

УДК 641.55
ББК 36.997
М54

Метельская-Шереметьева, Инна.
М54 Рецепты еврейской мамы / Инна Метельская-Шереметьева. — Москва : Эксмо, 2023. — 304 с. — (Есть. Читать. Любить).

ISBN 978-5-04-097452-8

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой отличается от предыдущих тем, что в этой лиричной автобиографической повести автор легко, живо и с юмором описывает события своего детства, органично вплетая в повествование традиционные рецепты блюд еврейской кухни, которыми с нею делились ее взрослые друзья и соседи. При этом автор сохраняет «фирменные» черты своего кулинарного стиля — рецепты в книге просты и доступны, так что приготовить по ним блюда под силу даже не слишком искушенному домашнему кулинару.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-097452-8

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2018
© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2023

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
ЕСТЬ. ЧИТАТЬ. ЛЮБИТЬ

Инна Метельская-Шереметьева
РЕЦЕПТЫ ЕВРЕЙСКОЙ МАМЫ

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Редактор *О. Ивенская*
Художественный редактор *Г. Булгакова*
Иллюстрации *А. Алейниковой*
Компьютерная верстка *С. Туркина*
Корректор *М. Мазалова*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндiрушi: «ЭКМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Маскеу, Зорге көшесi, 1 үй, 1 гiмарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгiсi: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дуken : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

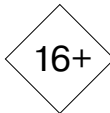
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 17.01.2023. Формат 60x90¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 19,0.

Доп. тираж 2000 экз. Заказ



ЧИТАЙ·ГОРОД

ISBN 978-5-04-097452-8



9 785040 974528 >

В электронном виде книга издается вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга — один клик



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
"ЭКМО-АСТ"

ИННА МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА

РЕЦЕПТЫ ЕВРЕЙСКОЙ МАМЫ

≡ ТАКИ БУДЕТ ВКУСНО! ≡



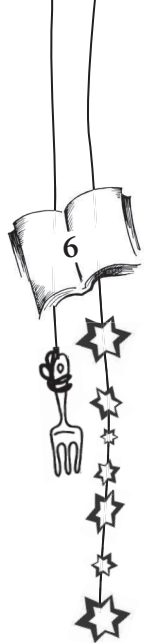
ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2023

Содержание

Кугель с макаронами для праздничного ужина . . .	19
Чолент	33
Ореховый форшмак	41
Форшмак из рубленой селедки	42
Суп с клецками из магазинных сушек или мацы . . .	44
Мамуль	57
Салат из картошки	64
«Баранья голова»	65
Щука фаршированная	67
Синья из дешевой рыбки	69
Пеленгас (кефаль) целиком из духовки	71
Знаменитая хала с изюмом	73
Рыбно-творожные фиши	75
Вергута с яблоками	88
Мафрум	103
Эсикфлейш	108
Латкес	115
Особые творожные пончики суфганиёт	117
Пончики	119
Крем патисьер с тертым шоколадом	126





Кунжутное бурфи	127
Софи-пилав	137
Коротенький рецепт ош-халты	139
Домашние «шпроты»	147
«Красная икра»	149
Щи для Сталина	157
Руллет	168
Куриные крылышки и потрошки сладко-острые	171
Вехуле-вехуле	172
Лимонно-медовая рыбка	182
Галантин из курицы с грейпфрутом	188
Пряное мясо ту би-Шват	190
Фаршированные виноградные листья и чернослив	192
Жаркое с гарниром из фасоли и лимонным ароматом	194
Шакшука	199
Бланманже одесское по-французски	200
Грис-халва	201
Фаршированный хлеб и салат из петрушки	204
Грушево-шоколадный торт	213

