozostały ser Gruyère.

☞ Pieczemy w piekarniku pod folią przez 30 minut. Potem zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze przez 10 minut. Wyjmujemy naczynie i odstawiamy na 10 minut przed pokrojeniem na 12 kawałków. Po wierzchu posypujemy ¼ szklanki świeżej siekanej bazylii. Każdy talerz z porcją lazanii udekoruj gałązką świeżej bazylii.

## JAKA PO BENEDYKTYŃSKU Z BASILEM



Basil Cupertino przez całe swoje życie był człowiekiem bardzo drobiazgowym i metodycznym. Skrupulatnie zaplanował swoją finansową przyszłość po przejściu na emeryturę, ale zdawał sobie sprawę, że maksymalne wykorzystanie niedawno zyskanego wolnego czasu wymaga całkowicie odmiennego planowania. Zakładał, że w nadchodzących latach może udawać się w podróż, na przykład do Włoch, żeby zwiedzić Florencję lub Rzym, ale dość szybko stwierdził, że na tego typu wyprawy może mieć ochotę co najwyżej sporadycznie. Znał siebie na tyle dobrze, żeby wiedzieć, że nie najlepiej znosi podróże i raczej nie zależy mu na odstępstwach od znanej rutyny dnia powszedniego. Nie uśmiechało mu się pakowanie i znoszenie niewygód w podróży do jakichś nieznanym mu państw. Nie wykluczał tego zupełnie, ale nie chciał, aby turystyczne wyjazdy stały się podstawą jego planów. Z godną podziwu stanowczością podjął decyzję, że zamiast tego bez problemu zadowoli się inną pożywką dla umysłu.

W Filadelfii znajdowało się muzeum na światowym poziomie, orkiestra symfoniczna, wspaniała biblioteka. Poza tym mieszkał o rzut beretem od Nowego Jorku i Waszyngtonu, co oznaczało, że mógł udać się do Metropolitan Opera, Narodowej Galerii Sztuki, Centrum Lincolna czy do Smi-



thsonian Museum. Będzie miał czas na odwiedzenie tych miejsc i czerpanie przyjemności z nowych doświadczeń - znacznie jednak od tego, co, według wszelkich znaków na ziemi i niebie, wydawało się najlepszym jedzeniem jakiego kosztował w całym swoim życiu. Co więcej, będzie je spożywał dwa razy dziennie przez sześć dni w tygodniu.

Jeśli chodzi o pozostałe plany, to trzeba kuć żelazo póki gorące. Zacznie swoją przygodę z czytaniem od kanonu literatury zachodniej. Udał się do biblioteki zaraz po wyjściu od Angeliny, wypełnił formularz, otrzymał kartę biblioteczną i rozpoczął swoje zorganizowane poszukiwania w ogromnym dziale fikcji literackiej. Na początek nie chciał brać niczego zbyt ezoterycznego. Dopiero za jakiś czas poczuje się na tyle pewnie, żeby sięgnąć po bardziej wymagające dzieła, jak „Piekło”\* czy „Iliada”. Najpierw muszą się wzmocnić mięśnie odpowiedzialne za jego rozwój estetyczny i literacki. Szekspir też nie za bardzo się nadawał. Na początek chciał znaleźć jakąś znaczącą książkę, która byłaby zarazem wypełniona prawdziwymi emocjami, przesycona poetyką oraz jakąś zajmującą akcją. W końcu zdecydował się na Cervantesa. Więc kiedy następnego dnia, trzy minuty przed ósmą wyszedł z domu, żeby przejść na drugą stronę ulicy, miał w kieszeni „Don Kichota” w klasycznym wydaniu. Przebył dzielącą go od domu Angeliny drogę w dwie i pół minuty i zapukał do jej drzwi z satysfakcjonującym zapasem trzydziestu sekund.

— Witam, panie Cupertino - powiedziała, otwierając przed nim drzwi. - Jest pan bardzo punktualny. Proszę wejść.

Basil wkroczył w ciepło korytarza i natychmiast poczuł obiecujące zapachy dochodzące z kuchni. Angelina zaprosiła

\* „Piekło” - pierwsza część „Boskiej komedii” Dante Alighieri.

go do jadalni. Przekonał się, że pokój został przygotowany specjalnie na jego przybycie. Stół był nakryty świeżym lnia-  
nym obrusem, a na nim ułożono zastawę stołową dla jednej  
osoby. Na środku stała mała doniczka z fiołkiem, a tuż obok  
talerza czekała szklanka ze świeżo wyciśniętym sokiem po-  
marańczowym.

- Proszę usiąść - zachęciła Angelina. Wyszła z jadalni  
i wróciła po chwili, niosąc dzbanek z gorącą kawą. - Mam  
panu włączyć telewizor, czy może woli pan posłuchać mu-  
zyki? - zapytała, idąc z powrotem do kuchni.

- Nie, dziękuję. Przyniosłem sobie książkę.

- Och, a co pan czyta?

- „Don Kichot”, wiesz, ten człowiek z La Manchy.

Angelina ponownie pojawiła się w drzwiach, z wyćwi-  
czoną zręcznością, ubijając coś trzepaczką w stalowej misce.

- O jejku, uwielbiam ten musical\*\*. Chodzi o ten, w któ-  
rym śpiewają „The Impossible Dream”?

- Tak, oczywiście - odpowiedział.

Zadzwoił minutnik do jajek i Angelina ponownie znik-  
nęła. Basil spróbował kawy, która sama w sobie warta była  
ceny wstępu. Angelina postawiła przy nakryciu również ma-  
lutki porcelanowy dzbanuszek z mlekiem i cukierniczkę, ale  
Basil pił kawę bez żadnych dodatków.

Angelina była na nogach od wpół do piątej i nie czuła  
się najlepiej. Nie dość, że od rana wciąż się krzątała, to na  
dodatek poprzedniego wieczoru nie mogła zasnąć. Zawsze  
gdy następnego dnia czekało ją jakieś ważne zadanie, miała  
problem ze spaniem. A to było ważne zadanie. Rzadko, jeśli  
w ogóle jej się zdarzyło, wątpiła w pozytywne oddziaływanie

\*\* „The Man of La Mancha” - telewizyjna adaptacja musicalu  
na podstawie powieści Miguela Cervantesa.

jedzenia, szczególnie jeśli robiła je sama we własnej kuchni. Ale tym razem było inaczej. Tym razem zapłacono jej za to, aby gotowała dla kogoś, kogo niezbyt dobrze znała, co różniło się od gotowania dla przyjaciół i rodziny, którzy prawiliby jej komplementy niezależnie od okoliczności. Tym razem zupełnie nie wiedziała, czego ma się spodziewać. Cały ranek spędziła na krzątaniu i piciu kawy. Zaczęła gotować o wpół do ósmej a za dziesięć ósma, kiedy było już za późno, żeby się wycofać, zaczęła czynić sobie wyrzuty.

Dlaczego w ogóle przyszło jej do głowy, żeby dla mężczyny, którego nie zna, przygotować na śniadanie danie ze szpinakiem? A jeśli nie cierpiał szpinaku? A jeśli zwarzyj jej sos? Co, jeśli zawiedzie jego nadzieje, podając mu bekon, jajecznicę i pieczywo?

Zanurzyła mały palec w sosie holenderskim, który ubijała. Pokrył opuszek jak delikatny szal z żółtego aksamitu. Mimo zdenerwowania, nakładała jedzenie szybko i pewnie. Z wprawą godną rozpruwacza sejfów, wyjęła jajka w koszulkach z gotującej się wody. Z ogromną troską położyła każde z nich na właściwym dla nich miejscu - na ciepłej bułeczce i boczku. Jedwabny deszczyk sosu holenderskiego, posypka ze świeżej pietruszki, świeżo mielony czarny pieprz, przybranie ze szpinaku ze śmietaną oprószone papryką. Gotowe.

Basil nie zdążył przeczytać więcej niż jedną stronę ze swojej książki, kiedy Angelina wkroczyła ze śniadaniem. W powietrzu unosiła się aromatyczna para, zanim jeszcze talerz znalazł się na stole.

- O mój Boże - powiedział Basil. - Czy to szpinak? Co to jest?

Angelina niemal nie zemdlała.

- To jajka po benedyktyńsku.

Pochylił się nad talerzem i głęboko zaciągnął się aromatem.

- Nie lubi pan jajek po benedyktyńsku? - zapytała.

- Nie wiem. Nigdy nie jadłem. Co to jest?

Angelina zaczerpnęła powietrze.

- To jajka w koszulkach na ciepłej bułeczce z boczkiem i sosem holenderskim. Ugotowałam też trochę szpinaku ze śmietaną, gałką muszkatołową i parmezanem. Nauczyłam się tego od mamy. Zwykła przygotowywać to danie dla taty w każdą niedzielę wielkanocną. Mam nadzieję, że będzie panu smakowało.

- Ładnie pachnie. Dziękuję.

- Smacznego - powiedziała i wyszła z pokoju.

W jadalni na ścianie wisiało małe lustro, bibelot w bogato zdobionej ramie, które Angelina wybrała sobie za zaśpiewanie piosenki w New Hope. Teraz uświadomiła sobie, że lustro powieszono jest w idealnym miejscu i umożliwi szpiegowanie pana Cupertino z kuchni.

Basil podniósł nóż i widelec i ukroił kawałek jajka i bekonu oraz chrupiącej, doskonale zarumienionej bułeczki. Złociście żółtko, niezbyt twarde i nie za rzadkie, spłynęło łańcuchem gęsty sos holenderski, lekko oprószony papryką. Mężczyzna nałożył na widelec kawałek jajka, mięsa i pieczywa, dołożył odrobinę szpinaku w śmietanie i uniósł tę artystyczną kompozycję do ust.

Przez pełne dwanaście sekund nic się nie działo, a potem głośno westchnął.

Angelina słyszała już taki dźwięk. Jej tata miał w zwyczajku tak właśnie wzdychać podczas śniadania wielkanocnego. Podobnie zareagował Frank, kiedy po raz pierwszy spróbował tego dania.

- Wyborne! - zawołał Basil. - Czy tak będzie każdego dnia?

Angelina spojrzała wprost na ostre światło słoneczne, wpadające przez kuchenne okno. To była taka sztuczka, którą stosowała jako mała dziewczynka, kiedy chciała powstrzymać napływające łzy. Nie mogła się teraz rozpląkać, nigdy nie umiałaby mu wytłumaczyć skąd te łzy.

- Podać panu więcej kawy? - odkrzyknęła.

- Tak, proszę.

W lustrze sprawdziła jak wygląda, wróciła do stołu i na-lała kawy do filiżanki.

- Cieszę się, że panu smakuje - powiedziała. Wróciła już jej pewność siebie. - A odpowiedź brzmi: nie. Jeśli będzie pan tak jadł każdego dnia, to za bardzo pana rozpuszczę. I będzie pan gruby. Jutro dostanie pan płatki owsiane. Z odrobiną konfitury ze świeżych żurawin.

- Nie mogę się doczekać - oczy błyszczały mu z kulinarnej rozkoszy.

Angelina zostawiła go samego z posiłkiem i zajęła się czymś w kuchni. Basil porzucił zamiar czytania, ponieważ nie mógł się skoncentrować na niczym oprócz stojącego przed nim dania. Spożywał je niespiesznie, ale po kilku, zbyt krótkich jak dla niego, minutach, było już po wszystkim i śniadanie dobiegło końca.

Angelina potrzebowała jeszcze chwili, aby dokończyć zmywanie. W tym czasie Basil dopijał ostatnią filiżankę kawy. Powiedziała, że ma zamiar udać się na zakupy wiktuałów. Basil zgodnie z danym słowem, wręczył jej czek za pierwszy miesiąc stołowania się w jej kuchni. Miał teraz niezachwianą pewność, że będzie to długotrwała i owocna obopólnie umowa. Pomógł jej założyć płaszcz i razem wyszli z domu.

# JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU

[NA 4 PORCJE]



## SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA BOCZKU

- ☞ 1 łyżeczka oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek
- ☞ 4 plasterki boczku o grubości 1 cm

## SKŁADNIKI NA SZPINAK ZE ŚMIETANĄ

- ☞ ½ szklanki gęstej śmietany
- ☞ ¼ łyżeczki sproszkowanej gałki muszkatołowej
- ☞ 1 szklanka drobno startego parmezanu, świeżo startego z większego kawałka
- ☞ sól (opcjonalnie) i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- ☞ ½ kg świeżego szpinaku, umytego w osolonej wodzie w celu usunięcia piasku, a następnie osuszonego w suszarce do sałaty

## SKŁADNIKI NA JAJKA W KOSZULKACH

- ☞ 4 jajka
- ☞ 1 łyżka octu
- ☞ 2 świeże bułeczki
- ☞ masło do bułeczek
- ☞ ½ łyżeczki papryki

#### SKŁADNIKI NA SOS HOLENDERSKI

- ∞ 2 duże żółtka jajek
- ∞ 1 łyżka schłodzonego białego wina
- ∞ szczypta soli
- ∞ 120 g masła, całkowicie stopionego, ale lekko ostudzonego
- ∞ sok z ½ świeżej cytryny

#### WYKONANIE BOCZKU

∞ Na średnim ogniu podgrzej na patelni olej. Zarumień boczek równomiernie z każdej strony. Zestaw z ognia i trzymaj pod przykryciem, żeby nie ostygł.

#### WYKONANIE SZPINAKU ZE ŚMIETANĄ

∞ W rondlu z grubym dnem podgrzej na średnim lub małym ogniu śmietanę i gałkę muszkatołową, zostaw na małym ogniu przez około 5 minut, pilnuj, żeby się nie przypaliło.

∞ Ugotuj szpinak na parze, aż zmięknie nie tracąc zielonej barwy.

∞ Zdejmij śmietanę z ognia i dokładnie zmieszaj z parmezanem, następnie dodaj szpinak. Przykryj garnek pokrywką i odstaw na bok.

#### WYKONANIE JAJEK W KOSZULKACH

∞ Przygotuj jajka zanim zaczniesz robić sos holenderski, ponieważ powinno się go przygotowywać tuż przed podaniem, poza tym podgrzeje jajka na talerzu.

∞ Do średniej wielkości rondla z gotującą się (nie bulgoczącą) wodą dodaj łyżkę octu. Dodaj jajka – po jednym tak, aby nie zlały się w jedną masę. Jajka powinny się gotować, aż zetnie się białko, ale środek pozostanie wciąż miękki. Idealnie, jeśli jajka unoszą się swobodnie na wodzie i nie opadają na dno. Jeśli jajko opadnie na dno, czekaj, aż będzie wystarczająco zwarte zanim spróbujesz

je odkleić, w przeciwnym razie na pewno wyleje się żółtko. Żeby nie uszkodzić jajek, wyciągaj je z garnka przy pomocy drewnianej lub plastikowej łyżki i umieść w innym garnku lub w misce wypełnionej wodą podgrzaną do 65°C (wystarczająco ciepłej, aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów bez dalszego gotowania jajek). Przykryj i odstaw na około 5 minut.

- ☞ W tym czasie przygotuj sos holenderski.
- ☞ Następnie połóż jajka na ręczniku papierowym i osusz z każdej strony.
- ☞ Przepiecz w tosterze bułeczki i posmaruj je masłem.

#### WYKONANIE SOSU HOLENDERSKIEGO

☞ Połącz żółtka, wino i sól w garnku z podwójnym dnem (w klasycznej sztuce gotowania woda w dolnym garnku powinna być gorąca, ale nie wrząca, mieć taką temperaturę, w której nie zetną się jajka). Ubijaj trzepaczką przez 2 minuty bez przerwy, następnie stopniowo zacznij dodawać stopione masło cienkim, wolnym strumieniem. Wciąż ubijaj, aż masa zemulguje się, a sos zagęści. (Ważne: jeśli uda ci się uzyskać gęsty sos zanim dodasz całe masło, nie czuj się zobowiązana, żeby wlać je do reszty, bo możesz wtedy sprawić, że sos się zwarzy). Ciągłe ubijając, dodaj sok z cytryny i zdejmij garnek z ognia. Przykryj pokrywką. Przechowuj sos w podwójnym garnku (ale nie za długo).

#### PODANIE

☞ Szpinakiem ze śmietaną udekoruj talerze – obwiedź nim każdy talerz dookoła. Na środku połóż przypieczoną bułeczkę z masłem przykrytą plasterkiem boczku i jajkiem w koszulce. Na jajko nałóż łyżką sos holenderski i oprósź go papryką.





Ledwie zeszli na chodnik, kiedy podbiegł do nich okrutnie zasapany pięcioletni Dominic. Został wysłany z misją kurierską przez swoją mamę, która na drugim końcu ulicy pogrążona była w rozmowie z listonoszem. Pomachała teraz do Angeliny i wskazała na chłopca, który właśnie zahamował i zatrzymał się tuż obok nich.

- Dzień dobry, pani D'Angelo!

- Dzień dobry, Dominiku. Nie wierzę, że jesteś już taki duży.

- Wiem. Czy to pani tata? - oskarżycielsko wskazał Basila palcem.

- Nie, skarbie, nie jest moim tatą. To mój przyjaciel, pan Cupertino, który też mieszka na tej ulicy.

- Aha - powiedział Dominic. - Moja mama powiedziała, żebym pani przekazał, że pani Cappuccio chce, żeby pani do niej przyszła.

- Teraz? - zapytała Angelina.

- Tak.

- Dobrze, powiedz jej, że już idę. Ale nie biegnij.

Pobiegł, żeby przekazać wiadomość swojej mamie, a Angelina zwróciła się do Basila.

- Zatem, panie Cupertino, czy życzy sobie pan coś szczególnego na obiad?

- Czy sądzi pani, że nawet za milion lat udałoby mi się wymyślić coś takiego jak jajka po benedyktyńsku?

Angelina zaśmiała się i poklepała go przyjaźnie po plecach.

- No to widzimy się o siódmej - powiedziała, kiedy Basil skierował się już do domu.

Po chwili pukała już do drzwi pani Cappuccio. Otworzył Johnny i wpuścił ją do środka. Wziął jej płaszcz i torebkę, żeby powiesić je porządnie w szafie w przedpokoju. Johnny zawsze czuł się trochę onieśmielony przy Angelinie. Był słodkim dzieckiem i lubił się z nim droczyć, ale zwykle czekała kilka minut, aż chłopak przyzwyczai się do jej obecności i trochę się ośmieli.

- Pracujesz dzisiaj, Johnny? - zapytała.

- Tak. To znaczy... tak. Zaraz wychodzę. Czy coś pani podać?

- Nie, dzięki. Mały Dominic powiedział, że twoja babcia chciała się ze mną zobaczyć.

- Proszę wejść na górę. Jest w swoim pokoju - powiedział Johnny. - Powiem jej, że pani przyszła.

Postawił jedną stopę na pierwszym stopniu schodów.

- Babciu! Przyszła pani D'Angelo! - krzyknął.

- Sądzisz, że słyszeli cię na Sycylii? - z daleka odpowiedział cienki kobiecy głos, dochodzący z pograżonego w ciemności piętra.

Johnny odwrócił się do Angeliny z rumieńcem formującym się na policzkach.

- Przepraszam - powiedział cichutko.

Po chwili znowu się wydarł.

- Wychodzę do pracy!

- Do zobaczenia! - odkrzyknęła jego babcia.

Wjej głosie słyhać było rozbawienie i... ulgę, co wprawiło Angelinę w dobry nastrój.

- Angelino, wejdiesz do mnie na górę?

- Dzień dobry. Będę za chwilę.

Johnny wbił się w kurtkę i ruszył do wyjścia.

- Dziękuję, że pani przyszła, pani D'Angelo. H m m, muszę lecieć...

- Jasne. Zamknę za tobą. Miłego dnia.

Johnny wybiegł. Angelina zamknęła drzwi i weszła na schody. Była w tym domu wiele razy, ale jeszcze nigdy nie widziała pokoju pani Cappuccio. Wiedziała, że jej droga sąsiadka nie robiła się coraz młodsza i że miała coraz więcej problemów z poruszaniem się, a przede wszystkim z chodzeniem po schodach. Jedną z wad domów w tej dzielnicy były strome schody, które z upływem lat stawały się dla starszających się mieszkańców nie lada wyzwaniem.

W pokoju pani Cappuccio unosił się ten charakterystyczny zapach starszej kobiety, który składał się ze zwietrzałych perfum z nutką kamfory, połączonych z *potpourri* oraz kojącym piżmem. Wzmacniały go wiecznie gorące kaloryfery. Pokój pełen był ikon o tematyce religijnej oraz obrazów, na których widniało Najświętsze Serce Pana Jezusa, Matka Boska Fatimska, Maria i Józef pochylający się nad dzieciątkiem w żłobie. Część obrazów wisiała na ścianach, pozostałe stały na malutkich półkach.

Pani Cappuccio siedziała w łóżku oparta o poduszki. Wyglądała staro i wydawała się zbyt chuda. Jednak jej włosy wciąż były prawie czarne, jeśli nie liczyć kilku pasm siwizny. Uczesała je w długi, piękny warkocz, który leżał na czarno-pomarańczowej narzucie łóżka. Uśmiechnęła się do Angeliny, ukazując silne, białe zęby i poklepała kołdrę tuż obok siebie.

- Witaj, Angelino. Usiądź przy mnie.

Angelina podeszła i przycupnęła na brzegu materaca.

- Jak się pani miewa, pani Cappuccio? — zapytała.

- Całkiem dobrze. Przepraszam, że nie mogłam przyjść na pogrzeb.

- Nie ma za co. Nie czuła się pani wtedy najlepiej. Miło, że Johnny przyszedł.

Pani Cappuccio oparła się o zagłówek, moszcząc się wygodnie, zadowolona z wizyty. Angelina zauważyła, że wzmianka o wnuku sprawiła jej radość.

- Skoro była tam wasza Tina, to i mój Johnny przyszedł - powiedziała ze znanstwem.

- No tak, chyba ma pani rację.

- To zły etap życia - powiedziała pani Cappuccio - ale dobrze, gdy pogrzeb się uda. Wszyscy przychodzą, widzisz ich i robi ci się lepiej na sercu. Kiedy umarł mój Bill, pogrzeb trwał aż trzy dni. Pełen wypas.

- Trzy dni. Wow.

- Mój Bill sądził, że kościół jest ważny. Sama widzisz jak zagracony jest ten pokój - same krzyże i figurki. Cały on. Miał świra na punkcie Jezusa Chrystusa i Jego Matki. Ja tam wolę obrazki z pieskami i ptaszkami.

- Pieski i ptaszki są milusie - powiedziała Angelina. - O czym chciała pani ze mną porozmawiać?

Pani Cappuccio wygodnie się uśmieciała. Cieszyła się tym, że Angelina poświęca jej swoją uwagę.

- Więc gotujesz posiłki dla brata Dottie? - przemówiła w końcu.

Angelina z przyjemnością dostrzegła iskierkę triumfu w oczach pani Cappuccio. Jej wyraz twarzy mówił, że mimo wieku i zamknięcia, wciąż doskonale orientuje się, co się dzieje w okolicy.

- Skąd pani wie? Zaczęłam dopiero dziś rano - zapytała Angelina, nie kryjąc zaskoczenia.

- Raz czy dwa razy na tydzień Dottie przynosi mi swój

rosół z makaronem. Powiedziała mi o tym - ciągnęła pani Cappuccio, jakby nie było w tym nic nadzwyczajnego. - Podobaj się ten pomysł. Sama nie lubi gotować niczego poza zupą.

- A jak pani smakuje jej rosołek?

- Muszę go jeść, bo przychodzi z nim do mojego pokoju i nie mam jak się wymigać. Więc, skoro zajęłaś się gotowaniem, to pomyślałam, że może przygarnęłabyś mojego Johnny'ego. Ma dobrą pracę, więc bez problemu może ci płacić.

Angelina zaniemówiła. Zupełnie się tego nie spodziewała, ale w obecnych okolicznościach od razu dostrzegła zalety tego pomysłu. Pani Cappuccio była przygotowana na kolejne pytanie Angeliny, zanim jeszcze zostało sformułowane.

- A co z panią?

- Och, o mnie się nie martw. Przenoszę się do Heaven Hotel. Nie mogę już chodzić po schodach, więc zamierzam zamieszkać w Domu Świętego Serca. Wszystko jest już ustalone.

- Tak mi przykro.

- Bez powodu. Matka przełożona nazywała się kiedyś Margaret O'Healy. Byłyśmy najlepszymi przyjaciółkami przez całą szkołę. Razem ganiałyśmy za chłopakami, ale tylko mi udało się jednego złapać. Pewnie dlatego została zakonnica - staruszka zaśmiała się wesoło, wspominając czasy swojego dzieciństwa. - Teraz nazywa się „Siostra Bartholomew od Gorejącego Miecza”. Wszyscy przed nią trzęsą tyłkiem ze strachu. Maggie na pewno zadba, żeby się mną dobrze opiekowali.

I tak właśnie sprawy się miały. Prosto i na temat.

- Jasne, zajmę się Johnnym - powiedziała Angelina. - Niech do mnie przyjdzie i jakoś się dogadamy.

Pani Cappuccio uśmiechnęła się, zawarły umowę. Johnny będzie przychodził na obiad każdego dnia o dziewiętnastej.

- Dobra z ciebie dziewczyna, Angelino. Czy mogłabyś wyświadczyć mi przysługę zanim wyjdiesz?

- Oczywiście. O co chodzi?

- Zrobisz mi kanapkę i filiżankę herbaty? No i wylej tę przeklętą zupę, dobrze?

Na dole Angelina przeglądała zawartość lodówki pani Cappuccio. Znalazła pumpernikiel, resztkę wędzonki wieprzowej i kawałek szwajcarskiego sera. Zaczęła się zastanawiać czy tęskniłaby za przyrządzaniem jedzenia, gdyby musiała spędzać większość dnia w łóżku, i jakich potraw brakowałoby jej najbardziej. Pierwsze, co przyszło jej do głowy to *delikatesy*. Dokładnie zbadała zawartość półek w lodówce i znalazła sos o nazwie India Relish, który zmieszała z odrobiną keczupu i majonezu, żeby przyrządzić zaimprovizowany sos Tysiąca Wysp. Kiedy namierzyła małą paczkę kapusty kiszonej, wiedziała już co zrobi - będzie to kanapka Reubena\*. Podgrzała ją na żeliwnej patelni, zaparzyła silną herbatę z dwiema łyżeczkami cukru i kropelką mleka, a potem zanoszą ją do pokoju na górze. Na talerzu położyła też pokrojony w plasterki ogórek konserwowy.

Następną godzinę spędziły na pogaduszkach, jak stare przyjaciółki, a Angelina skorzystała z okazji, aby dowiedzieć się jakiego rodzaju obiady lubił jadać Johnny. Kiedy zauważyła, że pani Cappuccio zmęczyła się rozmową, pożegnała się z nią i obiecała wpaść ponownie jeszcze w tym samym tygodniu, żeby sprawdzić co słychać. Wyszła z pokoju drzemiącej spokojnie sąsiadki, jeszcze raz rzuciła okiem na kuchnię i zatrzasnęła za sobą drzwi domu.

\* Reuben sandwich - podawana na ciepło kanapka z pumpernikla z kiszoną kapustą, żółtym serem, wędliną i sosem Tysiąca Wysp.

Skierowała się w stronę banku, trzymając rękę w kieszeni płaszcza i dotykając czeku wystawionego przez pana Cupertino. Aż trudno jej było uwierzyć, że wczoraj zgodziła się dla niego gotować. Dopiero dziś rano dotarło do niej jakiego kredytu zaufania udzielił jej ten człowiek. Ale chociaż suma, którą jej zaproponował była wysoka i pozwoli na zakup dobrej jakości składników, z których przygotowuje dla niego wyszukane posiłki i jeszcze będzie miała z tego pewien zysk, to nie da się z tego wyżyć. To stanowiło odrębną kwestię. Nawet jeśli otrzyma wypłatę z tej małej polisy ubezpieczeniowej Franka, nie za długo udaje się utrzymać, polegając tylko na tych pieniądzach. Kiedy o tym myślała, czuła, że coś ścisną ją w żołądku.

Już wczoraj wieczorem przemknęło jej przez myśl, że dobrze by było, gdyby mogła gotować dla większej ilości osób. Ale gdyby nawet tak nie było, trudno byłoby jej odmówić pani Cappuccio, poza tym Johnny był taki kochany. Zdawała sobie też sprawę z tego, że umowa, która została właśnie zawarta, pomoże jej w sprawach finansowych.

Po chwili zaświtała jej myśl, że zanim wyszła przed szereg i zgodziła się na kolejnego „klienta”, powinna była przynajmniej omówić to z panem Cupertino, jej pierwszym i - nie ukrywajmy - najważniejszym źródłem dochodu. Musi się zorientować, czy on nie ma nic przeciwko.

A co jeśli oburzy go ten pomysł? Obiecała sobie, że nie będzie odkładała tego na później i przy najbliższej okazji wszystko z nim omówi.

Na dworze było chłodno, ale świeciło słońce, więc po wpłaceniu pieniędzy na konto, Angelina wolnym krokiem poszła w kierunku Włoskich Delikatesów Sacco. Idąc po znanych ulicach, przypomniała sobie funkcjonujące w tej

okolicy powiedzenie, że nawet sardynki w puszcze mają więcej miejsca niż domy przy Tasker Street.

Wspomniała swoją przyjaciółkę z ósmej klasy - Lindę Spinelli, która kiedyś mieszkała przy tej ulicy. Razem z nią Angelina smarowała pszenny chleb masłem, podgrzewała patelnię i robiła przypieczone kanapki czekoladowe z czekoladą Hershey'a. Potem wspólnie je jadły, siedząc z uszami przyciśniętymi do gniazdka elektrycznego na ścianie w kuchni, która graniczyła z mieszkaniem sąsiadów Lindy. Uwielbiały słuchać, jak sąsiedzi kłócili się po obiedzie. Każdy mieszkaniec South Philly chciał wszystko o wszystkich wiedzieć, szcząc się jednocześnie przynależnością do szanowanej społeczności. Przed każdym mijanym przez Angelinę domem było czysto jak na talerzu. W tej okolicy wszystkie gospodynie uważały, że schody przed budynkiem są tak samo ważne jak schody w domu.

Kiedy Angelina wchodziła do sklepu Sacco, odezwał się dzwonek zawieszony nad drzwiami. Delikatesy były rodzinnym interesem. Sprzedawano w nich pyszne sery, włoskie wędliny, świeże makarony oraz pieczony każdego dnia chleb. Sklep znajdował się w tym miejscu odkąd sięgała pamięć. Stary właściciel wraz z żoną zazwyczaj przebywali na zapleczu, gdzie zajmowali się wyrobem zup i sałat, ciast i innych wypieków. Ich ponadsześćdziesięcioletni syn, na którego wszyscy mówili pan Sack (choć nigdy w jego obecności), stał za ladą i wspólnie ze swoimi synami, Donniem i Salemem, przygotowywał kanapki. Angelina wzięła numerki i, czekając, patrzyła na wystawione na półce butelki z różnego rodzaju oliwami. Po niedługim czasie Donnie wywołał jej numer, a ona włożyła go do małego wiklinowego koszyka stojącego na ladzie.



- Dzień dobry, Donnie.
- Jak się pani miewa, pani D'Angelo?

Od razu pogrążyli się w znajomym rytmie zamawiania produktów. Donnie był w stanie spamiętać około czternastu pozycji bez ich zapisywania, ale zawsze, na wszelki wypadek, nosił ołówek zatknięty za ucho. Przystąpił do odkrawania nożem zanim jeszcze skończyła recytować swoją listę zakupów.

- Potrzebuję jakieś sery. Daj mi dwadzieścia pięć deko

*Provolone...*

- Okej, co jeszcze?
- ... dwadzieścia pięć deko *mozarelli...*
- Okej, co jeszcze?
- Pół kilo *capicoli\**, ćwierć kilo *prosciutto...*
- Okej, co jeszcze?
- ...oliwki, *calabrese\*\**, trochę tych małych papryczek...  
twoja mama je robi?

- Oczywiście. Czy to wszystko?

- Jeszcze bochenek tego dużego chleba - powiedziała, wskazując palcem. — To wszystko. Dziękuję, Donnie.

- Proszę - pierwsza paczka z serem owiniętym białym papierem upadła na ladę, a Donnie oddalił się, żeby skompletować resztę zamówienia.

Angelina dyskretnie pomachała panu Sacco, który zerkał zza lady.

- Dzień dobry, panie Sacco.

Gapił się na nią, ale w bardzo sympatyczny sposób, nie tak, jak miał w zwyczaju obserwować wszystkich innych.

- Cześć skarbie. Jak się masz? - mruknął.

\* *Capicola* — neapolitański wyrób wędliniarski, baleron.

\* *Calabrese* - brokuł.

Za jej plecami zadzwonił dzwonek przy drzwiach i ku swojemu zaskoczeniu zobaczyła, że do sklepu wchodzi Jerry Mancini. Angelina zauważyła go zanim on dostrzegł ją, i, wbrew sobie, uśmiechnęła się do niego. Dawno, dawno temu Jerry chodził z nią do tej samej szkoły podstawowej Saint Teresa, zanim jeszcze jej budynek nie został zburzony i wszystkie dzieci skierowano do innej placówki - Saint Joe. Był od niej rok starszy. To jeden z tych chłopaków, z którymi nigdy się nie umawiasz, ale który zawsze kręci się gdzieś w pobliżu, zawsze zabawny, zawsze potrafi cię rozśmieszyć. Przez całą szkołę był o kilkanaście centymetrów wyższy od Angeliny i tak pozostało. Miał ciemne włosy i piwne oczy. Chociaż nigdy nie uprawiał żadnych sportów, miał ładną sylwetkę. Nigdy nie wkładał koszuli w spodnie i chyba nigdy nie czesał włosów, ale to do niego pasowało i nie miał przez to problemów w szkole, bo lubili go wszyscy nauczyciele. Musiał być pewny siebie, przynajmniej wtedy, w latach szkolnych taki był. Angelina nie pamiętała dokładnie, kiedy ostatnio go widziała. Teraz wyglądał świetnie.

Jerry spojrzał na sprzedawcę.

- Cześć, Donnie.

Donnie wykonał ledwie widoczny gest powitalny, ponieważ zajęty był pracą.

Jerry wyszczerzył się w uśmiechu.

- Hej, panie Sack.

Gdyby można było zabijać wzrokiem, pan Sacco na pewno miałby już jedną ofiarę na swoim koncie. Mówiąc to, Jerry doskonale wiedział co robi i jasne było, że teraz pławi się w pogardzie promieniującej od starszego mężczyzny. Kiedy się odwrócił, zauważył Angelinę.

- O mój Boże, Angelina!

- Cześć, Jerry.

Podszedł do niej i uściśnął ją na powitanie.

- Jak się miewasz? - proste, prawdziwe współczucie, które usłyszała w jego głosie świadczyło o tym, że wiedział o śmierci Franka.

- Jakoś leci... W porządku.

- Dowiedziałem się dopiero wczoraj i nie mogłem w to uwierzyć. Jest mi tak przykro. Jak się trzymasz?

- Jak widzisz. Jest mi smutno.

- Frank - powiedział Jerry - był jednym z tych gości, których wszyscy podziwiali. Wiesz co mam na myśli?

Angelina przytaknęła.

- I nie tylko dlatego, że ty za niego wysłaś.

Angelina uśmiechnęła się i spuściła wzrok. Jerry zrozumiał, że najlepiej teraz odpuścić ten temat, więc odwrócił głowę w stronę lady.

- Hej, Donnie, pamiętasz o numerku?

- Tak. I co z tego? - Donnie położył kolejną paczkę na kontuarze.

- Więc, udało mi się trafić.

- Miałeś szczęście - powiedział Donnie.

Jerry odszedł kilka kroków i zdjął z półki paczkę chipsów. Otworzył ją i zaczął przeżuwać chipsy.

- Hej, cwaniaku! Masz zamiar coś kupować, czy przyszedłeś tylko pogadać?

- Och, mam zamiar coś kupić, panie Sacco - powiedział Jerry - ale najpierw musi pan obsłużyć panią D'Angelo.

Angelina podeszła i zaczęła wkładać do koszyka zamówione przez siebie produkty.

- Ja już zamówiłam. Teraz twoja kolej.

Joe chrupał i zastanawiał się przez kilka sekund.

- Okej, hmm... proszę pół kilo salami i bochenek chleba. I jeszcze colę.

Pan Sacco pokręcił głową, jakby Jerry właśnie poprosił o numer telefonu jego córki i zaczął kroić wędlinę na plasterki.

- To na śniadanie, obiad czy kolację? - spytała Angelina.

- Wszystkie trzy. W zależności, o której będę to jadł.

Angelina włożyła pozostałe produkty do koszyka.

- Dorosły facet i przez te wszystkie lata nie nauczył się, jak sobie coś ugotować?

- Hej - powiedział Jerry - wiem jak ugotować, po prostu nie mam pojęcia jak zrobić jedzenie.

Pan Sacco pacnął o ladę ostatnią porcją pokrojonego salami, jakby celował nią w muchę.

Nagle przed oczami Angeliny stanął obraz: Jerry rozciągnięty w fotelu, oświetlony ponurym blaskiem telewizora, ubrany tylko w skarpetki i żałośnie przeżuwiający okropną, zwykłą kanapkę z salami i popijający ją colą przy dźwiękach Koła Fortuny. Sam.

- Potrzebujesz kobiety, która by ci gotowała - powiedziała Angelina, zadziwiając samą siebie, że w ogóle poruszyła ten temat.

- Doprawdy? — Jerry znalazł się tuż za nią.

- Tak.

- Czyżby...?

- Tak sądzę.

Jerry rozpromienił się.

- Nie ekscytuj się za bardzo - strofowała go Angelina. - Po prostu zaczynam gotować dla innych. Zatem proponuję, żebyś rozważył przychodzenie na posiłki do mojego domu.

- Angelino Kuchareczko, czyżbyś zapraszała mnie na obiad?

- I na śniadanie. Podaję dwa posiłki dziennie, ale będzie cię to kosztowało. To jest płatna oferta.

Jerry był już poważnie zaintrygowany.

- Codziennie?

- Codziennie, oprócz sobót.

Jerry oparł się o kontuar. Chyba chciał pokazać, że jest umiarkowanie zainteresowany, ale Angelina widziała, że pokłnął już haczyk.

- Ile by mnie to kosztowało?

Angelina skracająca długość żyłki.

- Powiem tak: po prostu przyjdź do mnie wieczorem, zobaczysz czy ci smakuje, a ja podam ci, ile by to kosztowało.

- Słyszał pan, panie Sacco? - powiedział Jerry. - Bezpłatna próbka, jakież to dobry pomysł...

Pan Sacco skończył podliczanie zamówienia Angeliny i wkładał towary do siatki. Najchętniej włożyłby tam Jerryego, gdyby tylko miał większą siatkę.

- I jak? - spytała Angelina.

- Cóż, skoro zapraszasz mnie na obiad, po wszystkich tych latach, to co mam powiedzieć? Oczywiście, że tak.

Jerry spojrział triumfująco na Donniego, który przewrócił oczami i oddał Angelinie resztę.

- Zatem do zobaczenia o siódmej wieczorem - powiedziała, zabierając swoją torbę z zakupami.

- Jesteśmy umówieni - odpowiedział Jerry.

- Cześć, chłopaki - powiedziała.

Idąc w kierunku drzwi, poczuła niespodziewane wyrzuty sumienia, jakby flirtowała z innym facetem za plecami męża. Jerry musiał chyba wyczuć jej nastrój, bo odprowadził ją do drzwi i z szacunkiem otworzył je przed nią. Dotknął jej ramienia, kiedy go mijała.

- Cieszę się, że na ciebie trafiłem, Angelino - powiedział. - I naprawdę przykro mi z powodu Franka.

- Dzięki Jerry i do zobaczenia później.

Popłakała trochę, kiedy znalazła się za drzwiami sklepu, ale zanim przeszła połowę drogi do domu, poczuła się lepiej. Dotarło do niej, że właśnie podjęła pierwszą, niezależną decyzję marketingową.

Jerry zamknął za nią drzwi. Spojrzał na pana Sacco.

- I co pan o tym sądzi, panie Sack?

Pan Sacco wyciągnął rękę.

- Zamknij się i dawaj pieniądze.

## GŁÓD TO NAJLEPSZA PRZYPRAWA

---



Angelina była trochę do tyłu z czasem.

Resztę poranka poświęciła na przejrzenie swojego notesu z przepisami, uaktualnianie swoich pomysłów, szukanie inspiracji, które pojawiały się i potem, po zapisaniu na marginesie notatnika, zostawały zapomniane. Poświęciła chwilę na przepisanie ich za pomocą starej maszyny do pisania. Angelina szkicowała ołówkiem dania i tabele potrzebne do wykonania potraw, z których była szczególnie zadowolona, a następnie także wpinała je do swojego notesu. Lubiła rysować i nawet zapisała się na kilka płatnych kursów rysunku, kiedy chodziła do szkoły średniej. Szkicowanie drobnych szczegółów, takich jak wzgórkę na lazanii, czy uchwycenie błyszczącej powierzchni bakłażana na papierze, pomagało jej postrzegać je w zupełnie inny sposób. Kilka razy zdarzyło się, że rysunek zainspirował ją do odmiennego podejścia lub stworzenia przepisu, o którym nawet by nie pomyślała w innych okolicznościach.

Na ten wieczór wybrała przepis, który uwielbiał jej tato - roladę cielęcą z sosem *piccata*. Była to cienko pokrojona cielęcina, zrolowana z odrobiną parmezanu, pietruszki i szynki, lekko przypieczona na oliwie. Angelina kupiła taką ładną szynkę *prosciutto* u Sacco, która wydawała się być stworzona

do użycia jej w taki sposób. Chciała dodać temu przepisowi jakiegoś wyjątkowego charakteru, więc oprócz soku wyciśniętego z cytryny i kaparów, planowała wzbogacić sos wytrawnym wermutem i udekorować go świeżo startą skórką z cytryny. Poda cielęcinę na cienkich makaronowych wstążkach polanych oliwą *extra virgin* i masłem z dużą ilością tłuczonego pieprzu oraz dodatkowo ze szparagami.





# CIEŁĘCINA BRACIOLE

## Z SOSEM PICCATA

[NA 6 OSÓB]



### SKŁADNIKI

- ☞ 1,5 kg pokrojonej cielęciny bez kości
- ☞ świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- ☞ 15 dag szynki *prosciutto*, pokrojonej na 24 kwadraty, każdy o długości około 5 cm
- ☞ ½ szklanki posiekanej natki z pietruszki
- ☞ 125 g parmezanu: 1 i ½ szklanki drobno utartego z kawałka o wadze 60-90 g, reszta pokrojona w średniej wielkości kostkę (najpierw w paski o szerokości 6 mm a potem na kawałki około 1,2 cm)
- ☞ 3 łyżki lub więcej oleju rzepakowego, w zależności od potrzeby
- ☞ 2 cebulki szalotki (posiekane) – jeśli są większe, wystarczy tylko jedna
- ☞ ½ szklanki wytrawnego wermutu
- ☞ 2 szklanki bulionu drobiowego
- ☞ ½ łyżeczki pasty bulionowej wołowej (takiej jak firmy Better Than Boullion, sprzedawanej w słoiczkach zawierających 8 uncji)
- ☞ 2 łyżki mąki ryżowej lub zwykłej mąki
- ☞ 1 świeża cytryna, ze startą skórką, wyciśnięta
- ☞ ¼ szklanki kaparów, około połowy małego słoiczka

- ☞ ½ kg makaronu wstążki, ugotowanego z oliwą z oliwek *extra virgin*, świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną pietruszką (jako przystawka)
- ☞ ½ kg ugotowanych na parze szparagów (jako przystawka)

#### WYKONANIE

☞ Rozłóż folię na dużej desce do krojenia, załóż brzegi pod spód i zabezpiecz je. Ułóż cielęcinę na folii, oprósz ją czarnym pieprzem. Przykryj cielęcinę drugą warstwą folii, aby nie rozpryskiwała się na boki i rozbij ją metalowym tłuczkiem – mięso powinno mieć grubość około 6 mm. Pokrój cielęcinę na kawałki o wielkości 10 na 15 cm – powinno być około 24 kawałków. Na każdym kawałku połóż plasterki *prosciutto*, posyp go łyżeczką pietruszki i łyżką tartego sera. Zwiń każdy kawałek mięsa, podwijając końcówki i zabezpiecz go wykałaczkami przed rozwinięciem (zapamiętaj liczbę wykałaczek, żeby mieć później pewność, że wszystkie zostały usunięte).

☞ Prawdopodobnie trzeba będzie smażyć cielęcinę w kilku turach. Na każdą turę podgrzej na średnim ogniu z łyżki oliwy z oliwek na dużej patelni. Kiedy tłuszcz będzie gorący, połóż roladki na patelni, najpierw tą stroną, na której jest łączenie. Smaż przez 1 minutę bez przewracania, a potem przełóż na drugą stronę i usmaż w taki sam sposób. Przełóż usmażone roladki do żaroodpornego naczynia, łączeniem do dołu i wyjmij wszystkie wykałaczki. Przykryj folią i odstaw na chwilę.

☞ Podgrzej piekarnik do 150°C.

☞ Na tej samej patelni podgrzej 1 łyżkę oleju na średnim ogniu i podsmaż szalotki, aż będą szkliste, mieszaj bez przerwy, aby się nie przypaliły, przez około 2 minuty. Wlej wermut na patelnię i pozwól, aby większość alkoholu wyparowała. Następnie dodaj bulion drobiowy i podgrzej – bulion powinien być wrzący. Wmieszaj pastę bulionową wołową, a następnie stopniowo dodawaj

mąkę. Obniż temperaturę pod patelnią i zostaw na ogniu na czas 5-10 minut, żeby wszystkie smaki i zapachy miały czas się połączyć, a sos zgęstnieć. Zmniejsz jeszcze ogień i wlej sok z cytryny. Polej mięso sosem. Przykryj i włóż do piekarnika, aż cielęcina przejdzie sosem i skruszeje – 50-60 minut.

#### PODANIE

☞ Na środku każdego talerza połóż makaron. Użyj dwóch łyżek, żeby przenieść 3-4 roladki na każdy talerz, rozłóż je na makaronie. Polej roladki i makaron 3-4 łyżkami sosu. Posyp każdy kawałek mięsa łyżeczką kaparów i szczyptą startej skórki cytrynowej. Obok głównego dania na talerzu ułóż kilka szparagów.



Angelina chciała na początek podać im zupę, która kontrastowałaby mocno z cielęciną. Wybór padł na jej Miętową Zupę ze Słodkich Ziemniaków, cudowną zupę krem, lekko zagęszczoną ryżem, podkreśloną złocistymi rodzynkami, rozświetloną świeżą miętą. A na deser aż prosiło się, żeby zrobić ciasto. Po raz pierwszy będzie gościła Johnny'ego i Jerry'ego przy stole, a w przypadku Jerry'ego miała to być próba prowadząca do zawarcia umowy, więc wszystko musiało być doskonałe. Na listę zakupów naniosła kilka pozycji: gruszki, czarne wiśnie, ziele angielskie, mała butelka Old Overholt Rye - amerykańskiej whisky produkowanej z żyta. Ciasto będzie zwieńczeniem posiłku i kropką nad „i”.

Znalezienie świeżej mięty i czarnych wiśni okazało się nie lada problemem. Próbowała bezskutecznie kupić je w czterech miejscach, w końcu wsiadła w autobus i pojechała aż na rynek Reading Terminal. Kupienie suszonej mięty i puszkowanych owoców zupełnie nie wchodziło w rachubę. W końcu jednak wszystko dobrze się skończyło, bo oprócz tego, że znalazła to, po co tu przyjechała, udało jej się jeszcze zajrzeć do części, w której sprzedawano przyprawy i kupić wszystkie dodatki do ciasta, trochę hiszpańskiego szafranu, (bo był na wyprzedży), ziarenka kardamonu, (których nie

mogła znaleźć w żadnym innym miejscu) i wiórki osnówki gałki muszkatołowej (ponieważ nigdy wcześniej ich nie używała).

Jak tylko wróciła do domu, nastawiła zupę. Ale wiedziała, że ma mało czasu. W samą porę zrobiła ciasto i wstawiła je do piekarnika, a następnie zaczęła przygotowywać cielęcinę *braciola*, rozbijając ją na cieniutkie, delikatne kawałki, które rozpływają się w ustach. Jak zawsze pracowała szybko, ale nie udało jej się nakryć do stołu przed przyjściem pana Cupertino, który wydawał się być w całkiem dobrym nastroju.

- Panie Cupertino — powiedziała, otwierając mu drzwi - cieszę się, że już pan przyszedł. Jest coś o czym muszę z panem porozmawiać. Proszę wejść.

Basil szedł za nią krok w krok do kuchni, gdzie musiała czym prędzej wyjąć ciasto z piekarnika.

- Już mówię o co chodzi - powiedziała, odstawiając ciasto do ostygnięcia. - Jak zapatrywałby się pan na to, żeby mieć towarzystwo przy stole?

Basil znieruchomiał i patrzył raz na Angelinę, raz na ciasto. Wydawało się, że rozważa propozycję zupełnie poważnie.

- Towarzystwo, czyli gości? - zapytał sprytnie. - Czy towarzystwo, hmm... jakby to ująć, jako poszerzenie bazy pani klientów?

- Jako jeszcze kilku płacących klientów. Kawalerów, takich jak pan. Czyli poszerzenie tego, wie pan, tego, co pan powiedział.

- Rewelacyjnie! - Basil wyglądał na zachwyconego.

- Naprawdę? - dopytywała Angelina z ulgą w głosie.

- Jasne. Nikt nie lubi jeść sam. Im nas będzie więcej, tym weselej.

- Och, dzięki Bogu - zaśmiała się - ponieważ oni mają przyjść już tego wieczoru.

Zaczęła nakrywać do stołu.

- Kto ma przyjść?

- Cóż, Johnny, który mieszka na tej samej ulicy i Jerry Mancini, taki miły facet mieszkający w okolicy. Chodziliśmy razem do podstawówki.

- Któregoś dnia miałem okazję poznać Johnny'ego. Dot-  
tie mi go przedstawiła - powiedział Basii. - Grzeczny dzie-  
ciak. Jestem pewien, że miło będzie nam razem spędzać czas.  
No i będę miał z kim porozmawiać o pani gotowaniu. A jeśli  
już o tym mowa, to co pani gotuje?

- Zupę ze słodkich ziemniaków - powiedziała Angelina,  
wskazując na kuchenkę - cielęcinę z sosem *piccata* z makaro-  
nem oraz ciasto gruszkowo-wiśniowe na deser - zamilkła. -  
Je pan cielęcinę, mam nadzieję?

- A jakże!

Usłyszeli pukanie do drzwi.

- To pewnie Jerry... - powiedziała Angelina.

- Ja otworzę - zaoferował Basii i wyszedł z kuchni. -  
I proszę się mną nie martwić, zjem wszystko, co pani ugo-  
tuje. Umieram z głodu. A jak rzecze Cervantes: „najlepszą  
przyprawą na świecie jest głód”.

- Świetnie, bo przygotowałam tonę jedzenia.

Basii wpuścił Jerry'ego, a Angelina przedstawiła sobie  
obu panów. Otworzyła butelkę Chianti i zostawiła ich  
w pokoju przyjaźnie ze sobą rozmawiających. Pomieszała  
zupę, wyjęła talerze, szklanki i sztucce, które odstawiła na  
boczną szafkę, gotowe do zaniesienia na stół. *Braciola* już  
się upiekła i stała jeszcze w piekarniku. Musiała jeszcze  
ugotować makaron i rozłożyć danie na talerzach, czyli była  
już na finiszu.

- Przyszedł już Johnny? — zawołała w stronę osób sie-  
dzących w pokoju.

Jerry zerwał się na nogi i wyrzwał przez okno.

- Jeszcze nie. Ale, chwila... widzę, że zrobił ze mnie kłamcę.

Na szybie zewnętrznych drzwi pojawił się cień Johnny ego. Basil otworzył je i wprowadził go do środka.

- Proszę tędy, Johnny.

- Dziękuję, panie Cupertino.

- O, cześć Jerry - powiedział Johnny.

Zjął kurtkę, złożył ją na pół i przewiesił przez podłokietnik jednego z foteli w salonie.

- Przyszedłeś w samą porę, młody człowieku - powiedział Basil.

Jerry poklepał go po plecach.

- Obiad prawie gotów. Umyłeś ręczki przed jedzeniem?

- No tak, umyłem jeszcze w domu - odpowiedział ufnie Johnny.

- A o uszach pamiętałeś?

Johnny zastanowił się o sekundę dłużej niż powinien i Jerry skrzywił się w uśmiechu.

- Zamknij się, Jerry - powiedział Johnny, śmiejąc się serdecznie.

- On się tylko tak droczy z tobą — powiedział Basil. — Przygotujcie się na ucztę.

Angelina wpadła do pokoju, niosąc duży półmisek z ząskami, na którym znalazły się wędliny, ser, oliwki i papryczki. Postawiła go na stole.

- Cześć Johnny! Jeśli chcecie już usiąść, to zacznę podawać do stołu.

- Angelino, pachnie tu niewiarygodnie pięknie — powiedział Jerry.

Basil zajął swoje zwykłe miejsce, a Jerry usiadł na krześle naprzeciw niego.

Johnny miał zamiar usiąść na krześle u szczytu stołu, ale Jerry dał mu dyskretny znak.

- Hej, Johnny, nie siadaj tam. To miejsce Franka. Chodź tu koło mnie.

- O, przepraszam.

Johnny z szacunkiem odstawił krzesło na właściwe miejsce i usiadł koło Jerryego. Angelina przyniosła im talerzyki i sztućce. Zaczęli od przekąsek.

Zadzwoił dzwonek u drzwi.

- Kto to może być? - Angelina zawołała z kuchni. - Czy mógłby pan otworzyć, panie Cupertino?

Basii odsunął krzesło od stołu, położył złożoną serwetkę obok swojego talerza i podszedł do drzwi. Kiedy je otworzył, zobaczył potężnego młodego mężczyznę, ze złożonymi przed sobą rękoma, co upodobiało go do przerośniętego chórzysty. Był gładko ogolony, nosił schludny, wyglądający na niezbyt drogi, czary garnitur i krawat. Był tak wielki, że zasłaniał sobą widok na ulicę. Grzecznie czekał, aż zostanie zapytany, zanim cokolwiek powiedział.

- Czym mogę panu służyć? - zapytał Basii.

- Dobry wieczór panu. Nazywam się Philip Rosetti. Czy to dom pani D'Angelo?

- Tak jest, istotnie.

Phil skinął głową, obejrzał się przez ramię i spojrzał na długiego, czarnego cadillaca zajmującego dwa miejsca parkingowe na ulicy. Podniósł do góry kciuk i uśmiechnął się do ledwie widocznego przez przyciemnioną szybę mężczyzny, który jowialnie mu pomachał.

Młody człowiek odchrząknął i przesunął ciężar swojego ciała z pięt na palce i z powrotem.

- Dżentelmen w samochodzie, mój wuj, Don Eddie Frangipani, chciałby porozmawiać z panią D'Angelo, jeśli



ona nie miałaby nic przeciwko temu i przez chwilę zechciała dotrzymać mu towarzystwa w samochodzie.

Basil uważnie go wysłuchał.

- Jeśli to nie kłopot, proszę poczekać. Zaraz ją zapytam.

- Mogę poczekać. Dziękuję.

Basil zamknął drzwi. Philip nawet się nie ruszył, nie odsunął się ani o centymetr. Przez ten czas Jerry i Johnny wstali już od stołu i zerkali przez zasłony w oknie od frontu.

- Ma pani gościa - powiedział Basil z nieskrywanym rozbawieniem.

- A niech mnie! Wiesz kto to? - spytał Jerry. - To Don Eddie.

- O czym ty mówisz? - powiedziała Angelina trochę zirytowana. - Kto niezapowiedziany przychodzi do czyjegoś domu w porze obiadu?

- Nie słyszałaś o Don Eddiem? - spytał Jerry. - Jak długo tutaj mieszkasz, Angelino?

- Żartujesz sobie ze mnie? Zupa jest już gotowa. Kim jest ten facet?

- Cóż - powiedział Jerry - to bardzo szczególny facet.

- Kiedy mówisz „facet” - wtrącił Basil - to masz na myśli jednego z tych gości? - rozpląszczył palcem nos, przesuwając go w prawo.

Jerry zrozumiał w lot.

- Nie, nie do końca. Sam nie jest jednym z tych facetów, ale jest w pewnym sensie honorowym facetem. To znaczy, że ci goście kochają tego faceta i dlatego też nazywają go Donem, chociaż wcale nim nie jest.

- Czym nie jest? - spytał Johnny.

- Jednym z tych gości - odpowiedział Jerry.

Cierpliwość Angeliny właśnie się skończyła.

- O czym ty mówisz, na miłość boską?

- Słuchajcie - powiedział Jerry. - Ten facet na zewnątrz, Eddie, dorastał z, wiecie... szefem tych gości i... wiecie o co mi chodzi.

Johnny, Angelina i nawet Basil przytaknęli ze zrozumieniem.

- W porządku - dodał Jerry. - Wygląda na to, że Eddie uratował mu kiedyś życie, kiedy byli dziećmi, albo coś w tym stylu. Wobec tego szef zawsze dbał o Eddiego. Poza tym Eddie nigdy nie chciał wpakować się w żadne kłopoty, zatem zawsze wychodził obronną ręką. A i tak oni wszyscy go uwielbiają. Słucha, odbiera towar, udziela rad i po prostu lubią mieć go pod ręką. Ufają mu. On jest... wyjątkowy.

- No ale czego chce ode mnie? - zapytała Angelina z nutką obawy w głosie.

- Chce z panią porozmawiać - powiedział Basil.

- Musisz iść - ponaglił ją Jerry.

- Dokąd iść? - zapytała.

- Chce, żeby pani wyszła i porozmawiała z nim w samochodzie - dodał Basil.

