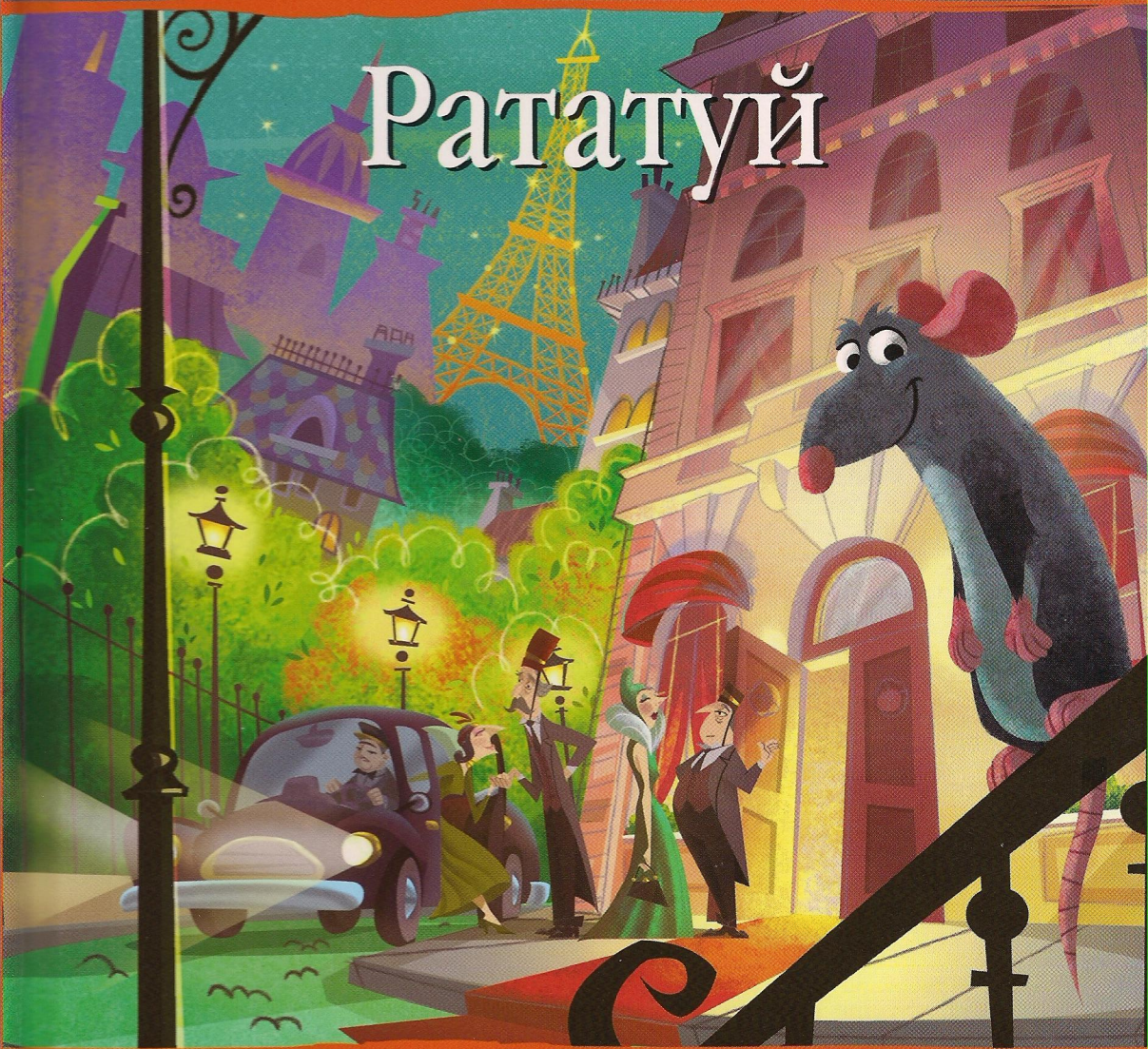


Disney

ЛЮБИМЫЕ
СКАЗКИ

Рататуй



DeAGOSTINI



Л
И
Н
Г
В
И
Н
И



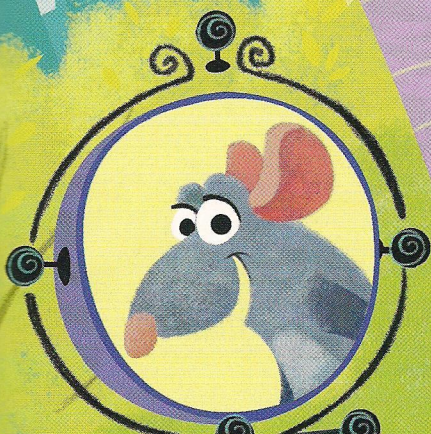
Колетт



Джанго и Эмиль



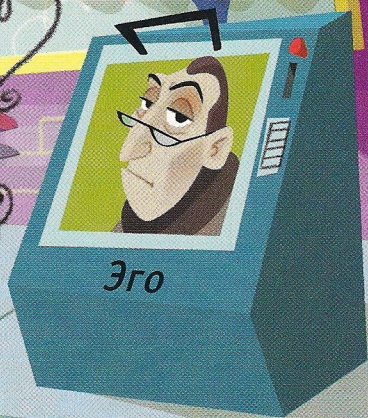
Живодэр



Реми



Гюсто



Эго

«ЛЮБИМЫЕ СКАЗКИ» • ВЫХОДЯТ РАЗ В 2 НЕДЕЛИ • ВЫПУСК № 18, 2009 • © DISNEY 2009

РОССИЯ

Издатель и учредитель: ООО «Де Агостини», Россия, г. Москва, Ленинградский пр-т, 72, стр. 4, 3-й этаж, офис 3.

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР: Николас Скилакис

ФИНАНСОВЫЙ ДИРЕКТОР: Наталия Василенко

МЕНЕДЖЕР ПО РАЗВИТИЮ БИЗНЕСА: Александр Якутов

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР: Анастасия Жаркова

МЕНЕДЖЕР ПО МАРКЕТИНГУ: Юлия Лапшина

МЕНЕДЖЕР ПО ПРОИЗВОДСТВУ: Инна Завертальная

РАСПРОСТРАНЕНИЕ: ЗАО «ИД БУРДА»

Свидетельство о регистрации в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия ПИ №ФС77-29180 от 23.08.2007

Адрес редакции: ООО «Де Агостини», Россия, г. Москва, Ленинградский пр-т, 72, стр. 4, 3-й этаж, офис 3. (Письма читателей по данному адресу не принимаются).

Адрес для писем читателей: Россия, 170100, Тверь, Почтамт, а/я 245, «Де Агостини», «Любимые сказки». Пожалуйста, указывайте в письмах свои контактные данные для обратной связи (телефон или e-mail).