Куриные рулетики в яблочном соусе	225
Гоменташы	232
Крокеты еврейские	238
Плов зеленый с печенью «бахш»	240
Тажин с сардинами	251
Харосет	258
Кускус с бараниной	259
Бегрир	268
Харира	277
Рыбка для Инночки	293
Соленые лимоны по-еврейски	294
Салат по-еврейски	296
Карп для Инночки	296
Сыр по-еврейски	297
Самый правильный рецепт бульона с галушками	298
Телячий (или бараний) ошеек, запеченный с яблоком и грушей	299
Пончики из заварного теста (любимые пончики Инночки)	300
Кексы с грибами и грецкими орехами	301
Мясо в кунжутном соусе	302



Эта книга посвящается,

конечно же, моим самым родным людям: всем живым и ушедшим Метельским, всем живым и ушедшим Монох, моей любимой маме Люсе, обожаемому мужу Петровичу, сыну Сережке, Юляшке, Глебу, Юле, двум очень важным для меня Михаилам, бабушке Дусе, Асе и ее Василисушке, и всем тем людям, кто успел, даже пройдя по краешку моей судьбы, оставить в ней заметный след: Оксане Киселевой, Сусанне Аникитиной-Юнгблюд и Валерию Теодоровичу Юнгблюд, Марине Казиной, Алене Иванченко, Ларисе Иванченко, Ирине Сердюковой, Анне Ивановой, Алексею Андрееву, Ирине Владимирской, Светлане Наумовой, Оксане Сергеевой, Марине Антоновой, Людмиле Соколовой, Валентине Бусыгиной, Елене Деркачевой, Елене Груничевой, Андрею Калинин (Буратине), Светлане Сафроновой, Галине Нефедовой, Максиму Шишкину, Нине Латышевой, Надежде Кузнецовой-Заворотнюк, Ольге Жиленко, Елене Марковой, Елене Царевой, Натэлле Бармаковой, Наталье Цискараули, Светлане Земцовой, Льву Моисеенко, Юлии Емельяновой, Елене Линник, Ирине Дубровской, Ольге Бороденко, Светлане Усольцевой, Людмиле Нестеровой, Натальи Латышевой, Надежде Алексеевой, Евгении Лебедевой, Марии Слепцовой, Людмиле Терещенко, Олене Корнеевой, Яне Новицкой, Руслане Свитневой, Ирине Мбелизи, Тамаре Олеринской, Татьяне Воронцовой, Елене Рыбалкиной, Наталье Ас, Ольге Гарде, Даше Трауб, Елене Тихоновой, Валентине Штыровой, Ларисе Проскура, Елене Рогге, Тане Тикканен, Надежде Козьминой, Людмиле Макаровой, Ларисе Михайловой, Светлане Леухиной, Ольге Яврумян, Светлане Байковской, Элен Ермаковой, Светлане Руденко, Галине Поляковой, Инне Папшиевой, Светлане Шевелевой, Галине Матийцо, Людмиле Ульяновой, Алле Чистяковой, Розе Мударисовой, Игорю Андрееву, Андрею Космогорлову, Рушану Мустакимову, Веронике Жуковой, Лане Рудневой, Евгению Крестникову, Михаилу Дегтярь, Светлане Рерих, Альфии Махамре, Филиппу Сухареву, Ляйле Тлеуовой, Андрею Водяному, Александру Подшивайлову, Михаилу Иванову, Светлане Романовой, Николаю Николаевичу Дроздову, Людмиле Метелевой, Елене Сигнаевской, Татьяне Демидовой, Ирине Еремеевой, Ксении Раздобаровой, Сергею Демидову, Анне Миловзоровой, Оксане Аникушиной, Ольге Внуковой, Светлане Смоленковой, Алене Петровой, Татьяне Лоок, Елене Талановой, Наталье Клочковой, Ольге Горенской, Наталье Вахониной, Елене Литвинской, Елене Сухановой, Ольге Харламовой, Наталье Сидельниковой, Натальи Панга, Алле Орловой, Клавдии Ивановне Фомичевой, Елене Завьяловой, Ольге Ерквич, Ирине Карки...