- Musisz iść - powiedział Jerry z przekonaniem. - To jest bardzo niezwykle. To szansa.

- Szansa na co? - zapytała Angelina.

- Po prostu. Nie wiem - powiedział Jerry. - Dlatego właśnie musisz iść.

Angelina spojrzała strapiionym wzrokiem na drzwi wejściowe, następnie pełnym obaw spojrzeniem zerknęła na drzwi kuchni, gdzie na podanie czekał obiad.

Jerry poklepał ją pocieszająco po ramieniu.

- Idź. Będę patrzył przez okno.

Johnny i Basil patrzyli na nią, oczekując decyzji. Angelina przewróciła oczami, wyrażając cichą irytację. Zerwała z siebie fartuch i podała go Jerryemu.

- W porządku, dobrze! Pójdę - powiedziała w końcu. -  
Panie Cupertino, czy mógłby pan zdjąć zupę z ognia?

- Może pani na mnie liczyć - odpowiedział Basil, po  
czym otworzył drzwi. Philip wciąż tam stał bez ruchu w tej  
samej pozycji i dokładnie tym samym miejscu, z nosem tuż  
przy drzwiach. Kiwnął głową, kiedy zobaczył, że Angelina  
podchodzi do wyjścia i szedł przed nią po schodach.

- Powodzenia - szepnął jej do ucha Basil, kiedy wycho-  
dziła na zewnątrz.

Angelina poszła za Philem w stronę samochodu i weszła  
do środka, kiedy ten kurtuazyjnie otworzył przed nią drzwi.  
Wsunęła się na luksusowe, obite niebieską skórą siedzenie  
i znalazła się twarzą w twarz z Donem. Najbardziej oko wyglądało na  
osiemdziesięciolatka. Jego gładkie białe włosy były doskonale  
ostrzyżone, wyglądał jakby właśnie wstał z krzesła u fryzjera.  
Ubrany był w piękny płaszcz z wielbłądziej wełny, w klapę  
miał wpiętą białą gardenię. Angelina zauważyła, że jego oczy  
miały doskonały odcień błękitu bezchmurnego nieba.

Kiedy przemówił, jego głos był kojący i budzący zaufanie.

- Witaj, Angelino. Jak się miewasz, moja droga?

- Witam.

Jeszcze nie była gotowa, żeby mu przebaczyć zakłócenie  
obiadu.

- Nazywam się Ed Frangipani i jestem zaszczycony, że  
wreszcie mogę panią poznać.

- Dzień dobry, panie Frangipani - powiedziała, delikat-  
nie potrząsając jego dłońią.

- Proszę, mów na mnie Don Eddie. Wszyscy tak mówią.

- Przepraszam, panie Frangipani. Nie chciałam pana  
popędzać, ale mam gości w domu i chciałam podać wresz-  
cie obiad. Więc...

- Ach. Słyszałem, że jesteś dobrą kucharką.

- Tak pan słyszał? - splotła dłonie na kolanach.

- W *rzeczy* samej. Docierają do mnie różne rzeczy. W związku z tym zdecydowałem przyjechać i spotkać się z tobą.

- Przyjechać do mnie? A po co? - po raz pierwszy poczuła się zaintrygowana.

- To jest związane z twoim mężem, Frankiem.

- Jak to z moim mężem? - zapytała podejrzliwie.

Starła się sprawić, żeby nie było słyhać napięcia w jej głosie, ale nieskutecznie.

Don Eddie lekko uniósł się na swoim siedzeniu, żeby mieć ją dokładnie przed sobą.

- Trochę go znałem. Bardzo go lubiłem. Bardzo pracowity i dobry związkowiec. Staram się być na bieżąco, rozumiesz? Rozmawiam z ludźmi, kiedy po pracy idą na lunch. Mówią mi o różnych rzeczach.

Przytulne ciepło samochodu, obezwładniający zapach gardenii i melodyjny tembr głosu zaczęły ją zmiękczać.

- O czym na przykład? - zapytała łagodnie.

- Chciałem podzielić się historią, jaką Frank mi kiedyś o tobie opowiedział.

- O mnie?

Błękitne oczy jak u Sinatry patrzyły wprost na nią.

- Miałaś wypadek samochodowy, który zdarzył się kilka lat temu?

Angelina pokręciła lekko głową.

- Nie do końca. To był wypadek autobusu. Zabrano mnie na izbę przyjęć, ale nie byłam ranna, tylko trochę wystraszona. Nikt nie został poważnie ranny. Dlaczego Frank w ogóle o tym opowiadał?

- Lubię słuhać opowieści o rodzinach chłopaków. - Don Eddie uśmiechnął się. - Sam nigdy nie miałem żony

ani dzieci. Rozmawialiśmy wtedy o złych dniach, o takich dniach, których nigdy nie da się zapomnieć. „Jaki był twój najgorszy dzień?”. Jeden z chłopaków powiedział to, drugi coś innego. A Frankie, nagle stał się markotny, co nie uszło mojej uwadze. Więc zanim sobie poszedłem, wziąłem go na stronę i wtedy mi to opowiedział. Kiedy tego dnia zadzwoniono do niego, że miałaś wypadek i poszedł szukać cię w szpitalu, zobaczył kobietę, która wyglądała tak jak ty. Miała taki sam płaszcz, krwawiła, a lekarze właśnie udzielali jej pomocy. Była poważnie ranna. Na początku pomyślał, że to ty, że to ty byłaś tą ranną kobietą. I samo wyobrażenie tego, że cię straci, sprawiło, że był to jego najgorszy dzień w życiu.

- Nigdy mi o tym nie mówił - Angelina z trudem wykrztusiła z siebie te słowa.

Don również ściszył głos.

- Chodzi o to, że on uronił łzę, gdy mi o tym mówił. I kiedy dowiedziałem się, że umarł, pomyślałem, że powinienem tu przyjechać i powiedzieć ci, że miałaś męża, który kochał cię tak bardzo, że płakał w obecności innego mężczyzny, opowiadając mu tę historię.

Don Eddie chwycił jej dłoń, kiedy jej oczy wypełniły się łzami. Podał jej czystą białą chusteczkę, a ona przez chwilę cichutko płakała, opierając głowę na jego nieskazitelnym płaszczu, podczas gdy on poklepywał ją przyjaźnie po ramieniu.

Pociągnęła nosem, zebrała się w sobie i spojrzała na niego z wdzięcznością.

- Czy chce pan wejść na obiad? Przygotowałam więcej.

Don Eddie zachichotał, a Angelina zrozumiała, dlaczego Jerry nazwał go „niezwykłym”. Wiedział, o czym mówi.

- Cieszę się, że zapytałaś. Ja i Phil mieliśmy człowieka, który dla nas dość smacznie gotował. Ale nie będzie go

w okolicy przez jakieś trzy do pięciu lat. A ja słyszałem, że jesteś dobrą kucharką, więc pomyśleliśmy, że moglibyśmy spróbować twojej kuchni. Dochodzą do mnie pozytywne opinie. Zatem, zgadzasz się?

Angelina zaśmiała się, a Don Eddie zapukał w okno. Phil, który cierpliwie czekał na zewnątrz, żeby nie naruszać ich prywatności, obszedł samochód dookoła i otworzył przed Angeliną drzwi. Zaprowadził ją na górę po schodach, po czym zrobił to samo z Donem.

W mgnieniu oka dostawiono krzesła i przyniesiono nakrycia, więc Don Eddie i Phil zdążyli załapać się jeszcze na resztę przekąsek. Zupa była podawana na gorąco. Kiedy już każdy z gości rozłożył serwetkę i spróbował zupy, w pokoju słychać było tylko ostrożne przełykanie, żeby nie poparzyć sobie ust oraz ciche uderzenia łyżką o talerz. Angelina zrobiła sobie przerwę i rozkoszowała się tą chwilą - dochodzącymi do niej dźwiękami oraz widokiem tych wszystkich mężczyzn spożywających ugotowane przez nią jedzenie. Jerry, który elegancko zaprosił Dona Eddiego, żeby zajął miejsce obok niego, zaczął z nim rozmawiać, jakby byli starymi przyjaciółmi, którzy spotkali się po latach. Nawet Johnny dobrze się odnalazł w tej sytuacji. Duży Phil nie powiedział ani słowa, oprócz „Dziękuję, pani D'Angelo” i „Dobranoc” tuż przed wyjściem. Mimo to Angelina była pewna, że mu smakowało. Podane na końcu ciasto gruszkowo-wiśniowe było przeważającym argumentem. Potem Angelina odprowadziła każdego z nich do wyjścia, a każdy z osobna podziękował jej za posiłek. Jerry został żeby pomóc jej posprzątać i miał wyjść jako ostatni. Kiedy i on zaczął się zbierać, Angelina sięgnęła do kieszeni fartucha i wyjęła banknot o nominale 100 dolarów.

- Spójrz, co znalazłam pod talerzem Don Eddiego, kiedy sprzątałam.

- Nieźle - zagwizdał Jerry.

- Nie mogę tego przyjąć. To za dużo. Muszę mu oddać te pieniądze - nalegała.

- Nie! Angelino, nie rób tego, wybij to sobie z głowy! Słuchaj, właśnie w ten sposób będzie ci płacił. Nie jest facetem, któremu można wręczyć rachunek. I nie martw się, na pewno nie będzie za każdym razem zostawiał stu dolarów. Pozwól mu zachowywać się w sposób, do którego przywykł. Uwierz mi, będzie dobrze.

- Jesteś pewien? - Angelina nie była przekonana.

- Tak. Obiecuję. I nigdy, przenigdy niczego mu nie zwracam. Proszę. Obiecuj mi.

Rozśmieszył ją poważny ton Jerry'ego.

- Okej, okej. Właściwie jest bardzo przyjemnym facetem. Więc, wrócisz tu jutro?

- Na sto procent!

Otworzyła mu drzwi.

- Miło było znowu cię zobaczyć, Jerry. Dziękuję, że przyszedłeś.

- To ja dziękuję za zaproszenie. - Jerry włożył ręce do kieszeni swojej brązowej skórzanej kurtki i zbiegł po schodach. Przechesał palcami włosy, pomachał i wyszedł na ulicę. - Dobranoc, Angelino!

Kiedy odprowadzała go wzrokiem, poczuła szarpnięcie w żołądku, jakiś skurcz, który zidentyfikowała dopiero, gdy wróciła z powrotem do kuchni.

Po prostu była głodna. Przez cały dzień sama niczego nie jadła.



# MIĘTOWA ZUPA ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW

[6 DO 8 PORCJI]



## SKŁADNIKI

- ☞ 1 łyżka oleju rzepakowego
- ☞ 2 ząbki czosnku, drobno posiekanego
- ☞ 2 szalotki, posiekane
- ☞ 1 litr bulionu warzywnego
- ☞ 1 i ½ kg słodkich ziemniaków, obranych i pokrojonych na 2,5 cm kostki
- ☞ ½ szklanki białego ryżu
- ☞ 1 łyżka sproszkowanego chili
- ☞ 1 łyżeczka cynamonu
- ☞ 2 łyżeczki soli
- ☞ 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
- ☞ 1 szklanka rodzynek sułtańskich, przepłukanych, odsączo-nych i posiekanych
- ☞ ½ szklanki świeżych liści mięty, drobno posiekanych, dodatkowo 8 małych gałązek w całości
- ☞ ½ szklanki orzechów włoskich
- ☞ 1 świeża limonka, skórka potarta, sok wyciśnięty
- ☞ ½ szklanki kwaśnej śmietany



## WYKONANIE

☞ Podgrzej olej rzepakowy na średnim ogniu w dużym garnku do zupy. Kiedy będzie gorący, podsmaż czosnek i szalotki, aż zmiękną. Mieszaj bez przerwy, żeby ich nie przypalić przez 1-2 minuty.

☞ Wlej do garnka bulion warzywny i 4 szklanki wody, zagotuj i dodaj ryż, słodkie ziemniaki, sproszkowane chili, cynamon, sól i pieprz do smaku. Zagotuj ponownie, a następnie zmniejsz ogień, przykryj garnek i gotuj bez przerwy przez 20 minut. Zdejmij garnek z ognia i odstaw na 5 minut bez zdejmowania pokrywki.

☞ W międzyczasie podgrzej piekarnik do temperatury 180°C.

☞ Przy pomocy ręcznego blendera utrzyj słodkie ziemniaki, następnie dodaj je z powrotem do garnka i jeszcze ucieraj. Dodaj rodzynki i postaw garnek na średnim ogniu, żeby zmiękły. Zajmie to około 5 minut. Zdejmij z ognia i wmieszaj posiekaną mięętę.

☞ Na blasze do pieczenia rozłóż orzechy włoskie i upraż je w piekarniku przez 3-5 minut, następnie za pomocą wałka pokrusz je w foliowej torebce.

## PODANIE

☞ Zupę podawaj w ceramicznych miseczkach. Na powierzchnię zupy w każdej miseczce nalej 1 łyżeczkę soku z limonki. Dodaj łyżkę śmietany na sam środek zupy i udekoruj ją szczyptą startej skórki z limonki. Wokół śmietany zrób kółko z pokruszonych orzechów włoskich. Na śmietanie połóż gałązkę mięty.

# CIASTO GRUSZKOWO-WIŚNIOWE

[PORCJA NA 6 OSÓB]



## SKŁADNIKI NA MASĘ OWOCOWĄ

- ☞ ½ świeżej cytryny (skórka starta, sok wyciśnięty)
- ☞ 3 duże gruszki odmiany Bartlett
- ☞ ⅔ szklanki cukru
- ☞ 1 łyżeczka mielonego cynamonu (½ łyżeczki do gruszek i ½ łyżeczki do wiśni)
- ☞ ¼ łyżeczki soli (⅓ łyżeczki do gruszek i ⅓ do wiśni)
- ☞ ⅓ szklanki whisky
- ☞ ½ kg świeżych czarnych wiśni, drylowanych i przepołowionych
- ☞ 6 małych ziaren kardamonu zmielonych w młynku do przypraw (należy usunąć łupiny)
- ☞ ½ szklanki orzechów włoskich, pokruszonych w woreczku za pomocą wałka
- ☞ 1 łyżka brązowego cukru
- ☞ 1 łyżka masła

## SKŁADNIKI NA CIASTO

- ☞ 3 szklanki mąki plus dodatkowo odrobina na stolnicę
- ☞ ⅓ łyżeczki soli
- ☞ 4 łyżki zimnego masła
- ☞ 4 łyżki zimnego tłuszczu piekarniczego (tłuszcz roślinny)

- ☞ ¼ do ½ szklanki wody potrzebne do zwilżenia ciasta (trzymaj szklankę wody pod ręką)
- ☞ 1 jajko, roztrzepane

#### SKŁADNIKI DO DEKORACJI

- ☞ 60 g żółtego lub białego sera Cheddar, cienko pokrojonego nożem do sera
- ☞ 500 ml lodów waniliowych
- ☞ świeże liście mięty

#### WYKONANIE MASY OWOCOWEJ

☞ Do dużej miski wlej sok z połowy cytryny. Pokrój gruszki na ćwiertci – po długości (zostaw skórkę, ponieważ jest ładna i zawiera składniki ułatwiające trawienie). Usuń środek, pestki i ogonek. Następnie pokrój gruszki na kliny o grubości 6 mm, przetnij je na mniejsze kawałki o długości około 2,5 cm. Włóż do miski z sokiem z cytryny, upewnij się, że wszystkie kawałki zamoczyłaś w soku, który zapobiega utlenianiu. Dodaj ¼ szklanki cukru, ½ łyżeczki cynamonu, ¼ łyżeczki soli i 1 łyżkę whisky. Zamieszaj delikatnie, ale dokładnie.

☞ W oddzielnej misce połącz wiśnie z pozostałym cukrem (½ szklanki), ¼ łyżeczki soli, łyżką whisky i kardamonem.

#### WYKONANIE CIASTA

☞ Umieść mąkę i sól w misce miksera wyposażonego w łopatkę do wyrabiania ciasta. Dodaj masło i tłuszcz do pieczenia i na mikserze wybierz program „pulsujący”, żeby połączyć składniki, aż będą przypominały duże okruchy. Następnie, przez podajnik zacznij stopniowo dodawać zimną wodę, ubijając, aż ciasto połączy się w zwartą masę. Nie dodawaj więcej wody niż potrzeba do uzyskania takiej konsystencji. Trzeba pamiętać, żeby nie wyrabiać ciasta zbyt długo, ponieważ ma być tak chrupkie i delikatne jak

to możliwe. Jeśli dodasz za dużo wody, może okazać się, że ciasto zrobi się zbyt klejące.

☞ Przełóż masę do miski i uformuj kulę. Przetnij ją na pół. Przykryj miskę wilgotną ściereczką, kiedy wyrabiasz ciasto. Oprósz mąką czystą ściereczkę do wyrabiania ciasta lub dużą ścierekę kuchenną o gładkim splocie, (wypraną w chlorowym wybielaczu i wysuszoną) – strzepnij nadmiar mąki (na placek taki jak ten, składający się z dwóch warstw ciasta warto mieć dwie ściereczki, po jednej na dolną i górną warstwę). Złóż ściereczkę na pół i połóż na niej połowę kuli z ciasta, zgnieć ją najlepiej jak możesz, żeby była płaska. Za pomocą wałka rozwałkuj ciasto w taki sposób, aby uzyskać koło średnicy 28 cm. Wałkuj od środka na zewnątrz i w trakcie wałkowania odwracaj ciasto, żeby uzyskać zgrabne koło.

☞ Na środku rozwałkowanego ciasta połóż do góry dnem okrągłą formę do pieczenia, która będzie służyła za wzór. Przy pomocy noża do pizzy lub noża do masła wytnij koło o równych krawędziach około 2,5 cm większe od formy. Odłóż na bok. Ta warstwa będzie użyta na górę ciasta.

☞ Oprósz mąką drugą ściereczkę do wyrabiania ciasta, strzep nadmiar mąki. Ułóż drugą połowę kuli z ciasta na podobnie złożonym podkładzie, zgnieć na płasko, rozwałkuj, aż koło będzie miało średnicę 28 cm, korzystając z tej samej techniki. Schłodnie przytnij brzegi ciasta. Z największą ostrożnością wsuń dłoń pod ściereczkę (uważaj, żeby nie rozerwać ciasta) i przełóż koło na formę do pieczenia, lekko dociśnij je do dna.

## PIECZENIE

☞ Podgrzej piekarnik do 200°C. Połącz orzechy włoskie z brązowym cukrem i rozsyp je na dolnej warstwie ciasta. Łyżeczką nałóż nadzienie gruszkowe, a następnie nadzienie wiśniowe. Na wiśniach połóż skórkę startą z cytryny. Podziel łyżkę masła na

cztery części i rozłóż je równomiernie na tej warstwie. Płynnym ruchem nałóż drugą warstwę na wierzch, podwiń brzegi górnej warstwy pod brzegi dolnej i ściśnij krawędzie palcami miejsce przy miejscu. Pędzelkiem nałóż roztrzepane jajko i za pomocą noża wytnij sześć otworów wentylacyjnych (na kształt gwiazdy) na warstwie wierzchniej. Wstaw do piekarnika na warstwę folii, na którą spadną wyciekające soki.

☞ Piecz, aż zmiękną owoce, a skórka ciasta się zarumieni – około 45-55 minut.

☞ Przed podaniem zostaw do ostudzenia w temperaturze pokojowej.

#### PODANIE

☞ Pokrój ciasto na około 6 klinów. Połóż każdy z nich na talerzyku deserowym i przyozdób 1 gałąką lodów waniliowych lub 1-2 małymi kawałkami Cheddara, który został stopiony przez wstawienie razem z kawałkiem ciasta do piekarnika rozgrzanego do temperatury 120°C. Dodaj małe gałązki mięty.



Angelina nie pamiętała, kiedy ostatnio była tak zajęta, jak przez te kilka tygodni. Zdziwiło ją, że nowe obowiązki wypełniały jej cały czas. Przez sześć dni w tygodniu stołowała pięciu mężczyzn, którzy przychodzili na obiady, a większość z nich jadała u niej również śniadania. Basil był tak samo niezawodny, jak jej stara kuchenka - pojawiał się punktualnie o ósmej na śniadaniu i punkt dziewiętnasta na obiedzie. Za swój obowiązek uznał przyprowadzanie i odprowadzanie Johnny'ego, a jemu spodobało się bycie punktualnym tak jak Basil. Jerry twierdził, że jest człowiekiem, którego śniadanie składa się głównie z „kawy i pasty do zębów”, ale czasami dyskretnie podpytywał i pojawiał się, gdy serwowała coś bardziej wyszukanego. Na przykład, śmieszyło ich jak starał się za bardzo nie oddalać w dniu, kiedy przypadał doroczny Dzień Gofra. Don Eddie i Duży Phil również zaczęli przychodzić na śniadania i wkrótce zaczęli pojawiać się codziennie.

Okazało się, że przygotowanie śniadania było większym wyzwaniem niż się spodziewała, głównie z tego powodu, że za punkt honoru postawiła sobie dogadzanie indywidualnym gustom swoich „klientów”. Na kuchence zawsze miała duży garnek owsianki, chętnie i bez wysiłku przygotowywała wiel-

Po pierwszym tygodniu nie tylko dość dobrze zorientowała się, co każdy z mężczyzn lubi zjeść na początek dnia, ale także wiedziała, czego każdy z nich potrzebuje. Pan Cupertino wciąż uwielbiał przyrządzane od czasu do czasu omlety, a raz zrobiła mu jajka *en meurette* — jajka w koszulkach w sosie z czerwonego wina podawane z kawałkiem chrupiącego pieczywa francuskiego, które okazały się być hitem. W inne ranki serwowała mu płatki śniadaniowe z ciepłym mlekiem i świeże owoce z jogurtem lub twarogiem. Johnny najbardziej lubił zjeść miskę płatków w morzu zimnego mleka, więc Angelina miała pod ręką różne rodzaje *mml*, chociaż ograniczała te z dużą zawartością cukru. Don z przyjemnością jadłby do końca życia jajka na miękko na grzance z masłem, ale oczywiście namawiała go do zjedzenia małej miseczki płatków owsianych, zanim dobrał się do jajka lub tuż po tym. Płatki popijał kawą. Dużemu Philowi szykowała sycące specjały - czasem była to jajecznica, tosty, ziemniaki i bekon, innym razem stos grzanek francuskich i plasterki szynki. Angelina postanowiła sama nakładać mu potrawy na talerz, ponieważ szybko zrozumiała, że był zbyt nieśmiały, żeby prosić o dokładkę.

W niedzielę o dziesiątej, po tym jak wszyscy już wrócili z kościoła, stawiała na stole ogromny wybór różnych produktów. W zależności od tygodnia można tam było znaleźć wędzonego łososia i bagietki, kiełbaski, pieczone na ruszcie pomidory z parmezanem, *scrapple*" (to był jedyny dzień, kiedy serwowała to danie), boczek, świeże, jeszcze ciepłe ciastka i owocowe babeczki lub domowej roboty struclę owocową. Na zamówienie smażyła omlety dla Jerryego i pana Cu-

\* *Scrapple* — przysmażone plasterki mięsa (zwykle wieprzowiny), wymieszane z mąką kukurydzianą i przyprawami.

pertino. Spotykali się ponownie o siedemnastej na pieczeń z dodatkami.

W dni powszednie narzucała sobie tempo na złamanie karku i dumna była z tego, że, przynajmniej do tej pory, nigdy dwa razy nie podała tego samego dania głównego, chociaż pan Cupertino upominał się o powtórne podanie kilku swoich ulubionych potraw. Pieniądze spływające do niej pod koniec każdego tygodnia były darem niebios. Johnny i Jerry płacili gotówką, a ona pod koniec tygodnia sumiennie wystawiała im pokwitowania. Don płacił za siebie i za Phila w wybrany przez siebie sposób, a Angelina zapisywała każdą zostawioną przez niego hojną sumę. Nie pokazywała mu tego, ale prowadziła te zapiski w razie, gdyby spytał.

Przyszło jej do głowy, że gdyby miała jeszcze ze dwóch regularnie stołujących się u niej gości, nie byłoby tak źle z jej finansami. W piwnicy trzymała dodatkowe części do rozstawienia stołu wjadalni, a w pokoju gościnnym miała kilka krzeseł, które z łatwością mogłaby dostawić. Ponadto gotowanie dla dwóch czy trzech dodatkowych osób nie zrobiłoby różnicy, oprócz tej, którą odczułaby na koncie.

Dni stawały się coraz krótsze, ale w swoim przykuchennym ogródku wciąż miała zapas tymianku, szaławii, oregano, lawendy i innych ziół. W zeszłym tygodniu wstawiła do środka krzaczki bazylii, planowała wkrótce przenieść rozmaryn. Ogródek wychodził na południe, więc prawie wszystko, co tam posadziła świetnie rośnie. Jej drzewko laurowe teoretycznie było zbyt delikatne, aby mogło się utrzymać w klimacie filadelfijskim, ale odkąd posadziła je kilka lat temu, rośnie zdrowe i nie dawało się zimie. Teraz było już wielkości małego krzaczka. Na dzisiejszy obiad Angelina zakupiła dwie spore nogi jagnięce z kością, z których zamierzała przygotować roladę oprószoną solą, pieprzem i innymi przyprawami,



a potem upieczoną w świeżych ziołach, z lawendą na czele. Do tego planowała podać omlet *ratatouille*, danie z żółtej i zielonej cukinii, podsmażonej z cebulką, kolendrą i aromatyczną jajecznicą, słowem - gigantyczny omlet udekorowany wtopionym w niego kwiatem.

Kuchnię wypełniał odurzający zapach ziół, przede wszystkim ziela angielskiego, które właśnie skończyła tłuc w móżdżerzu. Wzięła sekator, na fartuch założyła zapinany sweterek i wyszła do ogrodu. Przesunęła dłonią po liściach rosnących tam ziół. Uwielbiała, kiedy pod wpływem jej dotyku zaczynały mocniej pachnieć. Ucięła kilka zdrowych gałązek lawendy, cząbrku i resztę kolendry. Wtem usłyszała głośne uderzenie, które dochodziło z ulicy i odbijało się echem od ścian.

- O Jezusie! - krzyknął jakiś człowiek.

Angelina wsadziła zioła do kieszeni fartucha i pobiegła przed dom. Na ulicy stał jasnowłosy mężczyzna. Tuż obok niego leżał wielki, staromodny kufer, którego zawartość rozrzucona była po chodniku. Spodnie, koszule i inne ubrania poniewierały się po ziemi, a luźne kartki papieru zaczęły już wyrwać się na wolność i leciały gnane wiatrem w dół ulicy. Wyglądało, jakby kufer dosłownie eksplodował.

Nieszczęśnik wyglądał na oszołomionego, nie wiedząc, w którą stronę się odwrócić — czy najpierw gonić kartki, czy może zbierać swoje rzeczy z chodnika. Kiedy przebiegła przez ulicę, żeby mu pomóc, nie mogła nie zauważyć, że mężczyzna jest niezwykle przystojny. Wiatr powiał mocniej i jeszcze kilka karteń zerwało się do lotu. Angelina ruszyła za nimi, ale zauważyła innego, drobniejszego mężczyznę, ubranego w elegancki tweed, sprawnie zbierającego papiery, lecące w jego kierunku. Był szybki i zwinny jak kot. Przez chwilę Angelina stała jak urzeczona i przypatrywała się, jak nakłuwła ostatnie z nich na czubek swojej parasolki.

Blondyn chrząknął zmieszany, próbując upchnąć swoje ubrania z powrotem do popsutego kufra.

- Co się stało? - zapytała Angelina, kiedy spojrzał na nią z niepokojem.

- Katastrofa.

- Nie żartuję. Co pan zrobił? Zrzucił to pan z dachu?

Mężczyzna wskazał na drzwi domu Dottie.

- Przyjechałem dzień wcześniej. Chciałem sprawdzić, czy nie ma gdzieś ukrytego klucza i na chwilę podparłem kufra. Ześlizgnął się z barierki i jakimś dziwnym trafem wystrzelił w kosmos. Kiedy uderzył o hydrant, po prostu eksplodował!

Uśmiechnął się nerwowo i rozłożył ręce, wyrażając w ten sposób swoje zdumienie i niedowierzanie. Stali i patrzyli na siebie. Przez chwilę można było odnieść wrażenie, że jest to początek spotkania dwojga ludzi, którzy znaleźli się na randce w ciemno. Kiedy Angelina schyliła się, żeby podnieść czarny sweter i wrzucić do bagażu kilka skarpetek, czar przysł.

Elegancko ubrany dżentelmen, nadchodzący z drugiego końca ulicy, właśnie się do nich zbliżał, układając zbuntowany stos papierów.

- Sir - powiedział bardzo oficjalnie - wydaje mi się, że to pańskie dokumenty pozbierałem z chodnika.

- Dziękuję - odpowiedział blondyn.

Przejął plik papierów, włożył je do kufra i obciążył czarną skórzaną kosmetyczką z przyborami do golenia. Cała trójka jeszcze przez kilka minut zbierała wszystko na kupkę i układała w otwartym na oścież kufrze.

- Bardzo wam dziękuję za pomoc. Naprawdę ją doceniam - powiedział blondyn, podczas gdy drugi mężczyzna pomagał mu zamknąć klamry.

- Ma pan dużo czarnych swetrów - powiedziała Angelina.  
- Cóż, czarny wyszczupła — uśmiechnął się. - Nazywam się Guy Mariano. - Wyciągnął dłoń.

- Jestem Angelina. - Podała mu rękę.

Był od niej trochę wyższy, kwadratowy w barach i pedantycznie ogolony. Jej pierwsze wrażenie, że był przystojnym człowiekiem potwierdziło się, kiedy przyjrzała mu się z bliska. Byłby jeszcze przystojniejszy, gdyby nie nos, który w dzieciństwie najprawdopodobniej był dwukrotnie złamany. Mężczyzna miał ładne zmarszczki koło oczu, kiedy się uśmiechał i zakłopotany, ujmujący uśmiech.

- Miło panią poznać - powtórzył Guy, po czym wyciągnął rękę w stronę drugiego mężczyzny.

- Nazywam się Pettibone. Jestem zaszczycony - uściśnął im dłonie, a następnie znikąd wyjął dwie wizytówki, po jednej dla każdego.

Angelina przeczytała D. WINSTON PETTIBONE, KIEROWNIK DO SPRAW ZAOPATRZENIA, JOHN WANAMAKER'S.

- A dlaczego próbuje się pan dostać do domu Dottie? - zapytała Guy'a i zaraz dodała: - Przepraszam za moje wścibstwo.

Guy wsadził rękę do kieszeni swojej dwurzędowej kurtki.

- Dottie jest moją ciotką. Będę u niej przez pewien czas mieszkał.

- To niezwykle - powiedział pan Pettibone.

Guy i Angelina oboje spojrzeli na niego. Węszył i wdychał zimne jesienne powietrze jak czujny pies myśliwski. Po chwili obdarzył ich spojrzeniem i szybko wyjaśnił.

- O, przepraszam. Nie miałem na myśli tego, że niezwykle jest się zatrzymywać u swojej rodziny. Po prostu głośno myślałem. Wyczułem świeżą lawendę. I kolendrę i, jeśli się nie mylę, jeszcze nutę ziela angielskiego?

Po kilku sekundach zamroczenia, Angelina wyjęła pęczek ziół, które przed chwilą wsadziła do kieszeni fartucha.

- Udało się panu wszystkie je wyczuć?

- W istocie. Wydaje się, że przeoczyłem cząber.

- Niewiele się pan pomylił. Właśnie zebrałam te zioła, a ziele angielskie mam w kuchni.

- W kuchni? - dopytywał Pettibone. - Będzie pani dodawała świeżej lawendy do jakiejś potrawy?

- Taki mam zamiar.

Pettibone postukał lekko czubkiem parasola w chodnik. Cienki wąsik pod wydatnym, orlim nosem ciekawie drgnął, a jego szare jak burzowe chmury oczy ożywiły się pod ciemnymi arystokratycznymi brwiami.

- No, tak. Sam jestem smakoszem-amatorem. Zainteresowało mnie, co pani planuje ugotować z tej lawendy.

Angelina dostrzegła w eleganckim mężczyźnie potencjalnego klienta.

- Jeśli ma pan kilka minut, to mogę panu od razu zademontrować przepis.

- Z przyjemnością skorzystam - powiedział pan Pettibone.

Zwróciła się również do Guy'a.

- Może zaniósłby pan swój kufer do mojego domu? Pan Cupertino przychodzi do mnie na obiad więc, w najgorszym razie, on będzie mógł pana wpuścić.

- Okej - powiedział Guy. - Ale czy na pewno nie będziemy pani przeszkadzać?

- Na pewno nie.

Pan Pettibone wetknął parasol pod pachę.

- Za boki? - zapytał Guy'a.

- Słucham?

- Kufer. Pan chwyci z jednej strony, a ja z drugiej.

- W porządku.

Podążyli za Angeliną na drugą stronę ulicy, niczym dwuosobowa procesja, niosąc między sobą ładunek jak sanitariusze nosze.

Po chwili Guy siedział już przy kuchennym stole z filiżanką kawy przed sobą. Pan Pettibone zajął miejsce stojące tuż obok Angeliny. Założył ręce na plecach i przyglądał się jak kobieta sprawnie zajmuje się drugą jagnięcą nogą.

- Lubię używać aromatycznych ziół - wyjaśniała - takich jak rozmaryn czy lawenda, szczególnie z jagnięciną, ponieważ przenikają do mięsa, a ich zapach nadaje całkowicie inny smak, który czuje się zanim jeszcze skosztuje się dania.

- Już teraz cudownie pachnie — powiedział Pettibone, który wyglądał jak urzeczony. - Gotuje pani tak, jak się to robi na francuskiej prowincji. Doskonale.

Guy przechylił głowę na jedną stronę.

- Słyszeliście to?

- Co? - spytała Angelina.

- Uderzenie?

- Nie.

- Okej — Guy wstał i dołączył do nich. - Więc, panie Pettibone, proszę się przyznać, skąd pan wiedział co Angelina ma w kieszeni?

- Och, nie jestem żadnym jasnowidzem - odpowiedział Pettibone. - Między innymi jestem „perfumiarzem”. Zajmuję się kupowaniem perfum. Mam bardzo wrażliwy węch.

Angelina uśmiechnęła się w uznaniu.

- Nigdy wcześniej nie widziałam pana w tej okolicy, panie Pettibone.

- To prawda. Zabawne, ale zmienili trasę autobusu i teraz muszę przechodzić tą ulicą. Cieszę się, że tak się stało.

Guy uklonił się, oddając panu Pattibone honor uniesioną filiżanką z kawą.

- Dla mnie to też szczęście. Bardzo bym nie chciał rozstawać się z moimi papierami.

Angelina skończyła wypychać jagnięcinę ziołami i, zwiąawszy mięso, umyła ręce.

- Co to były za dokumenty? - zapytała Guy'a.

- Pracuję nad książką, w pewnym sensie.

- Jesteś pisarzem? - dopytywała.

Guy spojrział w dół i zaszurał nogami o podłogę.

- Nie do końca. Powiedzmy, że jestem teraz pomiędzy jedną pracą a drugą.

- Znam to z autopsji - powiedziała Angelina, ponieważ i ona właśnie była w tej samej sytuacji, mimo że, przynajmniej do tej pory, udawało jej się wiązać koniec z końcem. Wyjęła nóż ze stojaka.

- Na jak długo przyjechałeś?

- Nie wiem jeszcze - odpowiedział Guy. - Na jakiś czas.

Angelina zaczęła kroić cukinię, najpierw po długości, a potem po szerokości.

- Niech pan posłucha, panie Mariano...

- Guy.

Angelina przytaknęła.

- Guy. Skoro mowa o obiedzie, to może powinieneś rozważyć jedzenie u mnie.

- Serio?

- Twoja ciotka Dottie pracuje na nocną zmianę, a twój wuj, pan Cupertino, je tutaj śniadania i obiady sześć razy w tygodniu.

Guy roześmiał się, kiedy do niego dotarło.

- Jadłaś kiedyś *minestrone* w wykonaniu ciotki Dottie?

Angelina też się zaśmiała lekko zażenowana.

- W każdym razie, nie wypada to drogo. Gotuję dla kilku panów, mieszkających w okolicy, rozumiesz? Zarabiam w ten sposób od czasu, gdy mój mąż... odszedł. Umarł.

- Przykro mi to słyszeć - powiedział Guy.

Myśli Angeliny zaczęły krążyć wokół wydarzenia, które miało miejsce kilka lat wcześniej. Frank wrócił do domu z dwoma niezapowiedzianymi gośćmi, swoim kuzynem Nickiem i jakimś starszym mężczyzną o imieniu Carlos, który był jednym z jego szefów, pracującym w biurze, czy coś w tym stylu. Frank wyszedł jeszcze na chwilę, żeby kupić kilka butelek wina, a Angelina do tej pory pamiętała przyjemną pogawędkę przy kawie, jaką odbyła z Nickiem i Carlosem przy kuchennym stole... Co wtedy gotowała? Sałatkę Cezara, *manicotti*\*i... deser malinowy.

Przez chwilę wyobraziła sobie, że to Frank przyprowadził Guy'a i pana Pettibone do domu na obiad i poszedł tylko na róg, żeby w sklepie z alkoholami nabyć jakieś wino. Byli to tacy mężczyźni, że nie miałyby nic przeciwko, gdyby zostali na obiedzie.

- Moje kondolencje - powiedział szczerze pan Pettibone.

- Dziękuję - odpowiedziała cicho. Następnie skierowała czubek noża w jego stronę. - Skoro jesteśmy już przy temacie, panie Pettibone... - powiedziała figlarnie.

- Klub obiadowy? - powiedział bez sekundy wahania. - Wyśmienicie! Przyłączę się z ogromną chęcią.

- Świetnie. - Odwróciła się teraz do Guy'a. - A ty?

Guy dopijał resztkę kawy.

- Chciałbym - powiedział znad filiżanki. - Jeśli jest wystarczająco smacznie dla wuja Basila...

\* *Manicotti* — „rękawy”, faszerowane mięsem duże makaronowe rurki.

- Doskonale - powiedziała Angelina, a następnie dodała - to teraz mamy komplet przy stole.

Rozległo się głośne pukanie do drzwi.

Przez mleczną szybę Angelina dostrzegła stojącego na stopniu zwalistego mężczyznę w koszuli doręczyciela. Obok niego na dwukołowym wózku leżały duże, białe pudła.

- Witam szanowną panią. Przywiozłem mięso.

Angelina odłożyła nóż i otworzyła drzwi. Doręczyciel wjechał wózkiem wprost do kuchni i sprawdził coś na trzymanej w wielkich dłoniach podkładce na dokumenty.

- Co to jest? - zapytała.

- Proszę złożyć tu podpis, potwierdzający odbiór mięsa - powiedział rzeczowo.

- Jakiego mięsa? - Angelina pochyliła się, żeby ukradkiem zajrzeć w dokument.

- Przywiozłem wieprzowinę, wołowinę, kilka szynek, kiełbasy, trochę boczku, mięso mielone, kotlety wieprzowe, podudzia cielęce, kilka kurczaków w całości. Powiedział też, żeby przywieźć pani kilka sporych pudełek steków - dostawca przeczytał z listy.

- Musiał pan pomylić adres. Nie zamawiałam żadnego mięsa - Angelina sprawdziła jeszcze raz jego listę. - A nawet jeśli, to gdzie, do licha, miałabym je trzymać?

Wtem drzwi otworzyły się z hukiem i pojawiło się w nich jeszcze dwóch mężczyzn, niosących ogromne pudło. Rozpędzili się tak bardzo, że byli już w połowie drogi, zanim Angelina zdołała wypowiedzieć choćby jedno słowo. Postawili pudło na środku, czyniąc przy tym wielki łoskot.

- Przepraszamy panią, nie chcieliśmy trząsnąć drzwiami - powiedział spocony, mniejszy z facetów, podnosząc znowu pudło. - Zanieść zamrażalkę do piwnicy?

Krew napłynęła Angelinie do policzków.



- Niby co?! - krzyknęła.

- Mięso też zawieźć do piwnicy, proszę pani? - zapytał ten zwalisty.

Zadzwoił dzwonek.

- O mój Boże, a co teraz? - powiedziała.

Odwróciła się, następnie stanęła w miejscu i rozłożyła szeroko ręce, jak sędzia rozdzielający pod koniec rundy dwóch walczących ze sobą bokserów.

- Niech nikt się nie rusza, proszę.

Przemaszerowała przez duży pokój. Guy trzymał się tuż za nią. Z rozmachem otworzyła drzwi.

Na najwyższym schodku stał Don Eddie. Uśmiechał się od ucha do ucha. Uchylił kapelusza, zdjął go i podał Phileowi, który stał tuż za nim. Don przeszedł obok Angeliny, pocierając z zadowoleniem ręce odziane w miękkie skórzane rękawiczki.

- Czy wszystko dotarło bez przeszkód? - zapytał Angelinę.

Widać było, iż jest zadowolony, że przybył w samą porę.

Zanim jeszcze Angelina zamknęła drzwi za Philem, Don Eddie był już w kuchni i witał się z ludźmi od mięsa niczym z dawnymi kumplami, którzy właśnie wrócili z wojny. Kiedy podawał rękę Guyowi i panu Pettibone, jakby ubiegał się o tytuł burmistrza, Angelina pojawiła się w drzwiach do kuchni. Stanęła z założonymi na piersiach rękoma, przytupując nogą i przewiercając Dona na wylot najbardziej lodowatym spojrzeniem, na jakie mogła się zdobyć w tak krótkim czasie.

Wyobraziała sobie scenę, w której z ciężarówki spada wielka paczka z napisem SPRZĘT GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

- Co pan zrobił? - zażądała odpowiedzi. W jej głosie słychać było oskarżenie.

Don zerknął na wszystkich swoich towarzyszy broni, którzy zebrali się wokół niego, dodając mu pewności samą swoją obecnością.

- Co? — powiedział niczym wcielenie niewinności. — Przywiozłem ci darmowe mięso, to wszystko.

- A zamrażarka?

- Hej, a gdzie chciałybyś trzymać całe to mięso? Angelino, to bardzo dużo mięsa - powiedział, jakby jeszcze nie zdążyła się zorientować.

Przestała tupać nogą, ale ręce wciąż miała buntowniczo założone przed sobą.

Don poddał się i przyznał się do swoich uczynków.

- Angelino, proszę, przyjmij to jako podarunek ode mnie. Przynrzekam, że wszystko zostało kupione i zapłacone. Prezent na rozpoczęcie twojego interesu. Okej?

Spojrzała z przekąsem, ale po chwili porzuciła tę pozę, podeszła i uściskała go jak córka.

- Okej. Dziękuję.

- Uff, całe szczęście - powiedział Don. - Teraz to rozumiem. To może dostanę kawę?

Czując się jak u siebie w domu, pan Pettibone przyniósł kilka filiżanek oraz dzbanek z kawą i zaczął ją nalewać dla Eddiego. W tym czasie Phil uczynnie zaoferował, że zaprowadzi dostarczycieli do piwnicy i znajdzie miejsce dla zamrażalki.

Angelina odwróciła się i zauważyła, że Guy opiera się o lodówkę. Na jego twarzy widniał szeroki uśmiech.

- Tak? O co chodzi? - zapytała gotowa, żeby i jego ustawić do pionu.

Wzruszył ramionami, więc nie miała wyboru i też się uśmiechnęła.

- Cóż - powiedział filozoficznie - nigdy nie powinno się odtrącać pudła steków.

# JAGNIĘCA NOGA W LAWENDZIE

## I OMLET RATATOUILLE

[NA 6 PORCJI]



### SKŁADNIKI NA JAGNIĘCINĘ

- ☞ 1,5-2 kg nogi jagnięcej bez kości, z usuniętą błoną
- ☞ 1 łyżeczka soli
- ☞ ¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- ☞ 1 łyżeczka zmielonego ziela angielskiego
- ☞ 1 łyżka drobno posiekanej lawendy
- ☞ 2 łyżki oleju rzepakowego albo oliwy z oliwek

### DODATKOWY SPRZĘT

- ☞ 2 metry sznurka masarskiego lub naturalny szpagat
- ☞ 2-3 jednorazowe szpikulce bambusowe (do zabezpieczenia mięsa)

### SKŁADNIKI NA OMLET RATATOUILLE

- ☞ 3 łyżki oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek (1 łyżka do usmażenia szalotek i czosnku i 2 łyżki do cukinii)
- ☞ 1 duża czerwona cebula, pokrojona na średniej wielkości kostkę
- ☞ 2 duże ząbki czosnku, drobno posiekane
- ☞ 1 mała cukinia bez skórki, pokrojona na kawałki o szerokości 3 mm

- ☞ 1 mała żółta cukinia bez skórki, pokrojona na kawałki o szerokości 3 mm
- ☞ 1 łyżka posiekanej kolendry
- ☞ 1 łyżka suszonego cząbrku, sproszkowanego w młynku
- ☞ 12 roztrzepanych jajek
- ☞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ☞ 60 g sera Gruyère, pokrojonego na cienkie plasterki
- ☞ 6 łyżek śmietany
- ☞ 6 małych gałązek bazylii
- ☞ 6 kwiatów cukinii (opcjonalnie)

#### SKŁADNIKI NA BIAŁY SOS CEBULOWY

- ☞ 4 cebulki szalotki, obrane ze skórki i pokrojone w ćwiertki
- ☞ ¼ łyżeczki soli
- ☞ ¼ łyżeczki czarnego mielonego pieprzu
- ☞ 1 łyżeczka świeżych liści tymianku
- ☞ ⅛ szklanki białego ryżu
- ☞ 1 szklanka bulionu wołowego
- ☞ ¼ łyżeczki przyprawy do kurczaka
- ☞ ¾ szklanki twarogu

#### WYKONANIE JAGNIĘCINY

☞ Namocz jagnięcinę na 15 minut w misce wypełnionej zimną wodą zmieszaną z łyżeczką soli, żeby usunąć osad, następnie osusz ją ręcznikiem papierowym. Połącz sól, pieprz i ziele angielskie i wetrzaj tę miksturę w mięso.

☞ Zamroź na przynajmniej 2 godziny.

☞ Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Powierzchnię mięsa posyp równomiernie lawendą i wetrzaj ją w mięso. Zwiąż mięso przy pomocy sznurka masarskiego i, w razie potrzeby, użyj jednorazowych szpikulców, żeby zabezpieczyć luźne brzegi mięsa. Licz szpikulce, które wbijasz w jagnięcinę, żeby na pewno

wszystkie je potem usunąć przed podaniem. Wbijaj je ciasno, żeby z łatwością manewrować pieczonym mięsem.

☞ Podgrzej olej na średnim ogniu na dużej patelni z rączką, nadającą się do wstawienia do piekarnika. Kiedy olej będzie gorący, z każdej strony zarumień skórkę natartego ziołami mięsa. Pozostaw na każdej stronie przez 2-4 minuty, żeby przyprawy miały szansę wnikać w powierzchnię mięsa.

☞ Przełóż jagnięcinę do piekarnika. Jeśli chcesz, żeby mięso było krwiste, piecz je do momentu, aż temperatura mięsa mierzona z zewnątrz wyniesie 55°C, czyli około 25 minut na każde pół kilograma. Aby otrzymać średnio wypieczone mięso, temperatura powinna wynosić 63°C, czyli około 30 minut na każde pół kilograma. Jeśli mięso ma być dobrze wypieczone, powinno być trzymane w piekarniku 35 minut na każde pół kilograma, a jego temperatura powinna osiągnąć 70°C.

☞ (Zaczynij przygotowywać omlet na 45 minut przed spodziewanym zakończeniem pieczenia jagnięciny. Zaczynij robić sos 30 minut przed podaniem).

☞ Wyjmij mięso z piekarnika i odstaw na 5 minut. Przetnij sznurek i usuń wszystkie szpikulce przed pokrojeniem.

#### WYKONANIE OMLETA

☞ Podgrzej 1 łyżkę oleju na średnim ogniu na patelni o średnicy 25 cm z pokrywką. Pozostaw resztę oleju do warzyw. Kiedy tłuszcz będzie gorący dodaj cebulę i czosnek i smaż je do momentu, aż cebula się zeszkli, czyli 2-3 minuty, często mieszając, żeby nie przypalić. Na chwilę przełóż cebulę i czosnek na mały talerzyk.

☞ Na tej samej patelni podgrzej pozostałe 3 łyżki oleju na małym ogniu, upewnij się, że całe dno patelni pokryte jest tłuszczem. Szybko nałóż plasterki cukinii w kręgu, naprzemiennie zielone i żółte tak, aby ich krawędzie zachodziły na siebie. Nałóż smażoną cebulę i czosnek na wierzch cukinii i posyp cząbrem i kolendrą.

Przykryj patelnię pokrywką i zwiększ ogień do średniego. Gotuj do momentu, aż miąższ cukinii stanie się miękki, około 10 minut (uważaj, żeby nie zniszczyć ułożenia plasterków kiedy sprawdzasz miękkość).

☞ Wylej na powierzchnię jajka i posyp je solą oraz pieprzem. Nakryj pokrywką i gotuj pod przykryciem 5-10 minut, żeby jajka się ścięły. Następnie zdejmij pokrywkę i podważ krawędzie omleta cienką łopatką. Wstaw bez pokrywki do piekarnika (obok jagnięciny) na około 10 minut, żeby jajka stwardniały.

☞ Wymij patelnię z piekarnika i połóż na powierzchni pokrojony ser Gruyère. Przykryj pokrywką, żeby nie wystygło i żeby ser mógł się stopić.

#### WYKONANIE BIAŁEGO SOSU CEBULOWEGO

☞ Zagotuj szalotki, sól, pieprz, tymianek, ryż, bulion wołowy i  $\frac{3}{4}$  szklanki wody w rondlu z grubym dnem. Zredukuj ogień pod garnkiem do małego i duś pod przykrywką przez 25 minut. Wlej do blendera z pokrywką, ale z otwartym podajnikiem, przykryj otwór czystą ściereczką, żeby para miała ujście i rozdrobnij sos, dodając do niego przyprawy do kurczaka i twarogu.

☞ Przed podaniem podgrzej na małym ogniu.

#### PODANIE

☞ Pokrój jagnięcinę na równe kawałki o grubości 1,5-2 cm. Pokrój omlet na 6 klinów. Ułóż kawałki jagnięciny i omleta na talerzach. Polej mięso 1-2 łyżkami sosu. Na każdy kawałek omleta nałóż łyżkę śmietany i posyp ją świeżą bazylią. Udekoruj kwiatami cukinii.

## IGRASZKI LOSU



Z upływem czasu i z każdym kolejnym posiłkiem, kiedy mężczyźni zaczęli czuć się swobodnie w swoim towarzystwie, klub obiadowy Angeliny coraz bardziej przypominał rodzinny krąg. Codzienna dyscyplina trochę się rozluźniła i nie wszyscy stawiali się na obiad każdego wieczoru (choć żaden z nich nigdy nie zapomniał uprzedzić o swojej nieobecności, więc zawsze wiedziała dla ilu osób będzie gotować). Guy i pan Pettibone wpasowali się idealnie. Basil nie tylko czerpał przyjemność ze spędzania czasu ze swoim bratankiem i radował się z tego, że w domu jest jeszcze jeden mężczyzna, lecz także uwielbiał słuchać dysertacji pana Pettibone na temat kuchni Angeliny. Był to temat, o którym obaj panowie rozmawiali z wielką powagą jak prawdziwi znawcy.

Kiedy nadszedł listopad, Angelina zaczęła przygotowania do zbliżającej się fali różnych uroczystości, takich jak: Święto Dziękczynienia, Boże Narodzenie, Nowy Rok, urodziny Franka i jej własne. Wszystkie po raz pierwszy będzie obchodziła bez Franka. W związku z tym bała się, że przywita je depresją i lękiem. Nie było na to innej rady prócz modlitwy i nadziei, że będzie lepiej. I prócz gotowania.

Kuchnia Angeliny stała się warsztatem kulinarnym. Angelina zaczęła robić własne buliony, co zazwyczaj zabierało

prawie cały dzień. Poza tym, w wolnym czasie opracowywała i próbowała wymyślać nowe sosy i inne dania. Gotowała małe porcje zanim zdecydowała się zaserwować nowatorskie potrawy na obiad. Dzień wcześniej prosiła Pettibone lub Basila, żeby ich spróbowali, a następnie eksperymentowała z przyprawami, chcąc przed kolejnym obiadem udoskonalić smak dań.

Chwilami wydawało jej się, że gotuje całą dobę. Ale podobało jej się to. Uwijała się w kuchni jak mróweczka - mieszała, siekała, próbowała, zmywała, uaktualniała przepisy w notesie, drobiazgowo i z naukową precyzją zapisywała rezultaty swoich kulinarnych eksperymentów, nieustannie biegała od stołu do kuchenki, zahaczając jeszcze o zlew. Codzienne obowiązki odrywały ją od czyhającego na nią smutku, cienia, który zawsze przy niej stał.

Listopad i nieuniknione nadejście zimy, dla Angeliny wiązało się z duszeniem. Długim, niespiesznym, uspokajającym gotowaniem twardego, pięknie zabarwionego mięsa w aromatycznym bulionie lub wywarze, do czasu aż mięso w końcu się podda, odejdzie od kości i elegancko połączy z własnymi sokami.

*Ossobuco* zawsze było przysmakiem Franka, ale nie stać ich było na częste przyrządzanie tej potrawy. Oczywiście teraz gotowała ją dla gości, którzy jej za to płacili, ale sam fakt, że przygotowywała ulubione danie Franka, kiedy on nie mógł go skosztować, sprawiał, że czuła się jak zdrajczyni.

Odrzuciła jednak tę myśl, kiedy przypomniała sobie, że Frank nigdy nie żałowałby nikomu przyrządzanego przez nią jedzenia, które gotowała. Polubiłby tych ludzi i chciałby, żeby spróbowali najlepszych dań w jej wykonaniu. Podjęła decyzję, że tego dnia postara się zrobić prawdziwą ucztę ku czci Franka.



Ale skoro on nie będzie mógł niczego zjeść, to i ona solidarnie powstrzyma się od skosztowania potraw.

Przez całe popołudnie Angelina dusiła podudzia cielęce w domowej roboty bulionie drobiowym i wermucie, z dodatkiem szalotek, czosnku i suszonych ziół. Zrobiła też makaron i półmisek przekąsek składający się z pikli, które sama zamarynowała w ubiegłym tygodniu. Kiedy cielęcina całkowicie oddała wywarowi swój subtelny smak, którego nie można z niczym pomylić, a mięso zaczęło serdecznie żegnać się z kośćmi, Angelina odlała z garnka mięsny wywar i dodała do niego jajka i śmietanę, aby uzyskać gęsty, błyszczący sos, który rozjaśniła odrobiną cytryny. Następnie połała nim duże talerze wypełnione makaronem domowej roboty i przybrała każdy z nich sporą ilością pietruszki oraz kaparów.



# OSSO BUCO Z MAKARONEM

## I KAPARAMI

[NA 8 PORCJI]



### SKŁADNIKI

- ☞ osiem 170-230 g kawałków cielęciny pokrojonych specjalnie na *osso buco* (podudzie pokrojone na kawałki o grubości około 3,5 cm)
- ☞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ☞ około ½ łyżeczki gałki muszkatołowej, potrzebnej do oprószania cielęciny
- ☞ 3 łyżki oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek (nie *extra virgin*)
- ☞ 2 drobno posiekane szalotki
- ☞ 1 duży ząbek czosnku, drobno posiekany lub zgnieciony
- ☞ 1 szklanka wytrawnego wermutu
- ☞ 1 litr bulionu drobiowego
- ☞ 12 ziarenek pieprzu
- ☞ 4 duże gałązki świeżego tymianku
- ☞ 2 liście laurowe
- ☞ 2 listki szalwii
- ☞ 1 duża marchewka, obrana i pokrojona w kostkę
- ☞ 2 łyżki masła
- ☞ 4 żółtka
- ☞ ½ kg makaronu domowej roboty lub *fettuccine* (krótkich wstążek)

- ☞ ½ szklanki gęstej śmietany
- ☞ 1 świeża cytryna, ze startą skórką i wyciśniętym sokiem
- ☞ 2 łyżki kaparów
- ☞ 1 łyżka posiekanego zielonego koperku
- ☞ 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

## WYKONANIE

☞ Opłucz cielęcinę, aby usunąć wszelkie osady i wytrzyj mięso do sucha ręcznikiem papierowym. Każdy kawałek oprósz po obu stronach solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Na dużej patelni podgrzej 1 łyżkę oleju na średnim ogniu, smaż cielęcinę bez przewracania z każdej strony przez 2-4 minuty, aby przyprawy zdążyły wnikać w powierzchnię mięsa i żeby nie uszkodzić poszczególnych kawałków. Dodaj drugą łyżkę oleju na patelnię, odwróć cielęcinę i w ten sam sposób smaż z drugiej strony, następnie przełóż kawałki na podręczny półmisek.

☞ Na tę samą patelnię wlej resztę oleju i na średnim ogniu podsmaż szalotki i czosnek, aż cebulka zrobi się szklista. Mieszaj bez przerwy przez około 1-2 minuty, żeby nic się nie przypaliło. Zalej patelnię wermutem i poczekaj, aż większość płynu wyparuje, co zajmie około 5 minut. Dodaj bulion z kurczaka i z powrotem przełóż cielęcinę na patelnię. Gotuj na małym ogniu. Dosyp ziarnka pieprzu, tymianek, liście laurowe i liście szalwii.

☞ Przykryj patelnię i gotuj na małym ogniu, aż mięso zmięknie, czyli przez około 2 godziny.

☞ Na średnim ogniu podsmaż marchewkę na maśle, aż zmięknie, często mieszając, aby się nie przypaliła. Przełóż ją do małej miseczki, przykryj i odstaw na bok.

☞ Kiedy cielęcina zmięknie, zacznij gotować wodę do makaronu.