Телефон бесплатной горячей линии для читателей России: 8-800-200-02-01

УКРАИНА

Издатель и учредитель:

ООО «Де Агостини Паблшинг»

04107, Украина, г. Киев, ул. Лукьяновская, д. 11

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР: Екатерина Клименко

Свидетельство о регистрации СМИ Министерства юстиции Украины 14539-3510ПР от 23.10.2008

Адрес для писем читателей:

Украина, 01033, Киев, а/я ДЕ АГОСТИНИ

Україна, 01033, Київ, а/с ДЕ АГОСТИНІ

ТЕЛЕФОН БЕСПЛАТНОЙ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ

для читателей Украины: 8-800-500-8-400

КАЗАХСТАН

РАСПРОСТРАНЕНИЕ: ЗАО «Бурда-Алатау Пресс»

БЕЛАРУСЬ

ИМПОРТЕР В РЕСПУБЛИКУ БЕЛАРУСЬ: ООО «РЭМ-ИНФО»

г. Минск, пер. Козлова, д. 7г, тел. (017) 297-92-75

Адрес для писем читателей:

Беларусь, 220037, г. Минск, а/я 221, ООО «РЭМ-ИНФО», «Де Агостини», «Любимые сказки».

WWW.DEAGOSTINI.RU

ПЕЧАТЬ: OGDА, Италия, тираж: 300 000 экз.

Рекомендуемая цена: 175 руб., 29,90 грн, 650 тенге, 12900 бел. руб.

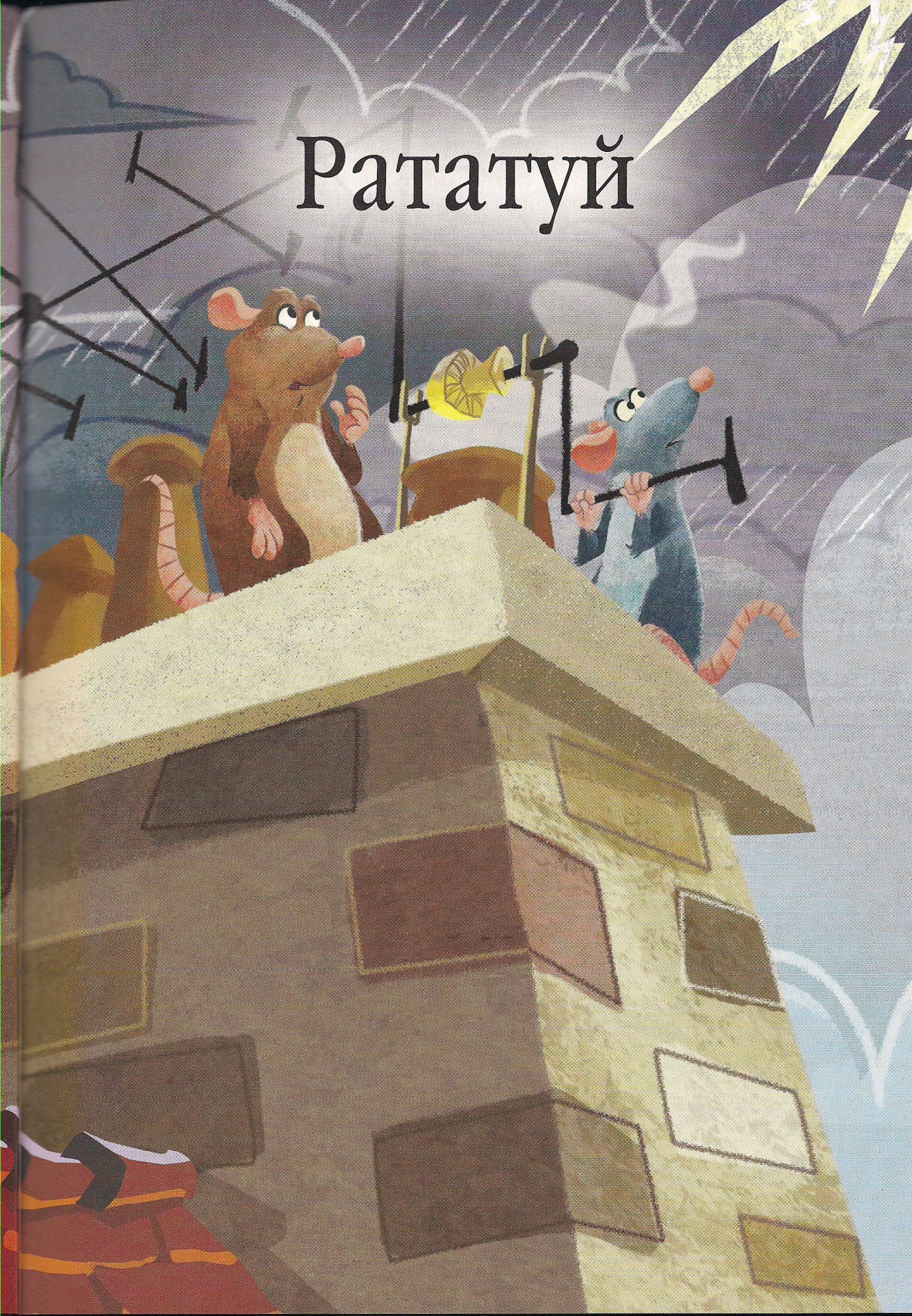
ООО «Де Агостини» • 2009 • ISSN 2071-8039 • Для чтения взрослыми детям

Неотъемлемой частью каждого выпуска является компакт-диск.

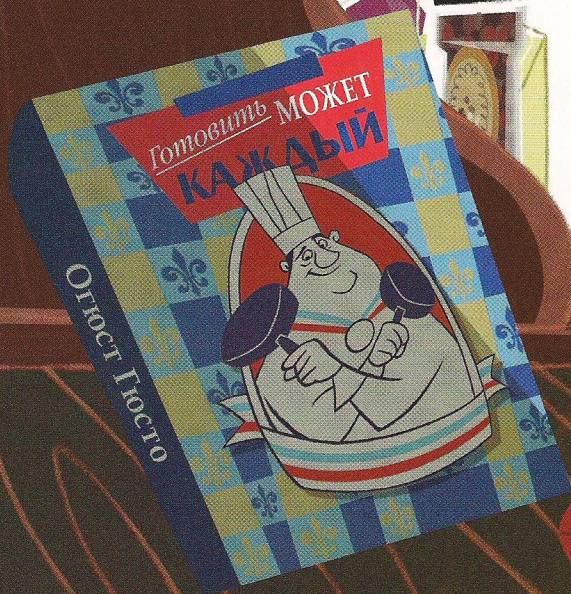
Издатель оставляет за собой право изменять последовательность номеров и их содержание.

Издатель оставляет за собой право увеличить рекомендуемую цену выпусков.