А также незабвенным

Анне Ароновне Беренштам	и	Борису Абрамовичу Беренштам
-------------------------	---	-----------------------------



Наш дом был не таким, как все. Наверное, он был единственным и уникальным во всем нашем чуть провинциальном, работающем, веселом и немножко сумасшедшем городе, где в многотысячном людском муравейнике на поверку каждый был через третьи руки знаком с каждым и доводился этому «каждому» коллегой, соседом по даче, кумом, сватом или еще более близким родственником.

Неизвестно, кем и когда был задуман и построен Дом. Неизвестно, сколько семей и даже поколений он пережил, дай Бог им всем здоровья. Он наверняка переживет и меня.

Но в ту пору, о которой пойдет речь, я абсолютно ничего о своем будущем не знала, об исторических судьбах архитектурных построек не задумывалась, а наш дом, со всеми живущими в нем людьми, воспринимала так, как все обычные дети: твой дом и есть весь мир...

Это сейчас, сравнившись по возрасту с героинями моего рассказа, я догадываюсь, что идею Дома наверняка отобрали на каком-нибудь творческом межреспубликанском конкурсе архитектурных проектов молодых специалистов в самом начале хрущевской оттепели, воплотив в нем разом и все библейские заповеди, и каноны Устава Строителя Коммунизма.

Судите сами. В доме было три этажа и четыре подъезда. Наш, первый, подъезд занимала «номенклатурная элита», как сейчас принято говорить. То есть партийно-обкомовские сливки,



руководство городских спецслужб, начальство военкомата, директор крупнейшего в городе завода и кто-то еще... Мы жили в огромных квартирах, где малышня вроде меня могла свободно ездить на велосипеде, где можно было поставить два платяных шкафа друг на друга и еще чуть-чуть места осталось бы до потолка.

Во втором подъезде квартиры были чуть меньше, на лестничных клетках было уже не по две, а по три двери, и жили за этими дверьми представители (как я теперь понимаю) творческой и научной интеллигенции.

В третьем подъезде, отданном под коммунальное жилье тоже элите, но уже рабочей, жили самые главные в городе передовики труда, то есть те, на кого должно было равняться все наше подрастающее поколение. Правда, как-то так получилось, что к моменту моего рождения почти вся рабочая элита, за редким исключением, обменяла свои престижные комнаты на менее пафосные и просторные, но отдельные квартиры в других районах города. Поэтому охарактеризовать одним словом жильцов третьего подъезда у меня не получится, скажу только, что обе мои главные героини жили именно в нем.

Апофеозом социалистической справедливости и всеобщего братства стал четвертый, самый большой и многолюдный, подъезд, занимавший почти половину нашего странного дома: это было самое настоящее рабочее общежитие. На первом





этаже, прямо у входной двери в этот подъезд, сидел вахтер — дед Трофим. Правда, чаще всего доброго и вечно пьяненького Трофима заменяла его жена — самая злючая во дворе бабка — старуха Рекунэнчиха. Она внимательно следила за тем, чтобы на вверенный ей объект ни одна посторонняя контра не прошмыгнула, поэтому в загадочном «общезитии» я была всего пару раз в жизни. И знаете, что я вам скажу... если вы захотите когда-нибудь построить дом и сделать в нем комнаты по 12 метров, то не городите в них четырехметровые потолки. Комнаты будут выглядеть словно толстая книжка, поставленная на попа — гротескно и жутковато.

Весь двор (размером с небольшой городской сквер) был засажен огромными, вровень с крышей, старыми кленами и тополями и окольцован парадным каре из сараев жильцов первых трех подъездов. Говорят, когда я родилась, горячей воды в доме еще не было, а в сараях хранили дрова для «титанов» — восхитительных чугунных монстров, которые пожирали поленья, отрывивая из жадных ртов-поддувал пламя и выплевывая из медных «носиков» самый настоящий крутой кипяток.

Котельная в доме была своя, мы ее называли «кочегарка» и обожали в ней играть, подкупив конфетами безотказного деда Пашу.