☞ Ostrożnie przełóż cielęcinę na półmisek, starając się nie uszkodzić kawałków *osso buco*. Przykryj, żeby nie straciły ciepła.

Przelej pozostały na patelni wywar do małej miseczki, wytrzyj patelnię i z powrotem wlej na nią wywar, żeby na jego bazie wykonać sos. Zwiększ ogień do średniego i poczekaj do momentu, aż wywar odparuje i zostanie około 1 szklanki – zajmie to około 10 minut.

☞ W małej misce roztrzep żółtka do gładkiej konsystencji oraz jasnożółtego koloru.

☞ W międzyczasie zacznij gotować makaron *al dente*.

☞ Kiedy na patelni pozostanie 1 szklanka wywaru, zmniejsz ogień i włącz mieszalnik ręczny, aby zmiksować śmietanę.

☞ Zdejmij patelnię z ognia i dodawaj po jednej łyżce wywaru do miski z jajkami, cały czas mieszając (takie połączenie wyrówna temperatury i jajka nie zetną się). Kiedy połowa wywaru znajdzie się już w misce razem z żółtkami, wylej całą zawartość miski na patelnię i mieszaj, żeby wszystko dobrze się połączyło. Dodaj sok z cytryny i kapary, postaw na średnim ogniu i mieszaj bez przerwy, aż mikstura zacznie gęstnieć i osiągnie temperaturę 75°C (zmiierz ją kuchennym termometrem) – zajmie to 5-7 minut.

☞ Odcedź makaron i posyp go marchewką i świeżym koprem. Przykryj, żeby nie ostygł.

#### PODANIE

☞ Na każdym talerzu ułóż kawałek cielęciny tuż obok porcji makaronu. Polej mięso około ¼ szklanki sosu i udekoruj 1 łyżeczką siekanej pietruszki i szczyptą tartej skórki z cytryny. Podawaj z ugotowaną na parze fasolką szparagową, polaną masłem i podsmażonym czosnkiem.



Na deser Angelina podała jabłkową tartę i kawę.

- Angelino - zapytał pan Pettibone, nalewając sobie kawy bezkofeinowej - czy mógłbym zapytać o to, w jaki sposób zrobiłaś ten sos? Dokonałaś cudownego zespolenia.

- To prawda - odpowiedziała, nie ukrywając, że zrobiło to na niej wrażenie.

- Cudowne zespolenie? Doprawdy, panie Pettibone? - powiedział Basil. - Sądziłem, że to oznacza rzeczy, które robiłem wymykając się z Louise O'Donnell za budynek szkoły, kiedy miałem piętnaście lat.

Jerry zakrztusił się kawą. Angelina roześmiała się i przyjaźnie uderzyła go w rękę.

- Och, uspokójcie się — powiedziała. — Pan Pettibone ma całkowitą rację. Jeśli nie jest się wystarczająco ostrożnym i podwyższy za bardzo temperaturę, to można zrobić sos, w którym pływa jajecznicą.

- O, tak - powiedział Pettibone. - A kwas z cytryny i kapary, to wyśmienity wybór, który przy okazji równoważy śmietankowy smak, więc sos nie wydaje się być zbyt tłusty. Wprost fantastyczne!

- Jak zwykle - dodał Guy.

Jerry wtórował im w zachwytach.

- Panie Pettibone - powiedział Basil - mógłby pan zostać krytykiem kulinarnym albo kimś takim. Jak udało się panu tak wiele dowiedzieć o potrawach? Muszę przyznać, że ma pan ogromną wiedzę.

- Skończyłem kilka kursów. I miałem szczęście dorastać w rodzinie, gdzie celebrowano dobrą kuchnię - odpowiedział Pettibone. - Mój ojciec był psychologiem, a jego gabinet znajdował się w domu. Niestety, matka często niedomagała, więc to ojciec przeważnie zajmował się gotowaniem i z czasem rozwinął tę pasję. Fascynowało go to zajęcie i czerpał wiele inspiracji, przede wszystkim z kuchni azjatyckiej.

- Chińskie jedzenie? - powiedział Johnny. - Nie miałem pojęcia, że to można przyrządzić. Całe życie myślałem, że można je tylko zamówić na wynos.

Wszyscy się roześmiali, chociaż po chwili zaczęli się zastanawiać, czy przypadkiem nie ma w tym stwierdzeniu pewnej racji.

Od mniej więcej tygodnia Johnny nalegał, żeby zostać dłużej i pomóc jej ze zmywaniem. Wcześniej nic o tym nie mówił, tylko po prostu jednego wieczoru zniknął w kuchni i zaczął zmywać. Angelina zdawała sobie sprawę, że lepiej tego nie komentować. Przeczynała, że mogłaby go zawstydzić. Doceniała jego pomoc, ale miała wyrzuty sumienia, że zgadza się na to, żeby ją wyręczał.

Johnny zaczął zbierać naczynia, gdy przy stole pozostali już tylko Don Eddie i Phil.

- Droga Angelino - poprosił Eddie - czy mogłabyś przygotować dla mnie kilka małych grzanek i podać mi te kostki na talerzu?

Angelina w mig pojęła o co mu chodzi i wróciła z dwiema grzankami i kilkoma lekko podgrzаныmi kośćmi cielęcymi na talerzyku. Eddie zatarł ręce i trzonkiem widelca

zaczął wskrobywać z nich soczysty szpik, który spływał na talerz. Posmarował grzankę szpikiem i rozkoszował się każdym kęsem. Phil cierpliwie siedział w pobliżu i czytał Daily News.

- Kiedy byłem chłopcem - Eddie zaczął mówić do Angeliny w trakcie jedzenia - moja mama, Rose, babcia Phila, zwykła przyrządzać cielęcinę i zawsze na koniec posiłku zostawiała kości dla mnie. Byłem najmniejszy, więc moi bracia i siostry zawsze szybciej dawali sobie radę z jedzeniem, za to ja dostawałem później największy przysmak. Nie przypominam sobie, żebym to jadł po jej śmierci.

- Jak umarła? - zapytała Angelina.

- Na raka. Phil był jej jedynym wnukiem. Mieszkał z nią, kiedy chodził do szkoły, po tym jak umarli jego rodzice. Był oczkiem w głowie mojej mamy.

Angelina zauważyła, że po słowach Eddiego, gazeta Phila obniżyła się o kilka centymetrów. Była pewna, że mężczyzna ociera łzę. Na chwilę wróciła do kuchni, po czym znowu pojawiła się w pokoju niezauważona przez niego.

- Phil? Chcesz trochę spróbować?

Był zaskoczony, ale Angelina już położyła mu na kolanach serwetkę i podała widelec oraz jego własny talerz z grzankami i kośćmi.

- Dziękuję, pani D'Angelo. Bardzo dziękuję.

- Smacznego.

Kiedy zerknęła i zobaczyła, że jedzenie pochłonęło go tak bardzo, jak Eddiego, poczuła błogą radość. Aż do dzisiejszego wieczora nie zdawała sobie sprawy, że Phil - choć tak cichy - przysłuchiwał się przecież ich rozmowom i wszystko rozumiał.

Kiedy Phil i Don wyszli, Angelina zaczęła zmywać, John - nycierał naczynia a ona odstawiała je na miejsce.

- Wiesz, Johnny, naprawdę nie musisz mi pomagać przy zmywaniu. Według umowy to należy do mnie.

Johnny sumiennie wycierał.

- Nie mógłbym tak po prostu pójść sobie do domu i zostawić panią z całym sprzątaniami, pani D'Angelo. Poza tym, gdyby moja babcia się dowiedziała, że tak robię, to by mi łeb urwała. I miałyby rację.

- A jak jej się mieszka u sióstr?

- Naprawdę dobrze. - Johnny uśmiechnął się. — Jakby była tam królową matką.

- Skoro jesteś tak miły, to upiekę dla niej ciasteczka. Zanim niesiesz jej i siostrom przy kolejnej wizycie.

- Och, ucieszysz się.

Podczas wycierania trzech następnych talerzy nic nie mówił. Angelina próbowała odczytać wyraz jego twarzy. Doszła do wniosku, że próbuje się przemóc, żeby coś powiedzieć.

- Właściwie - zaczął - oprócz tego chciałem jeszcze znaleźć okazję, żeby porozmawiać z panią na osobności.

Angelina skoncentrowała się na zmywaniu, by uwolnić go od skrępowania.

- Doprawdy? - powiedziała swobodnie. - A o czym?

- O romansie.

Oczywiste było, że długo i wytrwale szukał właściwego słowa, bo teraz wyrzucił je z siebie tak szybko jakby strzelał z gumki.

Angelina od razu zorientowała się do czego zmierza, ale nie mogła się powstrzymać. Wbiła w niego wzrok, podając mu kolejne naczynie.

- Johnny, nie sądzisz, że jestem dla ciebie za stara?

To wywołało wielkie czerwone rumieńce na obu jego policzkach. Angelina trąciła go znacząco swoim biodrem.

- To... nie o to mi chodziło... - jękał się Johnny.



- O nie! Co za rumieńce - powiedziała wesoło. - Wiem, skarbie, przepraszam. Tylko się z tobą droczyłam. Dobrze wiem, o czym mówisz.

- No, tak... o Tinie.

- Oczywiście, że o Tinie. Więc, co chciałbyś wiedzieć?

Johnny odstawił ostatni suchy półmisek i niezwykle poważnie spojrzał na Angelinę.

- Szaleję na punkcie Tiny - powiedział jej w zaufaniu.

Angelina wyjęła ręcznik z jego dłoni i osuszyła swoje.

- Johnny, wydaje mi się, że nie jest to żaden sekret — śmiała się. - Od kiedy się poznaliście, oboje robicie do siebie słodkie oczy.

- I tu właśnie dochodzimy do mojego pytania. Chodzimy ze sobą i czuję, że Tina jest tą właściwą dziewczyną dla mnie. Rozumiemy się nawzajem i tak dalej. Ale kiedy jest odpowiednia pora na... na...

- Oświadczyń?

Było widać, że mu ulżyło, kiedy wypowiedziała za niego to słowo.

- Tak.

Angelina założyła ręce przed sobą i oparła się o blat. Jej myśli poszybowały własną drogą, do czasów pierwszych miłosnych wlotów, do wspaniałych dni zalotów Franka.

- Sam znajdziesz odpowiedź na to pytanie. Będiesz wiedział, kiedy nadejdzie właściwa pora. Sama ci się objawi.

- Mówi pani serio?

- Zanim Frank poprosił mnie o rękę, nosił pierścionek w kieszeni przez trzy tygodnie. Potem dopiero mi o tym opowiedział.

- Żartuje pani.

- Czekał, aż będzie miał pewność, że nadeszła właściwa chwila.

- Co to była za chwila? - zapytał Johnny.

Kiedy zobaczyła ten słodki, szczerzy wyraz jego twarzy, wiedziała, że dostrzegła w Johnnym te cechy, które Tina musiała pokochać dozgonną miłością.

- Cóż - powiedziała Angelina - to osobiste sprawy. Dobrze jednak wybrać chwilę. Tobie też się uda. Zaufaj mi.

Johnny rozłożył ręcznik i przewiesił go przez uchwyt, aby wysechł.

- Okej. Zrobię jak pani mówi - powiedział. - Rozpoznam właściwy moment.

Doskonale było widać, że zaczyna coś planować. Johnny i Tina wydawali się świetnie dobraną parą. Jakie to szczęście, że znaleźli się nawzajem. Bez znaczenia było gdzie i kiedy się pobiorą, nieważne będą ich wzloty i upadki, dobre i złe chwile, i tak bycie razem będzie największą przygodą ich życia. *Oddałabym wszystko, żeby móc być żoną Franka jeszcze przez jeden dzień* — pomyślała.

Uścisnęła Johnniego przyjaźnie.

- Jasne, że tak. Uwierz mi. Wciąż jesteś chętny, żeby pomagać mi w myciu naczyń?

- Oczywiście.

Na całe szczęście następnego dnia była sobota i Angelina mogła pospać do jedenastej. Obudziła się zamroczona, cięższej ręce i nogi, i potrzebowała aż pół godziny, żeby wygramolić się z ciepłego łóżka.

Rzadko kiedy tak się wylegiwała, szczególnie do tak późnej pory. Przypisywała swoją ospałość stresowi i przepracowaniu. Ostatnio uwijała się jak w ukropie, każdego dnia od rana do wieczora, a przecież przez kilka ostatnich lat gotowała tylko dla dwóch osób. Przez większość dnia czuła się przemęczona i miała nadzieję, że nie bierze jej jakaś choro-

ba. Postanowiła przeczekać i zobaczyć co będzie. Nastawiła garnek zupy ziemniaczano-porowej i zwinęła się na kanapie. Spędziła na niej prawie całe popołudnie.

Jakiś kwadrans po szesnastej rozległo się pukanie do drzwi. Na progu stał Guy.

- Cześć - powiedział z uśmiechem.
- Cześć. Wiesz, że jest sobota, prawda?
- Jasne - odpowiedział. Nie zbiła go z pantałyku.
- Dzisiaj nie gotuję. W soboty mam wolne.
- Oczywiście - powiedział, całkowicie się z nią zgadzając.

Angelina już dawno odkryła ten fenomen, że mężczyźni, których znała, rzadko kiedy szybko przechodzili do sedna sprawy.

- Zatem, do zobaczenia jutro - powiedziała w końcu.

Następna pauza była na tyle długa, że aż niezręczna. Angelina już prawie zamykała drzwi, kiedy Guy wreszcie przemówił.

- Czekaj.

Otworzyła je z powrotem.

- Słucham? — grzecznie spytała.
- Hmm, chciałem się dowiedzieć, czy jesteś zajęta dziś wieczorem?

- Ja?

- Dziś wieczorem w parafii odbędzie się uroczystość. Basil mi o niej powiedział. Zastanawiałem się, czy nie zechciałabyś pójść. Tam.

- Z tobą?

- Nie w sensie randki. Ale... przecież moglibyśmy pójść tam razem.

Zastanowiła się nad tym. Byłoby przyjemnie dla odmiany wyjść z domu i spotkać się z ludźmi.

- Okej, zgadzam się — powiedziała w końcu.

- Świetnie.

Odpowiedź nadeszła, misja wykonana. Guy był już w połowie schodów, gdy naraz zawrócił i pospiesznie wbiegł na górę.

- Okej. O której?

- Może ty mi powiesz? - spytała Angelina.

Zerknął na swój nadgarstek w poszukiwaniu zegarka i uświadomił sobie, że go nie ma.

- O siódmej? - powiedział.

- Okej, to do zobaczenia. Cześć.

Zamknęła drzwi i przez zasłonkę na szybie patrzyła jak Guy spieszy na drugą stronę ulicy. Przez chwilę zastanawiała się nad jego słowami. Skoro to nie była randka, to nie powinna niczym się martwić, jednak poczuła ukłucie wyrzutów sumienia. Może powinna poprosić o czas do namysłu? Tylko co złego było w tym, że raz na jakiś czas wyjdzie na chwilę z kuchni? Pomyślała, że nic się przecież nie stanie i poszła nalać sobie miseczkę gorącej zupy.

Znajdująca się w suterenie salka parafialna kościoła Świętego Józefa miała ściany wyłożone sklejką, a zielona wykładzina pamiętała lepsze czasy. Mimo to, pomieszczenie było ciepłe i przytulne dzięki kilku elementom, jak na przykład wygodne miękkie fotele przyniesione w darze przez okolicznych mieszkańców. Jeśli dodało się ozdobne dekoracje, było to doskonałe miejsce na potańcówkę, loterię fantową czy inną charytatywną uroczystość.

Angelina i Guy weszli ręką w rękę przez podwójne drzwi i, miło ze sobą rozmawiając, zeszli po schodach. Było tam dużo ludzi z sąsiedztwa, starsi mieszkańcy, którzy od zawsze wspierali kościół, ich dzieci i wnuki, gospodynie domowe serwujące napoje bezalkoholowe i kanapki oraz wolontariusze Rycerzy Kolumba, którzy rozdawali piwo i sprzedawali

losy. Danny DeFino puszczał muzykę, taką samą jak zawsze i praktycznie w tej samej kolejności co zwykle. Serwował ją, odkąd przyniósł do salki swój stary sprzęt muzyczny i kolekcję płyt winylowych.

Basil od razu ich zauważył i mocno uściskał Angelinę na powitanie.

- Udało ci się przyjść, Angelino! - Poklepał Guy'a po plecach. - Dobra robota, Guy. Nie myślałem, że ci się poszczęści, chłopcze.

Angelina zmierzyła Basila wzrokiem. Po chwili na jego twarzy pojawiła się skrucha.

- Co to miało znaczyć? - zapytała.

- Po prostu wydawało mi się, że w sobotnie wieczory za często siedzisz w domu - powiedział Basil. - Nie patrz tak na nas, to był pomysł Dottie. Według mnie dobry pomysł. Cieszę się ogromnie, że przyszałaś. - Basil pokrępiąco uściśnął jej dłoń.

- Może przyniosę coś do picia, Angelino. Poncz dla ciebie? - zapytał Guy.

- Poproszę 7 UP. Dzięki.

Guy oddalił się, zgrabnie omijając kilka par tańczących na parkiecie.

Angelina zbliżyła się do Basila.

- Wydaje mi się - powiedziała cicho - że nie pamiętacie o tym, że niedawno straciłam męża. Nie interesują mnie żadne zaaranżowane randki, panie Cupertino. A w szczególności nie interesują mnie randki z żadnym z gości stołujących się u mnie.

Basil podrygiwał w rytm muzyki.

- To nie randka, to wychodne.

- Wychodne! Mhm... - powiedziała z powątpiewaniem.

- Problem natury etycznej? - zapytał Basil, wyraźnie rozbawiony.

- W pewnym sensie, tak - odpowiedziała nieco głośniejszym tonem, aby podkreślić swój punkt widzenia.

- Odsuwając na bok normy etyczne, to nie sądzę, żeby był tobą zainteresowany.

- A to co znowu? Dlaczego nie? - zapytała, czując ukłucie zranionej dumy, chociaż Basil powiedział jej dokładnie to, co chciała usłyszeć.

- Nie żeby nie mógł być zainteresowany. Po prostu znam go od dziecka. Nie jest osobą, która by się z czymś wyrwała. W sumie, można powiedzieć, że niepewność jest jego cechą charakterystyczną. Nigdy nie wiedział czy chce grać w piłkę, do jakiejś szkoły się zapisać, nie był pewien czy wstąpić, potem nie był pewien czy wystąpić. Jedyna rzecz, której jestem pewien na jego temat, to to, że on niczego nie jest pewien.

- O czym pan mówi?

- Dlatego tu przyjechał - ciągnął Basil - bo nie jest pewien.

- Ale czego?

Basil pochylił się i powiedział trochę ciszej.

- Seminarium duchownego.

Angelina zrobiła wielkie oczy.

- On jest księdzem? - wyszeptwała.

- Nie, jeszcze nie jest. Studiował teologię, aby nim zostać. Był w seminarium Świętego Karola w City Line. Dwa miesiące przed święczeniami rzucił studia i przyjechał do nas.

- Dlaczego to zrobił?

- Sam jestem ciekaw. Sądzę, że nie jest pewien, czy chce być księdzem.

Właśnie wtedy pojawił się Guy, niosąc piwo i butelkę napoju ze słomką w środku.

- Klopsiki nieźle wyglądają. Chcecie, żebym przyniósł coś do jedzenia? - zapytał Guy, podając Angelinie jej napój.

- Częstuj się - powiedział Basil. - Ja już zjadłem trzy

kanapki z klopsikami. W soboty jem, żeby przeżyć. W każdy inny dzień żyję, żeby jeść - oddał honor Angelinie, elegancko się jej kłaniając. - Pójdę poszukać kogoś chętnego do tańca. Rozumiecie, rozerwać się trochę.

Odszedł tanecznym krokiem, wykonując poszczególne kroki z zadziwiającą gracją.

Po tym jak Basii potwierdził, że intencje Guy'a nie miały romantycznego charakteru, Angelina rozluźniła się nieco. Zjadła coś, wypła i posłuchiwała starszków opowiadających kiepskie dowcipy, porozmawiała z kilkoma dziewczynami, których nie widziała od wieków, a przynajmniej tak jej się wydawało. Guy przez większość czasu trzymał się blisko niej. Wyglądało jednak, że przyciąga uwagę żeńskiej części towarzystwa.

Angelina nie wiedziała co ma myśleć, gdy dostrzegła, że niektóre panie rozmawiając ze sobą zerkają w jej stronę. Może wyszłam zbyt szybko, pomyślała. Nie była emocjonalnie przygotowana na to, żeby stać się pożywką dla plotkarzy. Można było dostrzec, że się spięła, kiedy w ich stronę zaczął się przeciskać Teri D'Orazio, który, jak powszechnie było wiadomo, lubił wszystkich obgadywać.

- Cześć, Angelino. Jestem zaskoczony, że cię tutaj widzę - powiedział Teri, skinąwszy na powitanie w stronę Guy'a. - Chciałem cię o coś zapytać.

Angelina wstrzymała oddech.

- Jak myślisz, udałoby ci się upiec sernik z wiśniami na następną zbiórkę pieniędzy?

Angelina wypuściła powietrze.

- Och, jasne, pewnie, na zbiórkę. Tak, upiekę.

- Dobrze. Jesteś wielka - powiedział Teri.

Objął ją jedną ręką, uśmiechnął się ciekawsko do Guy'a, odwrócił się i odszedł.

- Błado wyglądasz, dobrze się czujesz? - zapytał Guy.

- Tak. Przepraszam. Po prostu... chyba już dostałam swoją dawkę rozrywki. Chciałbyś już stąd wyjść?

- Jasne. Chodźmy.

Wyszli na świeże nocne powietrze. Nie było jeszcze późno, niedawno minęło wpół do dziesiątej i po ulicach krążyło sporo ludzi. Pary i grupy dzieciaków szły w sobie tylko znanym kierunku albo wprost przed siebie, bez zamiaru dojścia w jakieś szczególne miejsce. Zaświtało jej w głowie, że od śmierci Franka nigdzie nie wychodziła, jeśli nie liczyć sklepów spożywczych, w których załatwiała sprawunki. Odniosła wrażenie, że naprawdę rzadko oddalała się od kuchni.

Spojrzała na Guy'a. Szli obok siebie, równym krokiem. Rzeczywiście miał ładny profil.

- Chyba powinnam ci podziękować za wyciągnięcie mnie z domu - powiedziała.

- To był pomysł Basila, ale cała przyjemność po mojej stronie.

- Nie czujesz się nieswojo w kościele? - Angelina zapytała niezobowiązująco.

Guy spojrzał na nią, niepewny tego, co miała na myśli. Szybko zorientował się jednak, że Basil się wygadał.

- Ze względu na to, że odszedłem z seminarium?

- Tak. Mam na myśli to, że jak już ktoś wstąpi do seminarium, to chyba nie chce stamtąd wystąpić.

- Zdziwiłabyś się.

- Zatem dlaczego ty wystąpiłeś?

Zamyślił się, jakby miał nadzieję, że wystarczy się mocno skupić, a prosta odpowiedź na zadane pytanie pojawi się sama.

- Trudno powiedzieć. Jestem już za stary na seminarium. Skończyłem szkołę, poszedłem do *marines*, potem pracowałem w kilku miejscach i wreszcie wstąpiłem.



- Co sprawiło, że spakowałeś swój kufer i przyjechałeś do Dottie? Coś się wydarzyło?

- Będziesz się śmiała - pokręcił głową.

- Nie, nie będę. Obiecuję.

- Cóż — powiedział — w seminarium studenci są dość mocno zajęci, uczą się łaciny, doktryny i tak dalej. Panuje tam spory rygor, więc poczułem się trochę zmęczony i chciałem jakiejś odmiany. Któregoś dnia wsiadłem do pociągu jadącego do Waszyngtonu. Chciałem pobyć sam ze sobą, pójść do Muzeum Lotniczego, pochodzić sobie i oczyścić umysł.

- To muzeum jest częścią Instytutu Smithsonian, tak?

- Dokładnie. Był słoneczny dzień, a ja spacerowałem w pobliżu dużego rynku. Jakaś kobieta wyprzedziła mnie, jadąc niebieskim kabrioletem Corvette. Nie widziałem dobrze jej twarzy, ale była młoda i piękna, a jej długie włosy powiewały na wietrze. Trwało to nie dłużej niż kilka sekund, ale jej obraz utkwił mi w głowie. Zacząłem się nad tym zastanawiać, to zdominowało moje myśli, a nawet modlitwy. Potem zacząłem kwestionować to, co robię, zastanawiać się, czy jestem gotowy na wyrzeczenie się tego wszystkiego, składając śluby czystości. To było tak, jakbym poczuł ciężar nadchodzących lat, zanim jeszcze stanąłem na linii startu.

- Wiesz co? Jesteś tylko człowiekiem.

Guy uśmiechnął się w zamyśleniu.

- Sądzę, że Kościół miał nadzieję na coś więcej. Więc, można powiedzieć, że teraz staram się to wszystko uporządkować.

- Co uporządkować?

- Czy życie to coś więcej niż to, czego dotychczas doświadczyłem?

- Mówisz poważnie? - zapytała Angelina. - Ja też się zastanawiałam na czym polega życie.

Zwolnili i zatrzymali się. Guy spojrzął ponad jej ramieniem, następnie uśmiechnął się, jakby coś właśnie wpadło mu do głowy.

— Może uda nam się tego dowiedzieć? - Zrobił dramatyczną przerwę. - Spójrz.

Zaraz po drugiej stronie ulicy, w domu na rogu, wisiał ręcznie malowany i przybrany świecidełkami choinkowymi szyld: „Wróżenie z dłoni - kart - jasnowidzenie. Madame Sousatska”.

Angelinie trudno było wyjaśnić swoje wahanie komuś, kto nie pochodził z tej dzielnicy. Od South Street w dół, im dalej się szło, tym więcej zauważało się robionych własnoręcznie szyldów reklamujących wróżki. Często widniały nawet w oknach prywatnych domów. Większość ludzi postrzegą to jako nieszkodliwe zajęcie, którym zazwyczaj zajmowały się niezamężne starsze kobiety, a które przynosiło im niewielki dochód. Kiedy Angelina miała niewiele ponad dwadzieścia lat, powróżyła jej kobieta o śnieżnobiałych włosach, o imieniu Leila, do której chodziła jej mama. Gdy było po wszystkim, podała Angelinie karteczkę, na której napisała tylko dwa słowa: „Marzenie opóźnione”.

Rok później Emmaline zachorowała, a Angelina musiała zostać w domu, żeby się nią zająć. Potem historia z jej ojcem i tak dalej. Angelina nie do końca wierzyła we wróżby, ale nie przyjęła tego spokojnie. Jednak Guy był tak chętny i zabawiony, że... poszli.

Wystrój wnętrza Madame Sousatskiej odzwierciedlał wygląd większości domów w okolicy, choć salon nie wyglądał na zbyt często odkurzany. Ponadto na sofie i krzesłach udrapowano nieco chaotycznie kupony kolorowych tkanin. Na niektórych z nich były ręcznie farbowane wzory, inne błyszcząły jak jedwab zanurzony w brokacie. Na kaloryferze

i stojących przy ścianach stolikach migotała imponująca kolekcja zapachowych świec różnych marek i kształtów. Mieszanka zapachów paczuli, Deszczu Jaśminu, Balsamicznej Sosny i Ciasta Dyniowego spowijała pokój aromatem, który był jednocześnie tajemniczy i tandetny. Na środku pokoju stał duży stół do kart, model ze składanymi nogami, który szybko można było złożyć i wynieść. Leżał na nim szal z frędzlami, ozdobiony w księżycy i gwiazdy.

Pani domu energicznie wkroczyła do pokoju, niosąc dwa różne kubki wypełnione gorącą herbatą. Najednym był Garfield, a na drugim jakaś inna postać z kreskówki. Wiek średni kobieta miała już za sobą. Była przy kości, nosiła kwiecistą podomkę, którą narzuciła na niebieskie dżinsy i puchate kaptcie. Miała kręcone włosy w kolorze drewna balsy, które dziwnie mieniły się w świetle. Powieki pomalowała wściekle zielonym cieniem. Oprócz tego jej twarz nie nosiła śladu makijażu. Jedyłą ozdobą były wiszące kolczyki, które wyglądały jakby zdjęta je z żyrandola w jadalni. Za nią snuł się tłusty pies, który po chwili niemrawo położył się na szydełkowym dywaniku.

- Bardzo proszę, dzieci - powiedziała głębokim i szorstkim od papierosów głosem — dobra herbatka wprawi nas we właściwy nastrój. Jak się nazywacie?

- To Angelina, a ja mam na imię Guy.

Kobieta zamasyście usiadła, jakby przedtem jeszcze kumulowała swoje siły psychiczne.

- Możecie nazywać mnie Claire. Claire Voyent\*.

Kiedy zobaczyła jak wielkie zrobili oczy, wybuchnęła śmiechem.

\* Claire Voyent - gra słów, która w tłumaczeniu oznacza "Jasnowidząca".

- Żartuję sobie! - chichotała. - Chciałam trochę ożywić nastrój. Jeśli wszyscy będziemy w humorze, to będę mogła lepiej się skoncentrować. Mam na imię Sandra. Jesteście oboje tacy ładni.

Angelina podejrzliwie powąchała zawartość kubka.

- Co to jest?

- Herbatka ziołowa, skarbie. To serdecznik pospolity i rumianek. Lepiej się po tym poczujesz.

- W jakim sensie? - podejrzliwie zapytała Angelina.

- Niedawno kogoś straciłaś, prawda? - powiedziała Sandra pogodnie. - Widzę, że jesteś trochę zachmurzona - poklepała się lekko po piersi - tutaj, w swoim sercu.

Angelina poczuła jak na jej rękach pojawia się gęsia skórka. W każdym razie tam czuła ją najmocniej.

- Zatem — ciągnęła Sandra — wróżenie kosztuje pięć dolarów od osoby, albo osiem za was razem, jeśli ma to być wróżba dla pary.

Angelina ocknęła się.

- Och, nie. Nie jesteśmy parą - powiedziała szybko.

Sandra zmroziła ją wszystkowiedzącym spojrzeniem.

- Ja o tym decyduję, skarbie.

Z dużą siłą położyła talię kart tarota przed Guy'em.

- Przełóż karty.

Ponad godzinę później, przed Guy'em i Angeliną stały opróżnione do połowy butelki coli i puste kubki, a oni nerwowo wpatrywali się w swoją gospodynię.

Sandra odwróciła kolejną kartę, na której była Królowa Buław, i spojrzała na Angelinę.

- Gotujesz, skarbie? Czy może jesteś ogrodniczką?

Angelina, która wciąż była nieźle przestraszona, tylko skinęła głową.

Sandra westchnęła i pokręciła głową.

- Będziesz chciała trochę zwolnić tempo. Może nie powinnaś poświęcać całego swojego czasu na robienie jednego i tego samego. Odrobina rozrywki nikogo jeszcze nie zabiła!

Roześmiała się na cały głos. Ani Angelina, ani Guy jej nie zawtórowali.

Karty przykrywające blat stolika, rozłożone były w kształt gwiazdy, w kolumnach i na krzyż. Królowie, królowe na końskich grzbietach, rycerze ze złotymi kielichami, Śmierć w czarnej pelerynie i jeden biedak, którego zawieszono do góry nogami i który bez przerwy pojawiał się w wybranych dla nich kartach.

Sandra odwróciła Głupca i spojrzała wprost na Guy'a.

- Jesteś na rozdrożu. Prawda, przystojniaku?

Przez moment nie odzywała się, więc Guy zabrał głos.

- Chyba można tak powiedzieć.

- Starasz się podjąć jakąś decyzję?

- Tak jakby.

- Nie rób tego. Nie jesteś jeszcze gotowy.

- Tak, proszę pani.

Po pewnym czasie brulion Sandry, wypełniony szybko nabazgranymi notatkami, wyglądającymi na skomplikowane zapisy numerologiczne, pokrył się paprochami gumki do mazania, wiórami z zatemperowanego ołówka i popiołem papierosów.

- Coś w tym jest - Sandra mruczała pod nosem. - Z całą pewnością coś tu się dzieje.

Jeszcze coś wytarła gumką, aż w papierze zrobiła się mała dziurka. Polizała mały palec i przykleiła oddarty kawałek papieru na miejsce.

- O co chodzi? — spytała Angelina, która zmieniła się w kłębek nerwów.

Sandra podrapała się w głowę. Guy był pewien, że zauważył kilka drobin brokatu spadających z jej włosów. Niespodziewanie Sandra przewróciła stronę i napisała coś z zawrotną prędkością na świeżej kartce, niczym student starający się na ostatnią chwilę skończyć swoją pracę egzaminacyjną.

- Powiedziałyby, że poznasz przystojnego mężczyznę - powiedziała, nie odrywając się od pisania - ale wygląda na to, że już poznałaś.

Zerknęła znad zeszytu, puściła oko do Guy'a i uśmiechnęła się od ucha do ucha. Skończyła pisanie i wyrwała kartkę z takim rozmachem, że Angelina aż podskoczyła.

- Rozegram to w ten sposób - powiedziała Sandra, pochylając się do przodu. Miała zmarszczone brwi, a jej oczy zwęziły się w szparki, z których nic nie dało się wyczytać. - Zazwyczaj przygotowuję całą stronę o życiu każdej z osób i nakłanian ją do traktowania moich słów poważnie. Dlatego też biorę za to pieniądze, rozumiecie? Nikogo nie nabieram. Nie igra się z Siostrą Sandrą. Jasne?

- Tak sądzę. - Guy głośno przełknął ślinę.

- Dobrze. Dobry chłopiec - pochwaliła Sandra. - Przygotowałam to dla was obojga. Weź to, dziecinko.

Złożyła kartkę na pół, potem jeszcze na pół i jeszcze raz, a następnie podała ją Angelinie.

- Zróbcie mi przyjemność i przeczytajcie ją razem, zanim dojdziecie do domu.

Mała karteczka była absolutnie ostatnią rzeczą, jaką Angelina chciała zabrać z tego miejsca.

- Czy może pani powiedzieć...

- Nie. Proszę, zróbcie to dla starej kobiety. Bądźcie dzielni. Należy się osiem dolców.

Przez całą drogę do domu złożona kartka papieru wypalała dziurę w kieszeni Angeliny. To było znacznie gorsze niż

nagana dyrektora, którą musiała zanieść rodzicom tego dnia, kiedy poszła na węgry, żeby w bibliotece dostać autograf Julii Child. Przynajmniej tamto było warte stresu.

Kilka ostatnich przecznic przeszli w milczeniu. Angelina z trudem radziła sobie z rosnącym napięciem. Wybrali tę stronę ulicy, z której bliżej było do domu Angeliny. Dotarli przed budynek i zatrzymali się.

- Okej. Jesteśmy w domu. Powinniśmy to teraz przeczytać, czy dać sobie spokój?

- Musimy — powiedział Guy. - Wydaliśmy na to osiem dolarów.

- Dobrze, ale musimy przeczytać to razem. W porządku? To poważna sprawa.

- Umowa stoi. No to dawaj.

Angelina wyjęła kartkę z kieszeni.

- Trzęsę się — powiedziała, drżąc częściowo z zimna, a częściowo z niespodziewanego napięcia.

- Nie martw się. Będzie dobrze - powiedział Guy.

Rozłożyła kartkę, ale trzymała ją w wyciągniętej ręce, aby wzmocnić efekt tajemniczości.

- Oto i ona - powiedziała bez tchu.

Guy przysunął się bliżej i przeczytali. Swoim charakterystycznym i pełnym zawijasów pismem, Sandra napisała tylko jedną linijkę.

*Masz nowe życie w swoich rękach.*

W tej samej chwili zdali sobie sprawę, że trzymają się za ręce. Spojrzeli na siebie, a następnie zwolnili uchwyt i odsunęli się jedno od drugiego na odległość co najmniej metra. Zakonnice w szkole byłyby z nich dumne.

- Cóż, to był bardzo zabawny wieczór - powiedział Guy.

- Ja też. To znaczy, tak myślę. Że zabawny.

- Czyli widzimy się jutro?

- Tak, zamierzam zrobić pieczeń - powiedziała.

Położyła rękę na poręczu, a jedną stopę postawiła na pierwszym stopniu.

Guy wykonał półobrót w stronę domu Dottie.

- Dobranoc.

- Dobranoc.

Kiedy dotarł do drzwi, odwrócił się i spojrzał na drugą stronę ulicy. Angelina czekała na najwyższym stopniu i machała. Nocny wiatr rozwiął jej włosy, które opadły na policzek. Czuł się tak, jakby wciąż stał tuż obok niej.

Ona pomyślała, że wykonał taki gest, jakby chciał zbiec po schodach i przebiec na drugą stronę ulicy. Poczekałajeszczę moment.

Guy pomachał jej i oboje weszli do swoich domów.

Nie igra się z Siostrą Sandrą.



## PAMIĘTNE SIEDEM RYB



Sklep Rybny Napolito pękał w szwach od zgromadzonych tam kobiet, młodych i starych, zamawiających towar, plotkujących i rozpychających się, żeby zająć lepszą pozycję. Na zewnątrz Napolito wyglądał tak samo jak każdy z setki innych sklepów w okolicy. Wystrój wnętrza był prostszy od najprostszego. Nie było w nim żadnych reklam ani ozdobników innego rodzaju. Nie było ani stołów, ani krzeseł, ani lad, ani menu, ani obrazów na ścianach, z sufitu nie zwisały rybackie sieci ozdobione sztucznymi rybami i muszlami - tylko pobielone ściany, betonowe podłogi i szklane gabloty wypełnione lodem i najświeższymi rybami na świecie.

Był grudzień i Angelina przed wyjściem z domu założyła ciepłe wysokie buty na niskim obcasie, ponieważ ostatnio często bolały ją stopy i krzyż. Doszła do wniosku, że te dolegliwości łączyły się ze zbyt długim stanem w kuchni podczas tygodnia pracy. Zajął się dręczącym problemem na swój własny sposób - nosiła buty na płaskim obcasie i od czasu do czasu przed pójściem do łóżka moczyła stopy w wodzie z solą. Najprostsze rozwiązania są zawsze najlepsze, jak mawiała Emmaline.

Angelina weszła do sklepu, zaraz za progiem zatrzymała się i głęboko wciągnęła powietrze. Robiła to za każdym ra-

zem i czerpała z tego przyjemność. W Napolito sprzedawano ryby, a mimo to nigdy jeszcze nie poczuła w tym miejscu zapachu żadnej ryby. Nigdy też nie czuła zapachu detergentów czy środków dezynfekujących - sklep pachniał czystością i odświeżaczem powietrza o zapachu morskim.

Guy zaoferował jej towarzystwo i pomoc w niesieniu zakupów, ale miała torbę na kółkach, więc postanowiła iść sama. Po spotkaniu z wróżką Sandrą nie było między nimi żadnych nieporozumień. I ona, i Guy traktowali całe zajście z humorem. Poza tym w świetle dziennym łatwiej było zachować dystans wobec całej sprawy. Jednak Angelina nie mogła przestać o tym myśleć. Trzymała karteczkę w szafce nocnej przy łóżku, wyciągała ją i odczytywała tajemnicze słowa co kilka dni.

Pokręciła głową. Dzięki Bogu miała co robić.

Zbliżała się wigilia, więc musiała zaplanować Uczę Siedmiu Ryb.

Kiedy była małą dziewczynką Siedem Ryb było tradycją w jej domu. Jej ojciec miał wiele szczęścia, w życiu spotkało go dużo dobrego - to, że jego matka i żona lubiły swoje towarzystwo, było jedną z takich rzeczy. Obie uwielbiały gotować, więc zamiast konkurować ze sobą w kuchni, uzupełniały się i uczyły od siebie nawzajem. Toteż Angelina skorzystała nie tylko z wiedzy i umiejętności ich obu, ponieważ były świetnymi nauczycielkami, ale także przejęła ich zwyczaje. Nonna zapoczątkowała praktykę świętowania wigilii przy daniach, na które składały się tylko włoskie potrawy z owoców morza. Sama przejęła ten obyczaj od swojej mamy, która wychowała się na południu Włoch. Wówczas ogólnie przyjętą regułą było powstrzymywanie się od spożywania mięs w piątki i podczas niektórych świąt katolickich, a skoro istniało siedem sakramentów, to siedem dań rybnych wydawało się właściwą liczbą.

Angelina i Frank zawsze spędzali święta Bożego Narodzenia u Mammy Gii. Obecny był też brat Franka - Joe, jego żona Maria i Tina. Gia była główną pomysłodawczynią uczyty, a Angelina i Maria chętnie włączały się w przygotowania, ale nigdy nie podlegało dyskusji kto jest szefem w kuchni Gii.

Frank i Angelina zawsze przychodzili pierwsi. Angelina z Gią zajmowały swoje stanowiska w kuchni, podczas gdy Frank rozgrywał partyjkę ze swoim bratem. Tylko ten jeden raz w ciągu roku wyjmowali szachownicę. Frank nie umiał po prostu siedzieć i oglądać telewizji, więc podczas gry i planowania kolejnych ruchów rozmawiali z Joe o starych płytach winylowych i sprzęcie grającym. Puszczała dużo ładnych świątecznych piosenek, między innymi Sinatry, Johnnuego Mathisa i ulubieńca Gii - Perry'ego Como. Przemycali także kilku innych wykonawców - Everly Brothers, Otisa Reddinga, a nawet Eltona Johna, który zawsze wprawiał Marię i Tinę w taneczny nastrój.

Angelina i Frank niezmiennie zostawiali Nat King Cole'a na pierwszy dzień świąt. Kiedy znudziły im się już różne zabawy, Frank pojawiał się niespodziewanie u jej boku podczas gotowania, żeby ją „zaskoczyć”, pocałować w kark i doprowadzić kilka oliwek z półmiska z przekąskami. Właściwie wciąż czuła jeszcze łaskotanie jego brody na swoim karku i delikatny zapach wina w jego oddechu. Chyba najbardziej będzie jej brakowało podczas wszystkich nadchodzących świąt tego momentu, kiedy Frank pojawiał się tuż obok niej w kuchni.

Tego roku Angelina zaprosiła wszystkich do swojego domu na wystawną kolację: rodzinę, „klub kawalerów”, Dottie i panią Cappuccio. Chciała mieć w domu tylu gości, ilu tylko mogło się pomieścić, żeby było tak gwarno, jak to

możliwe, ponieważ wolała nie myśleć, jak będzie wyglądał jej samotny poranek w pierwszy dzień świąt.

Wpuściła do kolejki przed siebie panią Scarduzzo. Angelina zawsze kombinowała tak, żeby na pewno obsługiwał ją Angelo - wyglądający jak skrzat, stary sprzedawca, który pracował u Napolito od czasów, gdy Angelina była tak mała, że ledwie widziała go ponad ladą.

Pewnego razu, kilka lat temu, zadzwoniła do sklepu, żeby zamówić duży płat łososia. Nowy sprzedawca w sklepie, młody chłopak przygotował dla niej rybę i kiedy przyszła, paku- nek już na nią czekał. Jednak, gdy rozwinęła go w domu, ku własnemu zdumieniu poczuła wyraźny nieświeży zapach. Łosoś nie cuchnął, ale na pewno nie był tak świeży jak te, które zawsze kupowała w Napolito. Kiedy tak stała w kuchni, zastanawiając się, co ma z nim zrobić, usłyszała głośne pukanie do drzwi. To był Angelo - przyniósł nowy płat łososia. Wcisnął go w jej ręce, kłaniając się przy tym dżentelmeńsko. Ponadto oddał jej pieniądze i szczerze przeproszał, że ryba, którą planował przeznaczyć co najwyżej na karmę dla kota, przez niedbalstwo chłopaka, trafiła do rąk klienta. Nie mówiąc już o tym, że tym klientem okazała się ona, o której wiedział, że jest wyśmienitą kucharką. Angelina podziękowała wylewnie i próbowała wcisnąć mu z powrotem pieniądze za rybę, ale on uniósł obie ręce, ponownie się uklonił i poszedł. Od tego dnia Angelina nie wyobrażała sobie, że ktoś inny niż Angelo mógłby jej sprzedawać ryby.

Wpuściła przed siebie jeszcze jedną klientkę, Angelo był wolny dopiero po chwili.

- Dzień dobry, Angelo. Wesołych świąt! - powiedziała radośnie, wkładając do koszyczka na ladzie swój numerek.

Podniósł wzrok i na jego pomarszczonej, zniszczonej przez czas twarzy pojawił się szeroki uśmiech.

- *Buon Natale\**, Angelina, *Buon Natale*.

Zanim przysłała do sklepu, zadzwoniła i podała swoje zamówienie, więc wszystko czekało na nią pokrojone i gotowe. Angelo miał w zwyczaju pakować towar przy kliencie. Lubił jeszcze spojrzeć swoim doświadczonym okiem na każdy kawałek ryby, który sprzedawał, zanim towar został wyniesiony poza obręb sklepu.

- Masz dla mnie dorsza? - zapytała Angelina.

- Dorsz to solona ryba, „ponieważ Słowo Boże nadaje smak światu”.

Każda z ryb podawanych podczas świąt miała związek z jakąś religijną tradycją. Kiedy więc Angelina odczytywała poszczególne pozycje z listy, Angelo odpowiadał, jakby uczestniczył we mszy i prowadził liturgiczny dialog z księdzem.

- Małże i ostrygi? - pytała Angelina.

- „Ponieważ Bóg jest naszą tarczą chroniącą od kłopotów” — odpowiadał Angelo.

- Kalmary?

- „Ponieważ Bóg zawsze i wszędzie może nas osiągnąć”.

- A węgorze?

- „Ponieważ Słowo Boże dociera do naszych uszu szybko jak błyskawica”.

Duże paczki, owinięte w biały papier, z namaszczeniem kładziono na ladzie.

- Stynki?

- „Nawet najmniejsi będą największymi kiedy nadejdzie Jego Królestwo”.

- A flądra?

Angelo spojrział na nią z rozbawieniem i poklepał się po oku.

\* *Buon Natale*. - Wesołych Świąt.

- „Oczy Boga zawsze są otwarte”.

Pozbierała pakunki, ucisnęła mu rękę i zapakowała wszystko do koszyka.

- Dziękuję, Angelo i wesołych świąt!

Mężczyzna posłał jej kilka całusów i rozejrzał się za następnym klientem.

- *Ciao, baby. Buon Natale.*



# MARYNOWANY WĘGORZ (UNAGI) NA PASZTECIKACH Z RYŻU ARBORIO

[NA 6 PORCJI]



## SKŁADNIKI NA MARYNOWANEGO WĘGORZA

- ∞ ¼ szklanki sosu sojowego
- ∞ ¼ szklanki octu balsamicznego
- ∞ ¼ łyżeczki pieprzu kajeńskiego
- ∞ ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ∞ ½ kg słodkowodnych węgory pokrojonych na kawałki o wielkości 2,5 cm na 5 cm

## SKŁADNIKI NA PASZTECIKI RYŻOWE

- ∞ 1 litr bulionu wołowego
- ∞ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ∞ 1 średnia cebula, posiekana
- ∞ 2 szklanki ryżu *arborio*
- ∞ 1 szklanka porto Tawny np. marki Sandeman
- ∞ 2 szklanki potartego sera Asiago
- ∞ ¾ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- ∞ ½ łyżeczki suszonego oregano
- ∞ sól do smaku
- ∞ 1 świeża cytryna, skórka potarta na tarce, sok wyciśnięty
- ∞ 1 i ½ łyżeczki ostrego sosu z pieprzu kajeńskiego (może być więcej, jeśli preferujesz ostre potrawy)
- ∞ 2 łyżki posiekanych świeżych listków bazylii

## WYKONANIE FILETÓW Z WĘGORZA

☞ W misce połącz sos sojowy z octem balsamicznym. W oddzielnej misce zmieszaj pieprz kajeński z oliwą z oliwek (dodawaj ją stopniowo). Następnie, cały czas mieszając, dodawaj powoli (cienką strużką) miksturę z pieprzem do mieszanki octu z sosem sojowym, aby uzyskać emulsję. Ułóż filety z węgorka w pojemniku, który może być wykorzystany do marynowania i pokryj je wszystkie miksturą. Zakryj i wstaw na noc do lodówki (co najmniej na 8 godzin). (Jeśli filety zajmują więcej niż jedną warstwę, albo nie są całkowicie przykryte, podczas marynowania obracaj je od czasu do czasu).

☞ Krótco przed podaniem, podgrzej małą ilość oleju na patelni do grillowania. Wystarczy 3-5 minut, żeby olej osiągnął właściwą temperaturę. Grilluj marynowanego węgorka przez około 3 minuty z każdej strony.

## WYKONANIE PASZTECIKÓW Z RYŻU ARBORIO

☞ Zaczynaj gotować ryż około 40 minut przed podaniem. W dużym garnku zagotuj bulion wołowy z 2 szklankami wody, następnie zmniejsz ogień, żeby rosół lekko bulgotał. W dużym garnku podgrzej oliwę z oliwek na średnim ogniu.

☞ Podsmaż cebulę, aż zrobi się szklista, przez około 2-3 minuty. Dodaj suchy ryż *arborio* i mieszaj, aż cały pokryje się oliwą. Upraż ryż na złocistobrazowy kolor przez 3 minuty, często mieszając, żeby się nie przypalił.

☞ Dodaj porto i mieszaj, aż ryż je wchłonie. Zaczynaj dodawać gorący bulion wołowy, wlewając go porcjami po ½ szklanki. Każda porcja bulionu powinna zostać wypita przez ryż przed dodaniem następnej. Mieszaj bez przerwy, żeby ryż nie przywarł do dna garnka. Kiedy w ten sposób dodasz połowę bulionu, dodaj pozostały bulion za jednym razem i mieszaj dalej, aż bulion zostanie wchłonięty przez ryż, a sam ryż ugotowany będzie *al dente*.



☞ Ryż nie powinien się kleić. Całkowity czas mieszania ryżu zajmie około 22 minut – jest to pracochłonne, ale się opłaci. Kiedy bulion zostanie wchłonięty, a ryż jest ugotowany, ale twardawy, wmieszaj w niego utarty ser, czarny pieprz i oregano. Dodaj sól do smaku, przykryj garnek i zdejmij go z ognia.

☞ (Zacznij grillować węgorza dopiero po ugotowaniu ryżu).

#### PODANIE

☞ Za pomocą foremek o średnicy około 6 cm, uformuj 6 pasztecików z takiej samej ilości ryżu (4-6 łyżek na jeden pasztecik). Każdego z nich formuj na innym talerzu. Na ryżu połóż jeden lub dwa plasterki węgorza, skrop 1 łyżeczką soku z cytryny i ¼ łyżeczki ostrego sosu. Udekoruj siekaną bazylią i szczyptą skórki z cytryny.

# SAŁATKA CEZARA

## ZE STYNKAMI W PANIERCE

[NA 6 OSÓB]



### SKŁADNIKI NA GRZANKI

- ∞ ½ bagietki (lub jakiegokolwiek pieczywa włoskiego lub francuskiego), pokrojonej w kostkę wielkości 1,5 cm
- ∞ ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ∞ 1 łyżeczka czosnku w proszku
- ∞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku

### SKŁADNIKI NA STYNKI W PANIERCE

- ∞ ⅔ szklanki mąki ryżowej lub pszennej
- ∞ ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ∞ szczypta soli
- ∞ ¾ łyżeczki oleju rzepakowego
- ∞ 1 jajko
- ∞ ⅔ szklanki mleka
- ∞ ¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- ∞ 1 litr oleju rzepakowego (lub 2 do 4 litrów, jeśli korzystasz ze smażalnicy)
- ∞ ½ kilograma stynek bez ości przepołowionych po długości (z pół kilograma wychodzi około 36 połówek)

## SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ I SOS

- ☞ 1 duża główka sałaty rzymskiej, namoczonej w osolonej wodzie, aby usunąć zabrudzenia i osuszonej w suszarce do sałaty
- ☞ 2 duże ząbki czosnku, obrane i poćwiartowane
- ☞ 1 pasteryzowane jajko (w sklepach opisane są jako „pasteryzowane”, ponieważ chociaż nie zostały ugotowane to zostały wystarczająco podgrzane, żeby nie stanowić zagrożenia)
- ☞ ½ łyżeczki sosu Worcestershire
- ☞ ½ świeżej cytryny (z wyciśniętym sokiem i startą skórką)
- ☞ ½ szklanki oliwy z oliwek *extra virgin*
- ☞ 1 szklanka drobno startego parmezanu (około 250 g) i dodatkowo mała ilość do starcia na wierzch sałaty
- ☞ świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ☞ sól do smaku

## WYKONANIE GRZANEK

☞ Podgrzej piekarnik do 120°C. W dużej misce skrop kostki chleba oliwą z oliwek, posyp sproszkowanym czosnkiem, solą i pieprzem, wstrząśnij miską, żeby kawałki równo pokryły się przyprawami. Rozłóż chleb na blaszce do pieczenia i piecz je, aż staną się lekko brązowe – zajmie to około 5 minut. Wyjmij z piekarnika i odstaw do wystygnięcia.

## WYKONANIE STYNEK

☞ W małej misce połącz mąkę, proszek do pieczenia i sól i dobrze je wymieszaj. Dodaj olej rzepakowy, jajko i mleko i przypraw czarnym pieprzem. Na dużej patelni podgrzej olej na średnim ogniu, jeśli korzystasz ze smażalnicy podgrzej tłuszcz do 190°C (albo postępuj wedle instrukcji producenta). Zanurz stynki w panierce, pozwól, żeby spłynął jej nadmiar i połóż je na gorącym

oleju. Smaż, aż będą złocistobrązowe, odwracaj je szczypcami, żeby przyrumieniły się z obu stron. Zajmie to około 20 sekund dla jednej strony i 10 sekund dla kolejnej. Odłóż na ręcznik papierowy i schłódź do temperatury pokojowej.

#### WYKONANIE SAŁATKI I SOSU

☞ Usuń twarde środki liści sałaty i porozrywaj liście na mniejsze kawałki.

☞ Włącz blender i po kolei miksuj ząbki czosnku, jajko, sos Worcestershire i sok z cytryny. Cienką stróżką wlewaj oliwę z oliwek. Przełóż sos do małej miski i zmieszaj z potartym serem. Dodaj czarny pieprz (sól, jeśli to konieczne, ponieważ ser może być słony).

☞ Przed podaniem, w misce zmieszaj sałatę rzymską ze skórką cytryny z sosem.

#### PODANIE

☞ Na środek dużych talerzy nałóż trochę sałaty i posyp ją grzankami. Udekoruj startym serem, a wokół ułóż 5-6 stynek w panierce.



Większość dnia w wigilię Angelina spędziła na przygotowaniach. Przed piątą przyszły Gia i Tina, żeby jej pomóc w gotowaniu. Pan Cupertino przybył o wpół do szóstej i rozstawił barek. Kiedy wskazówka zegara przesunęła się na siódmą wieczorem, prawie wszyscy byli już na miejscu: Jerry, pan Pettibone, Dottie, Joe i Maria, Phil i Don Eddie.

Guy i Johnny przyszli na samym końcu razem z panią Cappuccio, którą wnieśli po schodach na wózku inwalidzkim, pożyczonym z domu starców. Miała coraz większe problemy z samodzielnym poruszaniem się, ale poza tym wyglądała zdrowo, była zadbana i ogromnie podekscytowana, że może spędzić ten dzień z nimi.

Angelina i Tina wyszły im na spotkanie.

— Jak wam poszło? - Angelina zwróciła się do Guy'a.

W tym czasie Tina zawiozła panią Cappuccio do ciepłego salonu.

— Cóż, szczerze mówiąc, Johnny i ja mieliśmy pewien problem ze wsadzeniem jej na wózek. Hmm... rozumiesz, chodzi o to, że nie wiedzieliśmy za co ją złapać - odpowiedział Guy.

Rozbawiły ją te słowa, ale też nieco zaniepokoiły.

— Żartujesz sobie ze mnie? - zapytała.

- Obawiam się, że nie - powiedział Guy. - Nie mamy powodu do dumy. Na szczęście pojawiła się Siostra Bartholomew, rąbnęła mnie swoją laską, zgięła mnie w pół, pani Cappuccio chwyciła mnie na szyję i skończyło się na tym, że zaniósłem ją do taksówki. Razem z Johnnym naśmiewali się potem ze mnie przez całą drogę.

Angelina zrobiła wielkie oczy.

- Widziałeś Siostrę Bartholomew? Jaka ona jest? - zapytała prawie bez tchu.

Guy podrapał się w ramię i pomyślał chwilę.

- Budząca grozę - odrzekł, po czym zamknął drzwi i weszli do środka.

Po chwili poszczególne dania zaczęto podgrzewać w kuchni. Pierwszym z nich była wariacja na temat francuskiego przepisu, który sięgał czasów Escoffier'a\* - *baccala brandade*\*\*.

Angelina zrobiła jedwabisty farsz z mleka, dorsza, oliwy z oliwek, pieprzu i świeżej gałki muszkatołowej. Następnie dodała kilka roztartych główek pieczonego w niskiej temperaturze czosnku, odrobinę soku z cytryny i mnóstwo naci z pietruszki. Podawała go jako dip z chlebem na zakwasie i podgrzanymi kawałkami pity, z kieliszkiem musującego wina Prosecco.

Drugie danie należało do ulubionych potraw jej mamy, nazywano je „Aniołami na Koniu”. Były to świeżo wyjęte z muszli ostrygi owinięte cieniutkimi plasterkami *prosciutto* i upieczone na grzankach z masłem ziołowym. Pod wpływem wysokiej temperatury ostrygi związały się i przypominały skrzydełka anioła. Angelina podkreśliła świeżość ostróg odrobiną pasty z *anchois* i *wasabi*. Uwielbiała Anioły odkąd była małą dziewczynką — po prostu niebo w gębie.

\* Auguste Escoffier (1846-1935) - francuski szef kuchni, autor książek kucharskich.

\*\* *Baccala brandade* - solony dorsz.