Рататуй



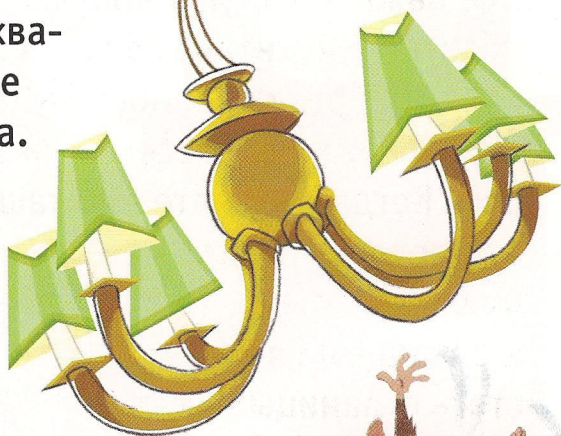
Шафран, шафран, шафран...
Я рылся в специях. Мне нужен
был шафран, чтобы приправить
им уже приготовленный мной
гриб с сыром. Кстати, меня
зовут Реми и — да! — я крыса.
Но это не значит, что я не умею
ценить хорошую кух-
ню. Совсем наоборот.
Я мечтал бы стать
шеф-поваром, ведь,
как говорит величай-
ший шеф-повар
в мире Огюст
Гюсто, готовить
может каждый!



Той ночью, когда всё началось, я пробрался на кухню
нашего дома. Конечно, мне не следовало так
поступать, но ведь я делал это уже сотни раз до того.
Видите ли, наша колония обитала на чердаке, а вся
вкусная еда сосредоточилась на кухне.
К тому же старушка спала.



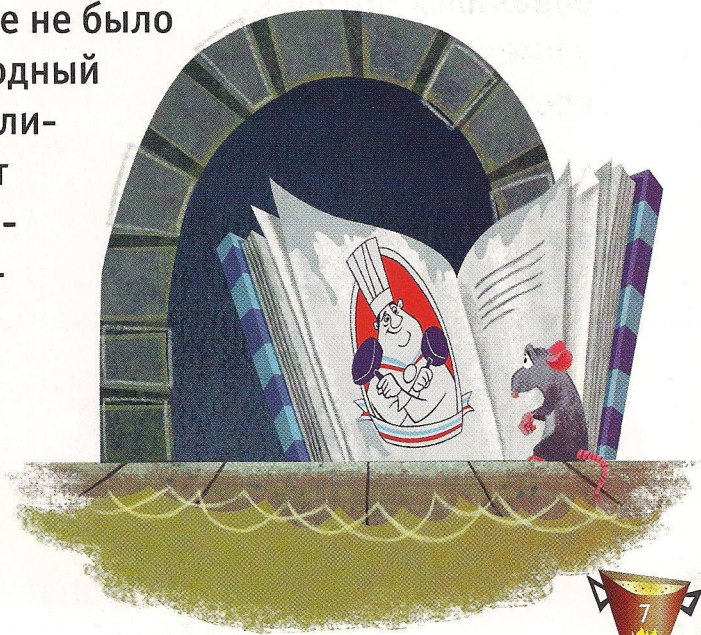
Телевизор у неё
был включён,
и тут я услы-
шал, что Гюсто
умер... Я застыл
как вкопанный.
Огюст Гюсто был
моим кумиром!
Но на этом непри-
ятности не кон-
чились: старушка
проснулась и по-
пыталась поймать
нас! Мой брат Эмиль
бросился наверх,
на чердак. Старая леди схва-
тилась за метлу и в погоне
за нами разнесла полдома.
В довершение ко всему,
обвалился потолок,
а вместе с ним и вся
крысиная колония.





Мы бежали к лодкам, когда я вспомнил, что забыл самое важное — кулинарную книгу Гюсто. Я пробрался обратно в кухню и забрал её. Используя книгу как лодку, я бросился вдогонку, но на канализационных стремнинах меня и семью разметало по разным трубам. Когда на закате я вытащил книгу на берег, на горизонте не было ни одной крысы. Голодный и печальный я начал листать страницы. И тут случилось чудо. Фотография Гюсто заговорила со мной прямо со страниц книги:

— Если ты голоден, поднимайся наверх и осмотришь!




Я взглянул на моего кумира:

— Но я только что потерял мою семью, моих друзей.

— Ох, — улыбнулся Гюсто, — если ты будешь заикливаться на том, что осталось позади, ты не сможешь разглядеть, что ждёт тебя впереди.





Странно,
но я послушал
своего воображае-
мого друга. К тому же я
был голоден и потому выка-
рабкался из канализации на кры-
шу дома. Вокруг простирался Париж!
Огромный, великолепный, переливающийся
огнями, как бриллиант! А прямо передо мной был
ресторан Гюсто.

— Похоже, я привёл тебя прямо в мой ресторан, —
сказал Гюсто.

Я поскакал по крышам к ресторану и заглянул в окно.

— Настоящая гурманская кухня, — выдохнул я.

Гюсто кивнул:

— Ты читал мою книгу. Давай проверим, что ты
запомнил. Кто из них шеф-повар?

Я указал на человека в высоком колпаке:

— Вон тот парень.

— Ты умная крыса, — похвалил Гюсто.



— А это кто? — спросил он, указав на парня, мывшего пол.

— Этот? — ответил я. — Это полотёр. Готовить он не умеет.

Парень тем временем снёс шваброй кастрюлю с супом.

— Я всегда говорил, что готовить может каждый! — парировал Гюсто.

— Ну... да. Может каждый. Но это не значит, что каждый должен.



Тут я поперхнулся, увидев, как парень наливает в суп воду и кладёт в него специи. Он что, пытался исправить свой промах?



— О нет, это ужасно! — вскричал я. — Он же убивает суп!

И тут окно распахнулось. Я полетел вниз и приземлился в раковину, полную грязной посуды. Промокший насквозь, я стал пробираться по кухне, а вокруг кипела работа. Не подходящее место для крысы: слишком уж много людей с острыми ножами. Но путь мой пролегал мимо кастрюли с супом. И я остановился. Что это за запах? Какая мерзость!



— Ты знаешь, как это исправить, — прошептал мне на ухо Гюсто. — Это твой шанс.

Мне бы убежать, но я не смог справиться с искушением. Вымыв лапы, я осмотрел лежавшие на столе ингредиенты, добавил трав, специй и овощей. Я почти уже добился того самого тонкого острого вкуса, который искал, как вдруг заметил злосчастного уборщика Лингвини, уставившегося на меня во все глаза.

Затем я услышал, как шеф-повар Живодэр кричит:

— Суп!
Где же суп?!!



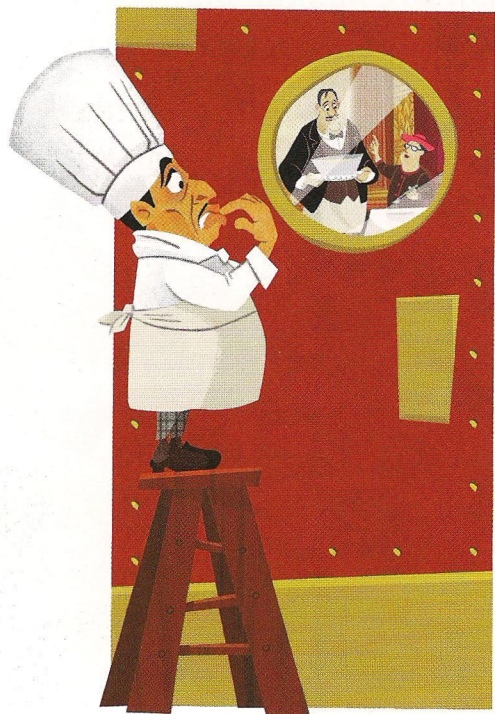


Лингвини
быстро накрыл
меня дуршлагом.

