



которых уже были привиты грибницы трюфелей. В обществе Франсуаза, Патрика, Игоря и Роксаны мы едем на плантацию. Ровные ряды деревьев, никаких следов кабанов. И собаки сразу находят трюфель, потом второй, третий... Они разгоряченно носятся из стороны в сторону, каждый раз получая сухарик или собачье печенье за находку. Иногда Игорь и Роксана отрывают ямку, но ничего там не находят — запах их обманул. Все напоминает настоящую охоту. Матерчатая сумка быстро наполняется грибами — красивыми и очень крупными. Собаки в полном изнеможении, особенно 14-летний Игорь. Патрик бережно берет его на руки и относит в машину отдохнуть. Роксана продолжает работать. Она моложе на девять лет. Сначала у Патрика был только Игорь, но когда он стал славать, хозяин взял в дом Роксану. «Пожилой собаке легче рядом с молодой. У нее появляется кураж», — философствует Патрик. В посаженном трюфельном лесу собака не выдерживает больше полутора часов, она может свалиться от усталости. Патрик строгим голосом останавливает Роксану: «Хватит, все!» Соба-

*Игорь и Роксана — белые высокогорные терьеры — специально надрессированы на поиск трюфелей*



*Созревший трюфель имеет особый аромат, но учуять его под землей могут только животные*

ки слушают только хозяина, они никогда не будут искать трюфели постороннему. Отношения с собаками, вообще, абсолютно человеческие. «Однажды я взял с собой в лес жену, — рассказывает Патрик. — Игорь трижды откапывал ямку, но ничего не находил, а я все равно давал сухарики. Жена заметила: «Твоя собака за вознаграждение готова все что угодно сделать!» После этого Игорь обнаружил множество грибов и больше ни разу демонстративно не взял награду. Его обидело замечание жены».

После дня поисков понимаешь, почему этот гриб стоит так дорого — около 300 евро за килограмм на местных рынках (королевский перигорский трюфель ценится много дороже). Но собрать трюфели — только полдела. Их надо сохранить. Грибы осторожно моют щеточкой для ногтей и сушат, разложив на салфетке. Неделию их можно хранить в холодильнике в бумажной упаковке, можно заморозить, предварительно порезав или натерев на терке: трюфель — твердый гриб. Можно хранить в крепком алкоголе, не меньше 50°. Такие трюфели годятся для приготовления паште-



*Внутри спелый трюфель бежево-шоколадного цвета, а неспелый — белого*

*Профессионалы сокрушаются, что из-за засушливого лета трюфелей в этом году будет мало*



*После часа с лишним на трюфельной плантации Игорь свалился от усталости*

тов и соусов для мяса. Желательно не консервировать и не варить гриб — он теряет свой аромат. Вечером в ресторане Франсуаза подарила нам несколько рецептов с трюфелями. Некоторые совсем простые, но в сочетании с рядом обычных продуктов аромат трюфеля усиливается. Патрик принес с собой несколько трюфелей и специальную трюфельную терку, похожую на терку для сыра. Он резал свежие грибы тончайшими слоями и клал их на белый хлеб с маслом. Это была наша закуска — entree. Официант не возражал против посетителей, пришедших в ресторан со своими трюфелями, и спокойно разливал по бокалам местное белое «Chablis»... **М**