Grillowany marynowany *unagi*, czyli słodkowodnego węgorza na pasztecikach z ryżu *arborio* serwowana na trzecie danie. Przez cały dzień marynowała węgorze i grillowała je przed podaniem na ryżowych pasztecikach udekorowanych serem Asiago.

Potem na stole pojawiła się sałatka Cezara w towarzystwie gorących, panierowanych i smażonych na głębokim tłuszczu stynek. Ojciec Angeliny miał w zwyczaju zajadać te małe srebrne rybki jak frytki. Tego wieczoru Angelina pomysłowo ułożyła je na każdym talerzu wokół sałatki Cezara.

Na piąte danie dzień wcześniej przygotowała duży garnek śródziemnomorskiej zupy małżowej. Była to lżejsza wersja manhattańskiej gęstej zupy z małży. Na dwa pozostałe dania zaserwowała nadziewane parmezanem kalmary na makaronie z czerwonym sosem oraz jej *pièce de resistance*, czyli smażoną flądę z kolendrą.

W kuchni panowała taka sama atmosfera, jak na zapleczu dobrej restauracji w porze podawania obiadu.

- Tina, skarbie - zawołała Angelina — czy mogłabyś przynieść naczynia po sałatce?

- Przyniosłam już, leżą na tej kupce - odpowiedziała Tina.

Gia zdjęła wielki garnek z kuchenki i zniosła go nad zlew.

- Odcedzam makaron do kalmarów.

- Dobrze — powiedziała Angelina. - Tina, przynieś dwie duże miski. Przełożysz do nich makaron. Jajuz niosę kalmary.

- Gotowe - odpowiedziała Tina, niosąc drugą miskę.

Gia potrząsała garnkiem z makaronem, do którego dodała oliwy *extra virgin* i czarnego pieprzu. W tym czasie Angelina wykładała kalmary i sos.

Angelinie wydawało się, że w kuchni było goręcej niż zwykle, być może dlatego, że Niezawodna Staruszka pracowała pełną parą. Gia zaczęła podawać zupę. W tym czasie Angelina nalała sobie szklanek lodowatej wody. Na moment przyłożyła szklanekę do czoła, żeby po chwili wypić wodę do dna.

- Angelino, zanieziesz ze mną te miski? - zapytała Gia. - Tino, musisz wreszcie usiąść z Johnnym i coś zjeść.

- I zdejmij fartuszek - dodała Angelina. - Załóż ten śliczny biały sweterek.

Tina wytarła ręce i cmoknęła Angelinę w policzek.

- No to idę - powiedziała i pomknęła do pokoju.

Gia podeszła bliżej Angeliny, aby pomóc jej podzielić kalmary i makaron na dwie miski.

- A ty, Angelino, zamierzasz wreszcie usiąść i coś zjeść?

- Nie, Ma, mój żołądek trochę wariuje od robienia tych wszystkich dań z ryb. A ty?

Gia skończyła ze swoją miską i chwyciła ją w dłonie.

- Ja nigdy nie siadam.

W jadalni panował świąteczny nastrój podkrecony winem, dobrym jedzeniem oraz kolędami. Wszyscy rozmawiali, śmiali się i entuzjastycznie witali każde danie, które nadchodziło z kuchni. Tina pocałowała Johnnyego w policzek i zajęła miejsce obok niego. Po chwili zjawił się pan Pettibone i nalał wina do jej kieliszka.

Kiedy Angelina i Gia weszły, niosąc miski wypełnione kalmarami i makaronem, dało się usłyszeć wiwaty: „Hej, hej!” w wykonaniu Don Eddiego i „Brawo!” z ust pana Pettibone oraz sporo pomniejszych wyrazów uznania. Angelina ukłoniła się figlarnie, po czym wróciła do kuchni. Gia i Dottie zajęły się nakładaniem jedzenia na talerze.



To, co miało miejsce chwilę później, przeszło do historii tej rodziny.

Dottie sumiennie obsługiwała lewą stronę stołu. Kiedy dotarła do Johnnynego i Tiny, Johnny uczynnie odsunął się z krzesłem do tyłu tak, żeby Tina została obsłużona pierwsza. Dottie nabrała porcję makaronu i kiedy nakładała ją na talerz, jakaś zbłąkana kropla czerwonego sosu pomidorowego zerwała się z uwięzi i z prędkością światła poleciała na biały kaszmirowy sweterek Tiny.

Tina jęknęła.

Niewiele się namyślając, Johnny instynktownie sięgnął do kieszeni marynarki. Kiedy wyjmował chusteczkę, owinięty w nią pierścionek zaręczynowy poszybował wysoko w powietrze.

Wszyscy obserwowali jego lot w zupełnej ciszy. Pierścionek zatoczył łuk i wylądował na obrusie, wirując jak moneta. Mały diament błyskał odbijanym światłem, aż w końcu zakotyła się i zamarł bez ruchu.

Jak we śnie, Johnny delikatnie podniósł pierścionek i spojrzał Tinie w oczy.

Szybka jak błyskawica Gia zjrzała do kuchni i syknęła ponaglająco na Angelinę.

- Chodź szybko, Johnny będzie się oświadczał!

Angelina upuściła ręcznik i wbiegła do pokoju. Stała obok Gii ze wzrokiem utkwionym w młodej parze, która wyglądała jakby czas się dla nich zatrzymał.

Johnny odwrócił się i omiótł wzrokiem wszystkie wychekujące twarze przy stole, jakby w ostatniej chwili szukał jeszcze jakichś wskazówek. Jerry spotkał jego wzrok i powolnym ruchem opuścił otwartą dłoń. Johnny niespiesznie klęknął na jedno kolano.

Wzrok Gii wyrażał pochwałę dla Jerry'ego.

- Tino - powiedział Johnny, wyraźnie i bez wahania. Tego tonu Tina nigdy nie zapomni. - Obiecuję kochać cię do końca życia, jeśli zgodzisz się być moją żoną.

- Tak, Johnny, zgadzam się - odpowiedziała Tina bez wahania, ze łzami w oczach.

Johnny wsunął pierścionek na jej palec i chwycił ją w ramiona. Podniosły się ogłuszające oklaski, wszyscy wymieniali uściski, klepali się po plecach, gratulowali młodym. Nalano wino, wzniesiono toast, a kieliszki brzdękały w zgodnym, choć spontanicznym, chórze.

Angelina wyróciła oczami i niespodziewanie upadła, mdlejąc.

Kilka razy zamruwała oczami, ale po dwudziestu minutach, gdy przyszedł doktor Vitale, nadal nie odzyskała w pełni przytomności. Mieszkał tylko kilka przecznic dalej i zjawił się zaraz po tym, jak Già do niego zadzwoniła. Był lekarzem rodzinnym od tak dawna, że Già wiedziała, iż może na nim polegać i nawet w wigilię zostawi rodzinę, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Mężczyźni, tak delikatnie, jak to możliwe, przenieśli Angelinę z podłogi na kanapę w pokoju, włożyli jej poduszkę pod głowę, a następnie okryli kocem, żeby było jej ciepło. Wszyscy w napięciu czekali w drugim pokoju, kiedy doktor Vitale sprawdzał jej puls i zaglądał pod powieki, świecąc latarką w jej źrenice. Potem otworzył swój neseser i wyjął kapsułkę amoniaku. Gdy złamał ją tuż pod nosem Angeliny, kobieta zaraz otworzyła oczy i próbowała usiąść.

- Niech ktoś wyłączy piekarnik - powiedziała.

Jerry zaśmiał się, nie tylko dlatego, że się ocknęła, ale także, że podjęła swoją kwestię w momencie, w którym ją

przerwała. Johnny objął Tinę ramieniem, a Don Eddie głośno odetchnął z ulgą.

- Zająłam się piekarnikiem, skarbie - powiedziała Gia. - Jak się czujesz?

Angelina wciąż była zdezorientowana i patrzyła na nich, próbując zebrać myśli.

- Kręci mi się w głowie i... Co się stało?

- Zemdlałaś - powiedział Basii, który wciąż wyglądał, jakby go ktoś wyżał.

- Na śmierć mnie przeraziłaś - dodał Guy, który pojawił się przy niej pierwszy.

Na policzki Angeliny wróciło trochę koloru, a jej oczy rozjaśniły się, kiedy spojrzała na Tinę i Johnniego.

- Tino - powiedziała, sięgając po jej dłoń. - Czyżbyś się zaręczyła?

Tina wysunęła rękę, a Angelina podparła się na łokciu, żeby w tej pozycji wyraźniej zobaczyć pierścionek.

- To chodźcie tu teraz oboje i dajcie się uściskać.

Tina schyliła się i mocno ją objęła, a Johnny poszedł w jej ślady. Angelina szczególnie mocno uścisnęła jego dłoń, żeby dać mu znać, że dobrze mu poszło.

Doktor Vitale znowu zajrzał do torby i wyjął z niej stetoskop.

- Angelino, czy mogłabyś się trochę pochylić?

- Chyba tak - usiadła i pochyliła się do przodu, co strasznie ją wyczerpało. Doktor Vitale uważnie osłuchiwał ją przez jakąś minutę, następnie odłożył stetoskop do czarnej torby. Poprawił krawat, odsunął się kilka kroków od Angeliny i stanął w pobliżu Gii. Przez chwilę konferowali ścisłym głosem, a Angelina usłyszała tylko, że Gia mówi: „Tak, w porządku”.

Gia odwróciła się do zebranych i machnęła swoim fartuchem w kierunku jadalni.

- *Tutti a tavola!* - powiedziała, klaszcząc energicznie w dłonie. - Wracamy do stołu, chodźmy. Wszystko zaraz wystygnie.

Kiedy Gia mówiła tym tonem, ludzie zawsze jej słuchali. Wszyscy szybko opuścili swoje miejsca i grzecznie pomaszerowali do jadalni. Chociaż nikt im tego nie powiedział, zdawali sobie sprawę, że doktor chce porozmawiać z Angeliną na osobności.

Lekarz usiadł obok niej i przyjaźnie poklepał ją po ramieniu.

- Angelino, kiedy ostatni raz byłeś u mnie z wizytą?

Angelina musiała chwilę się zastanowić. To było tak, jakby ktoś spytał kiedy ostatnio była u spowiedzi. Trudno było podać dokładną datę, chyba że się mocno grzeszyło albo było słabego zdrowia.

- Nie wiem. Chyba w zeszłym roku, kiedy miałam gripę.

Doktor Vitale sięgnął do kieszeni kamizelki, sprawdził godzinę na zegarku, a następnie odłożył go na miejsce.

- Czy zamierzasz wkrótce się do mnie wybrać?

Na chwilę Angelina straciła wątek. O czym oni właściwie rozmawiali? Doktor Vitale zawsze wypowiadał się w taki niespieszny sposób, żeby mogła się rozluźnić. Wydawało się jej, że rozmawiali o pogodzie, a on rozglądał się wokół w poszukiwaniu lemoniady i ciasteczek czekoladowych.

- Nie. Jestem po prostu przemęczona. To wszystko - powiedziała.

Nie odpowiedział.

Angelina nabrała podejrzeń, trochę się wystraszyła i jeszcze bardziej zmartwiła.

Z miny doktora Vitale nie można było niczego wyczytać.

- Czy coś mi dolega?

Odchylił się na krześle i położył dłoń na swoim kolanie.

- Nie użyłbym dokładnie tego słowa.

- Więc o co chodzi? - zapytała Angelina, przygotowując się na złe wieści.

Uśmiechnął się.

- O co chodzi? Skoro słyszałem bicie dwóch serc, to znaczy, że będziesz miała dziecko.

- Co?

Doktor Vitale cierpliwie powtórzył to, co wcześniej powiedział i zauważył, że jego słowa wreszcie do niej dotarły. W innych okolicznościach można by mu przyznać Nagrodę Nobla za dobre maniere przy łóżku chorej.

- To nie wszystko - dodał. - Jesteś mniej więcej w czwartym miesiącu.

Angelina usłyszała świst w uszach, potem dopiero dotarły do niej dźwięki postukających sztućców w pokoju obok. Była wdzięczna, że lekarz odesłał wszystkich do jadalni i że zostali sami.

Położyła się na plecy, a jej dłonie z wahaniem pogłaskały brzuch. Myśli pomknęły wstecz i przypomniała sobie ubiegłe kilka miesięcy. Kiedy połączyła wszystkie kropki, nagle dotarło do niej, że lekarz miał rację. *O Boże* — pomyślała.

Przecież nie chodziło teraz tylko o nią.

- O Boże! - powiedziała cicho. - Noszę dziecko Franka.

## GDZIE CIASTO?



Kiedy Angelina była dziewczynką doświadczała przedziwnego uczucia. W każde wakacje mama i tata zabierali ją na dwa tygodnie nad ocean. Mieszkali w małym domku blisko wody. Dom należał do starej panny, ciotki jej ojca, która wynajmowała dom plażowiczom, zawsze jednak na czas wakacji sumiennie rezerwowała czas dla członków rodziny, którzy mogli za darmo spędzić u niej wakacje. Przez dwa tygodnie opalali się i pluskali w płytkiej wodzie, zajadali się krabami, smażoną rybą i lekko słonymi cukierkami toffi. Angelina wracała do domu opalona na brązowo. Właśnie wtedy wstrzymywała oddech - w momencie kiedy jej ojciec wkładał klucz do zamka.

Po dwóch tygodniach spędzonych poza domem, zawsze jej się wydawało, że widzi to miejsce po raz pierwszy w życiu. To było wspaniałe uczucie. Jej rodzice wnosili torby, a ona biegała od pokoju do pokoju, zauważając wszystkie szczegóły: obrazy na ścianach, na które nigdy nie zwracała uwagi, świeży zapach dywanu, który mama odkurzyła dwa razy zanim wyjechali, ogromny rozmiar ich niezawodnej, starej kuchenki. Wreszcie wbiegała na górę i na nowo poznawała swój pokój. Rzucała się na łóżko i przytulała starego pluszowego lwa o wytartym futerku, z którym zwykle spała. Tak

naprawdę nic się nie zmieniło, ale w tych pierwszych cennych chwilach jej znany od dziecka świat wyglądał całkiem inaczej.

Gdy skończyła czternaście lat entuzjazm zniknął. Wkrótce potem umarła ciotka, uczyszająca im domu, a ten przeszedł w ręce obcych osób. Teraz znowu wróciło to uczucie, tak silne, że pozbawiało ją tchu. Wszystko było takie samo, a jednocześnie wszystko się zmieniło.

Zawołała Gię, która aż złapała się za głowę, kiedy usłyszała zaskakujące wieści. Uścisnęła Angelinę tak mocno i energicznie, że obie prawie spadły z kanapy. Popłakały się i Gia odmówiła szybką modlitwę dziękczynną. W tym czasie Angelina i doktor Vitale skłonili głowy do błogosławieństwa.

- Komu mogę powiedzieć? - zapytała Gia. - Muszę powiedzieć Tinie. No i jeszcze Joe i Maria.

Angelina uśmiechnęła się dzielnie, ale wciąż była blada i słaba.

- Jasne, Ma. Możesz wszystkich poinformować, a ja poczuje się lepiej, jeśli jeszcze trochę poleżę.

Gia pomogła jej wstać i otuliła ją kocem.

- Chodź, skarbie. Zaprowadzę cię na górę. Wszystkim się zajmę, więc o nas się nie martw.

Doktor Vitale również wstał.

- Doktorze, czy zostanie pan, żeby skosztować naszego jedzenia? - zapytała Gia.

- Nie, dziękuję. Muszę wracać do żony. Czy przyprowadzisz pojutrze Angelinę do mojego gabinetu?

- Na pewno przyjdziemy - powiedziała Gia.

- Doktorze, dziękuję, że pan przyszedł - powiedziała Angelina, która wciąż jeszcze drżała i chwiała się na nogach.

Doktor Vitale założył kapelusz, płaszcz i podniósł swoją torbę.

- Nie martw się Angelino. Wszystko wydaje się w porządku. Odpocznij trochę. Dobranoc.

Dotknął kapelusza i sam znalazł drogę do wyjścia. Gia ostrożnie eskortowała Angelinę po schodach.

Angelina leżała w łóżku przykryta ciężką kołdrą. Wciąż miała na sobie swój dzienny strój. Było ciemno, ale do pokoju wpadało światło księżyca. Otworzyła oczy, kiedy z dołu dotarł do niej głośny śmiech, a po nim rozległ się ogłuszający aplauz. Wszystko wskazywało na to, że wciąż trwało przyjęcie. Nie wiedziała jak długo spała. Zdjęła szydełkowy pled z krzesła przy toalecie, owinęła się nim i na boso ruszyła na dół.

Kiedy dotarła do najniższego stopnia, znowu usłyszała wybuch śmiechu dochodzący z jadalni. Na pewno Jerry powiedział coś śmiesznego, wtrącił jakąś uwagę, wybierając doskonały dla niej moment.

Kiedy wyszła zza rogu zobaczyła, że ktoś odwrócony do niej plecami siedział na końcu stołu. Coś takiego nie zdarzyło się wcześniej. Kiedy się zbliżyła, odwrócił się i uśmiechnął.

To był Frank. Był ubrany w koszulę z krawatem, a przed nim leżał duży kawałek ciasta czekoladowego. Żadna inna osoba siedząca przy stole nie spojrzała na nią kiedy weszła. Po prostu dalej ze sobą rozmawiali.

- Co tutaj robisz? - zapytała.

Frank roześmiał się i przekrzywił głowę na jedną stronę, tak jak zawsze, gdy się z nią przekomarzał. Domyślała się, co będzie dalej.

- Jak to możliwe, że nie wiedziałas, że spodziewasz się dziecka? — słysząc było kpinę w głosie Franka, ale twarz wyrażała tylko miłość i zatroskanie.



Dla Angeliny była to w pewnym sensie rozmowa z wiarygodną częścią samej siebie.

- Nie zauważyłaś żadnych zmian w swoim... wiesz czym? - spytał Frank.

- W czym moim? Nie wiesz, o czym mówisz. Zaharowuję się, nie jadam regularnie, a poza tym, gdybyś jeszcze tego nie wiedział, ostatnio śpiam zupełnie sama. Więc zrozum, że uważałam to za zwykłe zatrzymanie...

- Czego?

Wbrew wszystkiemu, podobał jej się błysk w jego oczach. Spojrzała w górę na sufit, następnie oczy zwięziły jej się w szparki.

- Ja... byłam... zajęta.

Frank wiedział kiedy jej odpuścić.

- Byłaś zajęta gotowaniem dla innych, ale wiesz, że teraz musisz pamiętać, żebyś sama coś jadła. Musisz jeść za dwoje, kochanie - Frank wstał i ruszył w stronę kuchni. Poszła za nim i czekała, aż odstawi krzesło od stołu i każe jej usiąść. — Usiądź. Zrobię ci coś do jedzenia. Musisz jeść.

Wtem otworzyła oczy. Wciąż była w łóżku.

- Cześć! — Jerry przysunął krzesło bliżej łóżka i włączył małą lampkę, która dała trochę światła. - Musisz jeść - powiedział jeszcze raz.

- Co mówiłeś? - Angelina mocniej przykryła się kołdrą, usiadła i oparła się o poduszki.

- Przyniosłem ci coś do jedzenia.

Przemierzył pokój, trzymając w rękach tacę. Na niej stała miska zupy, talerz z kilkoma stynkami i szklanka piwa imbirowego. Jedna z poduszek spadła z łóżka na podłogę. Jerry postawił tacę na stoliku nocnym.

- Sam zrobiłem. Spróbuj.

- Co to jest?

- Nic wyszukanego. Rosół z kurczaka, z odrobiną pieprzu i *acini di pepe*\*. Gotowałem to dla mojego młodszego brata, zawsze jak po szkole byliśmy sami w domu.

- Nie wiedziałam, że masz brata - powiedziała Angelina, szykując miejsce pod tacę.

- Miałem. Miał stwardnienie rozsiane. Umarł w wieku trzynastu lat.

- O mój Boże. Nie wiedziałam. Tak mi przykro.

- Dzięki. Był fajnym dzieciakiem. Powinnaś była go widzieć jak grał w piłkę zanim zachorował. Rany, był świetny. - Jerry z powrotem usiadł na krześle przy łożku.

- Jak miał na imię? - Angelina nabrała łyżką rosół i dmuchała na niego.

- Kevin. Jak ci smakuje zupa?

- Gorąca. Doskonała - powiedziała z wdzięcznością.

- Powiniennem był dodać kilka kostek lodu, żebyją schłodzić. Wszyscy oprócz Gii poszli do domu, ale przekazują gratulacje. Jak się czujesz?

- Dobrze. Zaskoczona.

- Dobrze to ujęłaś. Witamy w klubie. Zrobimy sobie takie same koszulki.

Angelina poczuła się swobodnie. Było jej ciepło od gorącej zupy, rozchodzącej się po żołądku. Zaczął jej wracać dobry nastrój, który można porównać do uczucia, jakie wywołuje ubranie starego, wygodnego swetra. Coś jednak nie dawało jej spokoju. Odczuwała dziwną intymność. Wreszcie dotarło do niej, że to dlatego, iż w sypialni znajdował się mężczyzna.

Trochę bardziej wyprostowała się w łożku.

\* *Acini di pepe* - drobny makaron, kształtem przypominający ziarna.

- Dziękuję ci za to, Jerry.

Jerry bardziej wyprostował się na krześle.

- Smacznego. Schodzę na dół. Gia zamierza zostać na noc. Ja też jeszcze chwilę tu będę, żeby pomóc jej sprzątać. Zawołaj, jeśli będziesz czegoś potrzebowała.

Wstał i zbliżył się do drzwi.

- Jeszcze raz dziękuję - powiedziała Angelina.

- Nie ma za co. Wesołych świąt, Angelino.

Guy siedział sam w jadalni, kiedy Jerry zszedł na dół. Gia ustawiła na stole trzy filiżanki do kawy, trzy małe kryształowe kieliszki i butelkę likieru anyżowego.

- Myślałem, że wyszedłeś - powiedział Jerry, zajmując swoje miejsce przy stole.

- Gia zaprosiła mnie na drinka - powiedział Guy, nalewając im po naparsteczku przejrzystego, gęstego likieru. - Na zdrowie!

Stuknęli się kieliszkami i napili.

- *Salute\*!* - powiedział Jerry.

- Co u niej? - zapytał Guy.

- Dobrze - odpowiedział Jerry z uśmiechem.

- A jak się czuje? Pytałeś ją?

- Tak, oczywiście. W porządku.

- Wpadnę tu rano - powiedział Guy, jakby mówił do siebie. - Jestem pewien, że będzie chciała z kimś porozmawiać.

Jerry zrobił taką minę, że trudno było wywnioskować, co o tym myśli.

- Raczej na pewno jadłodajnia jutro będzie zamknięta.

Guy napotkał jego spojrzenie.

- A co to niby ma znaczyć?

\* *Salute!* - Zdrowie!

- Mówię tylko, że dobrze się czuje i tyle. Nie sądzę, aby potrzebowała gości od samego rana.

- Chcę dla Angeliny jak najlepiej - powiedział Guy.

- Ja też.

- Kawa gotowa - powiedziała Gia.

Jej sylwetka wypełniała drzwi. W ręce trzymała dzbanek z kawą i patrzyła uważnie raz na jednego, raz na drugiego. Potem powoli podeszła do stołu i zaczęła nalewać płyn do filiżanek. Sama zajęła miejsce naprzeciw nich. Guy podał jej kieliszek likieru, a Jerry wsypał cukru do swojej kawy. Zajęcie się czymś innym spowodowało, że napięcie opadło. Gia dmuchała lekko na swoją kawę i czekała, aż mężczyźni całkowicie skoncentrują się na niej.

- Dorastałam z dwójkiem braci i z wszystkimi ich przyjaciółmi - powiedziała - więc pozwolę sobie zauważyć, że wiem o co wam chodzi, okej?

Obaj mężczyźni siedzieli bez ruchu - trochę skruszeni, trochę nadąsani, ale mimo to słuchali uważnie.

- Znam Angelinę - ciągnęła Gia - i jeśli ktokolwiek da sobie radę z taką wiadomością, to na pewno będzie to ona. Ale to duży szok dla niej, nie tylko psychiczny. Moim i waszym zadaniem jest postępować tak, żeby wiedziała, że nie będzie musiała zмагаć się ze wszystkim sama. Teraz potrzebuje przyjaciół, a nie zalotników. *Capisci?\**

- Po prostu chcemy pomóc - powiedział Guy.

- Wszyscy tego chcemy. Nie ma się o co martwić, Gia - powiedział Jerry.

- Nie martwię się - powiedziała. - Idę spać.

Pozbierali filiżanki i kieliszki i Gia odprowadziła ich do wyjścia. Uścisnęła obu, jeszcze raz życzyła im wesołych

\*\* *Capisci?* - Zrozumiano?

świet i zamknęła drzwi na noc. Kiedy zasuwawała zasłony od frontu, zauważyła, że Guy i Jerry jeszcze rozmawiają, stojąc pod latarnią, a następnie podają sobie ręce i odchodzą, każdy w inną stronę.

Obaj mogliby być jej synami. Gia była świadoma, że to dwaj dorośli mężczyźni z bagażem życiowych doświadczeń, o których ona nic nie wie. Nie miała pojęcia czy ich uścisk dłoni był rozejmem, czy może wyzwaniem „niech wygra lepszy”. Czuła jednak, że zna ich wystarczająco dobrze, by wierzyć, że obaj będą zachowywać się jak dżentelmeni. Miała głęboką nadzieję, że w obecnej sytuacji przede wszystkim potraktują Angelinę z całym należnym jej szacunkiem.

Mijały tygodnie. Angelina przyzwyczajała się do nowego kształtu świata. Wciąż przygotowywała śniadania i obiady, chociaż stały się prostsze i nie tak wyszukane, ale za to zdrowsze. Poza tym miała pomocników w kuchni. Jej goście obiadowi byli dobrze wychowani i zawsze okazywali jej szacunek, ale z dnia na dzień stawali się coraz bardziej opiekuńczy. Posiłki zmieniły swoją formę i przypominały rodzinne spotkania. Musiała staczać walkę, jeśli chciała sprzątać ze stołu albo zmywać naczynia.

Tina i Gia dość często przychodziły z wizytą, pod pozorem sprawdzenia czy Angelina otrzymuje wszelką należną jej pomoc, ale ona jeszcze bardziej wyczuwała subtelne podteksty. Gia praktycznie pękała z dumy i oczekiwania. Była w swoim żywiole. W jednym czasie nałożyły się na siebie dwie sprawy - ciąża Angeliny oraz zbliżający się ślub Tiny. Gia zatem chętnie im doradzała i pędziła z pomocą na każde skinienie. Tina, która wbiła sobie do głowy, że powinna olśnić przyszłego męża umiejętnościami kulinarnymi, koniecznie chciała poznać sekret czerwonego sosu Angeliny.

Wybrały zatem jedno niedzielne popołudnie wkrótce po Nowym Roku i Angelina wyjechała stara, należąca do jej mamy maszynkę do robienia kiełbas. Gia zgłosiła się na ochotnika i poszła na zakupy do sklepu masarskiego, w którym kupiła dobrej jakości jelita wieprzowe, kilka kilogramów wieprzowiny, łopatkę obrośniętą czystym białym tłuszczem i dwukilogramowy kawałek karkówki. Nie codziennie wyjmowano maszynkę i robiono w domu kiełbasę i pulpety, ale też nie codziennie Gia i Angelina wspólnie przekazywały Przepis Matkę młodszemu pokoleniu.

Gia cierpliwie instruowała Tinę jak przepłukać i przygotować ostonki z jelit. Kiedy odstawiły je na bok, Angelina pokazała jej jak zrobić sos - trzeba zacząć od cebuli i dobrze posiekanego selera, świeżej natki pietruszki i intensywnie czerwonych, bardzo słodkich papryczek, następnie należy dodać ogromną ilość czosnku (posiekanego na większe kawałki), doprawić solą, grubo mielonym czerwonym pieprzem i dusić na średnim ogniu w oliwie dobrej jakości. Potem trzeba hojnie sypnąć zioła z ogrodu (całe garście oregano, rozmarynu i bazylii), dodać sporą porcję gęstego przecieru pomidorowego, pogotować jeszcze trochę, aż wszystkie składniki połączą się ze sobą, wlać kilka puszek rozdrobnionych pomidorów i szklankę czerwonego wina (najlepiej Sangiovese lub Barolo), jeszcze raz dosypać przypraw, tym razem świeżych ziół, zwiększyć ogień, żeby masa bulgotała, następnie zmniejszyć go do minimalnego i odejść od garnka.

- I już? - zapytała Tina stłumionym głosem, kiedy było po wszystkim.

- Już. Wykonuj go w ten sposób przez jakieś... dziesięć następnych lat - powiedziała Gia.

- A potem, kiedy już opanujesz tę sztukę, będziesz mogła

poeksperymentować i wymyślić swój własny przepis - dodała Angelina.

Gia i Tina zmieliły wieprzowinę na kielbasę, po czym Angelina pokazała Tinie porządek dodawania i proporcje mieszanki przypraw. Zima dawała się Gii we znaki i usztywniła jej dotknięte reumatyzmem nadgarstki, więc Angelina i Tina wyręczyły ją, nadziewając jelita i związując je w kielbaski takiej samej długości. Były mniej więcej w połowie nadziewania drugiego jelita, kiedy twarz Angeliny niespodziewanie przybrała zielonkawy odcień, przypominający kolor niedojrzałego banana.

- Och - powiedziała i wybiegła z kuchni, przyciskając do ust ręcznik.

Tina i Gia usłyszały trzaśnięcie drzwi od toalety, a następnie odgłos zwracania obiadu. Po kilku minutach Angelina niepewnie wróciła do kuchni. Wciąż była blada i wymęczona. Wycierała ręce w ręcznik.

Płakała.

- Nie dam rady.

Gia chwyciła ją za ramiona, a Tina pospiesznie myła ręce w zlewie.

- Nie martw się, skarbie - pocieszała ją Gia. - Wszystko dobrze się ułoży.

Angelina podniosła głowę i spojrzała jej w twarz, oczy miała załzawione i wystraszone.

- Co będzie jeśli nie dam rady, Gia? Z dziadziusem. Jak dam sobie radę bez Franka? - zaszlochała, wymawiając jego imię.

Teraz już szlochała na cały głos, jej płacz rozdzierał serce. Opadła na krzesło. Tina podała jej pudełko chusteczek higienicznych i przytuliła ją od tyłu. Obejmowała ją przez chwilę, podczas gdy Gia nalewała do szklanki zimnej wody z kranu, do której dodała szczyptę soli i wcisnęła kilka kropli

soku z cytryny. Przyniosła szklanę do stołu i kazała Angelinie pić powoli.

Gia cierpliwie czekała, aż Angelina trochę się pozbiera, a kiedy ta poczuła się trochę lepiej, pochyliła się nad nią.

- Dasz sobie radę. Wszyscy jesteśmy tu po to, żeby ci pomagać. Wszyscy. W głębi serca o tym wiesz, prawda?

- Tak, wiem - Angelina położyła dłoń na sercu.

Gia uśmiechnęła się i poklepała ją po ramieniu. Teraz jej głos przybrał szczególny ton, przeznaczony do obwieszczenia istotnych spraw.

- Jest jeszcze coś, o czym nie możesz zapomnieć.

- Co takiego? - spytała Angelina i wydmuchała nos.

- Ci biedni faceci. Żaden z nich nie ma kobiety. Jak przestaniesz dla nich gotować, to poumierają z głodu.

Angelina roześmiała się, a Tina jej zawtórowała.

Gia uśmiechnęła się z zadowoleniem. Miała jeszcze kilka niespodzianek w zanadru. Nikt o tym nie wiedział, ale potrafiła być zabawna, kiedy tylko przysła jej na to ochota.

Raz czy dwa razy w tygodniu Basil zaczął popołudniami przychodzić do Angeliny, przynosząc jakiś smakołyk. Siadali i gawędzili przez chwilę. Rozmawiali zazwyczaj o jakiejś płycie, której wysłuchał, albo o obrazie, który widział, albo też o książce, którą ostatnio czytał. Angelina zaczęła nazywać te wizyty Godziną Kultury z Cupertino i czekała na jego towarzystwo nawet bardziej niż na słodycze, które ze sobą przynosił. Kiedyś pojawił się w drzwiach w pewien mroźny wtorek. Ubrany był w gruby płaszcz i tweedowy kapelusz, w ręce trzymał brązową papierową torebkę. Na powitanie dotknął kapelusza, a Angelina zaprosiła go do kuchni.

- Co pan przyniósł? - zapytała, uśmiechając się od ucha do ucha.



- **Butter Brickle\*** - odpowiedział z dumą, wyjmując niespodziankę z torby. - To moje ulubione lody.

- Och, uwielbiam je. Nie jadłam ich od wieków. Dobry pomysł.

- Uwielbiam samą nazwę. Masło, oczywiście, co do tego nie ma wątpliwości, i Brickle... cokolwiek by to znaczyło. Co to właściwie znaczy?

- Nikt nie wie - powiedziała Angelina. - Przyniosę salaterki.

Wyjęła dwie łyżeczki, łyżkę do nakładania lodów oraz naczynia. Pochylili się potem nad pudełkiem, a Basil podjął temat spotkania.

- Właśnie skończyłem czytać „Cyrano de Bergerac”. A niech to, co za historia. I jakie zakończenie. Znasz?

- Facet z wielkim nosem? Jasne.

- Dokładnie, facet z wielkim nosem. I chociaż jest zakochany w pięknej kobiecie, Roxanne, która jest miłością jego życia, to nigdy nie może zdobyć się na odwagę, żeby się do niej zbliżyć i być z nią, ponieważ odczuwa ciężar swojego nosa. Mam na myśli to, że myśli, iż ona go odrzuci ze względu na jego wygląd. Albo, co dla niego gorsze, nie potraktuje go poważnie.

- Więc brak mu pewności siebie, ponieważ ma świadomość tego jak wygląda?

- Nie. Wcale nie. Wręcz przeciwnie. Okazuje się, że jest najbardziej pewnym siebie facetem, jakiego nosiła ziemia. Walczy mieczem, zna się na jedzeniu...

- Naprawdę? - zapytała.

- Tak. Jego najlepszy przyjaciel jest piekarzem.

- No to na pewno nie zejdzie na manowce.

\* **Butter Brickle** - marka lodów śmietankowo-toffi.

- Poza tym Cyrano jest świetnym pisarzem, mówię ci, poezja po prostu z niego wylatuje. Więc on nie chce, żeby Roxanne była sama, zatem pisze swój najlepszy wiersz i daje go temu przystojnemu młodzieńcowi, Christianowi, który się do niej zaleca. I jak on, do licha, potrafi się zalecać.

- Wychodzi za Christiana? - zapytała Angelina.

- Nie - odpowiedział Basil. - Christian ginie na wojnie. A Roxanne postanawia opłakiwać go przez dwadzieścia lat, aż wreszcie odkrywa, że to Cyrano przez cały czas ją kochał, a ona kochała jego. Ale oczywiście jest już za późno, bo on umiera.

- O, nie. Smutne.

- Tak, smutne. Dziewczyna miała swoją największą miłość tuż pod nosem, mogła go mieć, kiedy tylko chciała. Ale wolała tego nie zauważać. Więc, nie wybierając go, dokonała swojego wyboru. Bardzo wymowna książka.

Jedli w milczeniu.

- Jak się czujesz w ciąży? - zapytał Basil.

- Świetnie - odpowiedziała, ale wyraźnie widział, że wciąż myśli o Cyrano.

- To zapewne niezwykle uczucie i nowa sytuacja dla ciebie, prawda?

- Żeby pan wiedział - odpowiedziała.

- Ciężko być samej.

- Nie jestem sama - powiedziała i dotknęła wierzchu dłoni Basila.

- Wiesz, co mam na myśli. Nigdy nie poznałem twojego męża, ale wszyscy mówią, że był cudownym człowiekiem.

- Zgadza się.

- Zmierzam do tego, że kiedy twoje śliczne dzieciątko się urodzi, ty przywykniesz do nowej sytuacji, to może odważysz się wówczas znowu pomyśleć o tej sferze życia.

- Jakiej sferze? - zapytała czujnie.

- Zastanawiałem się czy jesteś otwarta na kwestię zalotników?

Angelina wyprostowała się na krześle i skrzyżowała ręce na piersiach. Nie chciała o tym rozmawiać, ledwie przywykła do tego, że jest w ciąży. Ale kiedy zobaczyła, że Basil pytał z dobroci serca, zdała sobie sprawę, że poruszył ten temat, ponieważ troszczył się o nią. Rozmawiał z nią w taki sposób, jak mógłby rozmawiać jej ojciec, gdyby jeszcze żył. A ona była wystarczająco rozgarnięta, żeby to docenić. Ponownie chwyciła łyżeczkę.

- Możesz mieć zalotników. Może już teraz ich masz - naciskał Basil.

- Nie sądzę - zachichotała i poklepała się po brzuchu.

- Mam na myśli to, że nie każdy mężczyzna w twoim życiu jest tak stary jak ja i Eddie lub jest takim dzieciakiem jak Johnny.

Natychmiast przyszedł jej do głowy Guy, którego Basil prawdopodobnie miał na względzie. A potem zobaczyła Guy'a, który ku jej uciesze, biegał po ulicy, schylając się i zbierając z ziemi wszystkie swoje ubrania, co było prze-zabawne. Pozbyła się tych myśli, nabierając olbrzymią ilość **Butter Brickle** na łyżeczkę.

- Panie Cupertino, doceniam pana troskę, ale proszę mi wierzyć, że jest to ostatnia rzecz, o której teraz myślę.

- W tej chwili w istocie tak jest. Pomyśl jednak o tym, co mówię. Czasami najlepsze rzeczy w życiu znajdują się na wyciągnięcie ręki, więc po prostu chciałbym, żebyś otworzyła się na taką możliwość.

- Może - powiedziała. — Kiedyś.

- Kiedyś nigdy nie nadejdzie. Roxanne i Cyrano. Do tego zmierzam.

- Może te rzeczy powinny toczyć się własnym rytmem. Teraz to Basii się uśmiechną i pokręcił głową.
- Angelino, czy oczekujesz, że pewnego dnia do twoich drzwi zapuka twój wymarzony mężczyzna?
- Włożyła do buzi duży kawałek lodu.
- Ty zapukałeś - odpowiedziała ze śmiechem.

Następnego dnia Angelina miała na kuchence garnek czerwonego sosu. Chciała zrobić na obiad cielecinę *parmigiana\**, podawaną z makaronem, świeżym chlebem i sałatką. Zmniejszyła gaz pod garnkiem i tak, jak planowała, poszła dokończyć ciasto. Wcześniej przygotowała *vol-au-vent*, co z francuskiego oznaczało „na wietrze,” czyli ciasto, które było tak lekkie i puszyste, jak letni wietrzyk. Angelina zmodyfikowała przepis, aby zrobić puszyste ciasto z delikatnie chrupiącą skórką.

Ciasto z przyrumienioną brązową skórką na wierzchu wystygło w formie do pieczenia. Z lodówki wyjęła miskę z *crème anglaise* i zaczęła nabijać nim przyrząd do nakładania masy, który wyglądał jak duża, plastikowa strzykawka. Z jego pomocą wstrzyknęła mnóstwo błyszczącego kremu do środka ciasta, nie naruszając doskonałej, złocistej kopuły. Następnie, na kuchence podgrzała czekoladę ze śmietaną, żeby zrobić polewę czekoladową, której chciała użyć zamiast lukru i pokryć nią całą powierzchnię ciasta.

\* *Parmigiana* — zapiekanka z makaronu lazania, przekładanego parmezanem i bakłażanem w wersji podstawowej. Tu - smażone kotleczki cielece przekładane parmezanem i zapiekane z sosem pomidorowym.



# BOSTOŃSKIE PUSZYSTE CIASTO Z MASĄ WANILIOWĄ [NA 6 DO 8 PORCJI]



## SKŁADNIKI NA KREMOWĄ MASĘ

- ∞ 1 i ½ szklanki tłustego mleka
- ∞ 9 łyżek przesianej mąki kukurydzianej
- ∞ ¾ szklanki cukru
- ∞ 6 jajek
- ∞ 1 i ½ szklanki śmietany kremówki
- ∞ 2 laski wanilii lub 3 łyżki ekstraktu waniliowego
- ∞ 6 łyżek zimnego masła, pokrojonego w kostkę

## SKŁADNIKI NA PUSZYSTE CIASTO

- ∞ 2 arkusze gotowego ciasta ptysiowego, zupełnie rozmrożonego, żeby nie popękało (takie ciasto jest sprzedawane w paczkach około 500 g, zawierających dwa kwadratowe kawałki ciasta o wielkości 25 cm)
- ∞ 1 jajko do glazurowania

## SKŁADNIKI NA NADZIENIE Z BITEJ ŚMIETANY

- ∞ 2 szklanki śmietany kremówki
- ∞ 2 łyżki cukru
- ∞ 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

## SKŁADNIKI NA POLEWĘ CZEKOLADOWĄ

- ☞ ½ szklanki (około 120 g) półsłodkiej ciemnej czekolady w małych kawałkach lub drobno posiekanej nożem tabliczki czekolady
- ☞ ½ szklanki śmietany kremówki

## DODATKOWY SPRZĘT

- ☞ pędzelek do glazurowania ciasta
- ☞ woreczek do masy lub specjalna strzykawka wyposażona w przystawkę w kształcie średniej wielkości gwiazdy

## WYKONANIE KREMOWEJ MASY DO CIASTA

☞ Do dużej miski wlej  $\frac{3}{8}$  szklanki mleka i stopniowo dodawaj mąkę kukurydzianą, cały czas ubijając, żeby uzyskać masę bez grudek. Do masy dodaj połowę cukru ( $\frac{3}{8}$  szklanki) i jajka. Cały czas ubijaj, żeby połączyć składniki.

☞ Na średnim ogniu w średniej wielkości rondlu z grubym dnem połącz pozostałe mleko i pozostałe  $\frac{3}{8}$  szklanki cukru. Bez przerwy mieszaj, żeby rozpuścić cukier, co zajmie około 2-3 minut. Dodaj śmietaną kremówkę i zetrzyj do garnka nasiona ze strączka wanilii lub dodaj ekstrakt waniliowy (jeśli dodajesz ziarenka z laski wanilii, wrzuc do garnka również strączek). Często mieszając, doprowadź mieszankę do temperatury około 70-75°C mierzonej termometrem spożywczym. Połącz jajka z mieszanką, dodając do jajek po 1 łyżce podgrzanej mikstury mlecznej i bez przerwy mieszając, aż połowa mleka (około 24 łyżek) znajdzie się w misce z jajkami (to wyrówna temperatury obu cieczy i pozwoli uniknąć ścięcia się jajek).

☞ Wlej mieszankę z powrotem do garnka i podgrzej na małym ogniu do 70°C (pilnuj temperatury, ponieważ w 76°C jajka zaczną się ścinać). Często mieszaj drewnianą łyżką, aż poczujesz, że mikstura zaczyna gęstnieć i ciągnąć się za łyżką. Pogotuj jeszcze

minutę. Zdejmij masę z kuchenki i stopniowo dodawaj zimne masło – dokładaj następną kostkę dopiero wtedy, gdy poprzednia zostanie dokładnie włączona. Odstaw na 15 minut, żeby masa ostygła do temperatury pokojowej, następnie wstaw ją do lodówki na co najmniej 4 godziny, a najlepiej na całą noc, czyli na 8 godzin.

- ☞ Wyjmij i wyrzuć strączek wanilii.

#### WYKONANIE PUSZYSTEGO CIASTA

- ☞ Przystąp do wykonywania ciasta tego samego dnia, w którym zamierzasz je podać. Zaczynij dużo wcześniej, ponieważ przed dodaniem masy ciasto musi być zupełnie zimne. Zanim przystąpisz do pieczenia, rozmroź surowe ciasto, żeby nie popękało – zajmie to około 45 minut. Podgrzej piekarnik do 200°C i ustaw ruszt w połowie wysokości. Natłuść okrągłą formę do pieczenia o średnicy 22 cm.

- ☞ Rozwiń arkusze ciasta ptyśowego na lekko oprószonej mąką ściereczce lub stolnicy. Ponaciągaj je tak, aby udało się z nich wyciąć dwa koła, używając odwróconego do góry dnem talerza od formy. Nożem do pizzy wytnij koło z ciasta o średnicy 27 cm (wytnij o 2,5 cm większe niż średnica talerza). Z drugiego kawałka ciasta wytnij drugie koło, tym razem dokładnie takiej wielkości, jak krawędź formy do pieczenia, czyli 22 cm plus około 1,5 cm na zakładkę. Następnie wytnij okrąg szerokości zostawionej zakładki, czyli około 1,5 cm. Wykonasz to, wycinając z większego koła, mniejsze koło o średnicy 22 cm (koło ze środka oraz pozostałe ścianki przechowuj w lodówce lub zamrażalce, przydadzą się do innych przepisów).

- ☞ Przełóż większe koło (o średnicy 27 cm) na natłuszczoną formę. Ciasto powinno płasko przylegać do krawędzi formy. Posmaruj powierzchnię ciasta roztrzepanym jajkiem. Ostrożnie nałóż 1,5-centymetrowy kawałek ciasta na górę dużego koła tak, żeby stykały się ich brzegi. Posmaruj jajkiem również ten 1,5 cm

kawałek. Następnie ściśnij ze sobą brzegi obu kawałków ciasta. Przekłuj widelcem wąski kawałek ciasta, tak aby wkluc się w dolną warstwę.

☞ Włóż do piekarnika i piecz 20-25 minut, aż będzie złocisto-brązowe. Dolna część powinna urosnąć i wyglądać jak kopuła.

☞ Wyjmij ciasto z piekarnika i odstaw do wystygnięcia.

#### WYKONANIE NADZIENIA Z BITEJ ŚMIETANY

☞ W dużej misce połącz śmietaną kremówkę, cukier i wanilię. Ubijaj na sztywno, używając elektrycznego miksera, następnie wstaw do lodówki.

#### NAKŁADANIE MASY NA CIASTO

☞ Po całkowitym schłodzeniu, przy użyciu długiego szpikulca zrób 8 małych równomiernie rozłożonych dziurek wokół kopułki ciasta oraz jedną dziurkę na samym środku. Napełnij strzykawkę do nakładania kremu schłodzoną masą i wprowadź ją przez dziurki pod kopułkę.

☞ Umyj i wysusz strzykawkę i użyj jej jeszcze raz, żeby w taki sam sposób wprowadzić do ciasta bitą śmietaną.

#### WYKONANIE POLEWY

☞ Włóż czekoladę do małej żaroodpornej miski. Śmietaną podgrzej w małym rondlu, żeby prawie osiągnęła temperaturę wrzenia. Wlej śmietaną do czekolady i zostaw na kilka sekund. Lekko pomieszaj, aż czekolada się stopi i osiągnie gładką konsystencję. Jeśli czekolada nie chce się topić, włóż miskę do innej miski wypełnionej gorącą wodą.

☞ Nałóż polewę łyżeczką na powierzchnię ciasta z nadzieniem.

☞ Zostaw do ostygnięcia na około 10 minut, następnie włóż do lodówki na co najmniej 4 godziny, żeby schłodzić przed podaniem.



## PODANIE

☞ Ostрым, ząbkowanym nożem pokrój ciasto na kliny, starając się nie pokruszyć poszczególnych warstw. Podawaj z kawą lub *espresso*.



Maczała palce w misce i zlizywała z nich czekoladę, kiedy usłyszała głośne pukanie do drzwi na tyłach domu. Był to Guy, który przyszedł z małym, ozdobnie opakowanym prezentem. Angelina zachęcającym gestem zaprosiła go do środka.

- Cześć - powiedział. - Przechodziłem obok.

Zatrzymał się jak wryty, kiedy zobaczył gotowe ciasto.

- Co upiekłaś? — zapytał. W jego głosie słychać było nieskrywany szacunek.

- Och, to? - zapytała Angelina. Była zadowolona z jego reakcji. - To ciasto. Nazywam je Bostońskim Ciastem z Masą Waniliową.

- Ojej... Wygląda niesamowicie.

Guy jeszcze przez chwilę stał zahipnotyzowany. Przypomniał sobie jednak, po co tutaj przyszedł. Zdjął płaszcz i podał paczuszkę.

- Mam coś dla ciebie.

- Nie musiałeś nic przynosić. - Wytarła ręce w fartuszek i wzięła prezent. Usiadła i rozerwała papier. W środku była książka Heidi Murkoff „Czego spodziewać się w pierwszym roku”.

- O! Jak miło. - Podniosła książkę i pokazała mu okładkę, jakby oboje widzieli ją teraz po raz pierwszy.

- Ponoć najlepsza na rynku — powiedział Guy. - Prezent dla kobiety, która wszystko już ma.

Na sekundę przytuliła książkę do piersi, w taki sam sposób, jak zrobiła to, gdy dostawała od Franka nową książkę kucharską. Uwielbiała wąchać i dotykać nowe książki zanim jeszcze przełamała ich grzbiet. Miło jej się siedziało, więc wyciągnęła do góry obie ręce i przeciągnęła się jak kot, aż przeskoczyło jej coś w karku. Uśmiechnęła się i położyła dłoń na coraz większym brzuchu.

- Cóż, musimy sobie coś wyjaśnić - powiedziała. - Nie mam wszystkiego. Spodziewam się dziecka, ale nie mam męża.

Guy przysunął do niej krzesło i usiadł na nim okrakiem, kładąc ręce na oparciu.

- To nie jest wina twoja ani dziecka.

- Do kogo mam zatem złożyć zażalenie? Do twojego byłego szefa?

Guy wzruszył ramionami.

- Boga? To zabawny facet. Niezbadane są Jego ścieżki.

- To nie było zbyt pomocne. A przy okazji, co sprawiło, że chciałeś zostać księdzem?

Gdy wypowiedziała te słowa, wystraszyła się, że źle zabrzmiały. Nie chciała, żeby Guy pomyślał, że naskakuje na niego, czy że nie może powściągnąć ciekawości. Zrozumiała jednak, że chce, aby odpowiedział na jej pytanie.

- Chodzi o to — dodała szybko - że zastanawiam się, dlaczego zacząłeś rozważać zostanie księdzem po pobycie w wojsku i po różnych innych doświadczeniach?

Guy tajemniczo zamilkł. Zaczął opowiadać dopiero wtedy, gdy przeprowadził ze sobą wewnętrzną konwersację.

- W wojsku byłem związany z religią jako specjalista od „programów religijnych”. Moim przełożonym był kapelan, komandor Stanton. Był księdzem katolickim i robił wielkie

wrażenie. Odbyłem z nim kilka podróży zagranicznych i od razu można było zobaczyć, ile jego obecność znaczyła dla chłopaków, którzy znaleźli się z dala od domów i którzy doświadczały rzeczy, na które nikt tak naprawdę nie może się przygotować. Zobaczyłem, że coś tak prostego i zwykłego jak msza, może znaczyć bardzo wiele. Stanton zwykł mówić, że „Niedziela jest wtedy, kiedy pojawia się kapelan”.

Byłem z nim, kiedy odprawiał mszę za zmarłego porucznika *marines*, który zginął w akcji. Jego ludzie zrobili polowy pamiątkowy pomnik z rzeczy tego człowieka: jego karabinu, butów, hełmu i identyfikatorów. Komandor Stanton rozmawiał z każdym z nich po mszy i, uwierz mi, mieli mnóstwo ważnych pytań. Jakoś udawało mu się znaleźć właściwe słowa prawie za każdym razem, a jeśli tak nie było, to modlił się z nimi i to też wydawało się wystarczające. Widziałem, że jego obecność była ważna dla tych żołnierzy. Więc kiedy skończyłem służbę w *marines* i zastanawiałem się co do licha mam dalej robić, zacząłem myśleć o komandorze Stantonie. Kościół ma sporo problemów, ale to jedna z nielicznych organizacji, której nadrzędną misją jest czynienie dobra. Pomyślałem, że powinienem spróbować. Może i ja uczynię jakieś dobro.

- Ale masz wątpliwości - powiedziała Angelina.

- Mam wątpliwości. Jednak jestem pewny, że w końcu wyjdę na prostą.

- Bóg zadba o to?

- On wie, co robi - powiedział Guy. - Przynajmniej tak sobie to tłumaczę.

Angelina skrzyżowała nogi i zaczerpnęła powietrza.

- Jeśli to prawda, to dlaczego zabrał Franka w środku nocy i to właśnie wtedy, gdy zostało poczęte dziecko, na które tak czekał? Według mnie nie bardzo wie, co robi.

Guy milczał przez chwilę i zastanawiał się jak odpowiedzieć.

- Może nadszedł czas na Franka. A teraz będziesz miała jakąś jego część. Nie w sercu, ale tutaj, w tej kuchni, razem z nami przy stole, jedzącego *spaghetti*.

Uśmiechnęła się na samą myśl o kuchni pełnej wujków, których będzie miało jej dziecko.

- Więc może jest to Jego dar dla ciebie - powiedział Guy. - Poza tym, chyba najlepszym wyjściem dla nas jest wiara w to, że ktoś gdzieś o nas dba i chce dla nas jak najlepiej.

- Cóż, ja na przykład jestem zadowolona, że zesłał mi was. Nie wiem co by ze mną było, gdyby tak się nie stało.

Guy uśmiechnął się.

- Może Bóg lubi twoją kuchnię.

- Może — wstała i włożyła ciasto do lodówki.

Guy zerknął na zegarek.

- Jeszcze jest wcześnie. Może byś poszła na górę i trochę poleżała? Przypilnuję sosu i trochę tu posprzątam. Obiecuję, że nie puszcę domu z dymem.

- Okej, dziękuję. Chyba tak zrobię. - Angelina rozwiązała fartuszek, który miał dodatkową funkcję zakrywania jej sporego brzuszka, i podała go Guyowi.

Miała już wyjść, ale jeszcze się zatrzymała.

- Guy?

- Tak?

- Miło się z tobą rozmawia. Jeszcze raz dziękuję za książkę.

Angelina wyszła z kuchni i poszła w kierunku salonu, myśląc z zadowoleniem o szczerzej rozmowie, którą przeprowadzili. Jeśli i on tak ją odebrał, to jeszcze lepiej.

Guy właśnie odkręcił wodę nad zlewem, kiedy usłyszał krzyk Angeliny, która wbiegła z powrotem do kuchni. Guy pospieszył jej z pomocą.

- Co się dzieje?
- O Boże! - powiedziała.
- Co? Co jest?
- On... wygląda... jakby nie żył - powiedziała szeptem.
- Kto?

Chwyciła Guy'a za rękę i zaciągnęła go do jadalni. Wskażała palcem na salon pograżony w mroku późnego popołudnia.

Nieruchoma, statyczna postać, przypominająca Don Eddiego, opierała się niezgrabnie o zagłówek sofy. Jego chude, bezwładne ręce zwisały po obu stronach ciała i wydawały się nienaturalnie sztywne. W cieniu skóra wyglądała na siną. Szczeka opadła, a ciało było skrócone w jedną stronę w nienaturalnej pozie. Cały czas był nieruchomy. Angelina zdawała się bliska łez.

Był taki starusieńki i wyglądał na słabego, kiedy ostatnio go widziała. Czyżby to było wczoraj wieczorem? Jak długo tu był? Nie usłyszała nawet, kiedy wszedł. *Och, Boże, niech to się nie dzieje* - pomyślała. Jego też zawiodła.

- O, nie - powiedział Guy.

Zostawił Angelinę przy drzwiach i powoli szedł przez pokój. Ona podniosła dłoń do ust. Guy bezradnie obejrzał się, przerażony widokiem cichej i nieruchomej sylwetki ich wspólnego przyjaciela. Angelina rozdierająco zaszlochała.

Don Eddie nagle się obudził, Angelina krzyknęła, a Guy odskoczył w tył i przewrócił się, potracając stolik.

- O mój Boże! - wrzasnął Guy.
- Jezus, Maria i Józefie Święty! - wrzasnęła Angelina.
- Co się stało? - zapytał Don Eddie.

Nie panując nad emocjami, oscylującymi między frustracją a ulgą, Angelina trzasnęła swoją nową książką o stół w jadalni.

- Kiedy, do cholery, tu przyszedłeś? - zapytała.

Don Eddie poprawił krawat i podciągnął się, żeby zająć wygodniejszą pozycję na sofie. Poza tym starał się zachować choć odrobinę godności.

- Phil musiał jechać do dentysty i wyrzucił mnie na krawężniku. Wszedłem frontowymi drzwiami, ale nikogo nie było, więc sobie usiadłem. Wygląda na to, że przekimałem.

- Pewnie byłem z drugiej strony, kiedy pan przyszedł - powiedziała Angelina.

Guy pozbiierał się z podłogi i ułożył na stoliku rozsypane magazyny.

- Dobrze się czujesz? — upewnił się Don.

- Tak, dzięki - odpowiedział Guy.

Angelina weszła w głąb pokoju a Don Eddie podniósł się na nogi. Podszedł i chwycił ją za rękę.

- Rozumiem co się stało, skarbie - powiedział. - Nie jesteś pierwsza. Czasem zapadam w drzemkę i wyglądam wtedy jak trup.

- O mały włos nie dostałabym zawału - powiedziała.

Jej serce zaczęło powoli schodzić z gardła do klatki piersiowej. Eddie był nieszczęśliwy i posępny, wyglądał tak, jakby rozpaczliwie potrzebował przytulenia. Uścisnęła go i oboje poczuli się dużo lepiej.

Guy wsadził ręce do kieszeni. Angelina zaczęła wchodzić na górę, patrząc na nich z dziwnym uczuciem fascynacji.

Jak to się stało, że wpuściłam tych wszystkich mężczyzn do swojego domu?

Chociaż, wyrażając się precyzyjnie, w tej chwili, wyglądali bardziej jak nieznośni mali chłopcy, którzy zaczną psocić, jak tylko wyjdzie z pokoju.

- Okej, nie życzę sobie żadnych kłopotów - powiedziała Angelina. - Zajmujecie się sobą nawzajem. Przyjdźcie mnie obudzić za godzinę.