Была в доме и своя кулинария, называвшаяся «домовой кухней» (только я тогда не знала, что обслуживаются в этой кулинарии исключительно жильцы первого подъезда). С торца общежития

был пристроен небольшой магазин, часть которого бессовестно (по словам моей мамы) «оттяпал» сапожник дядя Лева. Впрочем, услуги дяди Левы были востребованы чуть ли не чаще, чем товары продмага, где мы покупали молоко и хлеб. А больше там и брать-то было нечего. За остальным весь двор предпочитал ходить на рынок. Только в моем городе он назывался «базар».

В третьем подъезде, на первом и втором этажах, жили мои самые любимые взрослые «подружки» — Анна Ароновна Беренштам и Мирра Богуславская. Я еще ничего не знала ни о евреях, ни об истории этого народа, ни тем более о том, кто такие сефарды и ашкеназы, но слова запомнила, так как маленькая, мирная, очень веселая и «слишком интеллигентная для третьего подъезда» (по словам своего мужа, дяди Бори) Анна Ароновна говорила о тете Мире, что она «типичный образчик сефардской ветви».

Тетя Мирра, которая смертельно обижалась, если слышала это самое слово «тетя», а на «типичного образчика» не сердилась вовсе, была высокой, пышнотелой, фантастически красивой еврейской старой девой. Во всяком случае, я считала именно так, и всех своих бумажных кукол рисовала похожими на Мирру: с огромными, в половину лица шоколадными глазами, сочными темными губами бантиком и гладкой, всегда загоревшей кожей.

Мирру наш двор не любил. Ну, не то чтобы не любил (у нас терпимо относились ко всем и обо всех беспощадно сплетничали), но побаивался.





Мирра, по словам мамы одной из моих подружек, была «та еще стерва», а по словам другой — «цены себе не сложит, потому в старых девах и кукует».

«Ну, что старая, то да, — хохотала Мирра, — а что дева, то вот вам!» — и Мирра выразительно демонстрировала соседкам смуглый кукиш с аккуратным перламутровым маникюром, несколько на них не сердясь.

Вообще же наш двор можно было бы снимать в каком-нибудь правильном советском кино, настолько он был интернационален, добродушен, открыт и даже в скандалах сплочен против всего прочего «мира». Украинцы, русские, молдаване, евреи, армяне, латыши, киргизы, греки, белорусы и даже одна семья испанского «сына Союза» дяди Гонсалеса — вот что такое был наш двор.

И если взрослые про социальные различия подъездов все прекрасно знали, то нам, тем, кому о ту пору минуло от трех и до семнадцати, на всякие «подъездные разницы» было наплевать с высокой горки. У нас была общая на всех собака Аза, которую любили ничуть не меньше своих домашних собак, была кочегарка деда Паши, был большой теннисный стол и коллективная сетка с ракетками, было две или три «халабуды» (импровизированных шалаша, находившихся в состоянии вечного ремонта и перестраивания), ну и, конечно, всякие там песочницы и горки «для малышни», почти все время пустующие. Ибо если в нашем дворе тебе исполнилось три года, то ты



уже никакая не малышня, и у тебя есть дела важнее, чем обдирать задницу о занозистые доски старой горки.

Летом и вообще на всех каникулах и выходных мы встречались чуть ли не в восемь утра, разбредались в обед по домам на короткие перекусы и снова возвращались во двор до самой темноты.

Примерно лет с пяти я приобрету нахальную привычку являться на обед к Анне Ароновне.

Так случилось и в тот раз...

Точнее, она сама меня отлавливает, когда я бреду с детской площадки к своему первому подъезду, и кричит мне в окно: «А кто это у нас тут совсем забыл бабушку Аню и дедушку Бору? А кто им делает нервы тем, что не заходит в гости?»

И я с удовольствием захожу.

— Бора, — влюбленно смотрит на меня Анна Ароновна, — ты посмотри, как этот ребенок кушает. Это же песня, как она ест мой кувалда! Вот скажи, Бора, ты бы хотел, чтобы у нас был такой ребенок? Ну, отложи же ты свою газету, Борах! Я задаю вопрос мужу или программе «Время»? Ты хотел бы иметь этого ребенка?