— С дороги! Пошёл прочь, полотёр! —
кричал Живодэр, подбегая к кастрюле с супом. Тут
он увидел поварёшку в руке Лингвини и сгрёб его
за шиворот:

— Ты что,
готовишь? — заорал
он. — Да как ты
смеешь готовить
на моей кухне?!





Но было поздно: суп уже подали. В ужасе Живодэр смотрел на обеденный зал. Женщина попробовала суп и жестом подозвала к себе официанта Мустафу.

— Лингвини, ты УВОЛЕН! — крикнул Живодэр.

Тогда одна из поваров, Колетт, попробовала суп. Он пришёлся ей по вкусу. Затем вернулся улыбающийся Мустафа и сказал:

— Той даме очень понравился суп!



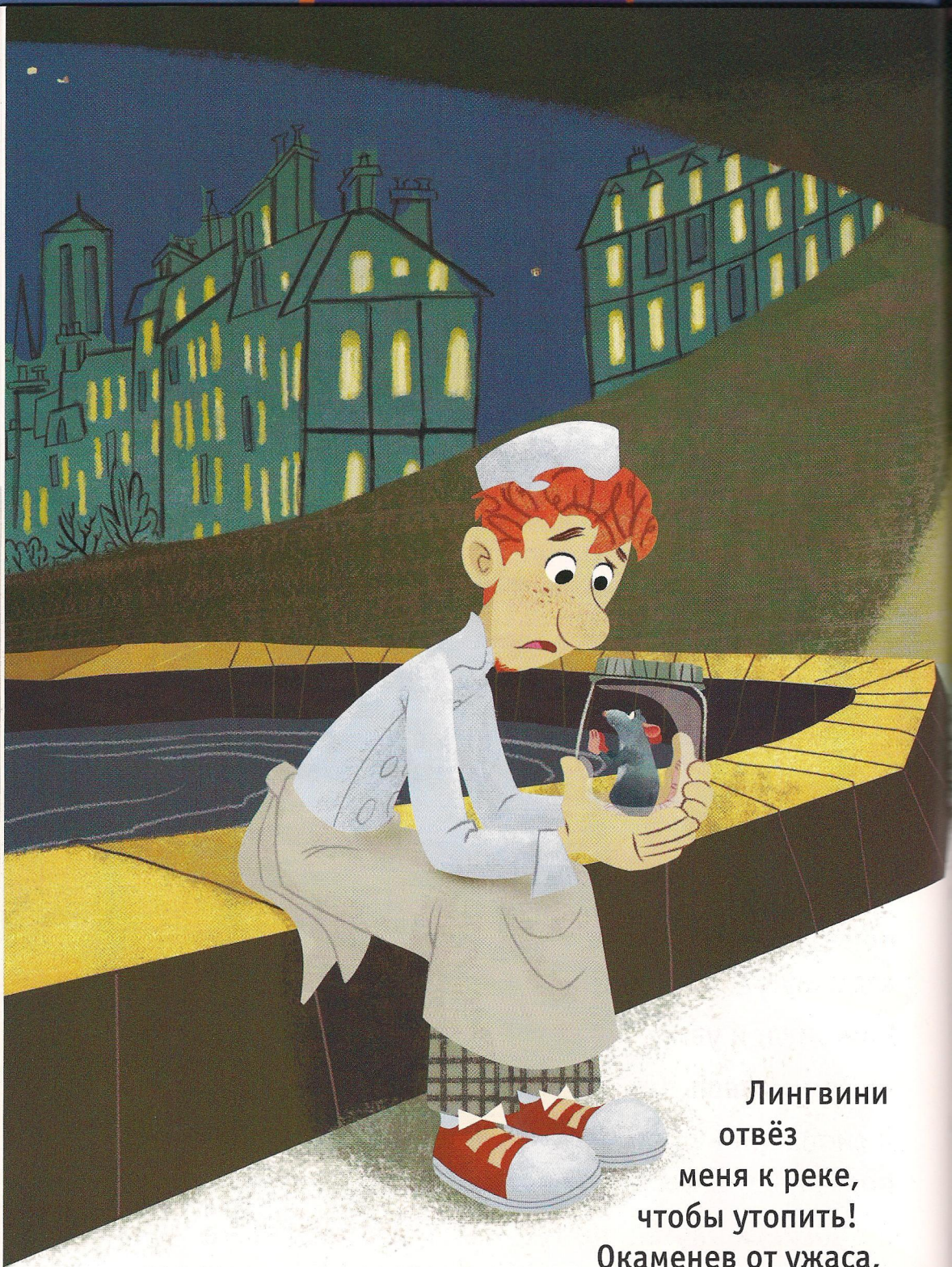
Живодэр повернулся к Лингвини:

— Возможно, я погорячился насчёт нашего нового полотёра, — сказал он с ледяной улыбкой. — Парень рискнул, и мы должны наградить его, как наградил бы шеф-повар Гюсто. Ты снова приготовишь суп, и на этот раз я буду внимательно наблюдать за тобой.

И тут он заметил на столе меня.

— КРЫЫЫСА! — заорал Живодэр. — Убей её!





Лингвини
отвёз
меня к реке,
чтобы утопить!
Окаменев от ужаса,
я уставился на него.



— Не смотри на меня так! Ты не единственный, кто оказался в безвыходном положении. Завтра я должен приготовить суп, а я не умею этого делать! — вздохнул он. — Но ты умеешь!

Я кивнул, и увидел, как расширяются его глаза.

— Ты сможешь это повторить?

Я снова кивнул, и Лингвини отпустил меня! Он поверил, что мы договорились.

Я бросился наутёк, но тут меня осенило: это же мой шанс! Я могу стать шеф-поваром! И я вернулся к Лингвини.



На ресторанной кухне
Лингвини спрятал
меня в свою рубашку.
Я пытался помочь ему
воссоздать суп, бегая
по его рукавам, но
это лишь заставляло
его смеяться. Тогда я
начал кусать его, чтобы
посмотреть, поймёт ли

он мои намёки, но и это не помогло. Наконец мы
вернулись домой к Лингвини и разработали систему.
Забравшись к Лингвини на голову, я должен был
дёргать его за волосы, заставляя
двигаться его руки и ноги.
Это потребовало практики,
но я немного подёргал там,
потянул сям и — вуаля! —
мы сплочённая команда!





В ресторане я спрятался под колпак Лингвини, и мы вместе сделали суп. Безукоризненный суп!