Kiedy zniknęła im z oczu i usłyszeli, że zamykają się za nią drzwi sypialni, Guy i Eddie spojrzeli na siebie.

- Pijemy kawkę?

- Pewnie.

Mężczyźni kończyli już wieczorny posiłek. Rozmawiali niezobowiązująco na lekkie tematy. Tak, jak to zazwyczaj miało miejsce, kiedy wszyscy zjawiali się prze stole, ich rozmowa zesłała na jedzenie. Pan Cupertino nakłuł na widelec ostatni kęs cielęciny, owinał wokół niego trochę makaronu, artystycznie i z rozmachem zamoczył go w sosie z talerza i włożył sobie do ust.

- Przysięgam - powiedział kiedy skończył przeżuwać. - Nigdy wcześniej nie jadałem takich posiłków. Nigdy w życiu tak nie jadłem. Ta kobieta przyrządza cielęcinę, która sama się doprasza, żeby ją zjeść. Zawsze *perfecto*.

Wykonał mały, ale znaczący gest, posyłając w przestrzeń buziaka.

- I ta gra smaków - dodał pan Pettibone. - Tak delikatne, a przy tym tak śmiałe. Jej wycucie przypraw... Jest prawdziwą poetką, powiadam wam.

- Tak - westchnął Jerry - i zawsze jest tego tak dużo.

Wtedy Johnny wybuchnął śmiechem.

Guy pochylił się konspiracyjnie.

- Wiecie - powiedział poufałym tonem - na deser jest ciasto. Ciasto z kremem.

- Nie drażnij się ze mną - powiedział Basil, drżącym z emocji głosem.



- Tak. Widziałem na własne oczy. Nazywaje Bostońskim Ciastem z Masą Waniliową.

Basil przytknął serwetkę do czoła. Chwycił kieliszek i wznosił toast.

- Panowie, jestem pewien, że będzie to najsmaczniejsze ciasto, jakie dane wam było jeść w waszym życiu.

- Dobrze mówi - powiedział Pettibone.

- Zdrowie! - dodał Jerry i stuknęły kieliszki.

Sekundę później Angelina zajrzała do nich z kuchni.

- Wszyscy gotowi na deser? - zapytała.

Mężczyźni zgodnie potaknęli, a w ich głosach słychać było podekscytowanie i oczekiwanie. Angelina zniknęła tylko na chwilę i wróciła, niosąc drewnianą tacę, na której ustawiła szklane pucharki z galaretką. W ciszy, która nastąpiła, zaczęła sprawnie ustawiać pucharki przed każdym z mężczyzn.

- Co to jest? - zapytał Basil.

- Galaretka truskawkowa — odpowiedziała.

Phil i Don Eddie podnieśli łyżeczki i zaczęli jeść, zupełnie niczym się nie przejmując.

W końcu to Guy zdobył się na odwagę.

- Co się stało z ciastem? - zapytał.

- Jakim ciastem? - zdziwiła się Angelina.

Guy poczuł się, jakby został uwięziony w świecie, którego nie rozumiał.

- Tym ciastem. Bostońskim Puszystym Ciastem z Masą Waniliową - wyjąkał.

- Ach tym - powiedziała. - Zjadłam je na obiad.

Basil był zdruzgotany.

- Dlaczego? - zdołał wykrztusić.

- Byłam głodna - powiedziała Angelina.

Postawiła ostatni pucharek i uśmiechała się.

- Dla kogo kawy? - zapytała.

- Zjadłaś całe ciasto? - zapytał Guy.

Oczy niebezpiecznie jej pociemniały.

- To dla dziecka - powiedziała lodowatym tonem.

- Czy coś zostało? - dopytywał się Basil.

- Jeden kawałek.

- Czy mogę go dostać?

- Nie.

- Proszę.

Prosił grzecznie, ale ona zupełnie nie miała dla niego cierpliwości.

- Panie Cupertino, jak mogłabym dać go panu i nikomu innemu? Poza tym, zostawiłam go sobie na deser.

I wyszła.

Basil i Guy ponuro spoglądali na trzęsący się deser w pucharkach.

- Zastanawiam się nad jedną rzeczą, kogo będą nazywać ojcem chrzestnym? - powiedział Don Eddie pomiędzy kolejnymi łyżkami.

Siedzieli i zastanawiali się nad tym przy dźwiękach łyżeczek wybierających galaretkę.

## PODWIECZOREK I WSPÓŁCZUCIE



Środek lutego wydawał się Angelinie tak samo atrakcyjny, jak dryfowanie pośrodku oceanu. Tęskniła za odległym brzegiem wiosny. Na dworze nieprzerwanie od dwóch tygodni było mroźno. Arktyczne chłody w połączeniu z ciążą zmusiły ją do siedzenia w domu. Nie była na zewnątrz od pięciu dni. Przypomniała sobie lekturę szkolną autorstwa Jane Austen, w której jedna z bohaterek spodziewała się dziecka i wszyscy mówili o jej „odosobnieniu”. Angelina przekonała się na własnej skórze, co mieli na myśli.

Wydawało się, że wszystko układa się pomyślnie. Dziecko pięknie rosło, kopało ją, żeby powiedzieć „cześć” o każdej porze dnia i nocy. Dobrze znosiła ciążę i ładnie wyglądała, co potwierdzało każde zerknięcie w lustro lub w inną odbijającą powierzchnię. Tego dnia jednak nie czuła się najlepiej. Czuła się ciężka i wielka, jakby pod swetrem nosiła kulę do kręgli.

Policzyła każde pęknięcie i każdy odstający brzeg tapety na wszystkich czterech ścianach w każdym pokoju w domu. Na domiar złego była sobota, co znaczyło, że nikt nie przyjdzie. W telewizji nie znalazła niczego interesującego, ale i tak nie lubiła gapić się w ekran. Odczuwała głód, lecz nie wiedziała na co ma ochotę. Nabawiła się klaustrofobii.

Poszła do kuchni, jej jedynej nadziei na pocieszenie, i zaczęła robić kanapki. Zrobiła grzanki z włoskiego pieczywa, podsmażyła spory kawałek boczku pokrojonego na grube plasterki, pokroiła pomidora i jajko na twardo, ukroiła kilka cienkich jak włos plasterków czerwonej cebuli, położyła na grzance kilka sardynek, udekorowała ten stos sałatą. Nie zapomniała zrobić zawijasów z majonezu. Potem zaparzyła duży kubek gorącej herbaty z mięty pieprzowej i zasiadła do obiadu.

Właśnie przełykała ostatni kęs drugiej kanapki, kiedy usłyszała pukanie do drzwi. Otrzepała ręce, żeby pozbyć się okruchów i pospiesznie poszła otworzyć. Nawet jeśli był to listonosz, to i tak wejdzie na kawę i kawałek ciasta z kruszonką, czy tego chce czy nie.

- Jerry! - zawołała, otworzywszy drzwi.

- Cześć.

Złapała go za rękę i wciągnęła do środka, zamykając drzwi w ochronie przed napływającym zimnem.

- Brr, do licha, jak zimno - schowała dłonie pod pachy. - Kiedy to się skończy?! Bardzo się cieszę, że przyszedłeś. Piłam właśnie herbatę. Co byś powiedział na kawę i kawałek ciasta? Zrobiłam je dziś rano na śniadanie, ale...

- Aleś się rozpędziła - powiedział Jerry, uśmiechając się pod nosem. - Nie chcę ciasta.

- Musisz zjeść kawałek - Angelina chwyciła go pod rękę, próbując zaciągnąć do kuchni.

Jerry śmiał się.

- Nie, czekaj! Jesteś zajęta?

- Nie jestem ani trochę zajęta. To nawet nie jest śmieszne.

- Dobrze. To zakładaj płaszcz.

W jej oczach pojawił się błysk.

- Płaszcz? A po co? - spytała ochoczo.

- Wychodzimy. Ty i ja.

- Dokąd pójdziemy? - zapytała Angelina, z trudnością powstrzymując narastające podniecenie.

Zanim Jerry odpowiedział, owinął się szalikiem po sam nos i wetknął ręce do kieszeni kurtki.

- Cóż, zrobiliśmy zbiórkę, wszyscy panowie, a ja zostałem wybrany jako nasz przedstawiciel.

W oczekiwaniu na wyjaśnienie, Angelina niecierpliwie przenosiła ciężar ciała z pięt na palce.

- Przedstawiciel?

- Jedziemy zrobić zakupy dla dziecka.

Pięćdziesiąt siedem sekund minęło od chwili gdy to powiedział, do chwili, gdy stanęła ponownie przy nim ciepło opatulona, w płaszczu, kozakach, szaliku, czapce i rękawiczkach. Znalazła nawet czas, żeby w biegu wpaść do spiżarni po garść ciastek owsianych z rodzynkami. Podała mu jedno, kiedy wychodzili na dwór. Przy chodniku czekała żółta taksówka, z włączonym ogrzewaniem. W środku było miło i przytulnie.

Angelina była podekscytowana. Paskudny dzień odosobnienia magicznie zmienił się w dzień wyprawy.

Krótką trasą w górę Broad Street do centrum, obok okazałych, bogatych w zdobienia balustrad ratusza, zawiodła ich przed wejście domu towarowego Wanamaker Building. Wyszli z taksówki i pośpiesznie weszli do głównego holu. Minęli wielkiego złocistego orła i monumentalne organy piszczałkowe. Jednak dopiero kiedy szli w stronę windy, jadącej do działu z artykułami dla noworodków i niemowląt, Angelina uświadomiła sobie, że jest kompletnie nieprzygotowana do mającego nastąpić za dwa miesiące porodu.

Dotychczas kupiła jakieś pojedyncze ubranka dla dzidziusia i kilka nieistotnych przytulank do pokoju dziecięcego. Teraz jednak stanęła wobec okrutnego faktu, że ze wszystkich

ludzi, to ona najbardziej zaniedbała przygotowania i nie nabyła tego wszystkiego, czego potrzebowała, żeby ubrać dziecko i przygotować dla niego pokój. To była niewybaczalna wpadka.

Dziecko miało się urodzić w kwietniu. Zdecydowała, że zaczeka do porodu, żeby dowiedzieć się, czy to chłopiec, czy dziewczynka. Przejrzała zatem półki w poszukiwaniu ubranek odpowiednich dla obu płci (żadnych ciężarówek ani królowych wrózek). Ucieszyła się, bo mnóstwo ślicznych rzeczy było na wyprzedaży. Błyskawicznie uzbierała wielki stos maleńkich spodenek, koszulek, śpioszaków, podkoszulek, maciupkich kombinezonów, skarpetek z pomponami, golfików i T-shirtów. Wszystko podawała Jerry'emu, który niósł przed sobą górę ubranek.

- Och, spójrz, Jerry - podniosła cudną piżamkę ze STÓPKAMI w kolorze strażackiej czerwieni z zajączkiem na przedzie.

- Sądzisz, że mają w moim rozmiarze? - spytał Jerry, pokazując jej, żeby dołożyła ją do stosu.

Zapłacili przy kasie i poszli do działu mebelków dziecięcych, gdzie Angelina natychmiast ruszyła ślalomem do pięknego łóżeczka z rzeźbieniami w drewnie. Jej twarz wyrażała podziw, którego z niczym nie można było pomylić. Jednak zniknął natychmiast, gdy tylko zerknęła na cenę.

- Bierzemy - powiedział Jerry.

Dotknęła zawieszki z ceną i westchnęła.

- Nie możemy, jest zbyt drogie - powiedziała smutno.

Jerry podszedł i delikatnie wyjął zawieszkę z jej dłoni. Odwrócił ją na drugą stronę.

- Powiem ci kiedy przekroczymy budżet — powiedział stanowczo. - Polecono mi, że mamy wydać wszystko do ostatniego centa. Bierzemy je.

Angelina zapiszczała z radości. Kiedy trochę ochłonęła, złapała za poręcz łóżeczka gestem dumnej właścicielki. Zna-

leźli sprzedawczynię, podali adres dostawy i pomaszzerowali do następnego działu.

Kiedy dotarli do zabawek, Jerry odniósł wrażenie, że stąpa po pewniejszym gruncie. Angelina spędziła dwadzieścia minut w alejce z zabawkami edukacyjnymi, rozsądnie wybierając te przeznaczone dla najmłodszych oraz tekturowe książeczki. Oczywiście kupiła „Goodnight Moon” i książeczkę o Mamie Gąsce z cudownymi ilustracjami, wykonanymi piórkami. Serce jej podskoczyło, kiedy zobaczyła klasyczne wydanie „Małego księcia” Antoine’a de Saint-Exupéry, książki, którą mama czytała jej setki razy. Pograżyła się w myślach o Emmaline, kiedy zza rogu wynurzył się Jerry, niosący kij bejsbolowy, rękawicę łapacza, piłkę do nogi, zabawkowy kapelusz i mały kowbojski kapelusz na głowie.

- Chciałbym wygłosić swoją opinię. To chłopak - powiedział.

Angelina roześmiała się głośno.

- W takim razie, lepiej chodźmy stąd, zanim znajdziesz kije do golfa.

Jerry niósł wszystkie torby z zakupami, w których były ubranka. Na przyszły tydzień umówił dostawę pozostałych rzeczy, między innymi łóżeczka, wysokiego krzeselka, stolika do przewijania, kojca, koszyka dla noworodka, bujaczka, dywanika z Kubusiem Puchatkiem, kołderki, kompletów pościeli, prześcieradeł i kocyków. Ich ostatnim zakupem był olśniewająco biały pluszowy niedźwiadek polarny, niemalże prawdziwych rozmiarów, z czerwoną kokardką na szyi, który wraz z nimi paradował do wyjścia, siedząc na ramieniu Jerry’ego, niczym najlepszy zawodnik meczu.

- Angelino - ktoś zawołał.

Odwrócili się i zobaczyli znajomą postać żwawo maszerującą w ich stronę, ubraną w nieskazitelny trzyczęściowy

garnitur, uzupełniony o zegarek na łańcuszku i białą różę wpiętą w butonierkę.

- Panie Pettibone - powiedziała Angelina. - Zapomniałam, że pan tu pracuje.

- W istocie. Jestem szefem zaopatrzenia działu kosmetycznego. Co teraz planujecie?

- Cześć, Pettibone. Miło cię spotkać - odezwał się Jerry i chwycił pana Pettibone pod rękę. - Chciałbym o coś pana spytać. Poczekasz tu chwilkę, Angie?

- Jasne - odpowiedziała Angelina.

Jerry odciągnął pana Pettibone kawałek dalej, na odległość, która zapewniała im dyskrecję. Mówił głównie Jerry, a Pettibone potakiwał. Potem razem podeszli do Angeliny.

- Nie wiedziałem, że przyjedziecie dzisiaj - powiedział Pettibone. - Gdybym wiedział, czekałbym na was przy drzwiach. Angelino, czy masz paragony od zakupów?

Angelina klepnęła torebkę.

- Tak, Jerry powiedział, żebym je zbierała na wypadek, gdyby trzeba było coś zwrócić.

- Mogłabyś mi je dać? Będę ubiegał się o należne mi dwadzieścia procent zniżki dla kierowników. Udam się teraz do działu obsługi klienta i zaraz to załatwię.

- Może pan to zrobić? - dopytywała Angelina.

- Z całą pewnością. To dotyczy wszystkiego, co pani kupiła, młoda damo. Dokąd wybieracie się na lunch?

- Do baru kanapkowego na rogu? - Jerry podrzucił pomysły.

- Nie dzisiaj.

Pettibone zaprowadził ich do windy i pojechał z nimi na dziewiąte piętro do restauracji Kryształowa Herbaciarnia. Zapierająca dech w piersiach salajadalna zajmowała ogromną przestrzeń. Stały tam kilometry stołów nakrytych nieska-



zitelnie białymi obrusami, każdy z nich przyozdobiony był cudowną kompozycją z kwiatów, leżały tam również błyszczące sztucce i zastawa stołowa. Przy stołach stały połączane krzesła z wysokimi oparciami. Wokół energicznie krzątali się kelnerzy w czarnych marynarkach, którzy poruszali się pomiędzy stołami z niezawodną precyzją, roznosząc dania przykryte wypolerowanymi metalowymi pokrywami, pod którymi skrywały się duże porcje smakowicie wyglądających przystawek. Słychać było postukiwanie widelców i noży oraz brzęk porcelanowych naczyń. Te dźwięki harmonijnie współgrały z muzyką poważną w wykonaniu kwartetu smyczkowego, umiejscowionego na niewielkim podwyższeniu. Wygląd tej eleganckiej restauracji został dopełniony najpiękniejszym i najpotężniejszym żyrandolem z kryształu, jaki Angelina kiedykolwiek widziała. Samo patrzenie na niego sprawiało, że czuła się oszołomiona.

Pettibone zaprowadził ich do ubranego w smoking kierownika restauracji.

- Gary, poznaj proszę Angelinę i Jerry'ego - powiedział. - Czy mógłbyś znaleźć dla nich miejsce? Są moimi gośćmi.

Gary uśmiechnął się i ukłonił się lekko.

- Oczywiście, już prowadzę do stolika. Czy przyszli państwo na lunch, czy na podwieczorek?

Oczy Angeliny wyglądały jak spodki, a Jerry wybuchnął śmiechem.

- Odnoszę wrażenie i, proszę poprawcie mnie, jeśli się mylę - powiedział - że przyszliśmy tutaj na...

- Podwieczorek - zaszczębiotała Angelina.

Kiedy Gary zbierał karty dań i sprawdzał coś w wykazie miejsc, Angelina uściskała i ucałowała pana Pettibone.

- Panie Pettibone, dziękuję panu za wszystko.

- Angelino, sądzę, że już najwyższy czas, żebyś mówiła mi po imieniu.

- Dziękuję, Douglasie - powiedziała szczerze.

Wskazał dłonią salę jadalną.

- Zapraszam do środka. Smacznego.

- Dzięki, Dougie - powiedział Jerry. - Jesteś debeściankiem.

- Dougie? - spytała Angelina.

- Może jednak ty i ja powinniśmy zostać przy Pettibone - powiedział pan Pettibone.

- To chyba dobry pomysł - przyznał Jerry i podali sobie dłonie na pożegnanie.

Angelina nie posiadała się z radości, kiedy dotarli do stołika w centrum pomieszczenia. Kierownik odsunął dla niej krzesło, rozłożył jej serwetkę i położył przy talerzu oprawione w skórę menu.

- Jerry, to takie niezwykle. Wy, chłopcy jesteście najcudowniejsi.

Podszedł do nich pomocnik kelnera i nalał wody do kieliszków. Jerry przyglądał się Angelinie, kiedy uniosła wodę do ust. Promieniowała radością.

- Zasłużyłaś sobie na to - powiedział - i twój mały facet też.

- Skąd wiesz, że to mały facet? Może też być mała balerina.

- Spokojnie możesz iść na całość i pomalować wszystko na niebiesko. Mam przecucie.

- Zatem to musi być prawda - roześmiała się.

- Mówię ci, że jak mam przecucie, to nigdy się nie myłę.

Podszedł kelner i złożyli zamówienie. Angelina oparła się wygodnie o satynowe oparcie krzesła.

- Więc pracujesz w branży budowlanej, Jerry? Wiesz, że kiedyś też pracowałam w biurze dewelopera?

Jerry pochylił się do przodu i przesunął na bok dekorację kwiatową, żeby mogli się dobrze nawzajem zobaczyć.

- Naprawdę? Tak, odrestaurowuję domy. Biznes polega na tym, że kupuję je tanio, naprawiam i sprzedaję z zyskiem. Przynajmniej taki jest zamysł. W zeszłym roku wyremontowałam trzy, więc jakoś się kręci.

- To robi wrażenie. Naprawdę.

Podano im herbatę Earl Grey, więc zanim znowu się odezwała, przez chwilę mieszała napój łyżeczką.

- Pozwól, że zadam ci pytanie - powiedziała, patrząc mu prosto w oczy. - Byłeś dziś taki kochany. Kiedy masz zamiar znaleźć sobie jakąś dziewczynę i ożenić się z nią?

Jerry zarechotał i dodał dwie czubate łyżeczki cukru do swojej herbaty.

- Nie, to nie dla mnie. Za bardzo odpowiada mi bycie starym kawalerem.

- Masz coś przeciwko instytucji małżeństwa?

Jerry jednym haustem wypił całą zawartość malutkiej porcelanowej filiżanki i sięgnął po dzbanek, żeby nalać sobie jeszcze trochę.

- Nie, chyba nie. Ale... moi rodzice rozstali się wkrótce po śmierci brata.

- Przykro mi - powiedziała ze współczuciem.

- Szczerze mówiąc, nigdy nie układało im się zbyt dobrze.

- Szkoda.

- Owszem. Ale wiesz co mnie zawsze wkurzało? Ten krawat.

- Jaki krawat? - Angelina nie zrozumiała od razu.

- Krawat mojego ojca. Był sprzedawcą i do pracy za-

wsze zakładał cienki, czarny krawat. Wkładał go, jak tylko wstał i zdejmował dopiero, gdy kładł się spać. Nosił go nawet w weekendy. I odkąd tylko pamiętam, budził się rano i każdego dnia robił dokładnie to, czego chcieli od niego inni: dźwigał cały świat na swoich ramionach. Przytłaczało go to. Było po nim widać, że krawat był jego smyczą.

Jerry zamilkł na chwilę, a Angelina zrozumiała, że w jego głosie słyhać było podziw i rozczarowanie.

- Gdy umarł kilka lat temu, przeglądałem zdjęcia mamy i taty zrobione jeszcze zanim się pobrali. Nie miał na nich żadnego krawatu. Nie było ani jednego zdjęcia ojca w krawacie, kiedy był młodszy. To mi dało do myślenia.

Angelina pomyślała, że to zabawne, ale doskonale rozumiała, jak poważnie traktował to Jerry.

- Więc nie lubisz krawatów.

- Po prostu nie wiem, czy jestem gotowy na to, żeby założyć krawat na resztę swojego życia.

Było widać, że poświęcił tej kwestii dużo czasu, ale Angelina nie mogła oprzeć się wrażeniu, że wcale nie był tego tak pewien, choć chciał, żeby właśnie tak to zabrzmiało.

- Nikt nie mówi, że musisz nosić krawat - powiedziała zgodnie.

- To dobrze - upił łyk herbaty.

- Jeśli nie liczysz dnia swojego ślubu. Wtedy lepiej mieć krawat.

Zaśmiał się.

- Może. Założę krawat, kiedy znajdę właściwą kobietę. Wtedy będziesz wiedziała, dobrze?

- Zgoda - Angelina uniosła filiżankę do ust, żeby ukryć uśmiech.

Właśnie wtedy pojawił się kelner. Pchał drewniany wózek, na którym stała wystawna srebrna taca z olśniewającymi

kanapkami różnych kształtów, rozmiarów i smaków. Wśród nich zobaczyła kanapki z rybą, sałatką z kurczaka, wędzonym łososiem, twarożkiem, kiełkami i rzeżuchą. Między nimi leżały maleńkie bułeczki drożdżowe, kolorowe tarty i ciasteczka. Kelner postawił na stole miseczkę gęstej śmietany, świeże masło i półmisek truskawek w czekoladzie.

- Proszę i smacznego - powiedział i już go nie było.

- Ojej - powiedziała Angelina. - Czyż nie są śliczne?

Jerry był zakłopotany.

- Sądziłem, że zamawiamy tacę kanapek.

- To są przekąski na podwieczorek. - Wybrała miniaturową kanapkę z kremem łososiowym i ogórkiem na pumperniku i spróbowała. - Och... Przepyszne.

- Nie ma tu ani pikli, ani chipsów - powiedział Jerry.

Potem Angelina wybrała małą trójkątną kanapkę na chlebie żytnim z sałatką z kurczakiem w *curry*.

- Chłopaki zupełnie się na tym nie znają. Jedz.

Zjadł i z uznaniem pokiwał głową.

- Wow. Dobrze. Jeszcze tylko osiemdziesiąt trzy kanapki i nie będziemy musieli zatrzymywać się na *cheeseburgera* w drodze do domu.

Angelina roześmiała się. A potem pomyślała, że *cheeseburger* w drodze powrotnej wcale nie byłby takim złym rozwiązaniem.

W końcu jedzą teraz za trzech.



# FILADELFIJSKIE KANAPKI BANKIETOWE

[NA 4 DO 6 PORCJI]



## ZASADY PRZYGOTOWANIA MIŁEGO DLA OKA I PODNIEBIENIA PÓŁ- MISKA KANAPEK

- ☞ Rób kanapki tylko ze świeżego pieczywa.
- ☞ Staraj się zapewnić różnorodność kolorystyczną i smakową oraz gładką konsystencję past i nadzienia.
- ☞ Używaj ostrego noża, (który nie pokruszy chleba) do odkrojenia skórki z kanapek już po ich przygotowaniu.

## PODSTAWOWE SKŁADNIKI KANAPEK

- ☞ 1 bochenek świeżego chleba (z każdych dwóch kromek otrzymasz 4 kanapki)
- ☞ 1 opakowanie pumpernika (z każdych dwóch kromek otrzymasz 4-6 kanapek)
- ☞ 12-18 gałązek naci pietruszki do przybrania

## SKŁADNIKI NA PASTĘ TWAROGOWĄ Z RZEŻUCHĄ

- ☞ (koloru zielonego z nutą goryczki w słodkim serze)
- ☞ 115 g kremowego sera twarogowego
- ☞ ½ szklanki świeżej, drobno posiekanej rzeżuchy
- ☞ szczypta soli
- ☞ szczypta mielonego czarnego pieprzu

#### SKŁADNIKI NA PASTĘ JAJECZNĄ

- ∞ (koloru żółtego o smaku słono-musztardowym)
- ∞ 2 jajka na twardo, obrane ze skorupki i schłodzone
- ∞ ½ łyżeczki musztardy w proszku firmy Colman
- ∞ 1 łyżka majonezu
- ∞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ∞ szczypta papryki

#### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ Z BURAKÓW I MASCARPONE

- ∞ (koloru różowego o słodkim smaku)
- ∞ 60 g sera *mascarpone*
- ∞ 1 puszka buraków ćwikłowych (około 120 g), odsączonych na ręczniku papierowym i pokrojonych w małą kostkę
- ∞ szczypta soli
- ∞ szczypta mielonego czarnego pieprzu

#### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ Z KURCZAKA W CURRY

- ∞ (koloru żółtawego o ostrym smaku)
- ∞ 1 pierś z kurczaka o wadze około 120 g
- ∞ 1 łyżeczka sproszkowanego *curry*
- ∞ 2 łyżki majonezu
- ∞ 1 łyżka świeżej, drobno posiekanej naci z pietruszki
- ∞ 1 posiekana łodyga selera
- ∞ sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku

#### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ WALDORF Z TUŃCZYKIEM

- ∞ (czerwone kawałki jabłka i słodkawy smak)
- ∞ 2 puszki tuńczyka w sosie własnym o wadze 120 g, odsączonego i posiekanego na małe kawałki
- ∞ 1 czerwone jabłko ze skórką, bez gniazda nasiennego i ogonka, pokrojone w drobną kostkę do miski z sokiem z cytryny

- ☞ 2 łyżki majonezu
- ☞ 1 łyżka drobno posiekanych orzechów włoskich
- ☞ sól do smaku
- ☞ szczypta czarnego pieprzu
- ☞ ½ szklanki zielonych winogron bez pestek, pokrojonych najpierw na ćwierci, a następnie na cienkie plasterki

#### WYKONANIE PASTY TWAROGOWEJ Z RZEŻUCHĄ

☞ Zmieszaj twaróg z rzeżuchą w małej miseczce. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

#### WYKONANIE PASTY JAJECZNEJ

☞ Pokrój jajka na plasterki o szerokości 6 mm, a następnie w drobną kostkę. Zmieszaj w małej miseczce z musztardą w proszku, majonezem, solą i pieprzem. Pastę posyp papryką dopiero po nałożeniu jej na chleb.

#### WYKONANIE SAŁATKI Z BURAKÓW I MASCARPONE

☞ W małej misce rozgnieć ser widelcem, a następnie użyj drewnianej bądź plastikowej łyżki, żeby wmieszać pokrojone w kostkę buraki. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

#### WYKONANIE SAŁATKI Z KURCZAKA Z CURRY

☞ Oprósź obie strony kurczaka sproszkowanym *curry*, dobrze wetrzyj przyprawę w mięso. Ułóż kurczaka w płytkim naczyniu i nalej tyle wody, żeby przykryć mięso – staraj się nie naruszyć nałożonej przyprawy. Gotuj na średnim ogniu, aż kurczak się ugotuje (jest miękki po nakłuciu go widelcem). Następnie przełóż mięso na podręczny półmisek i ostudź do temperatury pokojowej. Pokrój ostudzonego kurczaka na małe cząstki i włóż do lodówki do schłodzenia na czas 1-2 godzin. Zmieszaj z majonezem, pietruszką i selerem, dopraw solą i pieprzem.



#### WYKONANIE SAŁATKI WALDORF Z TUŃCZYKIEM

☞ W małej miseczce zmieszaj tuńczyka z jabłkiem, majonezem, orzechami, solą i pieprzem. Po nałożeniu sałatki na chleb, ułóż na jej powierzchni plasterki winogron.

#### PODANIE KANAPEK BANKIETOWYCH

☞ Nałóż porcję pasty lub sałatki o grubości 6 mm na kawałek białego chleba lub pumpernika. Przykryj drugim kawałkiem chleba (powtarzaj tę czynność dla każdego rodzaju kanapek) i odkrój skórkę. Jeśli chleb ma przekrój zbliżony do kwadratu, możesz przekroić go na cztery trójkąty, tnąc po przekątnej. Niektóre chleby, jak pumpernikiel, mają prostokątny przekrój. Zamiast w trójkąty lepiej pokroić je na około 6 równych kwadratów.

## DETERMINACJA W ŚNIEŻYCY



Piasek pod jej stopami był ciepły i czysty, a ciepło promieni słonecznych w rozkoszny sposób kąsało ją w kark. To uczucie można było porównać do pieczenia, jakie wywoływał na języku lodowaty *gin* z plasterkiem cytryny. Siedziała na wąskim cyplu, niewiele szerszym niż ulica przed jej domem - kryształowo przejrzysta laguna znajdowała się po jej lewej stronie, a po prawej rozciągał się błękitny ocean. Białe grzywy fal tańczyły na jego powierzchni i rywalizowały o jej uwagę z mewami, które leniwie unosiły się w powietrzu. Głowa Franka wynurzyła się spomiędzy fal rozbijających się o brzeg, a on pewnym krokiem wyszedł z wody. Był rozebrany do pasa, miał na sobie tylko mokre bojówki z podwiniętymi nogawkami. W ręce niósł jaskrawoczerwonego homara, który się poruszał i próbował go capnąć swoimi szczypcami. Rzucił skorupiaka na ziemię, a ten małymi kroczkami pobiegł do metalowego garnka, który wisiał nad trzaskającym ogniem w pobliżu miejsca gdzie siedziała Angelina i został wciągnięty do środka przez dwa inne homary.

Frank usiadł obok niej. Był opalony i pachniał solą, morską bryzą i olejkim kokosowym.

- Powinniśmy zrobić to wcześniej, kochanie - powiedział, odrzucając głowę do tyłu i wyciskając wodę z włosów. -

Zbyt długo zwlekasz ze zrobieniem rzeczy, które powinny być już dawno gotowe.

- Masz całkowitą rację - powiedziała Angelina.

Pochylił się, żeby ją pocałować.

Alarm budzika był przenikliwy, jego dźwięk przypominał skrzyżowanie syreny okrętowej z piskiem twardej muszli przesuwanej po szkolnej tablicy. Angelina obudziła się i zorientowała się, że jest sama. Z westchnieniem wygrzebała się z łóżka, odczuwając pewnego rodzaju rozczarowanie faktem, że nie ma przy niej Franka. Zbliżała się pora gotowania owsianki na śniadanie. Było jej rażniej, kiedy przychodzili jej kawalerowie i miała z kim pogadać.

Gdy Angelina weszła w trzeci trymestr ciąży, wspólnie zdecydowano, że musi trochę zwolnić, a następnie zupełnie przestać gotować dla panów, żeby mieć czas by przygotować się do zbliżającego się porodu. Pomysł wyszedł od Gii, której sekundowała Tina i został jednogłośnie przyjęty przez wszystkich stołowników. Panowie przejmą odpowiedzialność za swoje posiłki aż do chrztu dziecka, a Angelina z Bożą pomocą ponownie podejmie się swoich obowiązków kulinarnych po zakończeniu „urlopu macierzyńskiego”.

Jerry nalegał, żeby nie robiła zamieszania z indywidualnymi podziękowaniami za wielkie zakupy dla dziecka i nie wygłaszała żadnej mowy dziękczynnej, ponieważ niektórzy z nich dali więcej, inni mniej i według niego nie trzeba sprawy nagłaśniać, żeby nikt nie poczuł się źle. Wyglądało to na „męską sprawę”. Chociaż pomysł, aby nikomu nie dziękować spotkał się z jej sprzeciwem, obiecała, że uszanuje prośbę Jerry'ego i uczyni to dyskretnie. *Nie do wiary, jak panowie się ze sobą żyli* — pomyślała.

Angelina chodziła do ginekolożki poleconej jej przez doktora Vitale. Nazywała się LeAnn Fitzpatrick i była

energiczną, niską kobietką pochodzenia azjatyckiego, która wyszła za radiologa Irlandczyka. Posiadała dar dzielenia się swoją wiedzą medyczną w sposób cierpliwy, spokojny i rozsądny. Przy tym była dobrotliwa i miała poczucie humoru. Odczuwała szczególną empatię dla sytuacji, w której znalazła się Angelina, ponieważ sama przez pewien czas wychowywała swoją córkę bez męskiego wsparcia, zanim ponownie wyszła za mąż. Bardzo szybko zdobyła zaufanie Angeliny, która całkowicie polegała na poradach lekarki oraz doceniała jej zrozumienie. Angelina przez kilka tygodni sumiennie uczęszczała do szkoły rodzenia. Z początku partnerowała jej Gia, ale wkrótce, gdy okazało się, że ćwiczenia były zbyt wyczerpujące dla cierpiącej na ból kolan Gii zastąpiła ją Tina.

W ósmym miesiącu ciąży, o dowolnej porze dnia i nocy, Angelina odczuwała powtarzające się skurcze Braxtona-Hicksa, które przypominały bóle porodowe. Niepokoiła się tym, mimo że doktor Fitzpatrick zapewniła ją, iż nie ma powodu do obaw. Pewnej mroźnej zimowej nocy poczuła tak silne skurcze, że wraz z zaalarmowaną lekarką zjawiły się w Szpitalu Hahnemanna o trzeciej w nocy. I chociaż skurcze nie zwiastowały porodu, to bardzo się zdenerwowała. Jej lekarka śmiała się z niej i przysięgała, że i tak miała zamiar wstać i iść pobiegać. Jednak po tym zdarzeniu Angelina poczuła się jak przewrażliwiona mamuska, która przy lada okazji podnosi fałszywy alarm.

Późnym porankiem Angelina zajęła się wspólnie z Gią „wiciem gniazdka”, czyli sprzątaniami, organizowaniem i przygotowywaniem się do ostatniego tygodnia normalnego gotowania. Niespodziewanie przy drzwiach pojawił się Basil Cupertino. Angelina otworzyła drzwi z zapraszającym gestem. Z początku nie rozumiała, dlaczego miał taki smutny wyraz twarzy.

- Dzień dobry - powiedziała.
- Dzień dobry - odpowiedział posepnie.
- Wszystko dobrze?

Wyciągnął przed siebie ręce, w których trzymał mały, znajomy garnek z pokrywką.

- Co to jest?
- Zupa.
- Lepiej niech pan wejdzie.

W milczeniu przeszli do kuchni. Basil postawił wciąż ciepły garnek na palniku, a Angelina podpaliła pod nim gaz.

- Co się stało? - zapytała.

- Jakby to powiedzieć - odpowiedział Basil, siadając. - Ostatnio dużo mówiłem o jedzeniu, które tutaj gotujesz. Może mówiłem za dużo. Wiesz, jaki jestem.

- I jak to się skończyło?

- Nie za dobrze. Dziś rano moja siostra ugotowała tę... tę zupę. I chce wiedzieć, co o niej myślisz.

Patrzyli na garnek, w którym zabulgotało, kiedy zupa osiągnęła właściwą temperaturę.

- Co to za zupa? - zapytała Angelina.
- Z grochem i szynką.

Angelina niechętnie wstała, podeszła do kredensu, wyjęła dwie łyżki i dwie bardzo małe miseczki, do których nalała grochówkę Dottie. Ostrożnie postawiła miseczki na stole, jakby bała się, że mogą eksplodować przy gwałtowniejszym ruchu i usiadła.

- Nie musisz tego robić - powiedział Basil. - Po prostu powiem jej, że twoim zdaniem jest dobra.
- Nie chcę, żeby pan kłamał.
- Nie chciałbym, żeby zaszkodziło dziecku.
- Niech pan nie będzie śmieszny.

Angelina trzymała łyżkę w gotowości. Basil wstał i zaczął nerwowo napełniać dwie szklanki wodą z lodem, na wypadek, gdyby trzeba było w trybie natychmiastowym przeczyścić podniebienie.

Gia, która do tej pory odkurzała na górze, weszła do kuchni i zobaczyła puste krzesło oraz miseczkę zupy. Usiadła więc i podniosła łyżkę.

- Ach, *zuppa* - nabrała odrobinę i podmuchała.

- Czekaj - powiedział Basil zza jej pleców.

- O, witam, panie Cupertino. Kiedy pan przyszedł? - zapytała Gia i spiła zupę z łyżki.

Angelina i Basil nie spuszczała z niej oka. Gia zjadła kolejną łyżkę. Potem trzecią, zanim wreszcie Angelina odzyskała głos.

- Ma? - zapytała.

- Słucham?

- Jak zupa?

- Dobra.

Angelina spróbowała.

- Jak smakuje? - zapytał Basil.

- Smakuje jak grochówka - odpowiedziała Angelina.

Basil spróbował.

- Masz rację.

- A co myśleliście, że co to jest? - spytała w końcu Gia.

- To Dottie ugotowała tę zupę - powiedział Basil.

Gia spojrzała podejrzliwie na miseczkę.

- Wiecie co - przyszedł z pomocą Basil - patrzyłem na nią, kiedy zabrała się za gotowanie, i rzeczywiście czytała przepis wydrukowany na torebeczce z grochem. Nigdy wcześniej nie widziałem, żeby to robiła.

- Może potrzebowała zachęty - powiedziała Gia. - Pomyslałam sobie, że może Dottie zrobiło się przykro, kiedy

pan wciąż zachwycał się i opowiadał o gotowaniu w wykonaniu innej kobiety, panie Cupertino.

- Kto? Ja? — zapytał Basil z błyskiem w oku. - Jestem wzorem dyplomacji.

- Ha! - powiedziała Gia. - Opowiadasz o Angelinie tak, jakby co najmniej wynalazła *spaghetti*.

- Po prostu czasem mam problemy z opanowaniem swojego entuzjazmu, to wszystko.

- Każda kobieta chce by jej mężczyzna myślał, że nikt inny nie potrafi dla niego gotować tak jak ona — ciągnęła Gia. - Angelina doskonale wie o czym mówię.

- Tylko seks może być ważniejszy od jedzenia - autorytatywnie stwierdziła Angelina, pochylając się do przodu z założonymi rękoma.

- To śmiałe stwierdzenie — powiedział Basil.

- Powinien się pan cieszyć, że Gia i ja podzieliłyśmy się nim z panem. To coś, o czym wie każda kobieta, a żaden mężczyzna nawet nie podejrzewa, że tak jest. Dopóki nie jest za późno.

- Chyba zostałem osaczony za linią wroga - powiedział Basil.

- Niech się pan zastanowi - powiedziała Angelina. — Co będzie, jeśli pozna pan jakąś kobietę, w której pan się zakocha? Nie sądzi pan, że będzie chciała dla pana gotować? Pewnie pan nas dla niej zostawi. Może to ona będzie panu kazała nas zostawić. Założę się, że tak będzie.

- Ja też - wtrąciła Gia.

- Nigdy o tym nie myślałem w tych kategoriach - powiedział.

- No właśnie! Modłę się za pana, panie Cupertino - powiedziała Gia — bo ze wszystkich ludzi na świecie, to pan

mógłby się wyłamać, gdyby miał wybierać pomiędzy kobietą a lazanią.

Wieczór ich ostatniej wieczerzy nadszedł zbyt szybko. Angelina nadała mu nazwę „Obiadu dziękczynnego” i zakładała, że wszyscy wiedzą, co miała na myśli. Podała im własnoręcznie zrobione kiełbaski drobiowo-wieprzowe z podłużnymi ziemniakami i duszoną kapustą zapiekaną w pojedynczych chlebkach *boules*. Robiła je sama od początku do końca, przyprawiała kminkiem i szałwią. Kończyła teraz *boules* i wypełniała je serem Provolone. To było wyjątkowo kojące jedzenie. Posiłek cieszył się powodzeniem. A po wszystkim pan Cupertino poszedł do domu z półmiskiem lazanii, której syreni śpiew przywiódł go do stołu Angeliny kilka miesięcy temu. Lazania miała złagodzić jego wejście w stan przejściowy, albo - jak to ujął - „przejście na odwyk”.





# KMINKOWO-SZAŁWIOWE KIEŁBASKI Z DROBIU I WIEPRZOWINY Z DUSZONĄ KAPUSTĄ W POJEDYNCZYCH

## CHLEBKACH BOULES

[PORCJA NA 8 OSÓB]



### SKŁADNIKI NA CHLEBKI *BOULES*

- ☞ 2 łyżki cukru
- ☞ 15 g świeżych drożdży
- ☞ 8 szklanek mąki, dodatkowo trochę mąki do podsypywania ciasta podczas ugniatania
- ☞ 2 łyżki soli
- ☞ ½ szklanki stopionego masła, dodatkowo trochę masła do natłuszczenia naczyń ceramicznych do zapiekania
- ☞ ½ kg sera Provolone w plasterkach

### DODATKOWY SPRZĘT DO WYKONANIA *BOULES*

- ☞ 8 oddzielnych ceramicznych naczyń do zapiekania w piekarniku, mogą być takie, w jakich podaje się zupę, o pojemności 250 ml

### SKŁADNIKI NA KIEŁBASKI BEZ FLAKA

- ☞ ¼ szklanki oleju rzepakowego (1 łyżka do podsmażenia warzyw i 3 łyżki do podsmażenia kiełbasek)
- ☞ 1 czerwona papryka, z usuniętym gniazdem nasiennym, pokrojona w drobną kostkę

- ☞ 4 świeże, posiekane liście szalwii
- ☞ 3 małe cebulki, posiekane
- ☞ 1 duże jabłko, gatunek z twardym mięszszem, np. Cortland, pokrojone na małą kostkę ze skórką, ale bez gniazda nasiennego
- ☞ ½ kg mielonego mięsa z kurczaka
- ☞ ½ kg mielonej wieprzowiny
- ☞ 2 łyżeczki soli
- ☞ ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- ☞ 2 łyżeczki ziaren kminku (1 łyżeczka utłuczona na proszek w moździerzu lub zmielona w młynku do przypraw, 1 łyżeczka całych ziaren)
- ☞ ½ szklanki sorgo lub mąki jaglanej
- ☞ ¼ łyżeczki pieprzu kajeńskiego

#### SKŁADNIKI NA DUSZONĄ KAPUSTĘ

- ☞ 1 łyżka oleju rzepakowego
- ☞ 1 łyżka masła
- ☞ 3 duże ząbki czosnku, zgniecionego i posiekanego
- ☞ 16 podłużnych ziemniaków *fingerling* (około ½ kilograma), obranych
- ☞ 1 duża główka kapusty, bez głąba, pokrojona na kliny o wielkości 2 cm
- ☞ 3 duże marchewki, oskrobane i pokrojone w małą kostkę
- ☞ 1 łyżeczka pokruszonego czerwonego pieprzu
- ☞ 1 łyżeczka soli
- ☞ ½ łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu
- ☞ ⅜ szklanki posiekanego świeżego kopru

#### WYKONANIE CHLEBKÓW *BOULES*

- ☞ Rozpuść cukier i drożdże w trzech szklankach ciepłej wody o temperaturze pomiędzy 38°-46°C, mierzonej kuchennym ter-

mometrem (woda cieplejsza zabije drożdże, zimniejsza sprawi, że drożdże nie zaczną działać). Odstaw mieszankę na około 15 minut i pozwól im pracować – po tym czasie powinna powstać piana wyglądająca jak ta na piwie. Jeśli po upływie 30 minut nic się nie dzieje, to drożdże są martwe i trzeba je wyrzucić i zastąpić świeżą partią.

☞ Wsyp mąkę do miski miksera elektrycznego, wyposażonego w ostrze do ugniatania ciasta, dodaj sól. (Możesz podzielić składniki na dwie partie, jeśli jedna nie mieści się w misce miksera). Włącz mikser na niskie obroty i przez podajnik wlewaj miksturę drożdżową, cienkim, nieprzerwanym strumieniem, aż ciasto połączy się z mąką i powstanie zwarta masa. Przełóż ciasto do dużej miski, przykryj folią i pozwól ciastu wyrosnąć, tak aby podwoiło swoją objętość. (Zajmie to od 30-60 minut). Ciasto jest wyrosnięte, jeśli po wbiciu w nie palca, pozostaje w nim wgniecenie).

☞ (W międzyczasie zacznij szykować kiełbaski).

☞ Zagnieć ciasto i jeszcze raz odstaw do wyrośnięcia (jeśli tak zrobisz, nadasz ciastu delikatniejszą strukturę. Pamiętaj, że nie wyrosnie tak bardzo, jak za pierwszym razem).

☞ Podgrzej piekarnik do 200°C.

☞ Natłuść ceramiczne naczynia. Podziel ciasto na 8 równych porcji i po kolei przekładaj każdą z nich na oprószoną mąką stolnicę, resztę ciasta trzymając pod przykryciem. Uformuj każdą porcję ciasta na kształt półkuli – zacznij od rozgniecenia go w formie koła, a następnie podginaj brzegi pod spód, obracając ciasto.

☞ Przełóż ciasto do naczynia. Powtórz procedurę dla pozostałych części ciasta. Posmaruj bochenki stopionym masłem przed włożeniem do piekarnika i piecz, aż skórka zrobi się złocistobrązowa i chrupiąca. By sprawdzić czy chlebek jest gotowy, postukaj w niego od góry. Powinien wydać głuchy odgłos. Pieczenie zajmie 30-35 minut. Wyjmij bochenki z piekarnika i ostudź przez 5-10 minut (nie wyjmując z naczyń).

☞ Kiedy chleb będzie wciąż ciepły, odkrój górę i wyjmij tyle mięszu, aby powstało zagłębienie na tyle duże, żeby pomieścić duszoną kapustę, ziemniaki i kielbaski (zostaw mięsz żeby wykorzystać go na bułkę tartą do innych przepisów). Wyłóż wnętrze chlebków kilkoma plasterkami sera Provolone. Ser stopi się i będzie smaczną przegrodą pomiędzy pieczywem a sosem powstałym z duszenia kapusty, dzięki niemu chleb nie nasiąknie.

#### WYKONANIE KIELBASEK BEZ FLAKA

☞ Na patelni podgrzej 1 łyżkę oleju na średnim ogniu. Przez 5 minut podsmażaj paprykę, szalwię, cebulki i jabłko, aż papryka zmięknie, a cebulka stanie się szklista. Często mieszaj, żeby nie przypalić. Przełóż do dużej miski i ostudź.

☞ (Zacznij przygotowywać duszoną kapustę).

☞ Do ostudzonych warzyw dodaj mielonego kurczaka, wieprzwinę, sól, pieprz i całe ziarna kminku (jeszcze nie dodawaj mielonego kminku) i dobrze wymieszaj.

☞ Zmieszaj mąkę sorgo z mielonym kminkiem i pieprzem kajeńskim i wysyp na płaską powierzchnię.

☞ Uformuj mięso w kulki o średnicy 2,5 cm lub w walce o długości 5 cm i średnicy 2,5 cm i panieruj je mąką z dodatkami.

☞ Na średnim ogniu, na dużej patelni podgrzej pozostały olej. Kiedy będzie gorący, usmaż panierowane kielbaski z każdej strony. Nie przewracaj przez około minutę, żeby mąka i przyprawy mogły wnikać w mięso. Usmażone kielbaski przełóż przy pomocy łyżki z dziurkami do garnka z duszoną kapustą.

#### WYKONANIE DUSZONEJ KAPUSTY I PODŁUŻNYCH ZIEMNIAKÓW

☞ W wysokiej patelni z pokrywką podgrzej na średnim ogniu olej i stop w nim masło. Dodaj czosnek i gotuj przez 2-3 minuty, aż zmięknie, mieszaj, żeby się nie przypalił. Dodaj ziemniaki i wymieszaj je z masłem i czosnkiem.

☞ Dołóż kapustę, marchewkę i wlej 4 szklanki wody. Przypraw czerwonym pieprzem solą i papryką. Zmniejsz płomień i duś na małym ogniu.

☞ (Wróć do kielbasek).

☞ Gotuj pod pokrywką na średnim ogniu 45-60 minut, aż ziemniaki i kapusta zmiękną, a kielbaski będą ugotowane.

#### PODANIE

☞ Na oddzielnych talerzach postaw każde gliniane naczynie z chlebkiem wyłożonym serem. Do każdego chlebka nałóż trochę duszonej kapusty, jeden lub dwa ziemniaki i jedną lub dwie kielbaski. Posyp świeżym koperkiem, a na górę nałóż odcięty kawałek chleba jak pokrywkę. Wokół brzegu talerza ułóż dodatkowe kielbaski i ziemniaki.

☞ Resztę kielbasy, ziemniaków i kapusty podaj w dużej wazie.



Co kilka lat marzec nadchodził jak lew i zrzucał na miasto lawinę śniegu. South Philly ze swoimi wąskimi ulicami i ścisłą zabudową było praktycznie nieprzejezdne po burzy śnieżnej. Tego roku opady śniegu były najobfitsze od dwudziestu lat. Zaczęło padać około południa i sypało nieprzerwanie do wieczora, potem śnieg zrobił sobie kilka godzin przerwy. Około północy nadszedł kolejny front i do świtu zrzucał łopaty śniegu.

Angelina nie spała całą noc. Odkąd o pierwszej w nocy położyła głowę na poduszce, znowu męczyły ją nieregularne skurcze. Między czwartą a piątą spędziła godzinę w ciepłej kąpieli, przez cały czas lejąc ciepłą wodę, co przynosiło jej ulgę i pomogło zrelaksować się na tyle, żeby około szóstej zapaść w płytki sen. Zanim wstała o siódmej, cała okolica była pokryta śniegiem. Spojrzała przez okno na piętrze i zobaczyła, że zaspasy sięgały dachów większości zaparkowanych na ulicy samochodów. Schody prowadzące do wszystkich domów wyglądały jak chropowate, piankowe krzeselka i zupełnie nie przypominały betonowych stopni.

Podkręciła ogrzewanie, ubrała się i na śniadanie zjadła dwajajka na miękko i grzankę. Planowała że przez cały dzień będzie zajmować się pokojem dziecka, a Guy uprzejmie zaoferował swoją pomoc.

Angelina przerabiała mały pokój na sypialnię dziecka. Pomalowała już jedną ścianę, a pod nią postawiła łóżeczko, które zmontowała poprzedniego dnia. Założyła roboczy fartuch, ze schowka na poddaszu wyjęła drabinę oraz puszkę z resztą farby i postawiła ją na podłodze.

W pokoju było głośno, ponieważ włączyła wiatrak na najwyższe obroty, żeby opary farby wywiewało w kierunku uchylonego lufcika. Zabezpieczyła się przed zimnem ubraniem na cebulkę w dwa podkoszulki i polar, a na to nałożyła najgrubszy sweter Franka. Usłyszała trzaśnięcie zamykanych drzwi wejściowych. Wcześniej powiedziała Guy'owi, żeby nie robił ceregieli i wszedł bez pukania, co zaoszczędzi jej chodzenia po schodach.

- Cześć - zawołał. - Jest tu kto? - Słyszała jak otupuje buty ze śniegu na wycieraczce przy drzwiach.

- Jestem na górze, w pokoju dzidziusia!

Guy wszedł do pomieszczenia. On także był ubrany w gruby narciarski sweter. Twarz miał czerwoną od zimna.

- Do jasnej Anielki! Przeszedłem tylko na drugą stronę ulicy i już zdążyłem zgubić dwa psy z mojego śnieżnego zaprzęgu.

Angelina stała na drugim stopniu niskiej drabiny z wałkiem malarskim w ręce.

- Dziękuję, że przyszedłeś. Twoja pomoc naprawdę się przyda. Muszę dokończyć remont w tym pokoju, bo inaczej dziecko będzie musiało spać w szufladzie mojej komody.

- Ciesz się, że mnie wezwałaś. - Guy zaczął naciągać i rozluźniać palce. - Pozwól, że trochę się zorientuję w tym, co trzeba zrobić i zaraz łapię za pędzel.

Angelina zeszła z drabiny i podała mu wałek.

- Zrobię herbatę.

- Nie, nie chodź po schodach. Ja zrobię i przyniosę na górę.

Ostrożnie odłożył wałek do tacki z farbą na podłodze i wyszedł. Angelina podparła dłonie na doskwierającym jej dolnym odcinku pleców i przeciągnęła się, co od razu przyniosło ulgę.

- Przynies też puszkę z ciastkami - krzyknęła do Guy'a.

Kilka minut później czajnik zagwizdał głośno na kuchence. Guy miał już zalewać herbatę gorącą wodą, kiedy usłyszał głośny hałas dochodzący z góry. Wybiegł z kuchni i pędem pokonał schody. Wpadł do pokoju dziecięcego. Prawie pusta puszka z farbą została potracona przez upadającą drabinę i jej zawartość wylewała się teraz na zabezpieczającą folię malarską. Angelina leżała na podłodze, jedną ręką trzymając się szczebelków łóżeczka i bez powodzenia próbując się podnieść.

Guy ruszył jej z pomocą.

- Co się stało?

Wyglądało na to, że Angelinie nic się nie stało, ale klęcząc obok niej, Guy zauważył, że trzęsą jej się ręce.

- Spadłam z drabiny - powiedziała.

Instynktownie objęła brzuch. Wciąż drżała. Następnie położyła dłonie na udach i uświadomiła sobie, że jej ubranie było mokre.

- O Boże! Odeszły mi wody. Chyba rodzę.

Guy nie był zadowolony z tego, co usłyszał.

- Nie, jeszcze nie czas. Dziecko ma przyjść na świat dopiero za kilka tygodni, prawda?

Zamrugała powiekami, kiedy fala bólu pozbawiła ją na chwilę tchu.

- Przez całą noc miałam skurcze. Myślałam, że to kolejny fałszywy alarm, ale wygląda na to, że teraz naprawdę się zaczęło.

- Okej. Pomogę ci się podnieść i pojedziemy do szpitala.



Angelina spojrzała na niego i poczuła przerażenie. Strach zaczął się gdzieś w nosie i schodził paraliżującą falą w dół jej ciała, pozbawiając ją tchu, niczym przeraźliwie niepokojące przecucie, które pojawia się, kiedy człowiek spaceruje nocą po niebezpiecznej dzielnicy miasta.

- O, nie — wyszeptała. - Mamy problem.

- O co chodzi?

- Nie mieszkasz tutaj od dziecka, więc masz prawo nie wiedzieć - powiedziała Angelina, starając się zachować spokój. - Dopóki ulice nie zostaną odśnieżone pługiem, żadna taksówka nie ma szans dojechać w pobliże domu.

Guy poczuł zimne dotknięcie paniki.

- A jeśli wezwę karetkę?

- Chyba, że będzie to latająca karetka. Utknęliśmy na dobre, dopóki nie odśnieżą ulicy. - Angelina podciągnęła się do pozycji siedzącej i wyciągnęła rękę.

- Dasz radę dojść do łóżka? — zapytał Guy.

- Tak, pomóż mi wstać.

Dotarli w pobliże łóżka zanim przyszedł kolejny skurcz. Był tak silny, że Angelina zwinęła się jak ślimak i mocniej chwyciła Guy'a, żeby nie upaść na podłogę.

Ugięły mu się kolana, kiedy niespodziewanie uwiesiła się na jego ramieniu, wbijając mu palce w ciało. Nie wiedział co robić, czy pomóc jej się wyprostować, czy położyć ją na łóżku, czy może pozwolić jej osunąć się na podłogę. Zszokowała go siła skurczu. Czuł jak fala bólu przenika jej ciało.

Podniosła na niego wzrok. Twarz miała czerwoną, płynęły po niej łzy.

- Guy, boję się — powiedziała tak cicho, że ledwie słyszał jej słowa.

Jego odpowiedź pojawiła się natychmiast i była szczerą do bólu.

- Ja też.

Sposób, w jaki to powiedział, sprawił, że Angelina prawie roześmiała się na głos. Naprawdę wyglądał na przestraszonego. Widząc jego strach, poczuła się jakby bardziej odważna. Oparła się o niego i położyła głowę na jego ramieniu. Czuł jej ciepłe łzy przesiąkające przez ubranie.

- Nie mogę oddychać. Potrzebuję chusteczki — powiedziała Angelina.

Guy schylił się i wyjął jedną za drugą sześć chusteczek z pudełka stojącego przy łóżku, niczym krupier rozdający karty do *blackjacka*. Wydmuchała nos i z pomocą Guya usiadła na skraju łóżka.

- Wiem, co zrobię - powiedział Guy. - Zagotuję wodę i przyniosę jakieś gazety.

- O, dobrze, dziecko poczyta sobie komiksy i wypije herbatkę - zmusiła się do żartu, żeby dodać mu trochę otuchy.

Podczas tej krótkiej wymiany zdań jej twarz przybrała niezdrowy odcień szarości, jakby ktoś wyjął korek i wylał z niej całą krew. Guy znowu zamarł w bezruchu, nie wiedząc co robić i czekając na instrukcje, jak zawodnik na pierwszej bazie gotowy na sygnał do biegu.