— Что? — отрывается от «Литературной газеты» Борис Абрамович, — Ах да. Конечно, хотел. И чтобы она была мальчиком...

Дядя Боря подмигивает мне и возвращается к своей газете. А я ни капельки не обижаюсь. Потому что моя родная бабушка под страшным секретом рассказала своей приятельнице,



а я, естественно, услышала, что раньше у дяди Бори и Анны Ароновны был сын. Только он сделал что-то совсем ужасное: познакомился на фестивале молодежи и студентов с самой настоящей негритяжкой с Кубы, женился на ней и уехал за тридевять земель. Жениться ему разрешили, потому что негритяжка была коммунисткой, но в Союз приезжать не давали, потому как «неизвестно же, как оно там все на самом деле». Бабушка предполагала, что Борис Абрамович продал свою большую кооперативную квартиру в Киеве и приехал в наш город, поселившись в комнате-коммуналке не просто так, а чтобы дать денег непутевому сыну и его чернокожим детям, которые, как мне казалось, должны были быть копиями малыша-негритенка из фильма «Цирк».

Мимо открытого окна Анны Ароновны неспешно проходит Мирра.

— Привет, подружка! — весело машет она мне рукой. — Тебя снова откармливают? Заходи лучше ко мне, не порть фигуру!

— Ну, чтобы она испортила фигуру, как ты, ей надо кушать, кушать и кушать! — незлобиво отвечает Анна Ароновна.

Мирра работает врачом в женской консультации, совсем рядом с нашим домом, и во время обеда все время приходит «гонять чай» к себе. Мне тоже нравится «гонять чай» с Миррой, которая очень интересно обо всем взрослом мне рассказывает. В основном о том, как несчастны те женщи-



ны, что все-таки вышли замуж... Я не знаю, что такое «женская консультация», но, наверное, это такой клуб, где красивые женщины вроде Мирры учат некрасивых и несчастных чему-то полезному.

Но сегодня я замечаю на журнальном столике пишущую машинку дяди Бори с заправленной в каретку бумагой, а это значит, что мы будем печатать для моей мамы и «вообще для всех, кому оно надо» очередной рецепт Анны Ароновны. Я быстро дожевываю и бегу мыть руки.

Печатать я научилась в два года. Да и сейчас, когда мне уже на три года больше, я печатаю лучше, чем пишу. Дома у нас тоже есть печатная машинка, даже еще более красивая, чем у дяди Бори. И моя бабушка никогда не запрещает ею пользоваться. Но печатать что-то самой, просто так, совсем не интересно, даже если играть в бабушкиного секретаря Ольгу Петровну. Другое дело, когда я «занимаюсь делом», натюкивая довольно sporo под диктовку разные вкусные рецепты из огромной копилки моей взрослой подруги. Мамины сотрудницы на работе очень ждут этих рецептов, они разбирают все, даже почти совсем слепые копии, и передают через маму мне всякие разные подарочки из своего конструкторского бюро — ластик, карандаши «Кохинор», бутылочки с волшебным клеем ПВА, которым интересно мазать руки и потом «снимать с них кожу».

— Бора, как ты думаешь, Люсе понравится рецепт нашего кугеля?

— Ух-гум...

— Борах, я тебя спрашиваю, или что? Поел хуже птички, поклевал две крошки — и в газету! Тебе что, разонравился мой кугель? Знаешь, Борах, вот когда я умру, тогда ты и будешь...

— Все, Анечка, все! Я сейчас попрошу добавку, только не заводись.

Через час я, сжимая в руках семь отпечатанных листочков сероватой бумаги и пачку «пластивцев» — кукурузных хлопьев, оставшихся у Анны Ароновны от приготовления кугеля, захожу к себе домой, выбираю самую четкую копию, рисую внизу три ромашки — любимый мамин цветок — и аккуратно кладу листочек ей под подушку. Остальные листочки я складываю в ящик своего стола. Если маме рецепт понравится, она знает, где взять копии.