— Мои поздравления, — мрачно произнёс Живоде́р. — Ты смог повторить свою случайную удачу. Но, если хочешь выжить на моей кухне, тебе не обойтись одним супом. Колетт научит тебя всему остальному.



Лингвини
повернулся
к Колетт:

— Слушай,
я хочу,
чтобы ты
знала, что
для меня
большая
честь учиться у такого...

Но Колетт оборвала его:

— Нет, это ты слушай! — рявкнула она. —
Сколько женщин ты видишь на этой
кухне? Я слишком много и слишком
долго трудилась, чтобы попасть сюда,
и не собираюсь рисковать своей
карьерой ради какого-то уборщика,
которому вдруг повезло! Понятно тебе?

А Живодэр к тому времени разнюхал один секрет. Если в течение двух лет ни один из наследников Гюсто не заявит о своих правах, ресторан перейдёт в его владение. Когда Лингвини пришёл в ресторан искать работу, он передал Живодэру запечатанное письмо от своей умершей матери. В письме говорилось, что Лингвини был сыном Гюсто. Лингвини не знал об этом, а подлец Живодэр показал письмо только своему адвокату, который посоветовал никому ничего не рассказывать.

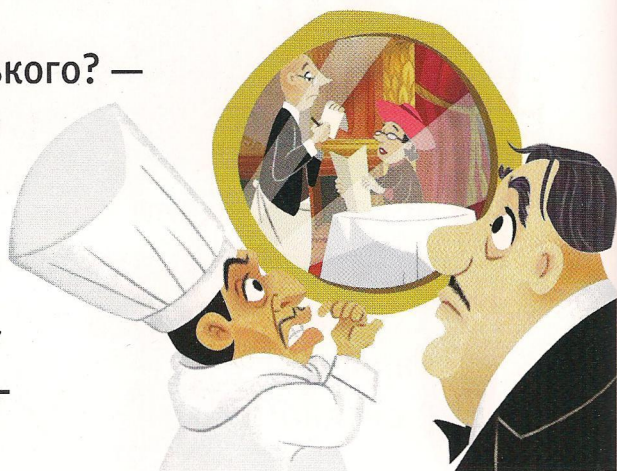




Через несколько дней дело у нас с Лингвини пошло на лад, и Лингвини даже начал нравиться Колетт. Она без устали учила его секретам поварского мастерства. Я внимательно слушал её и скоро стал чувствовать себя настоящим шеф-поваром! И вот как-то вечером клиенты попросили у официанта Мустафы чего-нибудь новенького.

— Чего-нибудь новенького? — нахмурился Живодэр.

— Ну, им понравился суп Лингвини, — развёл руками Мустафа. — И они просят чего-нибудь новенького... от Лингвини!



— Очень хорошо, — сказал Живодэр и показал на Лингвини. — Это твой шанс употребить свой талант на что-нибудь стоящее. «Сладкое мясо а-ля Гюсто».

Колетт прочитала рецепт.

— Зобная и поджелудочная железы в солёных морских водорослях... Звучит не очень аппетитно! — Затем она пожала плечами. — Но это Гюсто...

И мы принялись за работу.





Я заставил Лингвини добавить специй, чтобы улучшить блюдо. Он склонился над паром, и я смог принюхаться. Оооо! Теперь я точно понял, чего не доставало блюду!

— Что ты делаешь? — вскрикнула Колетт. — В рецепте ничего

не сказано про масло из белых трюфелей!

Но я дёрнул Лингвини за волосы и заставил его вылить соус на тарелку, когда Мустафа понёс её в обеденный зал.





Колетт была в ярости из-за того, что Лингвини не следовал рецепту. Но через минуту Мустафа ворвался в кухню.

— Им понравилось! — кричал он. — Другие гости уже спрашивают об этом блюде.

В экстазе я скакал под колпаком.

— Это... великолепно, — выдавил, изменившись лицом, Живодэр.

Видите ли, Лингвини не должен был добиться успеха... Рецепт, который подсунул ему Живодэр, был одним из худших у Гюсто.





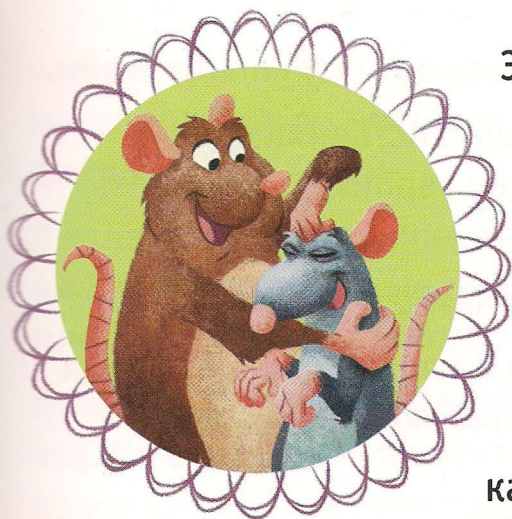
Когда обеденная горячка прошла, повара собрались, чтобы поздравить Лингвини. Колетт же было грустно. Она научила его всему, что знала, а он теперь даже не замечал её.

На улице Лингвини вытащил меня из-под своего колпака.

— Отдыхай, маленький шеф. Сегодня мы отлично поработали! — сказал он.

Я наслаждался припасённым им для меня бутербродом с сыром, как вдруг услышал за мусорными баками какой-то шорох.





Это был мой брат Эмиль!
Он тоже оказался в Па-
риже! Какое везение!
Я был счастлив видеть
его и не замедлил поде-
литься с ним отличным
сыром.

— Самые свежие объедки,
какие только я когда-либо
пробовал, — сказал Эмиль. —

Эй! Отец ведь и не знает, что ты
жив. Мы должны пойти в наш новый дом! Тебе там
понравится!

— Да, но, эээ... — пробормотал я.

Хотел ли я вернуться к моей старой
жизни? Ну, от короткого визита вреда
не будет.



Вместе мы отправились во тьму канализации.

— Ты нашёл самый лучший источник еды, — продолжил Эмиль. — Мне не терпится рассказать об этом отцу.

— Давай оставим это между нами, — попросил я.

Вряд ли папе понравится моя новая жизнь.



— Мы скучали по тебе, — сказал отец, когда мы добрались до места. — Главное, ты снова дома.

Я огляделся. Вечеринка была в самом разгаре, и новый дом выглядел очень мило... для крыс. Вот только мне здесь было не по себе.

Прежде чем я ушёл, отец захотел показать мне кое-что. Он отвёл меня в магазин, который специализировался на уничтожении крыс в общественных местах. Это было страшно! И всё же я надеялся, что люди и крысы смогут поладить. А больше всего на свете я хотел готовить! Поэтому я вернулся в ресторан!





Вернувшись, я обнаружил Лингвини спящим на полу. Живодэр заставил его убираться всю ночь. Я попытался разбудить его, но он слишком устал. Тогда я надел на него солнечные очки и спрятался под его колпак.