- Zadzwoń do doktor Fitzpatrick - powiedziała Angelina. - Numer znajdziesz na stoliku koło telefonu na dole schodów.

- Dobry pomysł. Zostań tu.

Angelina zdejmowała kaptcie. *Doprawdy? Dokąd miałybyś iść?* — pomyślała.

Guy bez słowa, zniknął w korytarzu, zostawiając Angelinę samą w pokoju. Przyczepiła się do niej natrętna myśl, że będzie rodziła dziecko w tym samym łóżku, w którym zostało poczęte. Przez chwilę była tak dezorientowana i tak oszołomiona, że wydawało się jej, że to wszystko dotyczy

kogoś innego. Ze złością potrząsnęła głową i próbowała się skupić.

*Tak jest, Angelino* - strofowała się w duchu — *to się dzieje naprawdę.*

- W porządku, dziecko - powiedziała na głos. - Chodzi o ciebie i o mnie. Nie spieprzmy tego.

Poczuła, że dziecko poruszyło się na dźwięk jej głosu, wraz z jego ruchem wrócił strach i rzucił się na nią jak grzechotnik. Jeśli coś pójdzie źle, to właśnie ten moment, chwilę przed, zapamięta do końca swojego życia.

Na linii jej włosów pojawiły się kropelki potu. Czuła jak spływają jej po szyi i pod koszulą wzdłuż kręgosłupa. A potem przyszła jeszcze jedna okropna myśl: Guy zobaczy ją bez majtek.

Zazgrzytała zębami. To straszne, ale nie ma wyjścia. *Jedynym sposobem, by znaleźć się po drugiej stronie czegokolwiek, jest przez to przejść-* pomyślała. Nie zamierzała tego zrobić, leżąc beczynnienie. Zdjęła sweter i nagle znowu poczuła przesywający ból krzyża, który ją powalił. Zsunęła się z łóżka i klęknęła na podłodze z nadzieją, że to przyniesie ulgę kręgosłupowi. Nie pomogło.

Ponieważ była znowu na podłodze, zmieniła pozycję, aby stanąć na czworaka obok łóżka. Poruszyła miednicą w przód i w tył z rękami wyciągniętymi daleko do przodu, a pupą wypiętą wysoko w górę. Tej techniki nauczyła się w szkole rodzenia. Oddychała głęboko przez nos i w ten sposób przetrwała kolejny skurcz, co dało jej przynajmniej niewielkie poczucie kontroli.

Zdawało się, że Guy wyszedł całe wieki temu, ale wreszcie wrócił, niosąc miskę gorącej, parującej wody, wczorajsze wydanie „Inquirer’a” pod pachą, rolkę gazy oraz mnóstwo innych przedmiotów, między innymi nożyczki, które wyjął z podręcznej apteczki.

- Angelino! - krzyknął, kiedy zobaczył ją na podłodze. Postawił miskę na komodzie w nogach łóżka, a obok niej beładnie położył wszystkie inne przyniesione rzeczy. - Dlaczego jesteś na podłodze?

- Proszę... nie zadawaj głupich pytań - wysapała.

- Dobrze się czujesz?

- Nie! — Otworzyła usta i usłyszała swój własny przeciągły, zwierzęcy okrzyk, wyrażający cierpienie. Ból ją zaślepił, obezwładniał. Czuła się tak, jakby ktoś przekłuwał jej wnętrzości ostrym szpikulcem. - Pomóż mi - wysapała. - Potrzebuję pomocy.

Starała się myśleć. Oddychaniu możemy już podziękować, prawda? Cały czas gadali o oddychaniu, a ona nie mogła już złapać tchu. Ból był zbyt wielki.

Znowu ją przeszywał. Kiedy wreszcie minął, chociaż trwał wieczność, poczuła coś ciepłego i wilgotnego na brodzie. To Guy wilgotną szmatką wycierał jej krew z ust, w miejscu gdzie przegryzła wargę.

Następnie zdjął narzutę i pomógł jej wejść do łóżka. Zwinęła się w kłębek i położyła spoconą głowę na poduszce.

- Przynieś czyste ręczniki... z szafy... w korytarzu.

Po kolejnym skurczu Angelina zdjęła majtki pod kołdrą, zanim Guy wrócił ze stertą ręczników.

- Dodzwoniłeś się do lekarza? - zapytała.

- Nie. To znaczy - tak. Zostawiłem wiadomość na pagerze doktor Fitzpatrick, ale dodzwoniłem się do doktora Vitale. Jego żona dała mi numer męża do szpitala. Vitale zadzwonił na numer alarmowy i powiedział, że postara się tu dotrzeć tak szybko, jak to możliwe. Wspomniałem mu o twoich nocnych skurczach, a on odpowiedział, że wszystko wskazuje na to, że masz pełne rozwarcie i że zaraz nadejdą skurcze parte. Nie martw się, powiedział mi co mam robić.

- O Boże - Angelina spięta się, przeczuwając nadejście następnego skurczu.

Guy pochylił się nad nią i zajął jej w oczy.

- Doktor powiedział mi, że muszę sprawdzić, gdzie jest dziecko. Mam zamiar to zrobić, okej?

Potaknęła. Guy zdjął z niej kołdrę i położył rękę na brzuchu. Jego dotyk był ciepły i pokrzepiający. Ani odrobinę nie poczuła się zażenowana. Musieli przejść przez to razem.

- Wiesz co? - powiedział Guy.

- Co? - zaczęła głośno sapać, wdech, wydech, wdech.

- Wszystko będzie dobrze.

- Wiem...

„Wiem” zmieniło się w głośne „nieeeeeee”, bo nadszedł najgorszy z dotychczasowych skurczy. Kiedy minął, Angelina patrzyła na Guy'a z przestraszonym wyrazem twarzy. Oddychała w narowistym rytmie *staccato*.

- Nie dam rady - płakała.

- Ależ, dasz.

- Nie dam!

- Uda ci się. Słuchaj mnie. Musisz poczekać, a potem przeć. Kiedy nie przesz, czekasz i oddychasz, jasne? Czekaj i oddychaj. Wiem, że to trudne. Ale dasz radę. Słyszysz mnie?

- Tak. Dobrze - sapała.

- Będziesz wiedziała kiedy przeć?

- Co? - miała problem ze skoncentrowaniem się na tym, co mówił, ale sam dźwięk jego głosu jej pomagał.

- Czujesz to?

- Tak sędzę. Tak, nadchodzi. Och...

Orzuciła głowę do tyłu, lawina bólu nie do zniesienia przetoczyła się przez jej brzuch. Parła. Po chwili, wszystko się powtórzyło. I jeszcze raz. Angelina drżała, zupełnie nie miała już siły. Chciałaby stracić przytomność albo zasnąć.

Chciałaby, żeby już było po wszystkim, żeby się skończyło tak, czy inaczej, ale żeby już był koniec.

- Dobrze - powiedział Guy. - To było wspaniałe. Ten ostatni był długi i powolny, prawda?

- Chyba tak - przytaknęła słabo.

- Okej - powiedział - więc już wiesz jak to jest, prawda? Prawda?

- Nie wiem...

- Długo i powoli, jak wciskanie pedału gazu w samochodzie. Po prostu dodajesz gazu...

- Nie umiem.

- Umiesz, umiesz - ponaglał Guy. - Oddychasz głęboko, dodajesz gazu, trzymasz, a potem puszczasz. Świetnie ci idzie, Angelino. Naprawdę, jesteś doskonała.

- Dzięk... dziękuję - wysapała.

Znowu przyszedł ból, długi i powolny. Starła się go kontrolować, ale był niemiłosierny, rozpychał się w niej i ścisnął jej wnętrzności, jak balon wypełniony wodą na granicy wybuchu. W szczytowej fazie skurczu, kiedy nie mogła się dłużej powstrzymywać, zaczęła z całej siły przeć.

- O Boże - powiedział Guy. - Widzę czubek główki. Słyszysz mnie, Angelino? Widzę go, dobrze sobie radzisz, to już prawie koniec.

Angelina opadła bez sił. Przed oczami migotały jej światełka, miała wrażenie, że zaraz zemdleje. Już nie dawała rady. Ten skurcz był ostatnim, następnego już nie znieśie.

- To jeszcze nie koniec - powiedziała. - Nie, jeszcze nie.

- Widzę główkę, więc trzymaj się.

- Kłamiesz - jęczała.

Guy chwycił ją za rękę i poprowadził pomiędzy jej nogi.

- Nie, nie kłamię. Czujesz?

Angelina zaczęła się śmiać.

- Czuję, czuję! Czuję dzidziusia!

Uniosła głowę. Przypłył siły i chęci rozlać się po jej całym ciele. Musiała się zmusić do ostatniego wysiłku przed dotarciem do mety. Ten mały człowieczek liczył na nią w swojej drodze na ten świat i nie miała zamiaru go zawieść.

Kiedy nadeszły kolejne skurcze, Angelina wpadła w tunel rozdzierającego bólu i nie miała najmniejszego pojęcia, co znajduje się po jego drugiej stronie. Nie dbała o to, tak jak nie dbała o to, gdzie się znajduje. Kiedy słyszała jak Guy krzyczy „Przyj!” starała się przeć. Jakoś udawało jej się znaleźć rytm i siłę. Natura usiadła za kółkiem, a oni musieli tylko trzymać się z nadzieją, że jakoś to przetrwają.

- Oooowwww - wrzasnęła Angelina i po raz ostatni narpała z całej siły. Niespodziewanie poczuła przypływ ulgi.

- O Jezusie Przenajświętszy - wykrzyknął Guy. - Tak. Mam go! Mam go! To chłopak.

Angelina opadła na poduszkę, była wyczerpana i z trudem oddychała. Guy owinął dziecko czystym ręcznikiem i trzymał je jak bochenek chleba. Angelinie wydawało się, że pokój przybrał inny kształt, a w kątach unosiła się mgła.

- Co z nim? - zapytała. - W porządku? Oddycha?

Guy przysunął dziecko do swojej twarzy. Po kręgosłupie przeszedł mu zimny dreszcz.

- Nie wiem.

Angelinie starczyło siły na podniesienie głowy.

- Co? Dlaczego mówisz, że nie wiesz? — krzyczała w panice.

- Trudno... trudno powiedzieć.

Serce jej zamarło, z oczu buchnęły łzy, zaczęła szlochać tak gwałtownie, że ledwie mogła oddychać.

- O Boże. O Boże, pomóż mi, czy on nie oddycha? - zawodziła.

Guy patrzył na nią bezradnie, tuląc nieruchomego noworodka do swojej piersi.

- Co mam zrobić?

- O Boże — powiedziała Angelina z desperacją w głosie. - Musisz go ochrzcić.

Jej prośba uderzyła go między oczy jak rzucony w niego kamień.

- Co? Nie mogę.

- Tak, musisz! Proszę! Ochrczuj dziecko! - Angelina była niepokieszona, widać było, że zaraz popadnie w histerię.

- Pójdę zadzwonić!

Zanim się zorientowała, co się dzieje, Guy odłożył dziecko i uciekł z pokoju.

- Wracaj! - krzycała.

Pojawił się od razu.

- Czekał. Chyba wiem o co chodzi.

Po upływie sekundy Guy sprawnie, choć delikatnie chwycił malucha za kostki, podniósł go i dał mu klapsa w pupę.

- E-waaaaaaaaaaaah!

Angelina zaczęła się śmiać i płakać. Dziecko, którego małe płuca potrzebowały zachęty do działania, zaczęło z zadowoleniem płakać. Guy odciął pępowinę i podał noworodka Angelinie. Jej mały chłopczyk oraz jego płacz momentalnie przeniósł ją z głębin rozpacz do chwili prawdziwego szczęścia, które powitała radosnym błyskiem w oku.

- Młody doktor Kildare\* - powiedział Guy ze skruszoną miną. - Zapomniałem dać dziecku klapsa.

Angelina nie mogła oderwać wzroku od nowego życia, które trzymała w dłoniach.

\* Doktor Kildare - tytułowy bohater pierwszej w świecie medycznej opery mydlanej produkcji USA z lat ~~1961-1966~~, kreowany przez Richarda Chamberlain.



- Cześć, chłopczyku. Jesteś piękny. Tak, właśnie, płacz sobie, płacz. - Głaskała go po główce i czule do niego przemawiała.

Guy stał w nogach łóżka. Miał łzy w oczach, ale nie odwrócił się, nie zerkał nigdzie w bok. Nie udałooby mu się nawet gdyby chciał, bo nie mógł oderwać od niej oczu.

- Angelino, zaraz wrócę. Postaram się dodzwonić na komórkę doktora Vitale.

Angelina popatrzyła na niego zmęczonym, ale spokojnym wzrokiem. Wyglądał na tak samo wyczerpanego jak ona, ale jego twarz wyrażała tak wielką ulgę, poczucie dobrze wykonanego zadania i delikatną czułość, że Angelina mogła głęboko, spokojnie odetchnąć. Chciała zapamiętać jego i tę chwilę w każdym szczególe, żeby trzymać ją w specjalnym miejscu w swoim sercu.

- Podziękuj mu ode mnie. I Guy... tobie też dziękuję.

- Nie ma sprawy.

Kiedy Guy odwrócił się na pięcie i wyszedł, Angelina znowu poświęciła całą swoją uwagę niemowlęciu, które leżało na jej drżącym brzuchu pod ciepłym okryciem z ręcznika *frotté*. Jego mała piąstka lekko się poruszała. Angelina podała mu palec, a on złapał go niczym mały ptaszek. Otworzył usta, a Angelina pomyślała, że jeszcze nigdy nie widziała niczego tak delikatnego. Był piękny. Zerknęła na jego rączki i stópki i naliczyła po dziesięć maleńkich paluszków. Potem uniosła go do piersi i zaczął ssać. Z przylizanymi włoskami i pomarszczonymi uszkami wyglądał jak maleńki staruszek. Sutek wyslizgnął mu się z ust, więc chwyciła go trochę mocniej, tak mocno jak tylko miała odwagę, a kiedy to zrobiła spojrzała po raz pierwszy na jego buzię.

Wyglądał jak jego tatuś.

Ku uldze Guy'a, w przeciągu pół godziny przyjechał doktor Vitale. Zapewnił potrzebne wsparcie duchowe oraz właściwy nadzór medyczny przed przyjazdem karetki. Doktor Fitzpatrick czekała na nich w szpitalu. Angelina i jej dziecko zostali przyjęci na oddział położniczyjeszcze tego popołudnia. Johnny dowiózł Gię i Tinę, a Jerry, Basii i Pettibone pojawili się przy jej łóżku pod wieczór. Przybyli jak Trzej Królowie niosąc dary, powściągliwe bukiety kwiatów, cudownie staromodny sweterek w białe prążki i wypchaną pumę ze sklepu z prezentami w holu szpitala. Phil wpadł w imieniu Dona, który nie mógł wychodzić w taką pogodę, bo złożyło go przeziębienie. Noworodek został przyniesiony przez pielęgniarkę i przedstawiony wszystkim swoim „wujkom”. Guya obsypano pochwałami za jego postawę w krytycznej sytuacji, a Basii dał mu cygaro Arturo Fuente.

Angelina czuła się bezpiecznie, kiedy wreszcie usnęła. Wiedziała, że i ona, i dziecko mają zapewnioną dobrą opiekę oraz towarzystwo nieocenionych przyjaciół. Cóż za historia! Będzie miała niesamowitą frajdę, kiedy dziecko dorośnie i będzie mu opowiadała o okolicznościach pojawienia się na świecie.

Miesiąc później wszyscy zebrali się przy chrzcielnicy w kościele Świętego Józefa. Byli wszyscy stołownicy Angeliny, Gia i jej przyjaciółka Mary. Angelina tuliła do siebie dziecko. Przy dużej świecy chrzcielnej stało oprawione w ramkę zdjęcie Franka.

- Kim są rodzice chrzestni, Angelino? - zapytał ojciec DiTucci.

- Joe i Maria, ojczce.

Joe z żoną podeszli bliżej chrzcielnicy i zajęli swoje miej-

sce przy boku Angeliny. Za nimi po cichutku ustawili się Tina i Johnny, trzymając się za ręce.

- Jakie imiona wybraliście dla dziecka? - zapytał ojciec DiTucci.

- Francis Xavier D'Angelo - odpowiedział Joe.

- Francis - ciągnął ksiądz - o co prosisz Kościół Świąty?

- O chrzest — odpowiedział Joe.

- Znaczą cię znakiem krzyża na czole i sercu.

Ojciec DiTucci uczynił mały znak krzyża na czole i na klatce piersiowej dziecka, a następnie pobłogosławił nim wszystkich zebranych.

- Amen - powiedział Joe.

Ojciec DiTucci zanurzył palec w ampułce i namaścił dziecko olejem.

- Namaszczam cię w imię Jezusa Chrystusa, naszego Pana.

- Amen - odpowiedział Joe.

Ojciec DiTucci wziął szczyptę soli z małej miseczki trzymanej przez ministranta.

- Francisie, przyjmij tę sól i niech będzie ona dla ciebie punktem odniesienia dla dobrego i złego. Boże, miej pod opieką Twojego sługę Francisca, który właśnie skosztował soli ze stołu Twego. Ochroń go od głodu. Daj strawę jego duszy, aby Tobie służył.

Angelina zadumała się nad solą. To najważniejszy składnik potraw, daje smak, konserwuje i jest niezbędny do przyrządzenia prawie każdego dania. Była już na dziesiątkach różnych chrztów, ale nie pamiętała tej części ceremonii. Na pewno jednak ksiądz ją wygłaszał. Może pewne rzeczy słyszy się dopiero wtedy, gdy jest się gotowym ich wysłuchać?

- Francisie - powiedział DiTucci - czy chcesz przyjąć chrzest święty?

- Tak, chcę - odpowiedział Joe.

Ojciec DiTucci podniósł ampułkę mszalną. Woda spłynęła po główce Francisca do kamiennej misy, nad którą stali.

- Francis, *ego te baptizo in nomine Patris, et Filii, et Spiritus Sancti*\*...

- Amen.

Ojciec DiTucci mówił teraz głośniej. Rozłożył ramiona.

- Idźcie w pokoju, niech Bóg będzie z wami.

- I z duchem Twoim. Amen - odpowiedzieli.

Angelina spojrzała na zdjęcie męża, a potem z powrotem na swojego synka.

*Jego oczy, usta, broda* — pomyślała. Cały czas tęskniła za Frankiem, ale teraz, gdy pojawił się Francis, tęsknota stała się mniej bolesna i bardziej znośna.

Z dzieckiem na ręku Angelina patrzyła na rodzinę i przyjaciół. Wyglądali tak, jakby mieli ochotę na zjedzenie czegoś dobrego.

\* *Ego te baptizo in nomine Patris, et Filii, et Spiritus Sancti* —  
Ja ciebie chrzczę w imię Ojca, Syna i Ducha Świętego

## OMLET I SPÓŁKA



Życie z dzieckiem było tak zajmujące i przysparzało tyle pracy, że biorąc pod uwagę to, co przeszła Angelina, mogłoby być dla niej przytłaczające. Zamiast tego jednak, z każdym mijającym dniem nabierała coraz więcej energii. Mimo, że Francis urodził się kilka tygodni przed terminem, a do porodu doszło w niezwykłych okolicznościach, był okazem zdrowia (poza tym był doskonały, przynajmniej w mniemaniu jego mamy). Trochę mu zajęło zanim nauczył się przesypiać całą noc, ale Angelina nigdy nie potrzebowała dużo snu, nie licząc okresu ciąży.

Nasiąkła macierzyństwem tak szybko, jak ziemniaki nasiąkają sosem i równie szybko wróciła do codziennej rutyny gotowania. Najbardziej zdziwił ją wpływ posiadania dziecka na stan domowego budżetu. Karmiła piersią, więc mieszanki mleczne czy butelki nie wchodziły w grę, ale pieluchy były drogie, szampony, mydła i mleczka dla dziecka nie należały do najtańszych, pudry i maści również sporo kosztowały. Nie mówiąc już o tym, że mały wyrastał ze śpioszków i skarpetek w zawrotnym tempie. Jeszcze przed nadejściem lata musiały zakupić pełen komplet ubranek w większym rozmiarze.

Jedną z niespodziewanych korzyści okazało się to, że Angelina przez cały dzień miała z kim rozmawiać. Mówiła do

Francisa, a jego główka zawsze odwracała się w stronę, z której dochodził jej głos. Wpatrywał się w nią swoimi piwnymi oczkami, a kiedy to robił, często musiała zatrzymać się w pół drogi, westchnąć i potrząsnąć głową, żeby na nowo zebrać myśli. Był najlepszym słuchaczem jakiegoś kiedykolwiek miała i cały czas miała mu coś do opowiedzenia.

Angelina mówiła do swojego małego chłopca kiedy go kąpała, kiedy go kołysała do snu w środku nocy, kiedy budził się rano i kiedy byli razem w kuchni - on w swoim bujaczku, a ona przy Niezawodnej Staruszcze. Opowiadała mu historyjki z jego tatusiem w roli głównej, opowiadała mu o dziadkach, komentowała przepisy, z których korzystała podczas gotowania, na poczekaniu wymyślała jakieś historyjki i poświęcała sporo czasu na powtarzanie mu jakim jest słodkim, cudownym i kochanym dzieckiem. Wydukuwała, że jeszcze przez co najmniej kilka miesięcy nie musi się obawiać, że dziecko nabierze zbyt wysokiego mniemania o sobie. W przypływie dobrego nastroju, raz czy dwa razy przed snem tańczyli nawet do muzyki Louisa Primy.

Gia przychodziła prawie codziennie około południa, żeby Angelina mogła pójść na zakupy. Nianczenie dziecka szybko stało się ulubioną rozrywką Gii. Angelina cieszyła się, że pierwsze miesiące Francisa przypadły na okres letni. Mogła siedzieć przed domem i rozmawiać z sąsiadami, chodzić na spacer z Francisem ułożonym w wózku albo leżeć za domem na leżaku i patrzeć na zachodzące za budynki słońce, nie martwiąc się zbyt o opatulanie go w ciepłe ubrania. Zanim Francis skończył pięć miesięcy, zrzuciła większość zbędnych kilogramów, których dorobiła się w trakcie ciąży, więc chętnie wybrała się z Johnnym i Tiną na plażę, żeby trochę się poopalać i zamoczyć stópki Francisa w wodzie Atlantyku.

Mężczyźni z przyjemnością wrócili do codziennej rutyny stołowania się u Angeliny. Tylko Johnny pojawiał się mniej regularnie niż wcześniej, ponieważ Tina zaczęła eksperymentować na nim potrawy przyrządzane w kuchni swoich rodziców (jak dotąd z dobrym rezultatem). Pierwszy wspólny posiłek po przerwie składał się z medalionów cielęcych, domowej roboty *ravioli* z nadzieniem z orzechów pekan w sosie dyniowym. Angelina zrobiła dwa razy więcej *ravioli* niż zazwyczaj, podejrzewając, że wszyscy będą wygłodniali i spragnieni dań z jej kuchni.

Jako chłopiec, Jerry zawsze rozkrawał nożem każdy pierożek, następnie wydłubywał z niego nadzienie i zjadał je oddzielnie, jak dziecko, które najpierw wyjada środek czekoladki. Patrząc na niego Angelina nie mogła powstrzymać uśmiechu. Każdy z mężczyzn miał swoje dziwactwa i zwyczaje związane z jedzeniem. Pettibone koncentrował się na talerzu, rzadko kiedy odzywał się podczas posiłku, a jeśli już, to aby pod koniec jedzenia pozachwycać się daniem, które szczególnie mu smakowało. Don Eddie zawsze robił sobie przerwę w połowie, „żeby się delektować i wydłużyć tę chwilę”. Phil jadł szybko i wpatrywał się w talerz z wyrazem zażenowania na twarzy, kiedy uświadamiał sobie, że pozostali jeszcze nie skończyli. Basii był precyzyjny w przygotowywaniu kolejnych kęsów, upewniał się, że ma na widelcu wszystkie składniki zanim podniósł go do ust. Guy jadł dotąd, aż zaspokoił głód, a potem wykazywał się doskonałą dyscypliną i nie sięgał po więcej. Johnny zmiatał wszystko z talerza, nie pozostawiając ani okruszynki. Tego wieczoru ostatnia góra *ravioli* zniknęła, zanim jeszcze Angelina podała *cannoli* nadziewane serem *ricotta* i kawę na deser.

\* *Cannoli* - rurki z kruchego ciasta smażone w głębokim oleju.

# MEDALIONY CIEŁĘCE Z RAVIOLI

## W SOSIE DYNIOWYM

[NA 6 DO 8 PORCJI (48 RAVIOLI WIELKOŚCI 5 CM)]



### SKŁADNIKI NA SOS DYNIOWY

- ∞ 1 dynia około ½ kg (z rodzaju podłużnych o butelkowym kształcie)
- ∞ 1 łyżka oleju rzepakowego
- ∞ 2 posiekane małe cebulki
- ∞ ½ szklanki białego wina (np. Sauternes lub Monbazillac)
- ∞ 2 szklanki bulionu drobiowego
- ∞ 1 łyżka posiekanych świeżych liści tymianku
- ∞ 1 liść laurowy
- ∞ ¼ łyżeczki ziela angielskiego
- ∞ ¼ łyżeczki goździków
- ∞ 3 strączki kardamonu (zmielone w młynku do przypraw)
- ∞ ½ szklanki gęstej śmietany
- ∞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ∞ 2 łyżki posiekanych świeżych liści bazylii

### SKŁADNIKI NA CIASTO DO RAVIOLI

- ∞ 4 szklanki mąki
- ∞ 4 jajka (w temperaturze pokojowej)
- ∞ 2 łyżeczki oliwy z oliwek



#### SKŁADNIKI NA NADZIENIE DO RAVIOLI

- ☞ 1 szklanka orzechów pekan z łupiną
- ☞ 2-3 łyżki oliwy *extra virgin*
- ☞ ¼ szklanki złocistych bezpestkowych rodzynek
- ☞ ⅛ łyżeczki soli
- ☞ ⅓ łyżeczki czarnego pieprzu

#### SKŁADNIKI NA MEDALIONY CIEŁĘCE

- ☞ 1 i ½ kg pokrojonej na cienkie kawałki cielęciny (średnica 5 cm)
- ☞ 1 szklanka mąki
- ☞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ☞ 1 szklanka mleka
- ☞ 2-3 szklanki bułki tartej
- ☞ 4-6 jajek potrzebnych do panierki
- ☞ ½ szklanki oleju rzepakowego do smażenia
- ☞ 120 g masła do smażenia
- ☞ 2 łyżki posiekanej świeżej naci z pietruszki

#### PRZYGOTOWANIE DYNI

☞ Możesz to zrobić nawet trzy dni wcześniej. Wczesnie rano podgrzej piekarnik do 160°C. Wyłóż blachę do pieczenia grubą warstwą folii aluminiowej i piecz całą dynię do momentu, aż nóż gładko w nią wejdzie. Pieczenie zajmie około godziny.

☞ Odstaw dynię by ostygła na tyle, abyś mogła ją złapać, następnie rozkrój ją i usuń gniazdo nasienne. Zeskrob miąższ i odstaw go do odcieknięcia w durszlaku. Zetrzyj miąższ na papkę przy użyciu blendera lub miksera. Potrzebujesz jedną szklankę papki. Resztę możesz zamrozić, aby innym razem przygotować np. ciasto dyniowe.

#### WYKONANIE CIASTA NA RAVIOLI

☞ Wsyp mąkę na środek stolnicy lub na inną czystą powierzchnię o temperaturze pokojowej. Zrób wgłębienie na środku usypanej mąki. Rozbij jedno jajko do zagłębienia i dodaj ½ łyżeczki oliwy z oliwek. Delikatnie zacznij mieszać miksturę widelcem w zagłębieniu z mąki, powoli roztrzep w ten sposób jajko, dodając mąkę ze środka kupki.

☞ Kiedy pierwsze z jajek jest rozmieszane, ponownie usyp kupkę z mąki. Powtórz czynności z drugim jajkiem i z połową łyżeczki oliwy z oliwek. Postępuj identycznie z jajkiem 3 i 4, i pozostałą oliwą. Zacznij zagniatać ciasto rękoma – ciepło twoich dłoni nada mu większą elastyczność. Zagniataj aż poczujesz, że utworzyła się zwarta masa (około 400 ugnieceń). Zawiń ciasto w folię spożywczą i odstaw na 30 minut.

#### WYKONANIE RAVIOLI

☞ Wsyp orzechy pekan do blendera i przy włączonym urządzeniu cienkim strumieniem dodawaj oliwę z oliwek, aż otrzymasz pastę. Przełóż do miski i zmieszaj z rodzynkami. Dopraw solą i czarnym pieprzem do smaku.

☞ Trzymaj w pobliżu miseczkę wody, aby zwilżać ciasto przed zaciśnięciem. Podziel ciasto na trzy części. Naraz zajmuj się ⅓ ciasta, resztę trzymając w folii spożywczej, aby nie wyschła. Podziel pierwszą część na pół.

☞ Użyj maszynki do makaronu, żeby stopniowo rozwałkować każdy z kawałków ciasta, zmieniaj stopień rozwałkowania tak, aby otrzymać jak najcieńsze ciasto. Połóż arkusz ciasta na oprószonej mąką stolnicy.

☞ Nałóż łyżeczką małe porcje nadzienia (około ½ łyżeczki) na ciasto w odstępach 10 cm. Zanurz palce w misce z wodą i zwilż ciasto dookoła nadzienia. Przykryj nadzienie kolejną rozwałkowaną porcją ciasta i delikatnie przyciśnij wokół nadzienia, aby

zlepić obie warstwy. Uważaj, żeby nie rozpląszczyć nadzienia i nie porozrywać ciasta. Za pomocą noża do ciasta lub do *pizzy* potnij ciasto z nadzieniem na kwadraty *ravioli*. Zdejmij *ravioli* ze stolnicy i zaciśnij mocno brzegi. Przykryj pierożki czystą ściereczką i odstaw na 30 minut. Zaczynaj przygotowywać sos.

#### WYKONANIE SOSU DYNIOWEGO

☞ Na średnim ogniu podgrzej olej na dużej patelni. Do gorącego oleju dodaj cebulę i smaź, aż stanie się szklista, mieszając bez przerwy przez 2 minuty, żeby jej nie przypalić. Polej patelnię winem i pozwól, aby większość alkoholu wyparowała. Następnie dodaj bulion z kurczaka, tymianek, liść laurowy, ziele angielskie, goździki i kardamon. Podgrzewaj 15 minut, aż objętość bulionu zmniejszy się do 1 szklanki.

☞ (To czas, który można wykorzystać na zajęcie się mięsem).

☞ Przelej sos do dużej miski i wytrzyj patelnię. Wmieszaj rozarty miąższ z dyni do sosu. Ponownie wlej wszystko na patelnię, przecierając dynię przez sito. Dodaj śmietanę i podgrzewaj na średnim ogniu. Dopraw do smaku solą i pieprzem, przykryj i podgrzej ponownie przed podaniem.

#### WYKONANIE MEDALIONÓW CIEŁĘCYCH

☞ Przykryj dużą deskę do krojenia sporą ilością folii spożywczej, zakładając jej brzegi pod spód. Połóż cielęcinę na folii i przykryj drugą jej warstwą, aby mięso nie rozpryskiwało się po kuchni, kiedy będziesz je rozbijać. Brzegi folii także włóż pod deskę. Metalowym tłuczkiem rozbij mięso na cienkie kawałki. Będziesz musiała rozbijać je partiami.

☞ (To dobra pora na dokończenie sosu).

☞ Zmieszaj mąkę z solą i pieprzem, rozsyp po płaskiej powierzchni, na przykład na arkuszu woskowanego papieru. Zanurzaj kawałki mięsa w mleku, aby je zwilżyć, a następnie oprósz je mąką.

∞ Na płaską powierzchnię wysyp bułkę tartą. W płytkiej miseczce roztrzep jajka i zanurz w nich omączzone kawałki cielęciny, następnie panieruj każdy kawałek bułką tartą.

∞ Na średnim ogniu podgrzej na dużej patelni 2 łyżki oleju rzepakowego i roztop w nim 2 łyżki masła. Usmaż panierowane mięso z obu stron, pozostawiając każdą stronę na patelni przez około 2 minuty, aby panierka i przyprawy przywarły do cielęciny i aby nie odpadły od mięsa. Smaż partiami, za każdym razem dodając 2 łyżki masła i 2 łyżki oleju. Przełóż cielęcinę na ręcznik papierowy, aby obciekła z tłuszczu. Przykryj ją dużą pokrywką lub folią aluminiową, żeby nie wystygła (przykryte medaliony mogą być przechowywane przez krótki czas w piekarniku nastawionym na podgrzewanie).

#### GOTOWANIE RAVIOLI

∞ Zagotuj wodę w dużym, płytkim garnku. Osól wrzącą wodę, dodaj *ravioli* w porcjach, zmniejszając płomień pod garnkiem. Gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut, aż ciasto stwardnieje, a nadzienie będzie gorące. Następnie wyjmij *ravioli* podbierakiem z dziurkami i przełóż je na podręczny półmisek.

#### PODANIE

∞ Na środku każdego talerza połóż kilka kawałków cielęciny. Dookoła mięsa rozłóż 6-8 *ravioli*. Nałóż około ¼ szklanki sosu dyniowego na *ravioli* i każdy talerz posyp 1 łyżeczką posiekanych świeżych liści bazylii. Medaliony cielęce posyp posiekaną natką pietruszki.



Któregoś dnia, wkrótce po reaktywowaniu grupy stołowników, Angelina wróciła z zakupów i wyjęła pocztę ze skrzynki przed domem. Zauważyła też jakąś kopertę z napisem URZĄD MIEJSKI FILADELFIA, wetkniętą między drzwi wejściowe a futrynę. Wrzuciła ją razem z pozostałą pocztą do jednej z siatek z zakupami i wyjęła klucz.

W biegu rozpakowywała sprawunki i nastawiała obiad dla gości, żeby jak najszybciej zwolnić Gię z pilnowania dziecka. Nie otworzyła koperty, kiedy stołownicy jedli obiad. Natknęła się na nią, przechodząc obok stolika z telefonem i rozdarła wracając do jadalni. Wszyscy oderwali się od jedzenia i odwrócili się w jej stronę, kiedy wydała z siebie stłumiony okrzyk, czytając dokument na żółtym papierze z nagłówkiem WYDZIAŁ LICENCJI I KONTROLI.

Było to pismo wzywające ją do zamknięcia działalności i do zapłacenia grzywny w wysokości 500 dolarów. Żaden z wydrukowanych kwadratów nie został zaznaczony, ale w dolnej sekcji „Uwagi” odręcznie napisano: ***Prowadzenie niezgłoszonej działalności usługowej w branży gastronomicznej.***

Dla kogoś takiego jak Angelina, która nigdy nie dostała nawet mandatu za złe parkowanie, był to cios między oczy. Bez słowa podała kartkę Basilowi, który przeczytawszy ją, podał pozostałym zgromadzonym wokół stołu.

- Biurokratyczne komplikacje. Powiniennem był to przewidzieć. Ja zawiniłem - Basil spuścił smutno głowę.

Angelina patrzyła na twarze mężczyzn, którzy kolejno czytali pismo. W jej oczach zbierały się łzy. Jej życie zmieniło się diametralnie, a z każdym mijającym dniem coraz bardziej doskwierała jej myśl, że ich mała grupa nie będzie trwała wiecznie. To pismo z urzędu było jeszcze jednym nieprzewidzianym zagrożeniem, czyhającym na to, by zerwać więzy emocjonalne związane przy wspólnym stole.

Przez chwilę wszyscy milczeli. Ciszę przerwał Jerry.

- Nie jesteśmy punktem gastronomicznym. Jesteśmy rodziną.

Angelina była bezradna i poczuła się skrzywdzona, wiedząc, że ktoś jej nieznanymi donosił na nią, może zaglądał jej w okna, może szpiegował zza płotu w tyle domu. Nie zadowolili się tylko podglądaniem, ale pofatygowali się kilka kilometrów dalej do urzędu, aby tam złożyć na nią donos do władz miejskich.

Panowie dokończyli posiłek w wywołanej szokiem ciszy. Kiedy wyszli, Angelina zdołała tylko pozmywać, ukołysać Francisca do snu i zabrać do swojego łóżka wszechogarniające poczucie porażki.

Tej nocy, leżąc w łóżku, nie mogła powstrzymać napływu czarnych myśli ani przecucia, że wszystko zmienia się na gorsze. Dlaczego zawsze coś na nią czyhało, kryjąc się za każdym rogiem, czekając na chwilę, kiedy czuła się najszcześliwsza i popychając ją w kierunku, w którym nie zmierzała i na który w ogóle nie była gotowa? Kiedy leżała cichutko w środku nocy, wpełzły jej najgorsze strachy i obsiadły ją z każdej strony, jak wijący się wąż zwątpienia w to, że ma w sobie jeszcze jakieś pokłady sił do walki. Co, jeśli zużyła całą moc, chowając męża, zmagając się z utratą pracy, go-

tując dzień w dzień dla tych wspaniałych, dobrodusznym mężczyznom, nawet jeśli uwielbiała to robić, i wydając na świat dziecko? Łza przemknęła obok jej ucha i opadła na poduszkę.

*Boże, tęsknię za Frankiem* — pomyślała. Zawsze za nią stał, zawsze byli dla siebie podporą. A teraz, gdy najbardziej go potrzebowała, szczególnie przy dziecku... Jej mama zwykła mawiać: „Jeśli chcesz rozśmieszyć Pana Boga, zdradź Mu swoje plany”. Jedyne czego chciała, to uniknąć jakichkolwiek zmian przynajmniej do czasu pierwszych urodzin Francisca. Zamiast tego, jakiś okropny wydział miejski zamykał jej „przedsiębiorstwo”, jak nazywał je Don Eddie. Będzie musiała znaleźć sobie pracę. Nie było innego wyjścia. Będzie musiała polegać na Gii lub jakiejś nastolatce w klubie malucha w sprawie całodziennego opieki nad dzieckiem i nie tracić nadziei, że będzie dobrze. Szczęście i spokojne życie nie były jej pisane. Czuła się tak, jakby wokół kostek omotało ją lasso i ciągnęło w stronę ruchomych piasków.

Usłyszała płacz Francisca, dochodzący z jego pokoiku. Usiadła. Ubrała się w ciemności, przeszła do drugiego pokoju, wzięła malca na ręce i przytuliła. Uśpiła go pocałunkami. Nie może go zawieść, nieważne jak beznadziejnie się czuła. Idąc korytarzem, myślała o cudach i szczęśliwych zakończeniach. *One się nigdy nie zdarzają* — pomyślała. *Ręka boska nie sięgnie z nieba i nie wyjmie cię z ognia; tylko podrzuci cię na patelni, żebyś się równo przysmażył z obu stron.*

Angelina wjechała windą na jedenaste piętro biurowca, w którym mieścił się Wydział Licencji i Kontroli. Dwa dni po otrzymaniu oficjalnego pisma, zadzwoniła do niej jakaś kobieta, która przedstawiła się jako Hardy i wyznaczyła datę i godzinę spotkania „aby omówić sprawę”. Przez telefon kobieta wydawała się sztywna i niesympatyczna.

Po dłuższym zastanowieniu Angelina doszła do wniosku, że ta panna Hardy na pewno nie była w stanie zniżyć się do problemów mało istotnych ludzi, którzy paradowali przed jej biurkiem. Bo przecież, gdyby chciała się pochylić nad każdym z nich, to jak dałaby radę przetrwać choć jeden dzień? Angelina wiedziała, że będzie kolejną osobą w niekończącej się kolejce ludzi bez twarzy, którzy świadomie bądź przypadkowo, codziennie przetaczali się przez biuro. To, o ile to możliwe, przygnębiało ją jeszcze bardziej.

Przez ostatnie cztery dni ledwie udało jej się zasnąć. Minął już ponad rok od czasu śmierci Franka, ale przez te kilka nocy mocniej odczuwała jego nieobecność niż kiedykolwiek po urodzeniu dziecka. W tych dniach gotowała bez entuzjazmu, po prostu wykonując kolejne czynności, i miała wrażenie, że panowie również to wyczuwali. Odniosła takie wrażenie, patrząc na ich talerze. Siedzieli przy stole posępni. Bez wątpienia czuli się tak samo bezsilni, jak ona.

- Pani D'Angelo? - zapytała mocno zbudowana kobieta z opuchniętymi kostkami.

Wezwanie rozwiało mgiełkę, która powoli osadzała się wokół Angeliny, kiedy siedziała w poczekalni śmierdzącej środkiem dezynfekującym i stęchłymi czasopismami. Angelina wstała z zimnego metalowego krzesła. Jakiś zadziór w tanim plastiku, z którego było zrobione siedzenie, zahaczył o jej spódnicę i wyszarpnął nitkę z szarego tweedu. Skrzywiła się.

Angelina poszła za kobietą, która powoli i z wysiłkiem toczyła się po korytarzu, wzdłuż rzędu małych pokoików. Wreszcie zaprowadziła Angelinę pod drzwi biura poważnej, pozbawionej ozdób kobiety, która, zgodnie z informacją umieszczoną na taniej tabliczce krzywo przytwierdzonej przed wejściem, nazywała się Cordelia Hardy.



Angelina nabrała powietrza w płuca i przekroczyła próg. Panna Hardy wskazała jej krzesło poruszeniem lewej brwi. Angelina usiadła. Kiedy leżała w łóżku, nie mogąc zasnąć, wciąż na nowo przygotowywała właściwe argumenty, ale w tym zagraconym biurze wydały się jej mało przekonujące i głupawe.

Panna Hardy skończyła coś notować w jednej z teczek, a następnie energicznym gestem wyjęła z tacki na dokumenty kolejną teczkę.

Angelina pochyliła się nieznacznie, żeby spróbować rzucić okiem na leżące do góry nogami papiery.

- Pani... D'Angelo, prawda? - panna Hardy wypowiedziała nazwisko w taki sposób, że zabrzmiało jak „dandżelo”.

- Wymawia się D'Angelo - Angelina od razu pożałowała, że ją poprawiła. Bała się, że zaczęła z przegranej pozycji.

Było spokojnie jak w głębi wygaszonego pieca. Panna Hardy przeglądała dokumenty w teczce. Spojrzała znad papierów i wyciągnęła patykowatą rękę.

- Przyniosła pani czek?

Angelina otworzyła torebkę i wyjęła czek na 500 dolarów, który przedtem umieściła na samej górze - gotowy na tę nieprzyjemną chwilę. Poczowała ukłucie ponizienia i przypływ rozpacz, kiedy podawała go nad biurkiem. Panna Hardy przyjęła go z wyćwiczoną powagą. Jasne było, że przywykła do tego, iż ludzie wciąż jej coś dawali.

- Panno Hardy - Angelina odchrząknęła - chciałabym o coś zapytać... Napisano tu, że mam „zamknąć działalność”.

Panna Hardy spojrzała na nią, trzymając czek przed sobą, w taki sposób jakby był czymś, co ma zamiar zaraz zjeść. Wydawało się, że rozkoszuje się tą chwilą, co z kolei przypawiło Angelinę o dreszcz obrzydzenia.

- Wie pani, że nie powinna urządzać w swoim domu jadłodajni, prawda?

Angelina wbiła wzrok w podłogę. Pomyślała o panach, swoich stołownikach. Pomagali jej utrzymać się na powierzchni, nie tylko pod względem finansowym. Każdy z nich zasłużył sobie na miejsce przy jej stole. Cenili sobie swoje towarzystwo. Dzielili się wzajemnie problemami, opowiadali sobie różne historie, mówili jak im minął dzień i co robili w weekend. Zamiast jadać samotnie bez przyjemności obcowania z innymi oraz bez smaku dobrego jedzenia, oszukiwali samotność i wbrew wszystkim różnicom stali się rodziną. Rodziną, której trzeba bronić...

Angelina usłyszała cichy dźwięk, który skojarzył jej się z darcie papieru.

Panna Hardy powoli przedarła czek Angeliny na pół. Potem jeszcze raz na ćwierci i przesunęła strzępy po biurku w jej kierunku.

- Ktoś się za panią wstawił. Uchylam decyzję o grzywnie i uważamy sprawę za zamkniętą. To wszystko.

Angelina chciała wyjść, ale nie mogła się ruszyć. Wpatrywała się w strzępy pozostałe po czeku. Panna Hardy spojrzała na nią uprzejmie, zamknęła teczkę i odłożyła ją na bok.

- Kto? - w końcu spytała Angelina.

- Siostra Bartholomew.

Angelina przeczesywała swoją zamroczoną pamięć, bo nie kojarzyła tej osoby.

- Z domu opieki Sacred Heart - odpowiedziała panna Hardy. - Była moją nauczycielką w siódmej i ósmej klasie. Zadzwoiła do mnie...

Heaven Hotel. Zatem Johnny opowiedział o wszystkim babci, a starsza pani Cappuccio wzięła sprawy w swoje ręce i kolejny raz udowodniła, że nic jej nie omija. Jakkolwiek

słaba, wciąż jeszcze mogła dużo zdziałać, jeśli była potrzebna. Ona i jej przyjaciółka Maggie O'Healy były bohaterkami dnia.

- Nie odmawia się siostrze Bartholomew - powiedziała panna Hardy. - Wątpię, aby ktokolwiek kiedykolwiek odmówił. I rzeczywiście mam lepsze rzeczy do roboty niż „nękanie miłych pań, które próbują związać koniec z końcem”.

Angelina wrzuciła podarty czek do torebki. Panna Hardy wstała, żeby odprowadzić ją do wyjścia.

- Droga pani — powiedziała - chciałabym móc obiecać, że tego typu nieprzyjemności się nie powtórzą, ale nie mogę. Może powinna pani rozważyć podjęcie jakiejś typowej pracy.

- Pomyślę o tym - powiedziała Angelina, niechętnie przyznając, że jej dobra passa może się kiedyś skończyć. - Bardzo pani dziękuję - powiedziała, wymieniając z urzędniczką uścisk dłoni.

Angelina wyszła z budynku na ulicę. Wydawało się, że dzień był teraz bardziej słoneczny niż przedtem. Szła do biura przygotowana na najgorsze, a wyszła z niego z poczuciem, że zaczyna odzyskiwać wiarę w to, że dobre rzeczy mogą się zdarzyć wówczas, gdy człowiek najmniej się ich spodziewa.

Na sto procent wiedziała jednak, że pewne mocno zastrżone starsze panie, muszą dostać wielką i pyszną szarlotkę.

W sierpniu w słoneczny środowy poranek, wszyscy stołownicy Angeliny zbrali się na śniadaniu. Obecni byli: pan Cupertino, Johnny, Jerry, Don Eddie, Phil, Guy i pan Pettibone. Jeśli o nich chodzi, to czarne chmury zostały w cudowny sposób odegnane równie niespodziewanie, jak się nad nimi zebrały. I ku ich uldze mieli teraz nad sobą czyste niebo i słońce, a przed sobą gofry z jagodami.

Angelina postawiła na stole cztery piękne omlety pokrojone na kliny. Na jeden omlet nałożyła karmelizowaną cebulkę i *ricotte*, na drugi małe pomidorki, świeżą bazylię i *mozzarellę*, na kolejny - boczek, ser Cheddar oraz brokuły, na ostatni — pieczony czosnek i starty parmezan.

Na stole pojawiła się także solidna żeliwna patelnia pełna smażonych ziemniaków. Na środku postawiła koszyk pełen świeżutkich lukrowanych bułeczek. Każdy dostał pierwszą porcję i znajdował się w połowie drogi do drugiej. Francis, już najedzony, siedział wygodnie w swoim bujaczku.

- Proszę bardzo, kawa dla wszystkich - powiedziała Angelina.

Napełniła wszystkie filiżanki. Odstawiła dzbanek i zdjęła fartuch. Następnie odsunęła krzesło Franka u szczytu stołu i zajęła jego miejsce.

To przyciągnęło uwagę mężczyzn. Odkąd pamiętali, nigdy nie siadała z nimi przy stole, nawet w czasie świąt. Nie mówiąc już o tym, że w ogóle nie siadała na tym krześle, które było pomnikiem, świętym miejscem dumy i szacunku. Odgłosyjedzenia, picia i prowadzone ściszym głosem rozmowy ucichłyjak nożem uciął. Angelina podparła łokcie na stole, żeby rozpocząć zebranie.

- Ojej, ale nagle ucichliście — powiedziała.

Popatrzyli na nią przez moment i zaraz odwracali wzrok. Nikt się nie odezwał.

Angelina wywróciła oczami, zebrała się w sobie i nabrała powietrza.

- Skoro jesteśmy tu wszyscy razem, to chciałam z wami porozmawiać. Chcę porozmawiać o przyszłości.

- A co z nią? - zapytał Jerry.

Angelina spojrzała na niego wdzięczna, że przerwał tę krępującą ciszę.

- Po pierwsze, na pewno wiecie, że ta sprawa z urzędem miasta śmiertelnie mnie wystraszyła. Poza tym, szczerze mówiąc, odkąd urodziłam dziecko, coraz częściej myślę o przyszłości. Mam na myśli to, że w takiej sytuacji nie ma się wielkiego wyboru, prawda? Teraz to nie tylko ja i dom, który muszę utrzymać. Jest jeszcze dziecko. Muszę być odpowiedzialna i zacząć myśleć o tym, co dalej.

Basil przytaknął, a Pettibone nieśmiało napił się kawy.

- Ilekroć rozmawiałam z Frankiem o dziecku, zawsze zgadzaliśmy się co do tego, że musi mieć to, co najlepsze, uczęszczać do dobrej szkoły, jeździć na letnie obozy i w dalszej przyszłości iść do dobrej szkoły średniej. Zmierzam więc do tego, że w tej sytuacji wydaje mi się, że nie dam rady sprostać tym planom.

Zawahała się. W pokoju było cicho, nikt się nie ruszał, oczekując dalszego ciągu.

- Panowie, mam dla was propozycję. Ofertę biznesową. Wszyscy na nią patrzyli.

- Jaką? - zapytał pan Pettibone.

- Restaurację. Chcę otworzyć restaurację i pytam was, czy chcecie w nią zainwestować. We mnie.

Znowu zapadła cisza. Jej słowa dopiero po chwili zaczęły do nich docierać.

- Hmm - powiedział Basil - to duży krok, Angelino.

- Wiem.

- Czy masz na myśli jakieś konkretne miejsce? - zapytał Guy.

Angelina nabrała rumieńców, opowiadając o swoim projekcie.

- Małą, rodzinną restaurację, na mniej więcej czterdzieści miejsc. Już nawet znalazłam lokal na Dziesiątej Ulicy u Scolariego. Jest zamknięty od pół roku. Już tam byłam

i w kuchni pozostały wszystkie urządzenia. Potrzeba kilku stołów i krzeseł, no i warstwy świeżej farby. Można by otworzyć w przeciagu powyżej dwóch miesięcy.

- Czy kiedykolwiek prowadziłaś własną firmę, Angelino? - zapytał sceptycznie Don Eddie.

- Wykonałam wszystkie obliczenia. Wiem ile kosztują produkty spożywcze, czynsz, ile musiałyby kosztować posiłki i ile miejsc trzeba by obsadzić tygodniowo. I, weźcie pod uwagę, że to jest biznes. Karmienie was jest jak prowadzenie takiej firmy. Szczerze mówiąc, gdyby moi rodzice jeszcze żyli, to rozmawiałabym teraz właśnie z nimi. Zamiast nich mam was. Więc co sądzicie?

Zdziwiła się, że tak szybko wyczerpała zasób argumentów. Cisza, która zapadła była zbyt długa i nikt nie czuł się z nią dobrze.

Basil lekko odchrząknął.

- Nikt chyba nie podejmie żadnych decyzji zanim nie zobaczy tego miejsca.

- Trzeba sprawdzić w jakim stanie jest lokal zanim podejmiemy jakiegokolwiek zobowiązania - poparł go Jerry.

Angelina poczuła się tak, jakby panowie przełączyli się na tryb prywatnej konferencji, z której została wykluczona.

- No nie wiem — pokręcił głową Don Eddie. — Prowadzenie restauracji to bardzo trudny biznes...

Angelina nie miała pojęcia w którą stronę przechyla się szala. Nie umiała żadnemu z nich spojrzeć prosto w oczy, więc spuściła wzrok. *Może muszą najpierw przedyskutować to we własnym gronie i beze mnie* — pomyślała.

Zaczęła odsuwać krzesło Franka od stołu z zamiarem wstania.

- Wchodzę w to.

Nie znała tego głosu.

- Co? - zapytała, podnosząc wzrok.

To był Phil.

Duży Phil schludnie odłożył serwetkę na stół tuż przy swoim nakryciu. Odsunął krzesło, wstał eksponując swoją potężną sylwetkę i czekał dopóty, dopóki uwaga wszystkich zgromadzonych, nawet dziecka, nie skupiła się na nim.

- Powiedziałem, że w to wchodzę. Mam dziewięć tyśiaków odłożonych na czarną godzinę i to jest mój wkład. - Spojrzał na Angelinę. - Pani D'Angelo, wożąc mojego wujka, stołowałem się w każdej możliwej restauracji po tej stronie miasta i nigdy nie jadłem tak pysznego jedzenia, jakie pani codziennie nam gotuje. Nigdy. I nigdy nie byłem obsługiwany przez taką kobietę. To dla mnie zaszczyt, że mogę jeść przy pani stole i dziękuję pani za tę możliwość. Wchodzę w to.

Phil usiadł, a Angelina uśmiechała się w zamyśleniu. Następnie spojrzała z nadzieją na jego wujka. Nie musiała długo czekać.

- Cóż, nie mówiłem, że ja nie wchodzę — powiedział Eddie, tonem sugerującym, że został głęboko zraniony posądzeniem go o inne intencje. - Jadłem u Scolariego i kiedy był u szczytu swoich możliwości, nawet nie zbliżył się do poziomu prezentowanego przez twoje dania.

- Szczerze mówiąc, Angelino - powiedział Basii - odkąd przeszedłem na emeryturę, rozglądałem się za jakąś dobrą inwestycją.

Jerry roześmiał się na głos.

- To jasne, przecież każdy musi coś jeść.

Pan Pettibone uniósł filizankę.

- To miasto nigdy nie widziało tak wyszukanego jedzenia, jakie zobaczy w restauracji Angeliny.

Johnny zwrócił się bezpośrednio do niej. Wyglądał na zmartwionego.

- Muszę porozmawiać z Tiną. Chcę pomóc, ale oszczędzam na wesele i...

- Johnny — przerwała mu Angelina — chcę, aby wasze przyjęcie weselne było pierwszą dużą imprezą w restauracji. Przygotuję wam taką ucztę weselną, jakiej nawet się nie spodziewacie i to z dużą zniżką dla rodziny.

- Zarezerwowane — Johnny wyszczerzył zęby w uśmiechu.

- Zatem umowa stoi - Don Eddie wstał i z dumą poklepał Phila po plecach.

- Chodźmy, Philly. Musimy złożyć wizytę facetowi od koncesji na sprzedaż alkoholu.

Wszyscy zerwali się na równe nogi.

- Powinniśmy zobaczyć to miejsce - powiedział Basil. — Kto może teraz iść?

- Ja pójdę - powiedział Jerry.

Pettibone zerknął na zegarek.

- Ja wpadnę w drodze z pracy.

Angelina podniosła się z krzesła Franka i obesła stół dookoła, całując wszystkich po kolei. Zatrzymała się przed Philem, odchyliła głowę do tyłu, wyciągnęła ręce i położyła mu je na ramionach.

- Chłopie, jak na faceta, który nie za dużo mówi...

Schylił się i mogła ucałować go w czoło, co przyjął z zadowoleniem, po czym posłusznie pomógł Don Eddiemu założyć płaszcz.

Angelina wzięła Francisca i kilka mu potrzebnych rzeczy i wyszła z Basilem i Jerryem, by obejrzeć lokal i sprawdzić jego przydatność. Kiedy wróciła do domu, na stopniach siedział Guy.

- Cześć - powiedział.

Angelina usiadła obok niego, trzymając na rękach śpiącego Francisca.



- Cześć, cieszę się, że przyszedłeś. Miałam zamiar wpaść do ciebie, kiedy mały się obudzi.

- Jak poszło? - zapytał Guy.

Widać było, że coś go dręczy, chociaż takie samopoczucie wydawało się u niego pewnego rodzaju normą.

- Naprawdę dobrze. Spodobało im się to miejsce, a Jerry miał od razu kilka pomysłów na wykończenie wnętrza. Nadanie mu charakteru. Pan Cupertino zacznie jutro przeglądać wszystkie dokumenty.

- Cieszę się. Słuchaj, przepraszam, że nic nie powiedziałem dzisiaj rano.

- W porządku. Nie spodziewałam się, że będziesz w stanie wyłożyć jakieś pieniądze. Wiem, że teraz nie pracujesz. Ale chciałam, żebyś przy tym był.

Guy odchylił się i oparł łokcie na wyższym stopniu.

- Mam jakieś zaskórniaki, które pomagają mi się utrzymać odkąd rzuciłem seminarium. Tak naprawdę staram się coś pisać.

- To świetnie. Co piszesz?

- Powieść.

- Jak ci idzie?

- Nie tak dobrze jakbym chciał. Wydaje mi się, że mam dobre postacie, ale mało robią, tylko dużo gadają.

Angelina pomyślała przez chwilę i znalazła oczywistą radę na ten problem.

- Powinieneś narazić kogoś na niebezpieczeństwo - powiedziała.

- Słucham?

- Wydaje mi się, że siedzą i gadają, bo nikt z nich nie chce wystawić głowy na tyle, żeby narazić się na jakieś kłopoty. Ale wtedy dopiero zaczyna robić się interesująco.

Siedział i myślał, a jej przyszło do głowy, że właśnie robi przegląd wszystkich swoich bohaterów i każdego z nich zwiesza z krawędzi klifu lub więzi w lodowej szczelinie podczas ogromnej lawiny śnieżnej.