Не выдержав, снова достаю бумагу и читаю с выражением:



Кугель с макаронами для праздничного ужина

500 граммов сметаны из продмага, 5 яиц, 600 граммов творога, 100 граммов сливочного масла, 500 граммов яичной лапши или вермишели, 200 граммов сахара и еще 2 столовые ложки, 2 чайные ложки ванильного сахара, 1 стакан кукурузных хлопьев, 2 чайные ложки корицы.

Макароны сварить, слить, положить их в холодную воду. Сцедить через дуршлаг. Растопить масло, взбить яйца. Смешать и взбить венчиком (я тогда не знала слова венчик) все продукты, кроме пластицив, двух ложек сахара и корицы. Взять алюминиевую кастрюльку или, наоборот, гусятницу, выложить туда кугель. Смешать кукурузные хлопья с сахаром и корицей и высыпать на кугель. Печь 1 час при температуре 180 градусов.





На самом деле в том рецепте, конечно, ничего не было сказано про температуру. Тогда у всех были простые советские газовые плиты с самой примитивной духовкой, где температура выставлялась «на глазок». Уже сегодня я знаю, проверив неоднократно, что любимым «на глазок» у Анны Ароновны были именно 180 градусов. В остальных случаях она говорила «при сильном газе» или «при слабом газе». Но это так, лирическое отступление.

Вечером у бабушки, как всегда, очередной партком, поэтому на кухне орудует мама, которая жарит мои любимые картофельные котлеты с мясом.

— Ой, Люська, чем у вас так вкусно на весь подъезд пахнет? — К нам заходят мамина подружка тетя Неля Китайская и моя Мирра.

— Инка попросила, — смеется мама и протягивает соседкам большую фарфоровую миску с румяными котлетами.

— Ум отъешь! — бурчит с восторгом Мирра и спрашивает: — Беренштамов рецепт?

— Да нет, свекрови.

— И шо там?

— Да все обычно: картошка, лук, свининка...

— Так, Люсьена, давай я у тебя этого не спрашивала, — хохочет Мирра, продолжая жевать.

— А почему? — Мне тоже хочется знать.

— Бо не кошерно!

— То есть не вкусно? — обижаюсь я за маму.

— Ладно, подружка, пошли, я тебя спать уложу, а заодно расскажу про «кошерно». Дай матери с Нэлкой поболтать.



— Это, надеюсь, будут сказки про евреев? — бдително уточняю я, опасаясь, как бы Мирра не отделалась чтением какой-нибудь детской книги, которые я и так наизусть знаю.

— Ага. Только не сказки, а такая целая история, в которую очень многие люди, вроде твоей Анны Ароновны, верят.

Я чищу зубы противной пастой «Поморин», которую бабушка зачем-то стала покупать вместо вкусного мятного зубного порошка, быстро ополаскиваю лицо холодной водой, втихая от мамы подставляя ладонки горстью и жадно глотая «сырую», а значит, полную микробов, но очень вкусную воду, и послушно отправляюсь в кровать. Конечно, ложиться спать ровно в девять вечера очень обидно. Но сегодня у меня есть, наверное, еще целых полчаса, за которые красавица Мирра, почти как прекрасная Шахерезада, успеет мне рассказать одну из своих сказок. Я, кстати, прекрасно понимаю царя Шахрияра. На его месте я бы тоже такую сказочницу никуда от себя не отпускала.

— Знаешь, девочка моя, чем хорошие люди отличаются от плохих? — спрашивает Мирра.

— Они добрые, не дерутся, не обзываются и всегда говорят правду, — лихо отвечаю я, потому как еще вчера сама долго размышляла на эту тему, после очередной потасовки с Аркашкой Иванченко, моим заклятым другом по двору.

— Ну, в целом да, — улыбается своим невозможно красивым ртом Мирра, — а еще они стараются жить правильно.