Когда Колектт пришла на работу, могло показаться, что Лингвини уже готовил вовсю. К сожалению, я не мог заставить его говорить, и когда он ответил на реплику Колектт громогласным храпом, её терпение лопнуло. Она отвесила ему отменную затрещину, прямо по лицу!



Он рухнул на пол, но всё же проснулся.

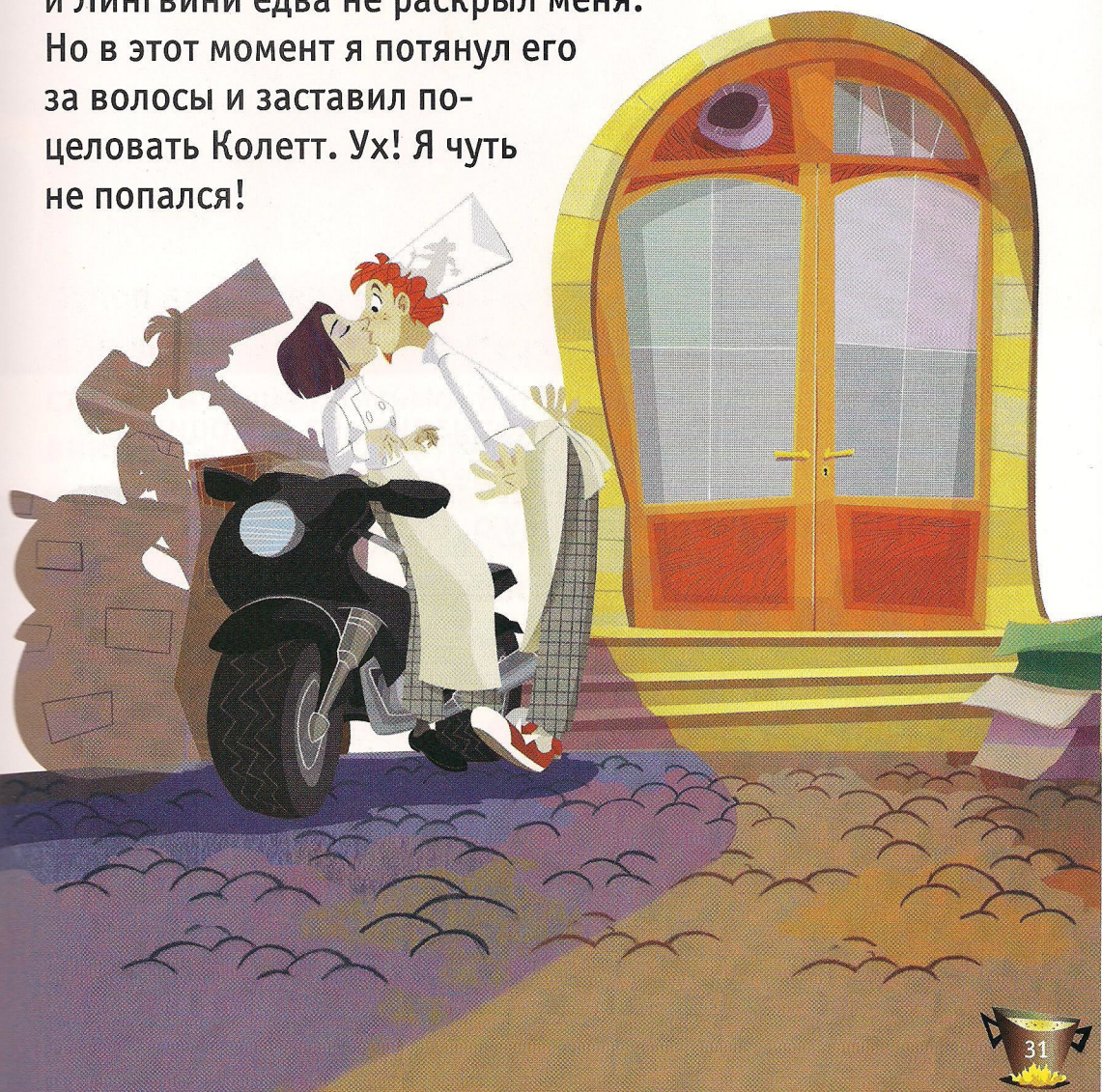
— Ты мне нравился, — сказала Колетт. — Но я ошибалась.

Затем она вылетела на улицу. Лингвини был раздавлен. Я думаю, он влюбился в неё.

— Все кончено, маленький шеф, — прошептал он мне. — Я больше так не могу.

Он побежал вслед за ней. Колпак съехал набок, и Лингвини едва не раскрыл меня.

Но в этот момент я потянул его за волосы и заставил поцеловать Колетт. Ух! Я чуть не попался!



Колетт ошеломлённо посмотрела на Лингвини, но затем улыбнулась. С этого момента Лингвини больше интересовался Колетт, чем готовкой.



Два влюблённых голубка помчались на мотоцикле Колетт на полной скорости. Ветер сорвал колпак, и я приземлился на мостовую. Ох!

Я не знал, что мне делать, поэтому отправился обратно в ресторан. Там меня дожидались Эмиль и друзья. Разумеется, они пожаловали за едой.





Для начала нужно было пробраться в кабинет Живодэра, чтобы раздобыть ключ от кладовой. В ящике стола я увидел папку, на которой было написано «Завещание Гюсто». Ведомый любопытством, я пролистал её и нашёл письмо. В нём говорилось, что Лингвини — сын Гюсто. Потребовалось немного времени, чтобы сложить два и два. Живодэр пытался украсть у Лингвини то, что по праву принадлежало ему: ресторан! Услышав шаги Живодэра, я быстро схватил бумаги. Мне удалось убежать, и вечером папка была у Лингвини.

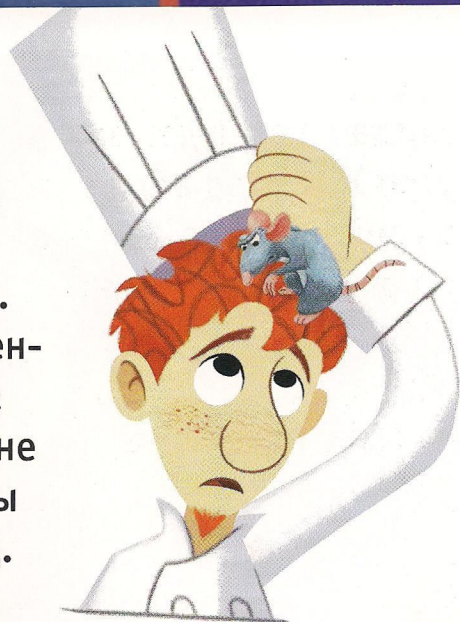


Когда на следующее утро Живодэр вернулся в свой кабинет, там его поджидали Лингвини и Колетт. Живодэра выгнали, и он ушёл, не сказав ни слова.