- Chyba masz rację - odpowiedział z uśmiechem.

Ten uśmiech, który zdołała wywołać, wzbudził w niej poczucie triumfu. Nabrała odwagi i postanowiła zadać mu pytanie, które podczas ich rozmów cały czas krążyło gdzieś wokół nich.

- Mogę cię o coś spytać?

- Jasne - powiedział.

- Tego dnia kiedy urodził się Francis, gdy myślałam, że nie oddycha, nie chciałeś go ochrzcić. Dlaczego? Na pewno wiesz jak to się robi.

Guy przytaknął.

- Wiem. Ale nie chciałem przyjąć do wiadomości tego, że chłopak nie przeżyje. Chyba wierzyłem w to, że ty i ja, my oboje coś wymyślimy.

- Oboje?

- Tak.

- Wiesz - powiedziała Angelina - byłeś tam dla nas, dla mnie i Francisca. Chcę przez to powiedzieć, że byłeś tam dla mnie.

- To był najlepszy dzień, jaki przeżyłem. Najlepsza rzecz, jaką zrobiłem. Zrobiłbym to jeszcze raz bez chwili zastanowienia.

Angelina czuła, że coś się święci. Wyglądało na to, że Guy ma problem z wyrażeniem tego, co naprawdę chciał powiedzieć. Zaśmiała się zatem.

- Tak, ale lepiej nie, to znaczy nie w najbliższym czasie. Dobrze?

Guy uśmiechnął się smutno.

Czekała, ale wszystko wskazywało na to, że ta chwila przeminie.

- Guy, nigdy w życiu nie zdołam ci się odwdziaczyć, ale chcę żebyś wiedział, że pomogę ci zawsze, gdybyś czegoś potrzebował.

Spotkali się wzrokiem i tym razem nie spojrzął w bok.

- To dla mnie najważniejsza rzecz na świecie - powiedział.

Pocałowała go w policzek i, zanim się odsunęła, poczuła ciepło jej oddechu blisko swojego ucha. Przytuliła go jedną ręką, na drugiej trzymała spokojnie śpiące dziecko.

Weszła do domu.

Guy wstał i przeszedł na drugą stronę ulicy. Niewypowiedziane słowa tkwiły wciąż w jego głowie.

## PIERWSZA MIŁOŚĆ



Angelina gdzieś kiedyś usłyszała, że droga prowadząca do otwarcia restauracji niewiele różni się od tej, jaką trzeba przebyć, aby wystawić przedstawienie na Broadwayu. Należy pozyskać inwestorów, najlepiej takich, którzy radośnie wyłożą pieniądze i w nic nie będą się wtrącać. Trzeba znaleźć odpowiedniej wielkości lokal, który nastraja pozytywnie i zadbować o odpowiednią liczbę miejsc. Trzeba zdobyć najlepszych ludzi, jakich można znaleźć i na jakich cię stać albo twoja kariera skończy się szybko i niezbyt miło. Trzeba dobrze wybrać porę otwarcia — otworzysz za szybko i podasz nie najlepsze dania lub dasz kiepskie przedstawienie, a poczta pantoflowa błyskawicznie wyeliminuje cię z rynku, zanim jeszcze wypowiedzą się zawodowi krytycy. Jednak nie można zbyt długo czekać: każdy wieczór przy zgaszonych światłach jest wieczorem, kiedy nie zarabiasz pieniędzy. Trzeba grać dla swojej publiczności: tłumowi czekającemu na *pizzę* i piwo podawać kawior i pasztet z gęsi, bo inaczej obsmarują ci tyłek. Trzeba stawiać na swoje silne strony. Ten, kto umie śpiewać i tańczyć powinien wystawić musical. Jeśli masz zamiar gotować, gotuj to, co sam uwielbiasz. I cały czas musisz starać się najbardziej jak potrafisz, bo zawsze ocenią cię tak, jak ostatnie zaserwowane danie czy ostatnią scenę spektaklu.

Z pomocą Basila, Angelina szybko wynegocjowała korzystną umowę najmu. Mężczyzna pomógł jej dobić targu przy zakupie pozostawionych w kuchni urządzeń, w skład których wchodził sprawny grill i rewelacyjny piec pozbawiony jednego palnika. Z trzech piekarników, jeden nie chciał się rozgrzać powyżej temperatury dwudziestu pięciu stopni, ale duża chłodnia utrzymywała właściwą temperaturę, spływy zlewów były drożne, więc wzięwszy wszystko pod uwagę - otwierała restaurację. Don Eddie, tak jak obiecał, postarał się o szybkie załatwienie koncesji na sprzedaż alkoholu. Ponadto dał jej listę kilku znajomych dostawców, którzy na pewno zaoferują jej preferencyjne ceny, zapewnią szybki dowóz towaru i udostępnią korzystne warunki kredytowe.

Gia i Tina chętnie zgodziły się pilnować Francisca i błyskawicznie podzieliły się obowiązkami. Zrobiły grafik, co uwolniło Angelinę i pozwoliło jej zająć się milionem spraw związanych z otwarciem restauracji.

Rozwiązano wszystkie szczegóły dotyczące finansowania restauracji, przygotowano i podpisano dokumenty zawierające dane o udziałach kawalerów w biznesie i wymieniające zainwestowane środki oraz wkład poszczególnych udziałowców. Angelina dostała klucze do swojej nowej siedziby. Guy towarzyszył jej w drodze z niewielkiego biura pośrednictwa nieruchomości, gdzie postawiła ostateczną kropkę nad „i”.

Postukiwała obcasami coraz szybciej i szybciej. Prawie biegła, zanim dotarli do drzwi. Wyjęła z białej, pogniecionej koperty klucz z napisem WEJŚCIE i zadyndała nim przed oczami Guy'a.

- Może powinieneś powiedzieć coś po łacinie - stwierdziła. - Jakies błogosławieństwo albo coś.

Zamyślił się.

- W takiej chwili można powiedzieć tylko jedną rzecz:

*Bovina sancta.*

- Co to znaczy?

- Święta krowa.

Angelina roześmiała się, zaczerpnęła powietrza, obróciła klucz w zamku i weszli. Kurz wirował w świetle przefiltrowanym przez resztki starych zasłon, które krzywo zwisały w oknach. Oczywiście bywała tu już wcześniej, ale teraz po raz pierwszy postrzegła to miejsce krytycznym okiem, uchem i nosem właścicielki. Guy natychmiast zauważył tę zmianę postawy.

Weszła na środek głównej sali. Szła równym krokiem, jakby sprawdzała poziom, zwartość i spójność każdej klepki drewnianej podłogi. W powietrzu unosił się zapach stęchliny. Angelina schyliła się i pociągnęła palcem po zabrudzonej listwie przypodłogowej. Pozostał na nim stary brud, roztarła go pomiędzy kciukiem a palcem wskazującym, jak doświadczony poszukiwacz, rozglądający się za śladami wskazującymi na ukryte gdzieś złoto. Wyprostowała się, otrzepała dłonie, wsparła ręce na biodrach i rozglądała się po wnętrzu ze swojego punktu obserwacyjnego.

- I co? - zapytał Guy.

- Temu miejscu przyda się porządne szorowanie.

- Jestem do usług - powiedział dzielnie.

- O nie, nie ciebie miałam na myśli - szybko odpowiedziała.

- Uwierz mi, że to o mnie myślałaś, ale jeszcze o tym nie wiedziałaś. - Guy śmiał się, przechodząc na środek pomieszczenia, jak łapacz zmierzający na swoje stanowisko. - Będzie z tym zabawa.

Okazało się, ku radości i zaskoczeniu Angeliny, że Guy

był prawdziwym skarbem, jeśli chodzi o szorowanie, zdra-  
pywanie, polerowanie, nabłyszczanie i odkażanie każdego  
centymetra kwadratowego restauracji. Rzucił się w wir pracy  
i wykonywał każde zadanie z dokładnością i dyscypliną wy-  
niesioną z seminarium i *marines*, jakby przywrócenie świet-  
ności restauracji było częścią operacji wojskowej lub świętej  
krucjaty. Znalazł brud i tłuszcz w miejscach, co do których  
Angelina miała pewność, że nie sięgnie ich męska ręka. Guy  
tak wyszorował podłogę w sali jadalnej, że oślepiła blaskiem.  
Umył sufity. Po czterech dniach ciężkiej pracy wszystkie po-  
wierzchnie znajdujące się w pomieszczeniu lśniły nieskazi-  
telną czystością.

Angelina najwięcej satysfakcji czerpała z odświeżonej  
kuchni. Kiedy Guy skończył swoją kampanię sprzątającą,  
można było przyjmować na obiedzie samego papieża i po-  
dawać mu jedzenie prosto z podłogi, a on nie mrugnąłby  
nawet okiem.

Restauracja wydobyła z Jerry'ego cechy, których Angelina  
nigdy wcześniej nie dostrzegała. Objął swoją niestrudzoną  
opieką każdy detal konstrukcyjny budynku. Wykazywał się  
niezachwianą koncentracją i zaskakującą kreatywnością. An-  
gelina odkryła w nim rzemieślnika. Jerry wstawił w okna od  
ulicy piękne kratownice. Miał znajomego, który prowadził  
firmę produkującą elementy konstrukcyjne z cementu i wy-  
konał dla niego stopnie schodów wyglądające jak półkoliste  
platformy. Ponadto poszerzył nadproże, aby zmieścić po-  
dwójne drewniane drzwi z mosiężnymi klamkami, które aż  
zapraszały do środka i nadały wejściu dostojności. Z kamie-  
nicy, którą remontował przyniósł także elektryczną replikę  
latarni gazowej, którą zainstalował u stóp schodów, gdzie  
świeciła jak latarnia morska widoczna z odległości trzech  
przecznic.

Więcej niż jeden raz złapała się na tym, że stała jak zaczarowana i przyglądała mu się, gdy pracuje, a potem sama siebie besztwała, że jest tak roztargniona, jak on skoncentrowany.

Angelina chodziła do hurtowni zaopatrujących restauracje na Arch Street i sama wybierała każdy talerz, szklankę, sztuciec, każdą miskę, półmisek, trzepaczkę, garnek i miedziany rondel. Znalazła stary wolnostojący mikser na wyprzedży i dobrała do niego parę sprawdzonych blendatorów - w promocji, dwa za cenę jednego. Stoły i krzesła zamówiła z drugiej ręki ze sklepu sieciowego w Northeast, który właśnie zamykał swoją działalność. Postanowiła pomieszać i połączyć różne style, co nadało sali jadalnej eklektycznego charakteru, który przydawał domowego nastroju i jednocześnie był nietypowy.

Podczas weekendu Douglas Pettibone wybrał się na objazd antykwariatów w Lambertville i przywiózł z nich kolekcję obrazów olejnych, namalowanych przez lokalnych artystów, które udało mu się kupić za przysłowiowe grosze. Pokazał Angelinie zdjęcie dużego lustra w pozłacanej ramie, wiszącego za małym barem, które mógł nabyć za ułamek pierwotnej ceny od agenta nieruchomości w Yardley. Upoważniła go do zakupu w kolejny weekend, a kiedy lustro zostało zawieszona, nadało małemu barkowi na cztery osoby klimat dawnego Hollywood.

Teraz, kiedy dekorowanie wnętrza zbliżało się ku końcowi, Angelina zwróciła swoją uwagę na naglącą potrzebę znalezienia kogoś, kto zapełniałby talerze jedzeniem. Poprosiła wokół i znalazła szefa kuchni nazywającego się Pepino Della'notte, który pracował u Scolariego zanim jego syn przejął interes po ojcu. Dobrze poinformowane źródło podszeptało jej, że Pepino był najbardziej utalentowanym kucharzem, jaki pracował w tej restauracji. Rzucił pracę z bólem serca, kiedy



syn starego pana Scolariego zaczął sprowadzać restaurację na psy, zamawiając gotowe zupy i sosy, mrożone steki i hamburgery i dodając do menu z zakąskami łódzki ziemniaczane z serem Veľveeta.

Według zasłyszanej historii szala przeważyła się w dniu, w którym Pepino wszedł do kuchni i zobaczył robotników instalujących rząd kuchenek mikrofalowych. Spakował swoje noże, zdjął fartuch i wyszedł.

Angelina dotarła do niego za pośrednictwem znajomej swojej znajomej i zaprosiła go do restauracji w południe następnego dnia. Tak jak obiecał, Pepino wkroczył przez wahałowe, kuchenne drzwi równo o dwunastej. Był niewysoki, a nawet niski, ale nie dało się nie zauważyć, że krążył po pomieszczeniu z pewnością, jaką daje doświadczenie. Poruszał się z gracją. Jego krok nacechowany był lekkością, która przekładała się na płynne gesty, kiedy stanął przed kuchenką. Zdjął czapkę i uściśnił sobie dłonie. Jego były kościste i nieskazitelnie czyste. Dostrzegła kilka zagojonych blizn i oparzeń, które wymownie sugerowały długie doświadczenie w operowaniu nożem w pobliżu gorących naczyń. Miał skórę koloru oliwkowego, sympatyczne czarne oczy, które patrzyły na nią otwarcie i ciemne włosy z pasmami siwizny.

- Pan Pepino? - zapytała serdecznie Angelina.

Przytaknął.

- Usiądzie pan, żeby napić się kawy?

Wzruszył ramionami.

Nalała parującej kawy do dwóch kubków, usiedli i po kilku uprzejmych zdaniach, Angelina zaczęła opisywać mu rodzaje potraw, jakie chciałyby tu przyrządzać. Miała przy sobie swoje notesy i segregatory z przepisami. Wyjaśniła, że ma zamiar cały czas odświeżać menu i co tydzień zmieniać dania w karcie. Na początek chciałyby skoncentrować

się na wypróbowanych i pewnych przepisach potraw, które uwielbiała gotować i o których wiedziała, że przyniosą zysk. Zaplanowała *filet mignon*, podawany z różnymi sosami. Ponadto chce mieć w zanadru homara i mięso krabowe serwowane na makaronie własnej roboty, z *ravioli* i w sosach. Nie zamierza natomiast podawać całych homarów po cenie rynkowej. Jej Prowansalski Kurczak Cacciatore byłby ekskluzywnym zwrotem w stronę wiejskiej klasyki. Przepis łączył w sobie to, co uwielbiała - grzyby, suszone pomidory i świeże zioła z jak najbardziej niedrogimi kawałkami kurczaka. Chciała podawać Spiralnie Nadziewaną Połudwiczkę Wieprzową w aromatycznym sosie z pasztecikami ze słodkich ziemniaków i świeżym groszkiem w sezonie, danie które prezentowało się na talerzu zachwycająco i smakowało jak świąteczny obiad.

Angelina miała grubyjak encyklopedia wybór zup i kremów, które bez wątplenia mogły być charakterystycznym elementem jadłospisu, przystawkami o niespodziewanym smaku i zadziwiającej złożoności. Proponowałaby je na początek posiłku. Jeśli chodzi o desery, na razie planuje podawać coś prostego. Na przykład ciasta i tarty, które uwielbiali jeść jej kawalerowie, może jakieś domowej roboty lody i galaretki, i sernik, który byłby w stałej ofercie.

Pepino w skupieniu i ciszy wysłuchiwał jej planów. Zaczęła mówić powoli, mając świadomość, że jest to pierwszy raz kiedy dzieli się swoimi pomysłami z doświadczonym kucharzem, mężczyzną, który prawdopodobnie spędził całe swoje dorosłe życie, pracując w kuchniach różnych restauracji.

Nagle uświadomiła sobie, że pragnie uzyskać jego akceptację i czuła przypływ pewności siebie za każdym razem, gdy potakiwał, wyrażając aprobatę. Właśnie skończyli picie drugiego kubka kawy.

- Czy jest pan po obiedzie? Może przyrządziłby pan coś do zjedzenia? - zapytała Angelina.

Miał tak ciemne oczy, że zdawało się, że z każdym ruchem jego głowy inaczej odbijały światło, więc nie miała pewności, czy zauważony przez nią błysk wynikał z rozbarwienia, z przyjęcia jej grzecznego, ale zadziornie postawionego wyzwania, czy może był tylko odbiciem światła. Wstał, zachowując postawę i godność torreadora, zdjął marynarkę i schludnie zawiesił ją na oparciu krzesła.

Pepino nie spieszył się w drodze do chłodni, w której Angelina przechowywała mięsa, zioła, masło, cebulę, marchewkę i mnóstwo innych, rozmaitych półproduktów. Dostrzegła, że idąc, dyskretnie muska od spodu wszystkie blaty. Kiedy wrócił z wybranymi produktami i stanął przy desce do krojenia, pogłaskał wbudowaną drewnianą płytę w taki sposób, jak ojciec głaszcząc główkę dziecka układanego do snu. Wskazał na nóż szefa leżący na blacie.

- Czy mogę go użyć?

- Oczywiście.

Umył dokładnie ręce i zaczął swoje *mise en place*\*, kiedy niespodziewanie jego twarz rozpromieniła się w uśmiechu.

- Jest tu... tak czysto!

Roześmiał się, a Angelina mu zawtórowała. Wszystko wskazywało na to, że Pepino rozluźnił się, ponieważ zaczął z nią rozmawiać, przygotowując jedzenie - mówił głównie o dawnych czasach w restauracji Scolariego. Nie wdawał się w obgadywanie ludzi, ale opowiadał o różnych szczegółach interesujących kucharzy i dotyczących tej kuchni. Powiedział, że grill jest trochę krzywy, wyjaśnił jak długo trzeba nagrzewać smaźalnię, aby miała właściwą temperaturę, na którym

\* *Mise en place* - w języku francuskim „wszystko na miejscu”. Kuchnia jest gotowa do rozpoczęcia serwisu.

poziomie przechowywać grzyby w lodówce, żeby były świeże i nie zamokły. Zwierzył się, że zawsze wolał pojawiać się wcześniej, jeszcze przed przyjęciem towaru, by sprawdzić jak spisała się sprzątaczką, upewnić się, że niczego nie przeoczyła, w spokoju spisać zapotrzebowanie i pomyśleć. A kiedy już sprawdził jakie produkty zostały dostarczone, planował zupełnego dnia, powoli obsmażał na oliwie z oliwek duże ząbki czosnku potrzebne do sosów, blanszował pomidory, piekł mięsa, komponował sosy do dań podawanych wieczorem.

Mówienie nie przeszkadzało mu w pokrojeniu warzyw w kostkę, wsypaniu ich wprost do nierdzewnej stalowej miski, zgrabnym obraniu ze skóry i błyskawicznym wypestkowaniu trzech małych dojrzałych pomidorów i podlaniu ich marynatą z oliwy *extra virgin* z drobno pokrojoną marchewką, pietruszką i czosnkiem. Podgrzał na patelni masło, aż zaczęło wrzeć. W tym czasie szybko przepłukał tuzin krewetek. Wrzucił warzywa na patelnię i gotował je w białym winie. Delikatnie pozbył się czarnych żyłek u krewetek, nie niszcząc przy tym główek. Na małym ogniu postawił drugą patelnię, nalał na dno trochę oliwy i natarł dużym ząbkiem czosnku. Zarumienił na nim cztery spore kawałki ukośnie krojonej bagietki i zostawił je jeszcze na chwilę na patelni. Dodał szczyptę soli do sosu, hojną ręką posypał go czarnym pieprzem, szafranem, odrobiną pieprzu kajeńskiego i brązowego cukru. Włożył krewetki do sosu, odwrócił je i zostawił na chwilę, po czym szybko utknął na podręczny talerz w precyzyjnie wybranym momencie, w którym zmieniły kolor na różowy i były gotowe do jedzenia. Udekorował zaimprovizowany biały sos kawałeczkiem masła, położył na talerzu przypieczone pieczywo, polał krewetki aromatycznym sosem, którego nie przecierał przez sitko. Posypał wszystko posiekany szczypiorkiem i pietruszką.

Pozostałe po gotowaniu wino Angelina nalała do dwóch kieliszków. Było to lekko kwaśne, wybornie wytrawne wino Gavi di Gavi z Piemontu. Zanim wypili, stuknęli się kieliszkami. Krewetki były świeżutkie i doskonale ugotowane. Zjedli je całe, ze smakiem wyskali słodkie mięso, następnie przy pomocy pieczywa oczyścili swoje talerze z ostatniej kropli sosu. Grzanki były wspaniale kruche na zewnątrz, a wilgotne i miękkie w środku.

Kiedy skończyli, Angelina oficjalnie zapytała Pepino, czy chciałaby z nią pracować.

- Tak, proszę pani. Chcę i to bardzo.

Pepino zarekomendował Angelinie swoich bratanków - Tomasa, na zmywak, do pomocy kucharzowi i ogólnie do różnych prac w kuchni i Michaela, który mógłby stać za barem lub zajmować się czymś innym w razie potrzeby. Ponadto Angelina zatrudniła dwie kelnerki - Peggy i Lisę. Peggy była starsza i bardziej doświadczona, ponieważ wykonywała zawód kelnerki od dwudziestu lat. Lisa miała piękny uśmiech, była świeżo po szkole, wydawało się, że ma dobry kontakt z ludźmi i chętnie się uczyła. W końcu Angelina zatrudniła też kierowniczkę sali — kobietę mieszkającą tuż za rogiem restauracji. Pani Fielding, która dawniej pracowała w Bellevue-Stratford zgodziła się zawiesić emeryturę, częściowo z powodu poszukiwania zajęcia, które wypełniłoby jej dni, ale głównie dlatego, że od razu przypadły sobie z Angeliną do gustu.

Tydzień przed planowanym otwarciem Angelina zajęta była w kuchni. Nadawała ostatnie szlify daniu z nerkówki cielecej z karczochami i z tokańską białą fasolą, kiedy do pomieszczenia zajrzał Jerry, niosący dwa kubki lemoniady i dużą, papierową torbę na zakupy.

- Cześć, szefowo - powiedział. - Pamiętajszak mówiłaś, że potrzebujesz zegara?

- Cześć - odparła wesoło. - Ciągle zapominam go kupić, chociaż pięćdziesiąt razy dziennie wpatruję się w czekające na niego miejsce na ścianie.

- To zgadnij, co przyniosłem. Patrz!

Sięgnął do torby i wyjął duży, okrągły, stary zegar, który wyglądał jakby pochodził z jakiegoś biura. Miał białą kopertę i najzwyklejsze z możliwych czarne cyfry i wskazówki.

- Ładny. Przyda się.

- Ale zgadnij, skąd go wzięłem.

- Skąd?

- Pochodzi jeszcze z Saint Teresa.

- Niemożliwe.

- Naprawdę. Znalazłem go w piwnicy Saint Joe. Leżał wśród różnych rupieci. Kiedyś wisiał w bibliotece. Jest opisany na spodzie. Kiedy zostawałem za karę po lekcjach w trzeciej klasie, to był najwolniej poruszający się zegar na świecie. Zapewniam cię, że te wskazówki przesuwają się tylko raz na godzinę.

- Z zegarem jest wszystko w porządku. Po prostu młodociani chuligani nie znają się na czasie.

- Prawda. Masz, przyniosłem ci lemoniady - Jerry postawił na blacie plastikowy kubeczek.

- Dziękuję.

- Idę po drabinę i przywieszę tego drania na ścianie.

- Dobra robota! - zawołała za nim.

Jerry poszedł w stronę sali jadalnej i pojawił się znowu z aluminiową składaną drabiną. Angelina zaczęła podgrzewać na patelni olej z pestek winogron, który miał posłużyć do obsmażenia cielęciny. W tym czasie Jerry ustawił drabinę pod wysoko zamocowanym, wystającym hakiem przeznaczonym dla zegara.

Angelina całkowicie skoncentrowana była na oleju.

Chciała ułożyć na nim mięso, kiedy stanie się bardzo gorący, ale nie przypalony. Trzeba było pilnować i uzbroić się w cierpliwość.

- A niech...

Zaskoczona spojrzała w górę. Jedna noga drabiny Jerryego poślizgnęła się najakiejś plamie na podłodze. Mężczyzna zgrabnie zeskoczył na dół i nic mu się nie stało, ale drabina upadła z hukiem na kafelki. Angelina podskoczyła i niechcący dotknęła kciukiem brzegu rozgrzanej patelni.

Jerry znalazł się przy niej w ułamku sekundy.

- Pokaż, co się stało.

- Cholera! - poleciały jej łzy.

Oparzyła skórę wewnątrz dłoni, we wrażliwym miejscu, gdzie kciuk łączy się z palcem wskazującym.

- Nie dotykaj! — płakała.

- Dobrze, wytrzymaj chwilę.

Jerry zdjął pokrywkę z jej kubka lemoniady i włożył do ust kostkę lodu. Chwytał Angelinę za rękę, ostrożnie przyłożył usta do jej dłoni i delikatnie dotknął oparzonego miejsca.

Wydawało się, że intuicyjnie wyczuwa kiedy z powrotem wciągnąć ciepły płyn i kiedy zimny kompres powinien złagodzić ból. Po chwili zimny pocałunek przyniósł ulgę jej dłoni, wspiął się wzdłuż ramienia aż na kark i sięgnął jej policzków. Zadrżała lekko, kiedy przesywający ból zaczął łagodnieć.

- Och.

Jerry spojrział w górę.

- Pomaga?

- Tak - powiedziała, wydychając powietrze. - Dużo lepiej. Chyba nic wielkiego się nie stało.

Otarł łzę z jej policzka.

- Już w porządku?

- Tak. Dziękuję.

Właśnie wtedy weszła Gia, niosąc na ręku małego Francisca. Zobaczyła drabinę leżącą bokiem na podłodze, patelnię, z której unosił się ciemny dym oraz Angelinę i Jerry'ego, stojących blisko siebie po środku kuchni, trzymających się za ręce i patrzących sobie w oczy. Chcąc zasygnalizować swoją obecność, chrząknęła znacząco, starając się by jej głos nie brzmiał zbyt ostro i oceniająco.

Oboje odwrócili głowy w jej stronę. Jerry puścił rękę Angeliny i zaczął wypluwać kostki lodu do leżącej w pobliżu szmatki.

- O, cześć Gia - powiedział.
- Cześć, Ma.
- Wszystko u was w porządku?

Jerry podał szmatkę Angelinie, która owinęła ją wokół oparzonej ręki.

- Upadła drabina, a ja oparzyłam się w rękę. Jerry właśnie przykładał lód do oparzenia.

Angelina poczuła, że zaczyna się czerwienić.

- Aha.
- To stara sztuczka, której nauczyła mnie mama - powiedział Jerry. - Skuteczna.

- Już czuję się lepiej - pospieszyła z pomocą Angelina.

Gia zawahała się przez kilka sekund - miała minę typowej mamy, która zna już wszystkie te wymówki i numery.

- Wyszłam z Francisem na spacer i pomyślałam, że zajrzemy zobaczyć jak sobie tu radzicie - powiedziała wreszcie.

- Dajemy radę - powiedział Jerry.
- Świetnie - dodała Angelina, czując się jakiego echo. — Posprzątam tu teraz i opatrzę poparzenie. A potem zrobimy coś na lunch.

- Okej — powiedziała Gia. — Usiądziemy przy stoliku i poczekamy.



Jerry podniósł drabinę.

- Zajmij się tym, czym trzeba, a ja skończę z tym zegarem.

Gia rozejrzała się wokół niczym dzielnicowa. Ominęła wzrokiem Angelinę, która zajęła się szukaniem w torebce leku przeciwbólowego i plasterka. Zatrzymała się na chwilę na Jerry'm, który uśmiechnął się do niej swoim najbardziej niewinnym i uprzejmym uśmiechem.

Gia powoli wycofywała się w stronę drzwi, wciąż trzymając w ramionach dziecko.

- Najważniejsze, że nic nikomu się nie stało.

W słoneczną październikową sobotę na chodniku przed była restauracją Scolariego na Dziesiątej Ulicy zebrał się mały tłumek: Angelina, Johnny z Tiną, Mamma Gia z małym Francisem na rękach, Don Eddie i Duży Phil, Jerry i Guy, pan Cupertino i pan Pettibone. To było spotkanie rodzinne.

Jerry naprędce skonstruował mechanizm na otwarcie restauracji. Duży kawałek tkaniny zakrywał markizę nad wejściem i ręcznie malowany szyld, zamówiony przez Angelinę. Zwisał nad ich głowami na fantazyjnie powykręcany stelażu. Angelina trzymała końcówkę sznura doczepionego do materiału.

- Wszyscy są? - zapytał Basil.

- Tak, wszyscy - odpowiedziała Tina przeliczywszy zebranych.

Angelina zrobiła krok do przodu.

- Najpierw, chcę coś powiedzieć. To pierwszy dzień nowej restauracji. Nie byłoby jej bez pomocy was wszystkich. Chciałam, żebyście przyszli i zobaczyli jak ją nazwałam.

- Na pewno „U Angeliny” - powiedział Johnny.

Jerry rąbnął go w ramię.

- Johnny, przestań zgadywać, bo wszystko zepsujesz.

- Przepraszam.

- Więc - powiedziała Angelina - proszę przychodźcie na obiad tak często jak chcecie, powiedzcie swoim przyjaciołom, opowiadajcie wszystkim o restauracji. I ...

- Szybciej, ciociu Angelino, proszę - powiedziała Tina. - Nie mogę się doczekać!

Angelina uśmiechnęła się i obie ręce podniosła nad głowę.

- Proszę bardzo.

Pociągnęła za sznur i draperie z materiału z zamierzonym drammatyzmem opadły na ziemię, odsłaniając markizę i szyld, oba w kolorze ciemnozielonym ze złotymi literami.

Nowa nazwa restauracji widniała dumnie przed ich oczami: „Il Primo Amore”.

Klaskali i wiwatowali, a Angelina promieniała radością.

- Piękne - powiedziała Tina.

- *Il primo amore* - powiedział Basil, z całej siły starając się, żeby zabrzmiało to jak najbardziej po włosku. - Dlaczego wybrałaś taką nazwę, Angelino?

- Jest stare włoskie powiedzenie: *Il primo amore che non dimenticate mai*. Pierwszej miłości nigdy się nie zapomina.

Guy podszedł krok bliżej.

- Zatem nazwałaś ją na cześć Franka.

- I Francisa - powiedziała Angelina - i jedzenia, gotowania dla was. Gotowanie dla mojej rodziny i dla wszystkich tu zgromadzonych zawsze będzie dla mnie wyjątkowym zajęciem. Tym bardziej, że nie ma żadnej różnicy między wami a moją rodziną.

Gia podała Angelinie dziecko i gestem zaprosiła wszystkich do środka.

- Wejdźcie wszyscy - powiedziała Angelina. - Mam dla was kawę, zimne napoje i kanapki. A potem biorę się do roboty. Wieczorem mamy pełną salę.

Pierwsze trzy tygodnie upłynęły na ciężkiej pracy i niezliczonych, uciążliwych drobiazgach, które musiały zostać doprowadzone do porządku. Polegały one między innymi na przygotowaniu arkuszy z ustawieniem stołów, innym rozmieszczeniem siedzeń na sali, ogarnięciem pieców, które albo za bardzo grzały, albo w ogóle nie chciały tego robić. Lista takich drobiazgów wydawała się nigdy nie kończyć i trzeba było się nimi wszystkimi zająć po to, żeby móc podać do stołu talerz pysznego jedzenia. Angelina rozsądnie starała się podawać na początek tylko proste dania, ale i ona, i Pepino ciągle mieli pełne ręce roboty. Pepino mógł poszczycić się niesamowitą koncentracją i nieomylnym instynktem w odnajdywaniu najczulszego punktu przepisów Angeliny. Słowa „niedogotowany” i „rozgotowany” nie istniały w jego słowniku kulinarnym.

Największym i najlepszym z problemów, z którym musieli się zmagać, był napływ zamówień. Niemal z dnia na dzień udało im się zyskać wierną klientelę, która przyszła do restauracji za namową innych. Ich dobra reputacja szybko zataczała coraz szersze kręgi. Rzadko kiedy zdarzało się, żeby przynajmniej jeden z klientów przy stole nie zdradził Peggy lub Lisie, że przysłał go tu ten czy tamten klient i że musieli osobiście się przekonać „o co to całe zamieszanie”.

Gia chętnie zajęła się sprawami domowymi, mając do pomocy Tinę. Po niedługim czasie Angelina i Francis osiągnęły pewną równowagę w życiu prywatnym, które w porównaniu do życia zawodowego przynajmniej miało zadatki na normalność w dalszej przyszłości. Il Primo Amore było zamknięte w niedziele i poniedziałki oraz codziennie w czasie lunchu, ale interes się kręcił w porze obiadów i kolacji. Zarobki były szczególnie wysokie w piątki i soboty, co

sprawiło, że ich start wydawał się obiecujący. Don i Phil przychodzili regularnie, podobnie jak pan Cupertino. Jako inwestorzy mieli duże zniżki, więc nie odczuwali finansowo tego, że codziennie stołowali się w restauracji.

Pewnej soboty w połowie listopada, kiedy Angelina i Francis cieszyli się leniwym porankiem w domu, zadzwonił pan Pettibone.

- Angelino - powiedział - niezręcznie mi przeszkadza ci w wolnym dniu, ale czy mógłbym za jakiś czas wpaść na chwilę do ciebie? Muszę z tobą coś skonsultować — wydawało się, że słychać napięcie w jego głosie.

- Pewnie, Douglasiu. O co chodzi?

- Wyjaśnię jak się zobaczymy - odwiesił słuchawkę, nie mówiąc nawet „do widzenia”.

Ciekawość Angeliny sięgała zenitu.

Około dwudziestu minut później pojawił się zasapany Douglas. Wszedł, zdjął płaszcz i przywitał się z Francisem. Ubrany był w dzinsy i gruby sweter.

- Douglasiu, chyba nigdy wcześniej nie widziałam cię w dzinsach - powiedziała Angelina.

Spojrzał na nią ze śmiertelną powagą.

- To mój strój do gotowania.

Mętnie opowiadana historia przedstawiała się następująco: wieczorem do Pettibona miała przyjść jego sympatia, a on nie wiedział, co podać na kolację.

- Znalazłem się w nieco kłopotliwym położeniu. Jest to osoba, którą bardzo lubię i która potrafi docenić dobrą kuchnię. Szczerze mówiąc, wydaje mi się, że trochę przesadziłem, opowiadając o moich kulinarnych umiejętnościach.

- Trochę?

- Być może - powiedział spięty.

Angelina przypominała sobie, że sama tylko raz była tak

spięta przed gotowaniem. Było to wtedy, gdy po raz pierwszy miała coś ugotować dla Franka.

- Pójdę na górę i przyniosę przepisy - powiedziała, zacierając się do działania. — Widzimy się za chwilę w kuchni. - Kiedy dotarła na górę zawołała: - Jak ona ma na imię?

Pan Pettibone nie dosłyszał jej słów, więc podszedł pod schody.

- Słucham?

- Jak ma na imię?

- Och - powiedział wstydliwie - Leslie.

- Postaramy się, żeby był to dla niego niezapomniany wieczór.

Angelina zaparzyła dzbanek herbaty i po kilku minutach szybkiej wymiany zdań, rozłożyli duży stół w kuchni i zaczęli przygotowywać kampanię kulinarną. Chciała, żeby menu było dla niego technicznie osiągalne, aby było harmonijne i wyważone, pełne prowokujących smaków i konsystencji, a jednocześnie niezbyt ostentacyjne. Poza tym niezbyt czasochłonne, bo musiały jeszcze zrobić zakupy i ugotować coś dla siebie.

Natychmiast stało się oczywiste, że Douglas orientował się co i jak. Robił notatki i zadawał mądre pytania. Poczynił też kilka przemyślanych uwag dotyczących kilku jej przepisów, które Angelina zanotowała na marginesie, by później je sprawdzić.

Postanowiła zaskoczyć ich swoim Kremem ze Słodkiej Kukurydzy z Krabowym Sufletem. Przetarta konsystencja tej zapadającej w pamięć zupy, nadawała jej bogatego, aksamitnego smaku. Spory kawałek mięsa krabowego z posmakiem majonezu i kolendry natychmiast sygnalizował przychodzącej osobie, że jest tu mile widziana.

Głównym daniem będzie *filet mignon* w sosie własnym z tłuczonymi ziemniakami i fasolką szparagową. Roman-

tycznym spotkaniom powinny towarzyszyć wyraziste dania, jak za czasów Casanovy. Angelina poradziła panu Pettibone, żeby steki przypiekł tylko trochę, a następnie dołożył masło i pozwolił im się gotować jeszcze przez pięć minut dla lepszego rezultatu.

Na deser będzie delikatna tarta z karmelowym nadzieniem, aksamitny krem, który na języku pozostawia anielski posmak karmelu. Pan Pettibone wydawał się bardzo pewny siebie, jeśli chodzi o deser, ale denerwował się wykonaniem zupy i sosu do mięsa. Angelina poszperała w spiżarni i odkryła, że ma tam wszystkie składniki do zupy, więc postanowiła, że razem przygotowują ją zawczasu. Zgodziła się także dokładnie opisać mu wykonanie sosu.

Angelina szybko doszła do wniosku, że nawet jeśli pan Pettibone przesadził, opisując swoje umiejętności gotowania, to przesadził tylko odrobinę. Kiedy nastawili zupę i z zadowoleniem powtarzali poszczególne etapy przyrządzania sosu, Angelina zrozumiała, że Pettibone miał nieomyłne wyczucie proporcji, temperatury i czasu, jakiego wymagała wykwinna kuchnia. Kiedy podsmażał cebulkę, czekał aż będzie doskonale przezroczysta i miękka, zanim ją pomieszał. Kiedy dodawał przyprawy, Angelina widziała, że „szczypta” była zawsze taka sama i stanowiła odpowiednik dwóch „odrobin”.

- Słuchaj, Douglassie, jesteś naprawdę dobry - powiedziała Angelina z podziwem, kiedy do stojącego na kuchence garnka dodawał ostatnią, perfekcyjnie odmierzoną szczyptę pieprzu kajeńskiego.

- Mam pewne umiejętności i normalnie powiedziałbym, że dobrze czuję się przy garnkach. Ale jeszcze nigdy nie znałem osoby, która podobnie jak ty umiałaby skomponować menu. Bardzo wiele się od ciebie nauczyłem ze sposobu, w jaki dobierasz kolejne potrawy, aby uzupełniały swój smak.

Niektóre ze smaków, którymi rozkoszujemy się podczas jedzenia zupy, rozwijają swój pełen bukiet dopiero podczas deseru. Kiedy zacząłem tutaj przychodzić, było to dla mnie jak narkotyk. No i te twoje sosy, o mój Boże, te twoje sosy...

Pettibone perorował w ten sposób, a pod koniec spotkania wyjawiał jej swój sekret, sekret, którym podzielił się tylko z bardzo nieliczną grupą osób. Angelina szybko obmyśliła plan, który pozwoli mu odkryć swoją tajemnicę przed wszystkimi.

Zanim skończyli rozmawiać, zupa była już gotowa, a Douglas wydawał się znowu pewny siebie i rozluźniony.

- To było bardzo inspirujące spotkanie, Angelino - powiedział, wkładając notatki do kieszeni. - Dziękuję ci. Uratowałaś mi życie.

Odprowadziła go do wyjścia. Bezpiecznie owinięta, hermetycznie zamykaną miskę z zupą niósł w torbie na zakupy.

- Daj mi znać jak smakowało twojemu gościowi, Douglasie.

- Obiecuję.

- Jak wrócisz do domu, zacznij od razu przygotowywać babeczki, żeby zdążyły ostygnąć.

- Zrozumiałem - powiedział i zniknął za zakrętem ulicy.

Angelina zamknęła drzwi i kręciła ze zdumieniem głową na samą myśl, że wytworny pan Pettibone jest zakochany.

Musiała przyznać, że rozmowa z nim sprawiła, że sama zaczęła myśleć o miłości.



# BABECZKI Z KREMEM KARMELOWYM

[NA 6 PORCJI]



## SKŁADNIKI

- ☞ ¾ szklanki cukru (½ szklanki na karmel i ¼ na polewę)
- ☞ ¼ szklanka wina Sauternes lub Montbazillac
- ☞ ⅜ łyżeczki mielonego cynamonu
- ☞ 1 szklanka mleka skondensowanego
- ☞ ½ szklanki zagęszczonego mleka
- ☞ ½ szklanki tłustego mleka
- ☞ 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- ☞ 3 żółtka jajka

## POTRZEBNY SPRZĘT

- ☞ 6 oddzielnych płaskich foremek lub miseczek posmarowanych masłem (powinny mieć objętość ½ szklanki i około 7 cm średnicy)

## WYKONANIE

- ☞ Podgrzej piekarnik do 160°C.
- ☞ Wsyp ½ szklanki cukru do średniego rondla z grubym dnem. Cukier powinien przykrywać dno równą warstwą. Wlej wino do cukru. (Przygotuj tacę wypełnioną lodowatą wodą, w której będziesz mogła zanurzyć garnek, żeby zawartość przestała się gotować).



☞ Żeby schłodzić miseczki przygotuj drugą tacę lub blaszkę do pieczenia wypełnioną zimną wodą do połowy wysokości miseczek (posłuży również za naczynie do podgrzania miseczek w kąpeli wodnej). Wstaw do niej puste miseczki.

☞ Mieszaj cukier z winem na średnim ogniu, nie przestawaj dopóki w mieszance są kryształki. Nie pozwól, aby syrop się zagotował, dopóki nie rozpuści się cały cukier. Od czasu do czasu będziesz musiała zdjąć garnek z ognia, żeby go ostudzić zanim syrop zrobi się klarowny. Kiedy cukier całkowicie się rozpuści, przestań mieszać, bo w syropie pozostaną skryształizowane pasma. Przykryj garnek, zwiększ płomień i kiedy zacznie się gotować, pozostaw go jeszcze na 2 minuty. Zdejmij pokrywkę i gotuj, aż syrop zacznie ciemnieć. Kiedy będzie miał kolor ciemnego bursztynu, zdejmij garnek i wstaw do naczynia z zimną wodą.

☞ Szybko (i ostrożnie, bo gorący cukier ma bardzo wysoką temperaturę) nalej do każdej miseczki łyżeczkę karmelu i przy użyciu łyżeczki rozsmaruj karmel w fantazyjne wzory, pokrywając nimi wewnątrz krawędzie. Na dno każdego naczynka wsyp szczyptę cynamonu ( $\frac{1}{16}$  łyżeczki) i wstaw je z powrotem do blaszki wypełnionej zimną wodą.

☞ Do drugiego średniego rondla z grubym dnem wlej mleko skondensowane, mleko zagęszczone i zwykłe mleko. Dodaj ekstrakt wanilii. Zagotuj na średnim ogniu, następnie zdejmij z kuchenki i ostudź do temperatury pokojowej.

☞ W dużej misce rozmieszaj żółtka, żeby nie pozostały żadne smugi i przybrały kolor cytryny. Następnie stopniowo dodawaj pozostały cukier w ilości  $\frac{1}{4}$  szklanki, bez przerwy ubijając, aż zmieni się kolor. Połącz połowę mlecznej mieszanki z mieszanką z żółtek, dodając mleko po jednej łyżce (ma to na celu wyrównanie temperatur i zapobiega ścinaniu się jajek).

☞ Wlej taką samą ilość kremu do pokrytych karmelem miseczek i połóż je na blaszce do pieczenia. Przygotuj kąpiel wodną,

wlewając do blaszki gorącą wodę tak, żeby sięgała do połowy wysokości miseczek. Uważaj, żeby nie nalać wody do kremu. Piecz w piekarniku, aż zatopiony w środek patyczek będzie czysty. Zajmie to około 90 minut.

☞ Ostrożnie wyjmij miseczki z kąpieli wodnej, odstaw do ostygnięcia, następnie włóż je do lodówki na co najmniej 4 godziny przed podaniem.

#### PODANIE

☞ Tuż przed podaniem, wyjmij miseczki z lodówki i odstaw na chwilę, żeby lekko się ogrzały. Podważ brzegi nożem, następnie wyłóż każdą babeczkę na schłodzony talerz deserowy.

# ZUPA KREM ZE SŁODKIEJ KUKURYDZY Z SUFLETEM Z KRABÓW

[NA 6 PORCJI]



## SKŁADNIKI NA ZUPĘ

- ☞ 2 łyżki masła
- ☞ 2 łyżki oleju rzepakowego
- ☞ 1 duża biała cebula, poszatkowana
- ☞ 3 posiekane kawałki naci selera
- ☞ 2 litry bulionu z kurczaka
- ☞ 1 duża gałązka świeżego estragonu
- ☞ 2 liście laurowe
- ☞ ½ łyżeczki papryki
- ☞ ¼ łyżeczki pieprzu kajeńskiego
- ☞ 1 łyżeczka *curry*
- ☞ 1 łyżeczka soli
- ☞ ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- ☞ 1 szklanka białego ryżu
- ☞ 1 kg mrożonej słodkiej kukurydzy
- ☞ 1 cytryna, wyciśnięta i ze startą skórką
- ☞ 2 łyżki posiekanych świeżych liści bazylii

## SKŁADNIKI NA SUFLET KRABOWY

- ☞ 4 łyżki majonezu
- ☞ ½ łyżeczki mielonej kolendry
- ☞ 1 duża gałązka świeżego tymianku, posiekane same listki
- ☞ 1 duża gałązka świeżego oregano, posiekane same listki
- ☞ ½ kg gotowanych kawałków mięsa z kraba

- ☞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ☞ 1 łyżeczka przyprawy Old Bay Seasoning
- ☞ 1 łyżka posiekanych gałązek czosnku

#### WYKONANIE ZUPY KREMU

☞ W dużym garnku roztop na średnim ogniu masło i dodaj do niego cebulę i seler. Mieszaj, aż cebula zrobi się szklista. Dodaj bulion z kurczaka, estragon, liście laurowe, paprykę, pieprz kajeński, *curry*, sól, pieprz, ryż, kukurydzę i szklankę wody. Zagotuj. Zmniejsz płomień, przykryj garnek pokrywką i gotuj przez 20 minut bez mieszania. Zdejmij z ognia i odstaw na 5 minut zanim zdejmiesz pokrywkę. Zamieszaj, żeby rozbić ryż i z powrotem wstaw na kuchenkę. Gotuj jeszcze przez około 10 minut, aż kukurydza zmięknie i wszystkie składniki ulegną połączeniu. Wyłów i wyrzuć gałązki estragonu i liście laurowe.

☞ Zdejmij z palnika i zetrzyj na *puree* w tym samym garnku przy użyciu blendera. Jeśli trzeba, dodaj wody, żeby otrzymać konsystencję gęstej zupy. Dopraw do smaku solą i pieprzem, przykryj i postaw na małym ogniu, żeby nie ostygła przed podaniem.

#### WYKONANIE SUFLETU KRABOWEGO

☞ W średniej misce połącz majonez, kolendrę, tymianek i oregano. Dodaj mięso z krabów, starając się nie uszkodzić poszczególnych kawałków. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

#### PODANIE

☞ Nalej zupę do głębokich talerzy lub miseczek o dużej średnicy. Nałóż dużą łyżkę mieszanki krabowej na środek naczynia i posyp przyprawą Old Bay Seasoning. Na górę nałóż szczyptę szczypiorku czosnkowego oraz skórki z cytryny. Powierzchnię zupy pokrop 1-2 łyżeczkami soku z cytryny i posyp 1 łyżeczką posiekanej bazylii.

STEK *FILET MIGNON* W SOSIE,  
TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z KASZTANAMI  
I ZIELONA FASOLKA Z MIGDAŁAMI  
[NA 4 PORCJE]

---



SKŁADNIKI NA STEK I SOS

- ∞ 4 sztuki (120-170 g) steków wołowych
- ∞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku
- ∞ 2 łyżki suszonego cząbrku, sproszkowanego w móżdziejcu
- ∞ 5 łyżek niesolonego masła, pokrojonego w kostki
- ∞ 1 łyżka oliwy z oliwek (nie *extra virgin*)
- ∞ 1 mała cebulka, posiekana
- ∞ 2 ząbki czosnku, posiekane
- ∞ ½ szklanki likieru Grand Marnier
- ∞ 1 szklanka bulionu wołowego
- ∞ 2 liście laurowe

SKŁADNIKI NA FASOLKĘ Z MIGDAŁAMI

- ∞ 2 łyżki masła
- ∞ ½ szklanki uprażonych pokrojonych migdałów
- ∞ ½ kg świeżej fasolki szparagowej, z obciętymi końcówkami
- ∞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku

SKŁADNIKI NA ZIEMNIAKI Z KASZTANAMI

- ∞ 4 duże ziemniaki, obrane i pokrojone w kostkę wielkości 2,5 cm w garnku wypełnionym wodą, przykrywającą ziemniaki

- ☞ 4 łyżki masła
- ☞ ½ szklanki kasztanów ze słoika, posiekanych; dodatkowo 4 całe kasztany do przybrania (na przykład firmy Haddon House)
- ☞ 1 szklanka gęstej śmietany
- ☞ sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku

#### WYKONANIE STEKÓW

☞ Przepłucz steki i osusz je ręcznikiem papierowym. Dopraw do smaku solą i pieprzem, wetrzyj przyprawę w mięso. Odstaw na czas gotowania sosu i warzyw.

☞ Przed podaniem podgrzej grill lub patelnię do grillowania na średnim ogniu. Połóż steki na grillu lub na patelni i nałóż około 1 łyżkę masła na każdy z nich. Grilluj steki przez około 5 minut, nie odwracaj ich przez ten czas, aby mięso mogło wchłonąć przyprawę. Odwróć steki i połóż kolejną łyżkę masła na każdym z nich i podsmażaj w taki sam sposób.

☞ Odstaw na 5 minut, w tym czasie podgrzej sos.

#### WYKONANIE FASOLKI SZPARAGOWEJ Z MIGDAŁAMI

☞ Na średnim ogniu roztop masło na dużej patelni i przez 5 minut podsmażaj na nim migdały, aż masło zacznie pachnieć lekko orzechowo. Przełóż je do małej miseczki, przykryj i trzymaj w ciepłe.

☞ (Na tej samej patelni zacznij gotować sos do steków).

☞ Kiedy ugotujesz ziemniaki, ugotuj fasolkę szparagową na parze, aż zmięknie i wciąż będzie miała mocno zielony kolor. Zajmie to około 5 minut.

☞ Dodaj migdały do ugotowanej fasolki i zamieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Przykryj i trzymaj w ciepłe.

#### WYKONANIE SOSU Z GRAND MARNIER

☞ Na tej samej patelni, na której usmażyłaś migdały, podgrzej oliwę z oliwek i podsmaż cebulkę i czosnek, aż cebulą się zeszkli. Mieszaj bez przerwy przez 2-3 minuty, żeby nie przypalić. Wlej na patelnię Grand Marnier i pozwól alkoholowi odparować, co zajmie około 3 minuty. Dodaj bulion wołowy i liście laurowe, i odczekaj, aż zawartość odparuje i pozostanie połowa – zajmie to około 8-9 minut.

☞ (Teraz jest najlepsza pora żeby zacząć gotować ziemniaki).

☞ Przelej sos przez sitko, wlej go z powrotem do garnka i przykryj pokrywką, żeby nie wystygł.

☞ (Odcedź ziemniaki).

☞ Kiedy masz już gotowe steki, lekko podgrzej sos bez gotowania, zdejmij go z ognia i stopniowo wmieszaj pozostałe 2 łyżki masła. Dopilnuj, aby kolejne porcje masła były dobrze wmieszane zanim dodasz następną. Przypraw sos do smaku solą i pieprzem.

#### WYKONANIE ZIEMNIAKÓW Z KASZTANAMI

☞ Ugotuj ziemniaki do miękkości, przez około 10 minut.

☞ (Zajmij się sosem kiedy się gotują).

☞ Podgrzej piekarnik do temperatury 80-90°C.

☞ Odcedź ziemniaki, dodaj do nich masło i poczekaj, aż rozpuści się w garnku. Dodaj kasztany do garnka, przykryj i trzymaj w cieple.

☞ (W tym czasie zacznij gotować fasolkę na parze).

☞ Rozgnieć ziemniaki z kasztanami, dodaj do nich śmietaną i ubijaj mikserem. Dopraw do smaku solą i pieprzem, przykryj, włóż do piekarnika, by nie wystygły.

☞ (Kiedy będziesz miała gotowe wszystkie warzywa, zacznij grillowanie mięsa).

## PODANIE

☛ Nałóż trochę sosu na środek talerza i połóż na nim jeden stek. Dookoła mięsa nałóż ziemniaki z kasztanami oraz fasolkę z migdałami. Przyzdób całymi kasztanami.



## PAŃCZKI, SZAMPAN I CROQUEMBOUCHE



W dniu swojego ślubu Johnny Cappuccio wstał już o szóstej rano. W domu było pusto i cicho, jak zwykle od czasu przeprowadzki jego babci do domu opieki Sacred Heart. Przyzwyczał się już do samotności. Przynoszenie jej posiłków i pomaganie we wchodzeniu i schodzeniu ze schodów nigdy nie było dla niego problemem. Odczuwał jednak spokój ducha wiedząc, że była teraz bezpieczna i dobrze o nią dbano, i że nie musi się martwić tym, czy on będzie w domu, gdyby potrzebowała jego pomocy. A z kolei ona nie martwiła się, że odciąga go od miejsc i osób, z którymi powinien przebywać młody mężczyzna.

Dom, który był jego domem odkąd tylko sięgał pamięcią, został już dawno spłacony przez dziadka Johnnynego. Pani Cappuccio przepisała na niego akt własności, kiedy podjęła decyzję o przeprowadzce do Sacred Heart.

- Johnny, jestem tylko starszą panią i nie będę żyła wiecznie - powiedziała. - Ty jesteś już mężczyzną i jesteś dobrym człowiekiem, więc chcę, żebyś otrzymał ten dom. I tak dostałbyś go po mojej śmierci. A tak, mamy to już z głowy. Któregoś dnia będziesz chciał się ożenić, a ja nie chcę, żeby twoja żona martwiła się, czy będziecie mieli dach nad głową.

- Babciu... - powiedział Johnny, czując że zaczyna się czerwienić. - Nie wiem, co mam powiedzieć.

- Ostatecznie teraz też możesz mi już podziękować.

Uściskał ją z wdzięcznością, a ona wróciła do przygotowywania dla niego jego ulubionego śniadania - jajecznicy na bekonie i cienkich kromek włoskiego chleba z syropem. Jerry, Guy i Basil dwa dni temu zorganizowali dla niego wieczór kawalerski. Przyszło kilku chłopaków z salonu samochodowego, w którym pracował, zjawili się też koledzy z sąsiedztwa. Spotkali się w Tawernie pod Czerwonym Kogutem, grali w bilard, wypili morze Ballantinesa, zajadali kanapki z wieprzowiną, serem i papryką.

Johnny nie przepadał za alkoholem. Lubił wypić piwko lub dwa raz na jakiś czas, ale mimo wszystko podobało mu się, że spędził z nimi ten wieczór i mógł pogadać o życiu, a przede wszystkim o życiu w małżeństwie.

Około pierwszej w nocy, tuż przed zamknięciem tawerny, Jerry, Johnny i Guy znaleźli się przy barze, trzymając szklancezki z whisky John Jameson. Podnieśli je do góry.

- Za miłość - powiedział Guy.

- Za miłość - powiedzieli Jerry i Johnny, stukając się równocześnie szklaneczkami.

- Johnny - zawołał Basil, stając przy stole bilardowym i energicznie pocierając kredą końcówkę kija. - Chodźże tu chłopcze, chcę ci pokazać jak wbijam dziewiątą bilę.

- Na razie chłopaki - powiedział Johnny i odmaszerował na lekcję u mistrza.

Guy i Jerry oparli się o bar i stali w milczeniu, słuchając szafy grającej, z której dobiegało „Desperado”. Sączyli piwo i patrzyli na Johnny’ego i Basila, grających w bilard.

Ciszę przerwał Guy.

- Słuchaj, Jerry. Masz zamiar się kiedyś ożenić?

- Może. Naprawdę nie wiem. Biorąc pod uwagę, że moim rodzicom się nie udało... Prawdę mówiąc, mam wrażenie, że małżeństwo nie jest mi pisane. Kiedy się żenisz, musisz całkowicie przewartościować swoje życie. Jeśli nie położysz głowy na pieńku, to nigdy ci jej nie utną, co nie?

Pokiwali głowami.

- A ty?

- Ja też nie mam pojęcia - powiedział Guy.

Znowu ucichli, każdy pograżył się we własnych myślach, dopijając resztki piwa z kufli.

- Cóż, chyba będę leciał - powiedział Guy i podał Jerryemu rękę.

- Do zobaczenia w sobotę. Wielki dzień.

- Pewnie - Guy rzucił na ladę banknot dwudziestodolarowy i pomachał Basilowi i Johnnemu na dobranoc.

- Jeszcze jedno, Jerry - powiedział, wychodząc.

- Tak?

- Jeśli postanowisz, że położysz głowę na pieńku, to daj mi znać.

- Będziesz wiedział pierwszy - odpowiedział Jerry.

Wczesnie rano w sobotę Johnny postanowił ostatni raz przejść się po okolicy jako kawaler. Ślub zaplanowany był dopiero na siedemnastą.

Wyszedł z domu i w chłodnych promieniach słońca przeszedł przez park na rogu, w którym po raz pierwszy zobaczył Tinę. Ona miała siedemnaście lat, a on dwadzieścia. Od tamtej pory nawet nie spojrzął na żadną inną dziewczynę, a park nie wyglądał już tak, jak poprzednio.

Kiedy przechodził obok kościoła Saint Joseph, przypomniał sobie, jak na nią zerkał podczas mszy. Pomyślał o pierwszym razie, kiedy doskonale zaplanował swoje ruchy

i udało mu się wyjść ze mszy razem z nią. Co więcej, mógł ją nawet odprowadzić pod próg domu, który znajdował się po przeciwnej stronie jego domu. Pierwszy raz nie był ostatnim.