Теперь шеф-поваром стал Лингвини, и уже через несколько недель наш ресторан кишел посетителями. Но, если честно, Лингвини немного зазнался потому, что стал восходящей звездой. А как-то раз в ресторане объявился Эго.

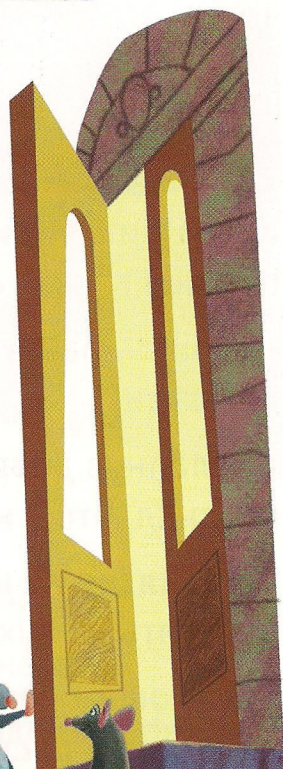
Эго был ресторанным критиком, самым придирчивым из всех, и он заказал себе столик на следующий вечер. Он собирался написать рецензию на наш ресторан! Когда Лингвини объявился на кухне в тот злополучный вечер, мы не успевали с подачей блюд. Я был расстроен и, возможно, слишком сильно тянул его за волосы, потому что он вдруг выбежал на улицу.



— Я тебе не марионетка! — крикнул он.

Затем он оставил меня одного в ночи.

Как мог он так поступить со мной? В это время появились Эмиль и отец. Я решил дать им попробовать изысканной еды.





Когда Лингвини вернулся, чтобы извиниться, он пришёл в ужас от такого количества крыс.

— Вон! — закричал он. — Убирайся прочь со своими крысами!

И, хлопнув дверью, ушёл. Я почувствовал себя плохо, и я знал, что у него проблемы.

Он понятия не имел, как работать на кухне.

Следующим вечером я вернулся в ресторан. Сейчас Лингвини нужна моя помощь, учитывая, что на ужин должен был пожаловать Антон Эго. Первой меня увидела Колетт.





— КРЫЫЫСА! — завопила она.

И все повара набросились на меня.

— Не трогайте его! — закричал Лингвини.

Повара остановились и уставились на него.

— Я знаю, что звучит это странно, — вздохнул он. —

Но на самом деле у меня нет никакого таланта, а вот эта крыса... это она приготовила все те блюда. Она — повар. Настоящий повар. Что вы теперь скажете? Вы не бросите меня?

Но все повара ушли. И Колетт тоже.

И вся колония принялась
за работу. Конечно,
для начала пришлось
хорошенько
искупать всех
в раковине.
А Лингвини,
надев роlickи,
успевал
обслужить все
столики, включая
столлик критика.

Лингвини был раздавлен. Но мой отец, увидев, как он
защищал меня, крысу, решил помочь ему.
— Мы не повара, — сказал он. — Но ты можешь
говорить нам, что делать, и мы это сделаем.



Кухня кишела крысами, когда в двери вдруг показалась Колетт.

— Ты вернулась, — сказал Лингвини и обнял её.

— Просто скажи мне, что крыса хочет приготовить, — сказала она.

Я пролистал кулинарную книгу Гюсто и остановился на рецепте рататутя.

— Но, — задумалась Колетт, — это блюдо очень простое, а Эго совсем не прост. Ты уверен?

Уверен ли я? Конечно!
Мы принялись за работу.





Эго понравился рататуй. Критик поблагодарил Лингвини, но тот сказал, что блюдо приготовил не он. Тогда Эго потребовал увидеть шеф-повара, и Лингвини попросил его подождать, пока уйдут остальные клиенты.



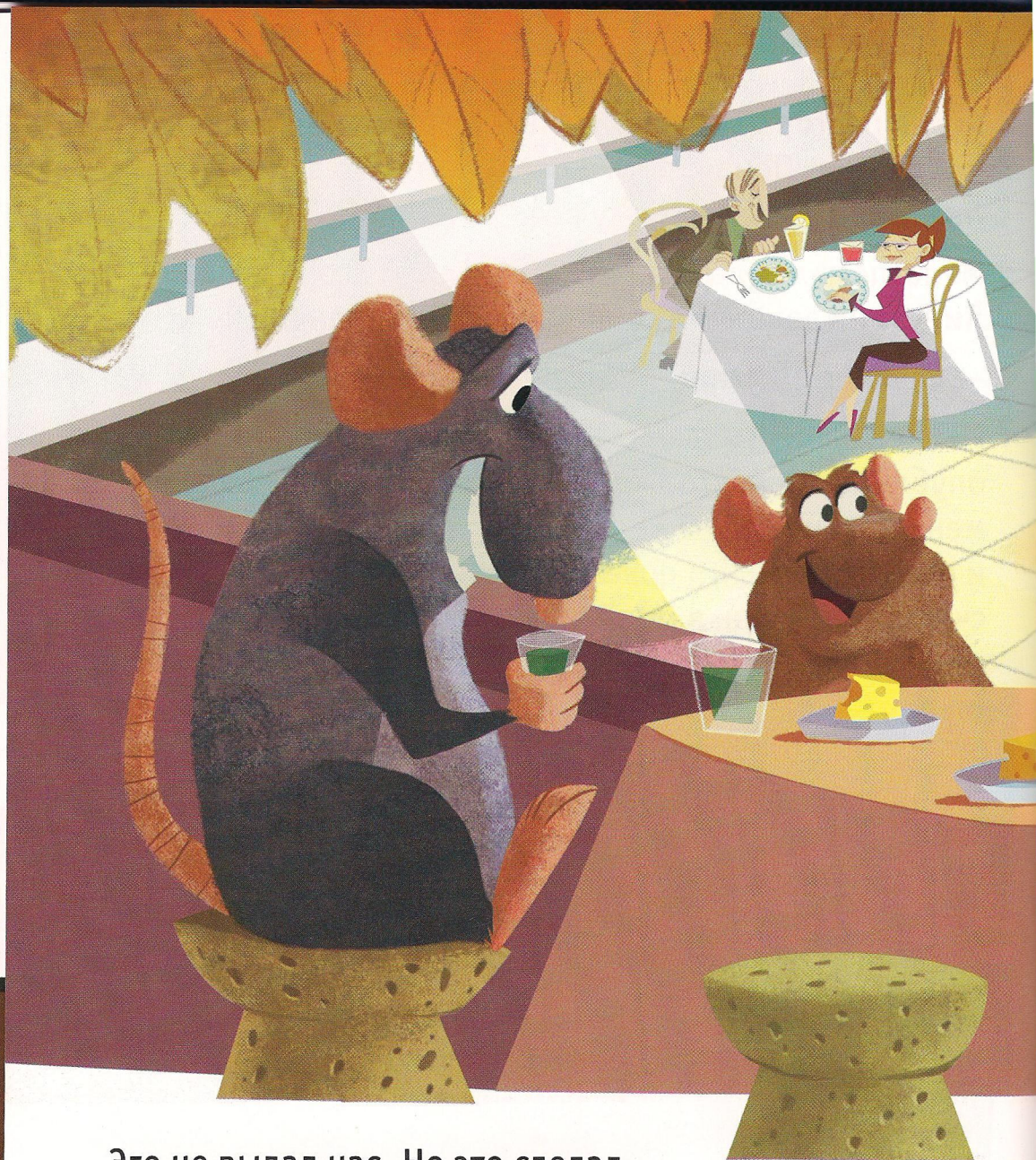
Когда ресторан опустел, Лингвини и Колетт вынесли меня в зал. Поначалу Эго решил, что это шутка, но Лингвини рассказал ему всё.

Мало-помалу улыбка сползала с лица Эго, а когда Лингвини закончил свой рассказ, он поднялся:

— Спасибо за ужин, — сказал он и вышел.

Мы не знали, что делать. Но на следующее утро Эго опубликовал восторженную рецензию. Он назвал меня новым, более чем неожиданным талантом и объявил лучшим поваром Франции. Это был самый счастливый день в моей жизни.



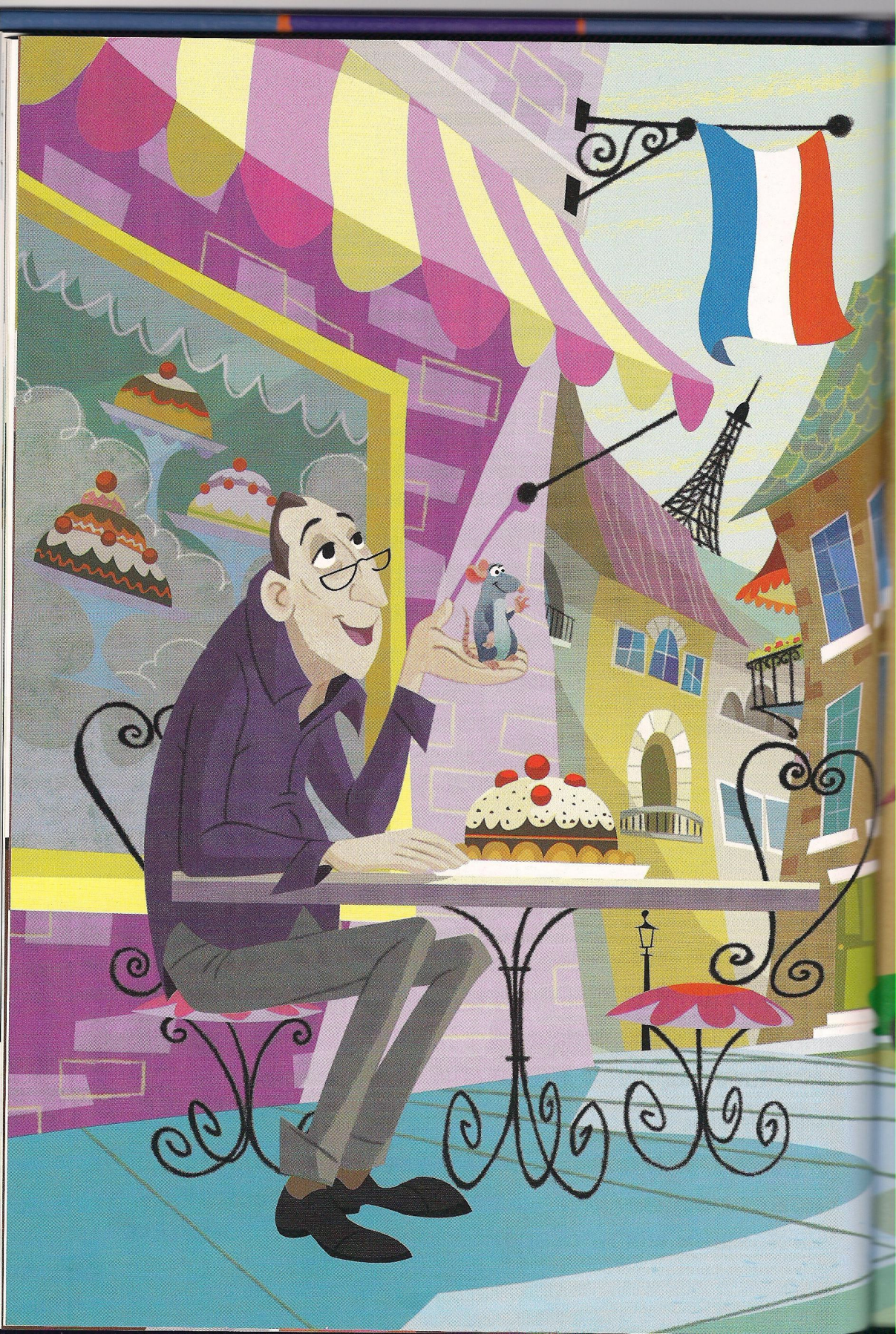


Эго не выдал нас. Но это сделал Живодэр. Какое-то время он шпионил за Лингвини, к тому же он видел меня в ту ночь, когда я нашёл папку с завещанием. Он вызвал санитарного инспектора. Лингвини пришлось закрыть ресторан, но это нас не остановило. Мы открыли новый ресторан — «Рататуй».

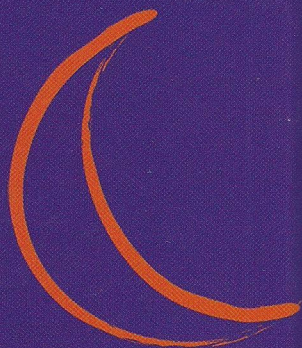
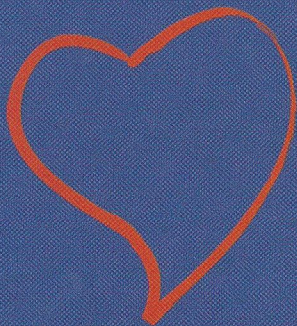


Лингвини стал Мэтром, а я готовил на кухне с Колетт. Моей семье и мне даже отвели небольшую обеденную комнату над основным залом. А Эго стал нашим самым верным клиентом.

Я думаю, моя история доказывает, что готовить может каждый. Ведь даже я, крыса, смог стать настоящим шеф-поваром!







ЛЮБИМЫЕ
СКАЗКИ

Рататуй

Реми мечтает стать знаменитым французским шеф-поваром. Есть только одна проблема: Реми — крыса! Но судьба приводит его в уголок парижской канализации, расположенный прямо под рестораном, который создал знаменитый повар Реми Огюст Гюсто. Презрев опасности пребывания среди людей, Реми своей страстью к изысканной кухне переворачивает кулинарный мир Парижа с ног на голову.

Выходит раз в 2 недели.

Рекомендуемая цена:

175 руб., 29.90 грн., 650 тенге, 12900 бел. руб.

ISSN 2071-8039



9 772071 803774

DeAGOSTINI