Johnny zatrzymał się przy Toskańskiej Piekarni i kupił dwa pączki francuskie. Tina pracowała tu za ladą pewnego lata, a Johnny za każdym razem wchodził do środka i zamawiał to samo, do czasu, gdy znowu poszła do szkoły. Ona też zwróciła na niego uwagę i często znajdował w torebce dodatkowego pączka lub czekoladowego eklera.

Spacerował jeszcze przez godzinę, a w okolicy pełno było wspomnień związanych z Tiną, z nim i Tiną, i rzeczy, które mu o niej przypominały. Kiedy zaczęło robić się późno, w drodze powrotnej minął dom Angeliny i uświadomił sobie, że kiedy zaczął chadzać na posiłki do pani D'Angelo, między nim a Tiną coś zaczęło się dziać. Jakby ktoś w tym samym czasie wyszeptał do ich uszu: „Tak”.

Dotarł do domu, sprawdził, czy wszystko spakował do torby przygotowanej na ich wyjazd do Poconos i założył smoking. O trzeciej w drzwi załomotał Jerry - jego świadek, który przyszedł po niego ubrany w podobny strój.

Johnny myślał cały dzień o nadchodzącej chwili i nie mógł się doczekać, kiedy wreszcie będą z Tiną mężem i żoną.

Ten moment zbliżał się wielkimi krokami.

Kiedy zrobiono już zdjęcia po ceremonii, Tina zapragnęła szczególnej fotografii z Don Eddiem, panem Pettibone, Basilem, Johnnym, Philem, Jerryem i Guy'em. Czterech najwyższych zajęło miejsce z tyłu, trzech przysiadło z przodu, wszyscy w najlepszych garniturach uśmiechali się od ucha do ucha, jak dumni wujowie. Później oprawiła zdjęcie w ramkę ze zwykłą mosiężną tabliczką z napisem KLUB KAWALERÓW

i podarowała Angelinie, która zawiesiła je w domu w kuchni obok Niezawodnej Staruszki.

Przyjęcie weselne odbyło się w dużej sali obok restauracji, w przyjemnym miejscu, które właściciel wynajmował na różne imprezy z zewnętrznym cateringiem. Dzięki łatwemu dostępowi do kuchni, do której wchodziło przez salę jadalną Il Primo Amore, obsługa była prosta i efektywna. Na ten wieczór Angelina wynajęła kilka dodatkowych kelnerów i kelnerów, ponieważ oczekiwano ponad sześćdziesięciu gości. Zaczęli przybywać około osiemnastej trzydzieści, częstowali się drinkami i szampanem, zjadali surówki i zakąski. Angelina strategicznie rozstawiła na stołach półmiski z importowanymi serami i rozgrzewającymi przekąskami. Przyjaciółka Tiny, która ukończyła Akademię Sztuk Pięknych, wyrzeźbiła w lodzie dwa gołąbki, które Angelina, na prośbę Jerryego, otoczyła górą schłodzonych krewetek.

Jerry opisał Angelinie ze szczegółami wspomnienie z dzieciństwa, kiedy po raz pierwszy w życiu zobaczył „górkę krewetek” na jakimś weselu, na którym był z rodzicami. Jego ojciec wyjaśnił mu, że oznaczało to powodzenie dla panny i pana młodego, a Jerry opowiadał o tym z takim rozrzewaniem, że Angelina postanowiła spróbować zrobić taką krewetkową górę specjalnie dla niego.

Tina i Johnny wynajęli didżeja zamiast tradycyjnego zespołu. Ponadto zapłacili skrzypkowi, żeby przygrywał podczas obiadu. Nie było wielu gości, każdy zaproszony był albo dobrym przyjacielem, albo członkiem rodziny państwa młodych. Wszyscy składali im najlepsze życzenia, tak jak bywa na podobnych uroczystościach.

Główny posiłek podano o dziewiętnastej. Na początek przyniesiono Tartaletki z Przegrybkami w Winie - deli-

katne przegrzebki zapieczone w lekkim sosie serowym i w cieście. To była doskonała przekąska, idealnie komponująca się z toastem wzniesionym szampanem.

Kiedy Angelina rzuciła okiem znad ramienia Pepino, Pepino i Tomas nakładali na talerze sałatki, tradycyjną sałatę ze szpinakiem i bekonem z ciepłym balsamicznym sosem miodowym.

- Jak wygląda nasze nowe ciasto, Pepino?

- Świetnie, szefowo. Kremowe babeczki prezentują się wyśmienicie. Ładniejszych w życiu nie widziałem. *Magnifico\*!*

W tym momencie Basil wetknął głowę do kuchni.

- Angelino! - zawołał. - Musisz przyjść tu na chwilę. Będzie toast.

- Już lecę - odrzyknęła, odwiązując długi, niebieski fartuch i biegnąc w stronę jadalni.

Przyjęcie już się rozkręciło. Johnny i Tina siedzieli rozpromienieni na szczycie stołu, w towarzystwie pierwszej drużyny Alicii, rodziców Tiny - Joe i Marii, pani Cappuccio, ojca DiTucci i siostry Bartholomew, która skojarzyła się Angelinie z Harrym Trumanem w habicie zakonnicy, roztaczającym urok polityka podczas kampanii wyborczej.

Przy stoliku najbliższej wejścia siedziała Mamma Gia z Guy'em, który na kolanach trzymał Francisa. Angelina, przechodząc obok, posłała im buziaka. Don Eddie wstał ze swojego miejsca, obszedł stół dookoła i podszedł do Angeliny z dwoma kieliszkami szampana w rękach.

- Wszystkiego najlepszego, Don Eddie! - powiedziała, całując go i biorąc od niego kieliszek.

Eddie również wyglądał na rozpromienionego.

- Najlepszego, najlepszego, Angelino - powiedziała gło-

\* *Magnifico!* - Wspaniałe!

šno. - Piękne miejsce i piękna panna młoda. Co za dzień, prawda?

- To miłe z twojej strony, że zafundowałeś szampana. Skromnie machnął ręką.

- Nie ma sprawy, to takie dobre dzieciaki. Czasem mi się poszczęści i uda kupić coś za niewygórowaną cenę. Czy starczyły cztery palety?

Agnelina roześmiała się.

- Dwadzieścia cztery skrzynki szampana na sześćdziesięciu gości? To około czterech butelek na osobę. Tak, wydaje mi się, że cztery palety wystarczą.

Basil zwrócił na siebie uwagę Jerry'ego i wskazał Angelinę, dając mu mało dyskretny znak, że udało mu się ją wyciągnąć z kuchni. Jerry chwycił widelec i zaczął uderzać w bok szklanki z wodą. Wtedy wszyscy stuknęli się kieliszkami i z kilku miejsc dobiegły okrzyki skierowane do Johnny'ego, żeby pocałował pannę młoda, co Johnny uczynił z uśmiechem.

Jerry poprosił o ciszę.

- Okej, słuchajcie wszyscy. Najpierw podziękujmy. Podziękujmy Bogu za piękną pogodę i za to, że dał nam możliwość bycia tutaj z Johnnym i Tiną w tym ważnym dla nich dniu. Ojcie DiTucci?

Zakonnik wstał i odmówił z nimi Modlitwę Pańską. Zanim usiadł i oddał głos świadkowi, pobłogosławił wszystkich zebranych oraz nowożeńców.

- Dziękuję, Ojcie - powiedział Jerry. - Mój ojciec, niech spoczywa w pokoju, mawiał, że tajemnicą udanego małżeństwa jest poczucie humoru i krótka pamięć. Nie posiadał żadnego z nich, ale to już inna historia.

Rozległy się śmiechy.

- Zapisałem sobie kilka różnych spostrzeżeń na temat małżeństwa, ale chyba pomnę je milczeniem, ponieważ

uświadomiłem sobie coś istotnego, kiedy patrzyłem na Johnny'ego i Tinę w kościele. Wnioskując z tego jak na siebie patrzą na pewno mogę powiedzieć, że będą zawsze o siebie dbali. I to się liczy. Dobre czasy przychodzą, a złe czasy kiedyś się kończą i jeśli tylko będziecie wzajemnie się wspierać, nic nie stanie wam na drodze. I tego wam życzę. — Jerry podniósł swój kieliszek. — I jeśli kiedykolwiek będziecie potrzebowali wsparcia, możecie zwrócić się do nas. Za Johnny'ego i Tinę!  
*Salute!*

Rozległ się aplauz i radosne okrzyki, zabrzmiały kieliszki. Tina zaczerwieniła się i uściśniła Johnny'emu rękę. Pierwsza fala oceanu szampana zniknęła w przypływie dobrych życzeń.

Angelina podbiegła do stołu, ucałowała pannę młodą i pana młodego, uściśniła świadka i zaraz pospieszyła w stronę kuchni. Didżej zagrał „Cherish” zespołu Association, a Johnny i Tina wstali by wykonać swój pierwszy taniec.

Guy podał dziecko Gii i razem z Basilem podeszli pogratulować Jerry'emu dobrze wypełnionego zadania.

- Bardzo ładnie, młody człowieku - powiedział Basil - bardzo ładnie.

Guy poklepał Jerry'ego po plecach i uściśnił sobie dłoń.

- Dobrze to ująłeś - powiedział Guy.

- Dzięki - odpowiedział Jerry. - Naprawdę miałem zapiski, głównie dowcipy. A na to wpadłem w ostatniej chwili. Wydawało się mieć sens, więc postanowiłem się tym podzielić.

- Zapamiętaj to - powiedział Guy - bo pochodziło prosto z serca.

Jerry upił łyk szampana i patrzył na Angelinę, przechodzącą przez salę w drodze do kuchni.

- Angelina świetnie wygląda, prawda? - powiedział



i szybko dodał: — Wydaje mi się, że dość dawno jej nie widziałem. Wy chyba też.

- Nasz gang trochę się rozsypał, co nie? - powiedział Guy.

- A jak radzi sobie z dzieckiem? - zapytał Jerry.

- Bardzo dobrze - odpowiedział Basil. - Mały rośnie jak na drożdżach.

- Pyta czasem o mnie? - zapytał Jerry.

Guy napił się szampana. Basil spojrzął na nich. Guy wyglądał, jakby chciał się znaleźć w jakimś innym miejscu, a Jerry przypominał uczniaka, czekającego aż nauczyciel skrytykuje go za źle napisany sprawdzian.

- Hmm, no pewnie - powiedział Basil. - Zupełnie niedawno zapytała mnie, czy orientuję się co teraz porabiasz.

- Byłem zajęty - powiedział pospiesznie Jerry. - Ale to chyba dla was miłe, że możecie mieszkać naprzeciw niej.

Basil przesunął palcem wokół brzegu kieliszka. Wydobył przy tym wysoki dźwięk.

- Pewnie często ją odwiedzasz - powiedział Jerry do Guy'a.

Guy spojrzął na Basila i przestąpił z nogi na nogę.

- Nie za często. Właściwie, to prawie w ogóle.

- Jerry, powinieneś wpadać tu częściej - zaprosił Basil. - Angelina naprawdę rewelacyjnie prowadzi tę restaurację. I jestem pewien, że z radością częściej by cię tu widziała.

- Powinienem czasem przyjść w odwiedziny - powiedział Jerry, jakby myślał na głos. - To znaczy, na co ja właściwie czekam, na zaproszenie na piśmie? Po prostu wydawało mi się, że jest zbyt zajęta prowadzeniem restauracji i opieką nad Francisem, więc nie chciałem się narzucać.

- Na pewno byś się nie narzucał - zapewnił go Basil i dyskretnie szturchnął swojego bratanka.

- Na pewno nie - dodał Guy, kiedy wysączył szampana do końca.

- O rany, gadam jak nastolatek - zaśmiał się Jerry. - Pójdę poprosić Gię do tańca. Pogadamy później.

Kiedy Jerry się oddalił, Basil posłał Guy'owi spojrzenie sfinksa.

- Co? - zapytał Guy.

Basil tylko pokręcił głową i poszedł szukać dla siebie partnerki do tańca.

Kiedy Lisa i Peggy uwijały się, zbierając talerze po sałatkach, znikwały i ponownie pojawiały się w drzwiach kuchni, Angelina w pocie czoła komponowała talerze z zamówionych w mniej więcej równej ilości trzech dań głównych: Stek z Wołowiny w *Gorgonzoli* z Sosem Barolo, Piersi Kurczaka Pieczone w Orzechach z Suszonymi Owocami, Dzikim Ryżem i Sosem Amaretto i Łosoś w Pistacjowej Panierce z Cointreau i Świeżymi Żurawinami. Ponadto każdy dostawał zestaw warzyw, a stek i ryba podawane były razem z *gnocchi*\*

- Ciasto *na. gnocchi* jest doskonałe, Pepino - powiedziała Angelina. - A jak łosoś?

- Zdejmuję z patelni ostatnią porcję, szefowo - odpowiedział Pepino. - Steki i kurczak już są gotowe. Zdążyliśmy na czas.

Przez kolejne czterdzieści minut uwijali się jak w ukropie, nakładając porcje jedzenia na talerze. Każdy z nich wyglądał tak ładnie jak obrazek na okładce książki kucharskiej. Angelina odwróciła głowę, kiedy do jej uszu dotarła głośniejsza muzyka. W otwartych drzwiach stał Basil. Wołał ją. Zauważyła, że ubrał dawno nieużywane buty do tańca.

\* *Gnocchi* - rodzaj włoskich klusek, podobnych do polskich kopytek.

- Angelino, moja droga, czy mogę cię prosić do tańca?
- Nie mogę. Jestem zajęta! - roześmiała się.

Pepino skinął głową w stronę drzwi.

- Niech pani idzie. Prawie wszystko gotowe. Wróci pani, kiedy trzeba będzie nałożyć deser. Niech pani idzie i zatańczy.

- Na pewno? - upewniła się.

- Jak najbardziej, szefowo. - Pepino uśmiechnął się szeroko. - Proszę iść!

- Dobrze. Dziękuję, Pepino.

Angelina wytarła dłonie, zdjęła fartuszek i razem z Basilem wyszła z kuchni. Przez chwilę poczuła się niezręcznie w swoim stroju szefa kuchni wśród rozbawionych gości, ale rozluźniła się, jak tylko zagrała muzyka, a Basil poprowadził ją na parkiet. Był naprawdę dobrym tancerzem.

- Tylko jeden taniec - powiedziała z uśmiechem - a potem muszę wracać do mojej kuchni.

- Jakie to uczucie, kiedy mówisz „moja kuchnia” jako profesjonalna szefowa? - zapytał i zatoczyli kolejne kółko.

- Wspaniałe. Wiesz, nie sądzę, żeby mi się udało tego dokonać bez waszej pomocy. Jesteście naprawdę wspaniali. Poza tym kupiliście wszystko dla dziecka. Kiedy Jerry przyjechał tego dnia, żeby zabrać mnie na zakupy po łódzeczko, ubrania i wszystko inne, gdy powiedział mi, że zrobiliście zrzutkę, to aż zachciało mi się płakać... wciąż mi się chce.

Basil uniósł brew, ale kiedy Angelina oparła głowę na jego ramieniu, nie powiedział ani słowa.

Dottie wybrała tę chwilę, aby dopaść ich z czwartą lampką szampana w ręce. Chwyciła Angelinę za ramię.

- Angelino! Dlaczego tańczysz z tym starszkiem? Powinnaś zatańczyć z kimś młodym i przystojnym!

Basil udał oburzenie, a Angelina przyciągnęła go bliżej siebie.

- Dottie, kto mógłby być przystojniejszy od twojego brata? Basilu, chwyć mnie w ramiona!

Dottie roześmiała się, wybierając sobie już kolejny cel, ku któremu potoczyła się z radością. Basil i Angelina dalej tańczyli.

- Po raz pierwszy nazwałaś mnie Basilem.

- Jesteśmy teraz współnikami w interesach - powiedziała Angelina - więc jeśli nie masz nic przeciwko...

- Z całą pewnością nie mam. Nigdy nie miałem. Słuchaj, przy okazji o coś cię zapytam. Zastanawialiśmy się z Dottie jakie macie plany na święta.

Angelina popatrzyła na inne pary na parkiecie.

- Wygląda na to, że będziemy zajęci aż do samego świątecznego tygodnia. Mamy sporo rezerwacji. A potem planuję spędzić jak najwięcej czasu z Francisem.

- Może przyszlibyście do nas w pierwszy dzień świąt? Dottie i ja z przyjemnością ugościmy ciebie i Francisza — powiedział Basil.

- A Guy?

- On pewnie też będzie.

- Dziękuję - odpowiedziała - ale nie wiem jeszcze. Może zostanę w domu z dzieckiem, pobędziemy tylko ze sobą w ciszy i spokoju.

Basil zmarszczył czoło.

- Angelino, to do ciebie niepodobne.

- Dam ci odpowiedź innym razem, dobrze? Muszę to jeszcze przemyśleć.

Piosenka się skończyła. Basil głęboko się uklonił. Dziękując mu za taniec, Angelina dostrzegła twarz Pepino w kuchennym oknie. Starał się przyciągnąć jej uwagę.

- Czekaj - powiedziała, pokazując mu podniesiony do góry kciuk - muszę jeszcze coś ogłosić.

Angelina wzięła mikrofon od didżeja i weszła na środek parkietu. Zaprosiła również Johnniego i Tinę, aby stanęły obok niej.

- Czy mogę prosić o chwilę uwagi? Wiem, że przed nami jeszcze dużo jedzenia...

- I picia! - dodał Jerry.

- Mam nadzieję, że smakuje wam jedzenie... - powiedziała Angelina.

Potwierdzeniem były gromkie oklaski.

- Teraz chciałabym przekazać młodej parze prezent, który wy wszyscy będziecie mieli okazję zobaczyć. Poza tym mam dla was małą niespodziankę.

Na wzmiankę o niespodziance goście ucichli. Angelina zyskała ich uwagę.

- Nie chciałam o tym wcześniej mówić i czekałam do dnia dzisiejszego. Il Primo Amore pozyskało pierwszego w swojej historii cukiernika. Nigdy wcześniej nie mógł wykonywać swojego zawodu i pasji, ponieważ po ukończeniu nauki musiał zająć się swoją matką. Studiował cukiernictwo we Francji w szkole Le Cordon Bleu w Paryżu. Z zawodu jest *maître pâtissier*, mistrzem w swoim zawodzie i jest zachwycający. To właśnie on upiekł tort ślubny, który na pewno was olśni. Przekazujemy go z miłością na ręce Johnniego i Tiny!

Rozległy się fanfary, po których rozległy się takty marsza. Kelnerki otworzyły wahadłowe drzwi do kuchni.

Wyszedł z nich Douglas Pettibone ubrany na biało, z wysoką czapką szefa cukierników założoną pod zawadiackim kątem. Przed sobą pchał wózek, na którym stał najbardziej wyszukany, zapierający dech w piersiach wypiek, jakiego nikt z zebranych dotąd nie widział. Był to monumentalny *cro-*

\* *Maître pâtissier* - mistrz cukierniczy.

*quembouche*, klasyczna francuska wieża, wyrzeźbiona z pojedynczych małych ptysiów. Każdy z nich obłany był cienką warstwą lukru, nadziany kremem i połączony z pozostałymi smakowitą, błyszczącą siateczką z karmelu i czekolady. Konstrukcja miała kształt stożka i niczym kolorowa choinka wznosiła się dumnie ponad głowami nowożeńców. *Chef de patisserie* Pettibone pokrył swoje dzieło smakowitą białą czekoladą i udekorował subtelnymi, własnoręcznie robionymi różyczkami z marcepanu, delikatnie posypanymi dwudziestoczerokaratowym złotem.

Johnny wyszedł na środek i serdecznie uścisnął dłoń pana Pettibone. Kiedy Tina otrząsnęła się z szoku, podbiegła do niego w podskokach i mocno go uścisnęła. Pettibone uklonił się dyskretnie i sprezentował im mały torcik owocowy w cukrowej polewie z panem i panną młodą na górze, aby zachowali go do pierwszej rocznicy ślubu.

- Na szczęście i aby zachować tradycję - wyszeptał.

Douglas Pettibone po raz pierwszy w życiu otrzymał owacje na stojąco. Kiedy rozbrzmiała muzyka, wszyscy klaskali, tańczyli i śpiewali porywający refren „Finiculi, Finicula!”.

Angelina musiała prawie krzyknąć do ucha Pettibone.

- Cóż, sekret wyszedł na jaw.

- Dziękuję, Angelino. Spełniło się moje marzenie.

- Myślałam, że zobaczymy dziś z tobą Leslie...

Pettibone chwycił Angelinę za ramiona, odwrócił ją i wskazał ponad szalejącym tłumem w stronę szczupłego, eleganckiego, niewątpliwie przystojnego mężczyzny w średnim wieku, ubranego z gracją w smoking Savile Row z szeroką, zieloną szarfą w pasie.

- Później oficjalnie was przedstawię - powiedział Pettibone. - Obiecuję. On bardzo chce cię poznać.

Angelina zarzuciła ramiona na szyję Pettibone i ucałowała go w oba policzki.

- Douglasie, tak się cieszę. Nigdy mi nie powiedziałeś, jak wam się udał obiad?

Pettibone uśmiechnął się - jego uśmiech wydawał się zarazem anielski i diabelski.

- Od niego wszystko się zaczęło!



STEK FILET MIGNON Z POLĘDWICY  
WOŁOWEJ Z GORGONZOLĄ  
W WINIE BAROLO  
[NA 6 PORCJI]



SKŁADNIKI NA SOS Z WINA BAROLO

- ∞ 4 łyżki niesolonego masła (2 łyżki do smażenia i 2 łyżki schłodzone do wykończenia sosu)
- ∞ 2 posiekane cebulki
- ∞ 2 duże ząbki czosnku, drobno posiekane
- ∞ posiekane listki z jednej dużej gałązki świeżego oregano
- ∞ 1 i ½ szklanki wina Barolo (takiego jak Sordo 2007, Pico Cesare 2004, lub Renato Ratti 2004)
- ∞ 2 liście laurowe
- ∞ 1 i ½ szklanki bulionu wołowego
- ∞ sól i mielony czarny pieprz do smaku

SKŁADNIKI DO WYKONANIA MIĘSA

- ∞ 6 sztuk (120-170 g) steków z polędwicy wołowej
- ∞ sól i mielony czarny pieprz do smaku
- ∞ 2 łyżki (około 30 g) sera *gorgonzola* (taki jak Mountain Piccante, Galbani, Klin, Lodigiani lub Mauri) pokrojonego na 6 kawałków

WYKONANIE SOSU

- ∞ Na średnim ogniu na dużej patelni stop 2 łyżki masła. Dodaj cebulkę, ząbki czosnku i oregano i podsmażaj, aż cebulka zrobi się



szklista, co zajmie około 2-3 minuty. Mieszaj bez przerwy, żeby zapobiec przypaleniu. Wlej na patelnię wino Barolo, dodaj liście laurowe i odczekaj, aż wywar zmniejszy objętość o dwie trzecie.

☞ Zdejmij z ognia, przykryj i trzymaj w ciepłe podczas przygotowywania steków.

☞ Przed podaniem, przecedź i podgrzej sos. Zdejmij z ognia i wmieszaj do niego dwie pozostałe łyżki zimnego masła, dodając je stopniowo i starając się dobrze rozmieszać przed dołożeniem kolejnej porcji. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

#### WYKONANIE STEKÓW

☞ Podgrzej piekarnik do 200°C i podgrzej patelnię do grillowania lub grill do 135°C.

☞ Przypraw steki solą i pieprzem. Opiekaj każdą ze stron przez około 4 minuty, aż mięso zacznie się zarumieniać. Nie odwracaj wcześniej, żeby nie uszkodzić powierzchni steku. Przypiekaj tak długo, aż będzie wystarczająco miękkie, postaraj się, żeby na skórcie powstały charakterystyczne żebrowania od grilla. Aby stek był krwisty lub średnio wypieczony, jego wewnętrzna temperatura zmierzona termometrem kuchennym powinna mieścić się w przedziale 44-46°C, a czas pieczenia powinien wynosić około 7 minut na jedną stronę (w zależności od grubości steku).

☞ Przełóż na blachę do pieczenia i wykonaj małe nacięcia w mięsie, do którego włóż kawałki sera *gorgonzola*. Wstaw do piekarnika, aby ser się roztopił, na około 2 minuty, ale nie dłużej niż 5 minut. Wyjmij z piekarnika i odstaw na czas przygotowywania sosu.

#### PODANIE

☞ Nałóż dwie łyżki sosu z Barolo na środek każdego talerza, następnie centralnie połóż stek.

# ŁOSOŚ W PISTACJOWEJ PANIERCE Z COINTREAU I ŚWIEŻYMI ŻURAWINAMI

[NA 4 PORCJE]



## SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA ŻURAWINY

- ∞ 1 świeża cytryna, starta skórka i wyciśnięty sok
- ∞ 1 łyżka cukru
- ∞ ½ szklanki suszonych żurawin

## SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA ŁOSOSIA

- ∞ 4 sztuki (120-170 g) fileta z łososia
- ∞ sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- ∞ 3 łyżki oleju rzepakowego
- ∞ 2 posiekane cebulki
- ∞ 1 szklanka białego, wytrawnego wina
- ∞ 1 świeża cytryna, starta na najmniejszych oczkach i wyciśnięty sok
- ∞ ¼ szklanki likieru *Cointreau* (możesz wykorzystać 50 ml buteleczki, z tych, które są w samolotach)
- ∞ ½ szklanki pistacji w łupinach, rozgniecionych w czystym ręczniczku w celu pozbycia się łupin, piecz przez 5 min w temperaturze 120°C, pokrusz je wałkiem w plastikowym woreczku

## DODATKI

- ☞ zapiekane ziemniaki
- ☞ świeże szparagi na parze w sosie maślano-cytrynowym

## WYKONANIE ŻURAWINY

☞ Do rondła dodaj trzy łyżki wody, sok z cytryny i cukier. Gotuj na średnim ogniu. Dodaj żurawinę i startą skórkę z cytryny i znowu zagotuj. Wyłącz gaz, przykryj i odstaw na około 10 minut. Zdejmij z kuchenki rondel, aby ostudzić go do temperatury pokojowej.

## WYKONANIE ŁOSOSIA

☞ Przypraw łososia solą i pieprzem. Wetrzaj przyprawy w mięso. Na średniej patelni podgrzej na średnim ogniu 1 łyżkę oleju rzepakowego. Dodaj cebulkę i podsmażaj, aż zrobi się szklista. Mieszaj przez 1 minutę, żeby zapobiec przypaleniu.

☞ Na chwilę przełóż cebulkę na podręczny talerzyk. Zwiększ ogień i wlej na patelnię pozostały olej. Gdy będzie gorący, podsmaż łososia, kładąc go skórką do góry. Nie odwracaj ryb przez 3-4 minuty, aby zaczęły się przyrumieniać. To zapobiegnie odrywaniu się mięsa i odpadaniu przypraw. Przewróć rybę, aby w taki sam sposób przysmażyć drugą stronę. Po dwóch minutach wlej na patelnię  $\frac{1}{4}$  szklanki wina. Gotuj przez chwilę (jeszcze około 2 minut), aby połączyły się wszystkie smaki, następnie przełóż filet z łososia na półmisek, spryskaj sokiem z cytryny, przykryj i trzymaj w ciepłe.

☞ Przełóż cebulkę z powrotem na patelnię i dodaj pozostałe wino. Podgrzewaj na średnim ogniu i odczekaj, aż objętość cieczy zmniejszy się do około pół szklanki, co zajmie około 3-5 minut. Pilnuj, żeby nic się nie przypaliło. Przepędź, wytrzymaj patelnię i z powrotem umieść na niej sos. Dodaj likier i pozwól, aby zgęstniał do objętości  $\frac{1}{4}$  szklanki, co zajmie około 2 minut.

## PODZWIĘCIE

☞ Na środku każdego talerza połóż kawałek ryby, polej ją 2-3 łyżkami ciepłego sosu i posyp 1-2 łyżkami uprażonych orzechów pistacjowych, przykrywając całą powierzchnię łososia. Obok ryby nałóż łyżkę żurawiny i udekoruj ją szczyptą skórki z cytryny. Podawaj z pieczonymi ziemniakami i dodatkiem 3-4 szparagów.

☞ Do dania pasuje francuskie białe wino. Spróbuj burgunda Grand Cru takiego jak Corton-Charlemagne, Louis Jadot 2005.

# PIERŚ KURCZAKA PIECZONA W ORZECHACH Z SUSZONYMI OWOCAMI, DZIKIM RYŻEM I SOSEM AMARETTO

[NA 6 OSÓB]



## SKŁADNIKI NA DZIKI RYŻ Z SUSZONYMI OWOCAMI

- ☞ 2 i ½ szklanki mało słonego bulionu z kurczaka
- ☞ 1 i ½ szklanki mieszanki dzikiego ryżu, krótko namoczonego i przepłukanego 3-5 razy zimną wodą, odcedzonego w sitku z małymi oczkami
- ☞ ¾ szklanki mieszanki suszonych owoców (morele, jabłka, gruszki, śliwki lub porzeczki takie, jak Woodstock Farms, pokrojone na kawałki o wielkości 5 mm)
- ☞ 1 łyżka niesolonego masła
- ☞ 1 łyżeczka soli
- ☞ ½ szklanki lekko pokruszonych nerkowców (włóż je do plastikowej torebki i rozkrusz walcikiem)

## SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA KURCZAKA

- ☞ 1 szklanka prażonych włoskich orzechów (około 110 g), takich jak firmy Emerald
- ☞ ½ szklanki kaszy jaglanej lub mąki sorgo
- ☞ 6 sztuk (170 g) piersi z kurczaka bez błony i bez kości
- ☞ sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- ☞ 2 roztrzepane jajka
- ☞ ½ szklanki mleka
- ☞ 2-4 łyżki oleju rzepakowego, potrzebnego do smażenia

- ☞ 3-5 łyżek niesolonego masła, potrzebnego do smażenia
- ☞ sok z jednej świeżej limonki

#### SKŁADNIKI NA SOS AMARETTO

- ☞ 1 łyżka oleju rzepakowego
- ☞ 1 posiekana cebulka
- ☞ ½ szklanki likieru Amaretto di Saronno (100 ml lub dwie buteleczki takie, jakie są w samolotach)
- ☞ 1 i ½ szklanki mało słonego bulionu z kurczaka
- ☞ ¼ szklanki pokruszonych, prażonych migdałów (około 90 g) takich jak Blue Diamond lub Emerald
- ☞ 2 łyżki zimnego niesolonego masła pokrojonego w kostki
- ☞ sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku

#### WYKONANIE DZIKIEGO RYŻU Z SUSZONYMI OWOCAMI

☞ Zagotuj bulion z 1 i ¼ szklanki wody w średniej wielkości rondlu. Dodaj ryż, suszone owoce, masło i sól. Ponownie zagotuj, zmniejsz płomień, przykryj pokrywką i gotuj bez mieszania przez 50 minut. Zdejmij z ognia i odstaw na 5 minut, następnie włącz pokruszone orzechy nerkowca.

#### WYKONANIE KURCZAKA W ORZECHACH

☞ Przez podajnik włączonego miksera wsyp orzechy włoskie i mąkę jaglaną i dokładnie je posiekaj. Odstaw na chwilę.

☞ Dużą deskę do krojenia owiń folią spożywczą, zawijając brzegi pod spód deski, aby ją zabezpieczyć. Przypraw obie strony kurczaka solą i pieprzem i połóż je pojedynczą warstwą na folii. Przykryj przyprawionego kurczaka kolejną warstwą folii i za wiń jej brzegi w podobny sposób, aby uniknąć rozpryskiwania się mięsa. Rozbij kurczaka metalowym tłuczkiem do mięsa, aby przyprawy mogły wnikać w środek.

☞ Wsyp mieszankę orzechów i mąki jaglanej do płaskiego szerokiego naczynia lub na inną powierzchnię. Zmieszaj jajka z mlekiem i każdy kawałek mięsa zamaczaj w tej miksturze przed panierowaniem w orzechach.

☞ Podgrzej piekarnik do 180°C.

☞ Na średnim ogniu na dużej patelni rozpuść 1 łyżkę oleju i 2 łyżki masła i podsmaż panierowanego kurczaka, zaczynając od wypukłej strony. Nie przewracaj przez pierwsze 4 minuty, aby panierka mogła przykleić się do mięsa i żeby od niego nie odpadła. Stop kolejną łyżkę masła i łyżkę oleju i odwróć kurczaka na drugą stronę – podsmażaj go w taki sam sposób (prawdopodobnie trzeba będzie smażyć go w kilku porcjach).

☞ Ułóż kawałki kurczaka na blasze do pieczenia. Piecz w piekarniku, aż mięso zmięknie – zajmie to około 25-35 minut.

#### WYKONANIE SOSU Z AMARETTO

☞ Rób sos na tej samej patelni, na której smażyłaś kurczaka. Podgrzej olej na średnim ogniu. Na gorący olej wrzuć cebulkę i podsmażaj, aż zrobi się szklista. Przez około 1 minutę mieszaj bez przerwy, żeby nic się nie przypaliło. Wlej na patelnię likier Amaretto, pozwól, żeby większość z niego wyparowała, co zajmie około 3 minuty. Następnie dodaj bulion drobiowy i gotuj przez 5 minut, żeby pozostała połowa objętości.

☞ Zdejmij sos z ognia, przecedź go i z powrotem wlej na patelnię, dodając migdały. Trzymaj na średnim ogniu, aż sos zmniejszy objętość i pozostanie około ½ szklanki.

☞ Zdejmij patelnię z ognia i, używając małej trzepaczki lub widelca, wmieszaj w sos masło. Staraj się, aby każda porcja rozpuściła się zanim dodasz kolejną. Przypraw solą i pieprzem do smaku.

#### PODANIE

☞ Na środek każdego talerza nałóż  $\frac{3}{4}$  szklanki ryżu. Na wierzch połóż pierś kurczaka, polej ją sosem migdałowym i skrop 1 łyżeczką soku z limonki.



## ŚWIĄTECZNA DOSTAWA



W te święta nie było Uczty Siedmiu Ryb w wigilię. Tego roku wszystko przebiegało spokojnie, nie ze względu na brak świątecznej atmosfery, czy poszanowania świąt, okazało się bowiem, że każdy miał jakieś inne plany. Pettibone spędzał je z Leslieem. Don Eddie i Phil pojechali odwiedzić starszą siostrę Dona, Ronnie, która mieszkała w ładnym domu na przedmieściach. Johnny i Tina zaprosili do siebie Joe, Marię, Gię i panią Cappuccio na *spaghetti* i mięsne pulpety. Oczywiście zaprosili do siebie również Angelinę i Francisca, ale Angelina postanowiła spędzić ostatnie cztery dni przed świętami tylko i wyłącznie ze swoim synkiem. Święto przypadało na czwartek, więc zamknęła Il Primo Amore już we wtorek, ubrała choinkę, udekorowała dom i na ostatnią chwilę, w środę rano, zrobiła świąteczne zakupy.

Zdecydowała, że zrobi sobie nietypowy prezent i spędzi każdą minutę ze swoim synkiem. Obiecała rodzinie, że odwiedzi ich z dzieckiem po obiedzie pierwszego dnia świąt, żeby wspólnie cieszyć się prezentami, ale w głębi czuła potrzebę podarowania samej sobie chwili wytchnienia. Może wypije drinka za Franka, puści płyty z kolędami i poświętuje z Francisem. Wydawało się jej, że najlepiej będzie, jeśli na chwilę odpuści pogoń za przyszłością i choć przez jeden

dzień siądzie i pomyśli, co też ta przyszłość może jej zaofiarować.

Basil cały dzień spędził kupując prezenty i w wigilię dotarł do domu o zmierzchu. Dom był pusty, a na stole znalazł karteczkę od Dottie, na której informowała go, że poszła odebrać szynkę zamówioną na świąteczny obiad i że Guy wyszedł do baru National. Wobec tego Basil z powrotem włożył płaszcz i kapelusz i postanowił też udać się do baru na kawałek dobrego ciasta.

Przez ostatnie tygodnie zamartwiał się Guy'em. Chłopak spochmurniał i nieczęsto wychodził z domu. Kiedy Basil go o to pytał, wzdychał lub odpowiadał, że pisał w bibliotece lub był na długim spacerze. Więc teraz może nadarzała się okazja, aby z nim porozmawiać i zbliżyć się do sedna sprawy.

Kiedy wszedł do National, miejsce wydało mu się nietypowo ciche, co wynikało z faktu, że przecież była wigilia. Obrzucił spojrzeniem poszczególne stoliki i dostrzegł Guy'a siedzącego przy kontuarze. Przed nim stał stojak na serwetki udekorowany plastikową gałązką ostrokrzewu. W dłoniach trzymał kubek z kawą. Basil powiesił płaszcz i kapelusz na wieszaku przy wejściu.

- Tutaj jesteś - powiedział i poklepał Guy'a po ramieniu. Zajął miejsce obok niego.

- Cześć - powiedział Guy.

Kelnerka zza lady podała Basilowi kartę z menu. Otworzył je i studiował z udawanym zainteresowaniem.

- Nie za często ostatnio się widzimy - powiedział Basil. Guy wzruszył ramionami.

- Dużo czasu spędzam w bibliotece...

- ...i spaceruję. Tak, wiem.

Guy upił łyk ze swojego kubka, ale kawa dawno już wystygła. Odstawił ją na bok i dał znak kelnerce.

- To niezbyt ciekawe miejsce do spędzania wigilii - powiedział Basil, odkładając menu na ladę.

- Chciałem posiedzieć i chwilę pomyśleć.

Podeszła kelnerka i dołączyła Guyowi gorącej kawy do kubka.

Basil skinął na nią.

- Poproszę kubek kawy i kawałek babki.

- Oczywiście - powiedziała i oddaliła się.

Basil złożył ręce niczym profesor.

- Posiedzieć i pomyśleć, tak? W domu też mamy krzesła.

- Chciałem też zjeść jakieś ciastko.

- To rozumiem. Więc o czym myślisz, kiedy tak tu siedzisz?

- Głównie o świętach. Dzieciatku Jezus. Przyszłości.

- Aha - powiedział Basil. Przyniesiono jego ciasto. - Mówiąc o przyszłości, sądzę, że powinieneś spróbować zaprosić Angelinę na jutrzejszy obiad. Może wpadłbyś do niej zaraz po południu. Ja już pytałem, ale jest szansa, że nie odrzuci zaproszenia złożonego osobiście w dniu świąt. Inaczej będzie w domu sama z dzieckiem.

Guy odwrócił się i spojrzał na niego.

- Ma zamiar sama spędzić święta?

- Mnie też nie wydaje się, żeby to był najlepszy pomysł.

Basil nabrał kawałek ciasta na widelczyk.

Guy zamilkł i zamyślił się w typowy dla siebie sposób.

Basil odsunął talerzyk z ciastem. Jak na jego gust było zbyt suche, ale za to kawa była mocna i bardzo gorąca.

- Lubisz Angelinę, prawda?

Guy aż podskoczył na sam dźwięk jej imienia.

- Bardzo. Basilu, nigdy nie znałem nikogo takiego jak ona. To głównie o niej myślę, siedząc w tym miejscu.

- Ach tak...

Guy zacisnął usta w wyrazie swojej frustracji.

- Ale czuję także dysonans. Ciągnie mnie do życia, które zostało za mną. Kiedy jestem przy niej, a szczególnie tego dnia gdy urodziło się dziecko... Nigdy ci o tym nie mówiłem, ale na początku myśleliśmy, że z dzieckiem nie jest najlepiej, ponieważ nie oddychało. Poprosiła, żebym je ochrzcił.

- Ochrzciłeś? - zapytał zdziwiony Basil.

Przez chwilę Guy znowu był w sypialni Angeliny i słyszał jej nawoływania.

- Nie. Nie musiałem. Wszystko było z nim w porządku. Ale widziałem, jakie to było dla niej ważne. Jak ważny dla niej był stan jego duszy.

Basil przytaknął. Guy wziął się za bary z poważnymi sprawami, które szczególnie wpisywały się w ten wieczór.

- Niektórzy mężczyźni pewnie niechętnie patrzą na kobietę, wdowę z małym dzieckiem - powiedział Basil i napił się kawy.

- Nie o to chodzi. Zupełnie nie o to. Po prostu wydaje mi się, że mam w głowie więcej pytań niż odpowiedzi. Ciągnie mnie do Angeliny i uważam, że pomoc przy jej porodzie była najbardziej wzruszającym i najdonioślejszym czynem w moim życiu. Ale przepełniają mnie pytania o wiarę, o samego siebie. O moją przynależność, miejsce, w którym powinienem być, abym mógł czynić najwięcej dobra. A ona chyba zasłużyła na kogoś, kto nie kwestionuje wszystkiego na swojej drodze. Kogoś, kto będzie z nią na jej warunkach.

Basil zdecydował, że nadeszła chwila prawdy.

- Guy, ona zasługuje na dobrego mężczyznę, z dobrym sercem, który będzie żył dla niej i dla jej dziecka. A warunki? Te zawsze można negocjować. Jeśli chcesz mojej szczerzej opinii, to i ona, i ty potrzebujecie jakiejś zmiany. Nic jednak się nie zdarzy, jeśli żadne z was nie uczyni kroku. Musisz dokonać wyboru, Guy. Jeśli będziesz zwlekał, ktoś może cię uprzedzić.

Guy poważnie przytakiwał, wiedząc, że Basil ma rację.

Podeszła do nich kelnerka i przyniosła białe tekturowe pudełko z ciastem, zawiązane kawałkiem tasiemki. Położyła je przed Guy'em razem z rachunkiem.

- A właśnie. Dostałem ofertę pracy.

Basil wyglądał na mocno zaskoczonego, choć starał się to ukryć.

- Doprawdy?

- Tak. W gazecie w Bucks County. Praca polegałaby na edytowaniu i pisaniu od czasu do czasu. Dość dobrze płatna, biorąc pod uwagę, że to nie żadna duża gazeta. Może przydadzą się wszystkie te godziny spędzone w bibliotece na odświeżaniu umiejętności pisania.

- Przyjmiesz ją?

Guy roześmiał się, ponieważ wiedział na jaką reakcję może liczyć, podając swoją odpowiedź.

- Nie wiem.

Basil również się roześmiał.

- A skoro już rozmawiamy o pieniądzach - powiedział - mam pytanie. Na weselu Angelina wspomniała, że Jerry zabrał ją na zakupy po łóżeczko i inne rzeczy dla dziecka i dziękowała nam za zrzutkę pieniędzy. Nic jej nie mówiłem, ale nigdy nie dawałem na to żadnych pieniędzy. A ty?

- Nie. Jerry nigdy nic nie zbierał.

- Ode mnie też nie - powiedział Basil. - Pytałem innych czy się dokładali, ale oni też nic o tym nie wiedzą.

- Więc Jerry zrobił to sam i sam za wszystko zapłacił?

- Na to wygląda.

Basil dodał trochę cukru do swojego kubka i zamieszał kawę drugim końcem łyżeczki.

Guy zerknął na drzwi, a potem z powrotem na Basila, jakby właśnie usłyszał, że ktoś zadzwonił lub jakby zobaczył,

że ktoś niespodziewanie pojawił się w wejściu. Wydawało się, że podejmuje jakąś, decyzję, jakby coś zatrybiło w jego głowie lub właśnie wpadł na rozwiązanie najtrudniejszego hasła w krzyżówce.

Bez ostrzeżenia wstał i położył na ladzie pieniądze.

- Muszę iść. Mam coś do załatwienia.

Basil spojrzął na niego zaskoczony.

- O której wrócisz do domu?

- Nie wiem jeszcze - Guy założył płaszcz i wziął karton z ciastem.

Basil odwrócił się na stołku przodem do Guy'a.

- Guy, jeśli zechcesz przyjąć radę od starego człowieka, to pozwól, że podkreślę, że pewnego dnia uda ci się podjąć decyzję.

Guy położył dłoń na ramieniu Basila i spojrzął mu prosto w oczy.

- Wiesz co? Chyba właśnie podjąłem. Wesołych świąt!

Świąteczny poranek przywitał Angelinę pogodną aurą. W oddali słyszała bicie kościelnych dzwonów. Poprzedniego wieczoru mocno opatuliła Francisca i zabrała go na pasterkę, która była jej ulubioną mszą. Kościół zawsze wtedy wyglądał cudownie, a wszyscy ministranci mogli razem służyć przy ołtarzu ubrani w czerwone kołnierze i białe komże. Poza tym wszyscy zgromadzeni z większym niż zwykle zapałem śpiewali kolędy. Francis przespał pasterkę od początku do końca.

Wstali i zjedli razem małe śniadanie, a następnie zaniósł go do dużego pokoju, gdzie na widok opakowanych w kolorowe papiery pudełek i kartonów leżących pod choinką, jego oczy zrobiły się wielkie ze zdumienia. Otworzyli kilka z nich, zostawiając pozostałe na później. Chciała jak najbardziej przedłużyć ten dzień.

Tego świątecznego ranka Angelina śniła o Franku, co bardzo ją zdziwiło. Nie śniła o nim od co najmniej miesiąca, a może i dłużej, chociaż każdego dnia myślała o nim wiele razy, najczęściej wtedy, kiedy patrzyła na Francisca.

W jej śnie Francis był starszy, miał jakieś pięć lat, i razem z Frankiem był na dole w piwnicy. Razem składali dziecięcę biurko na rozpoczęcie pierwszej klasy. Frank uczył Francisca jak trzymać młotek i wbijać gwoździe, tak, żeby weszły prosto w deskę. Przyglądała im się przez chwilę.

- Nie wiedziałam, że jesteście tu na dole - zwróciła się do Franka.

- Jasne - odpowiedział Frank. - Tu jest przyjemnie. Będę tu na dole, gdybyś mnie potrzebowała.

- Czyż nie jest piękny? - zapytała.

- A czego się spodziewałaś? Jest nasz.

Właśnie w tym momencie się obudziła.

Angelina i Francis oglądali „Cud na 34 ulicy”. Angelina widziała ten film po raz setny w życiu, podczas gdy on oglądał go po raz pierwszy. Popłakała się podczas sceny, w której Kris Kringle przemawia do małej sierotki, a Francis rozpłakał się, kiedy zbliżyła się pora lunchu. Angelina nakarmiła go obiadem Gerber i *cheeriosami*, a dla siebie zrobiła grillowaną kanapkę z serem i pomidorem. Niczego nie zaplanowała na obiad. Było to do niej niepodobne, od lat nie znalazła się w takiej sytuacji. Uważała to za oczyszczające przeżycie. Pomyślała, że później przygotuje coś niezbyt wyszukanego. Około szóstej spakuje kilka rzeczy i ruszy w dół ulicy do Tiny i Johnnynego ze świąteczną wizytą.

W tle zawodził Bing Crosby, a oni siedzieli na podłodze i otwierali ostatnie prezenty, kiedy usłyszeli dzwonek do drzwi.

Podniosła głowę i przez firanki w drzwiach dostrzegła sylwetkę mężczyzny trzymającego w rękach jakieś pudełko.

Wstała i zastanawiała się czy Basil znowu wysłał biednego Guy'a z dobroczyzną misją. A może to Basil we własnej osobie przyszedł, żeby po raz ostatni zaprosić ją na obiad.

- Ojej, kto to może być? — wyszeptwała do Francisca. — A może to Mikołaj wrócił po więcej ciastek! Chodźmy zobaczyć.

Wzięła go na rękę i poszli otworzyć.

- Jerry! Co ty tu robisz?

Jerry rozejrzał się wokół, udając, że zastanawia się, czy trafił pod właściwy adres. Pod każdą pachą niósł jeden ładnie opakowany prezent, a w rękach trzymał duże naczynie żaroodporne. Uśmiechnął się i jedna z paczek zaczęła się wysuwać. Angelina uwolniła jedną rękę i pomogła mu przytrzymać pakunek.

- Są święta! Więc postanowiłem przyjść i was odwiedzić. Ciebie i dziecko.

Angelina tylko uśmiechnęła się do niego i czekała na dalszy ciąg.

- Rozmawiałem z jednym z naszych wspólnych przyjaciół... i dowiedziałem się, że zupełnie sami spędzacie te święta. Poza tym miałem dla was prezenty... więc oto jestem!

Angelina roześmiała się.

- Wejdz, proszę - powiedziała. - Francis, spójrz kto przyszedł!

Jerry wszedł, prezenty, które przyciskał do boków położył na sofie. Następnie odwrócił się do Angeliny.

- Przyszedłbym wcześniej, ale... - nieśmiało wskazał na naczynie trzymane w rękach.

- Co tam masz? - zapytała. Była naprawdę zaintrygowana.

- Pomyślałem, że nie powinnaś gotować w czasie świąt, więc sam coś przyrządziłem.

Angelina była tak bardzo zdziwiona, że, gdyby Jerry



chciał, mógłby ją teraz przewrócić, uderzając łańcuchem choinkowym.

- Ty gotowałeś?

- Tak. Nie bój się.

Natychmiast chciała zjrzeć pod pokrywkę.

- Co to jest?

- **Stracotto**. Włoski zapiekany garnek. Znalazłem przepis mojej mamy i gotowałem od samego rana. Wyszło całkiem dobre. Tak sędzę.

Angelina chwyciła Francisca drugą ręką i pochyliła się nad naczyniem, kiedy Jerry uchylił pokrywkę. Zajrzała do środka, głęboko zaciągnęła się zapachem, palcem spróbowała sosu i zaczęła się śmiać.

- Co cię tak śmieszy?

- Sam to zrobiłeś? - zapytała z niedowierzaniem, a oczy miała wielkie jak spodki.

- Tak.

- Wydaje się doskonałe.

- Więc nie musisz udawać takiej zaskoczonej.

Wszyscy troje zaczęli się śmiać. Wymienili się i teraz Angelina trzymała naczynie, a Jerry dostał na ręce Francisca. Stała i przez długą chwilę przypatrywała się jak robi śmieszne miny do dziecka. Zmierzyła go parę razy z góry na dół.

- Bardzo dziękuję za **stracotto** - powiedziała. - Nie wiem co powiedzieć. Tak się cieszę, że przyszedłeś. Ale wyglądasz jakoś inaczej.

Wzruszył tylko ramionami, zdjął marynarkę i posadził Francisca na sofie. Angelina pokręciła głową i, niosąc garnek do kuchni, jeszcze raz obejrzała się przez ramię. Po chwili wróciła z butelką czerwonego wina i dwoma kieliszkami.

- No to świętujemy - powiedziała Angelina.

- Co będziemy świętować?

- Boże Narodzenie. I wiesz co? Jestem przekonana, że to jest pierwszy raz, kiedy przyszedłeś tu zupełnie sam. W odwiedziny.

Jerry zastanowił się przez chwilę.

- Nie. Naprawdę?

Angelina uśmiechnęła się.

- Jestem pewna — wyjęła korek i rozlała wino do kieliszków.

Jerry siedział na sofie z Francisem na kolanach. Angelina pomyślała, że ładnie razem wyglądają, jak starzy kumple. Usiadła obok nich. Ich kieliszki wydały kryształowy, czysty dźwięk, kiedy stuknęli się, wznosząc toast.

- Wesołych świąt.

- Chcesz otworzyć swoje prezenty? - zapytał Jerry.

- Nie, chcę jeszcze chwilę tutaj posiedzieć.

Wtem po trwającej kilka sekund ciszy coś jej zaświtało w głowie.

- Mam!

- Co masz?

- Krawat! Założyłeś krawat.

Jerry był tak nonszalancki, jak to tylko możliwe. Zachował się tak, jakby oboje nagle zauważyli, że ma krawat.

- Och, o to chodzi? A co z nim? Przyszedłem prosto z kościoła, więc to dlatego.

- Z kościoła? Mówisz serio?

- A jak? - Uśmiechał się szeroko. - Przecież są święta. I wiem, że masz świra na punkcie krawatów, więc...

- Chciałam tylko powiedzieć, że jest bardzo ładny. Posłuchamy muzyki?

Jerry podniósł dziecko na wysokość swojej twarzy i zaczął je łaskotać.

- Co ty na to, Francis? Posłuchamy muzyczki?

Po drugiej stronie ulicy Guy zamknął za sobą drzwi. Właśnie pożegnał się z Basilem i Dottie, którzy nie posiadali się z radości na myśl o decyzji, jaką podjął. Guy zatrzymał się i spojrzął w stronę domu Angeliny. Przez frontowe okno zobaczył Francisca podskakującego w górę i zaśmiewającego się z wysokości ramion Jerry'ego.

Nałożył szalik na koloratkę, postawił swój kufer i pociągnął go w kierunku przystanku autobusowego. Guy nie za dobrze się czuł, kiedy to jemu udzielano rad, ale był dobry w doradzaniu - cieszył się, że Jerry go posłuchał.

W tym czasie Angelina nastawiła swoją ulubioną płytę, tę którą zawsze zostawiała na deser - „The Christmas Song” Nat King Cole'a. Płyta kręciła się, a ona położyła na niej igłę. Popłynęły bogate dźwięki fortepianu i smyczek, a jedwabisty, słodki głos zaczął śpiewać: *Chestnuts roasting on an open fire...*

Angelina odwróciła się i stała bez ruchu patrząc na Jerry'ego, który przyszedł do niej w pierwszy dzień świąt, który ugotował dla niej obiad i który siedział na kanapie, bawiąc się z jej synkiem. W krawacie.

Zupełnie nie wiedziała, co ma o tym myśleć.

Czuła się, jakby zasnęła gdzieś pod drzewem i obudziła się dopiero w świąteczny poranek. Nigdy nie wiesz co zobaczysz, kiedy otworzysz oczy.

Podeszła do nich i usiadła. Pocałowała Francisca w główkę, ale nie zdejmowała go z kolan Jerry'ego.

Byłoby doskonałe, gdyby jeszcze zaczął padać śnieg.

O, proszę, pada.

**STRACOTTO**  
**(WŁOSKI ZAPIEKANY GARNEK)**  
[NA 6 DO 8 PORCJI]



**SKŁADNIKI**

- ☞ 1,4-1,8 kg szynki wołowej lub rumsztyku
- ☞ 3 duże ząbki czosnku pokrojone w podłużne plasterki
- ☞ 1 łyżeczka suszonego oregano
- ☞ 1 łyżeczka suszonego tymianku
- ☞ ½ łyżeczki suszonego rozmarynu
- ☞ ½ łyżeczki soli
- ☞ ¼ łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu
- ☞ 2 łyżki oleju rzepakowego
- ☞ 1 duża, biała cebula, pokrojona w kostkę
- ☞ 2 szklanki umytych i obranych pieczarek pokrojonych w kostkę
- ☞ 1 i ½ szklanki wytrawnego czerwonego wina
- ☞ 2 duże marchewki, obrane i pokrojone w kawałki około 2,5 cm
- ☞ 1 łodyga selera naciowego, pokrojona w kawałki około 2,5 cm
- ☞ 2 liście laurowe
- ☞ 2 łyżki przecieru pomidorowego
- ☞ 2 szklanki bulionu wołowego
- ☞ 800-900 g całych pomidorów z puszki
- ☞ ½ łyżeczki nasion selera

- ☞ ½ łyżeczki nasion kopru
- ☞ 6 średnich ziemniaków (około 750-1000 g)
- ☞ 2 łyżki niesolonego zimnego masła pokrojonego w kostki
- ☞ 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

## WYKONANIE

☞ Przepłucz mięso i osusz je papierowym ręcznikiem. Zrób nacięcia w mięsie i głęboko włóż ząbki czosnku.

☞ Zmieszaj oregano, tymianek, rozmaryn, sól i czarny pieprz i sproszkuj je przy pomocy moździerza. Wetrzyj tę ziołową mieszankę w mięso.

☞ Podgrzej łyżkę oleju na średnim ogniu na patelni lub w rondlu, mieszczącym co najmniej 4 litry. Na gorący olej połóż mięso i obsmaż je z każdej strony. Nie przewracaj przez 3 minuty, żeby dać mu czas na wchłonięcie przypraw i żeby nie porozdzierać powierzchni mięsa. Kiedy zarumieni się z każdej strony, tymczasowo przełóż je na podręczny półmisek.

☞ Pozostały olej wlej na tę samą patelnię, stojącą na średnim ogniu. Na gorącym tłuszczu podsmaż cebulę, aż zrobi się szklista. Mieszaj przez około 2 minuty, żeby zapobiec przypaleniu. Dodaj pieczarki i podsmażaj je, aż puszczą soki (około 7 minut). Wlej na patelnię ½ szklanki czerwonego wina i pozwól, aby większość wyparowała. Następnie dorzuć marchewkę, seler, liście laurowe oraz przecier pomidorowy. Dodaj bulion wołowy, pomidory, nasiona selera, nasiona kopru i resztę wina. Zagotuj na średnim ogniu.

☞ Włóż mięso do warzyw, zmniejsz płomień, przykryj i gotuj powoli przez 2-2,5 godziny, aż mięso zmięknie, ale nie będzie się rozpadało.

☞ W ciągu ostatnich 20 minut gotowania obierz ziemniaki i pokrój je na plasterki grubości 5 mm. Dołóż do garnka. Przykryj i gotuj do miękkości.

☞ Wyjmij mięso na półmisek. Pozbądź się liści laurowych i przy użyciu łyżki z dziurkami przełóż marchew, seler, pomidory i ziemniaki na ten sam półmisek. Przykryj i trzymaj w ciepłe.

☞ Przelej powstałe w wyniku gotowania soki do przezroczystego żaroodpornego pojemnika i wyczyść patelnię/rondel. Zlej lub wylej łyżką warstwę tłuszczu, która powstanie na powierzchni, precedź resztę płynu i wlej go na patelnię, żeby zrobić sos. Na średnim ogniu odparuj część płynu, aby pozostała około 1 szklanka – zajmie to 5-8 minut. Przed podaniem zdejmij sos z ognia i stopniowo dodawaj do niego masło, starając się dokładnie rozmieszać każdą porcję przed dodaniem kolejnej. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

#### PODANIE

☞ Ostрым nożem pokrój mięso na plastry szerokości 2 cm. Nałóż trochę ziemniaków na środek każdego talerza. Na wierzch połóż plaster mięsa oraz marchew i seler. Polej sosem i posyp natką pietruszki.