

ЛЮБОВЬ МОЯ, ВИНО & ЕДА

**ИДЕАЛЬНЫЕ
ПАРЫ ЗАКУСОК,
ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ
И ПРИЯТНЫЕ ПОВОДЫ
ДЛЯ ДЕВИЧНИКОВ**

**АНАСТАСИЯ
ТРЕТЬЯКОВА,**
гастрономический
обозреватель

**ВЛАДА
ЛЕСНИЧЕНКО,**
винный
эксперт



ИДЕАЛЬНЫЕ ПАРЫ ЗАКУСОК, ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ
И ПРИЯТНЫЕ ПОВОДЫ ДЛЯ ДЕВИЧНИКОВ

Любовь моя, вино & еда

ФОТО ДАРЬЯ НЕСМЕЯНОВА

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

2020







НАСТЯ

СДЕЛАЙ МНЕ «М-М-М-М-М-М...», или Как я оказалась в сфере food.

Обычно для ответа на этот вопрос мне нужно несколько секунд – вдох: 1, 2, 3...

И мне снова 25. Я – мать одного гиперактивного ребенка, имеющего «временную прописку» в травмпункте Филатовской больницы. Мы имеем мать, отягощенную жаждой бурной деятельности, решившую опробовать на своем чаде все методики раннего развития (слава богу, что почва было благодатной).

Как выяснилось в ходе воспитания, процесс это неблагодарный и не особо творческий, некоторые результаты которого становятся очевидными только сейчас, то есть по прошествии всего 15 лет. Жажда творчества и немедленного результата привела меня на кухню.

Начало нулевых нельзя было назвать временем изобилия. В основном все запекали мясо по-французски и буженину, жарили цыплят, пекли шарлотку и по праздникам фирменный медовик или наполеон.

До нашей «деревни» дотянули Интернет, и я пропала... Ночами выживала в Сети всякие диковинные рецепты, выясняла у девочек из Израиля, на что похож лабане, чем можно заменить маскарпоне (а вы знаете?) и савоярди в тирамису, как изготовить мастику из сухого молока, чем можно нафаршировать язык, колдовала со специями, сочетала несочетаемое. Семейный бюджет терпел крах сначала из-за моих экспериментов, потом из-за бесконечного потока гостей...

Но было в этом одно, от чего я была в полной зависимости.

Я, как удав за кроликом, наблюдала за реакцией человека, который пробовал очередной результат моего эксперимента – все внутри меня натягивалось, как струна, зрачки сужались, дыхание почти останавливалось. Я отчетливо чувствовала, на какой секунде у испытуемого ощущения от вкуса и текстуры достигнут мозговых центров. 1, 2, 3... Ну?! Брови изумленно подпрыгивают вверх, лицо выражает изумление, удовольствие и радость одновременно. И тут раздается то, ради чего вообще все это было: «М-м-м-м-м-м...»

Если б вы только знали, сколько звуковых оттенков бывает у этого «М-м-м-м-м-м»!!!

От хрипловато-теплого и бархатистого до фальцетно-леденцового. «М-м-м-м-м-м»...

Десять маленьких отважных поварят играли туш в моей душе! И это была самая прекрасная музыка на свете.

Прошло 15 лет. Я гораздо меньше провожу времени на кухне. Но все, что я делаю, так или иначе связано с едой и непременно сопровождается вот этим «М-м-м-м-м».

КАК ГОВОРИЛ БЕРНАРД ШОУ:

«НЕТ ЛЮБВИ БОЛЕЕ ИСКРЕННЕЙ, ЧЕМ ЛЮБОВЬ К ЕДЕ».

ПУСТЬ ВАМ БУДЕТ ВКУСНО, ДРУЗЬЯ!



ВЛАДА

Можно было бы начать так. Когда я родилась, а родилась я на юге, прямо по дороге из роддома меня пронесли под виноградной лозой, растущей на участке моего деда.

Звучит немного претенциозно и символично, но это правда. Вся моя семья из Ростова, и для южан вино было таким же органичным, как еда, солнце, большие семьи и миллион друзей, частые вылазки на море и вообще страсть к жизни. Детей приобщали к правильным напиткам по капле на праздники. Мой дед сам делал вино, и у нас на столе всегда красовалась его бутылка. Вспоминаю, как мы жили все вместе в доме с садом на краю города. Бывало, позвонят в калитку, бежишь к окну посмотреть, кто пожаловал, отдергиваешь штору, а на подоконнике стеклянная банка с бродящим вином одновременно пугает и веселит раздутой резиновой перчаткой.

Вино еще там, в Ростове, познакомило меня с моим мужем. Вот уже более 20 лет мы и профессионально, и на досуге занимаемся вином вместе. Кстати, ученые уверяют, что брак, в котором пара совместно готовит, а потом и ужинает, сопровождая еду вином, в подавляющем большинстве случаев оказывается гораздо прочнее.

Можно сказать, что у нас этот рецепт работает. Мы много готовим, часто дегустируем, любим путешествовать и проводить время с семьей. Мы и с Настей познакомились за бокалом: ели, пили, болтали о том о сем и поняли, что эта дружба на века. Поэтому наша книга – естественное продолжение чудесного знакомства. Мы хотим поделиться всем тем, от чего у нас бегут мурашки, текут слюнки и порхают бабочки в животе – любовью к еде, к вину, к жизни!



ДАЧНО- ПИКНИКОВАЯ ЕДА

Сырный кекс **20**
Луковый пирог **23**
Деревенский
куриный паштет **26**
Скумбрия гриль **30**
Куриные грудки в цитру-
совой глазури **33**

БЕЗ МЯСА, ИЛИ ЕСЛИ ВЫ НЕМНОЖЕЧКО ВЕГАН

Стейк из цветной капусты **38**
Фаршированный перец
по-средиземноморски **40**
Овощная галета **42**
Перцы гриль с базиликом **45**

ДЕВОЧКИ ТАКИЕ ДЕВОЧКИ

Тартар из лосося **50**
Мидии в белом вине **53**
Паста с креветками **54**
Паштет из печени
с запеченной вишней **57**
Горячий сэндвич
с бри и джемом **58**

МУЖСКАЯ ТЕРРИТОРИЯ, ИЛИ MEN FRIENDLY

Баранина с овощами **62**
Курица в соусе том ям **65**
Свиная вырезка в соево-медовой
глазури с хоризо **66**

Фаршированный
французский багет **69**
Брускетта с ростбифом
и соусом дорблю **70**
Стейк-салат с азиатской
заправкой, бататом и пак-чой **73**

ПАДАЛ ПРОШЛОГОДНИЙ СНЕГ...

Оссобуко **76**
Гранатовый лосось **80**
Курица в вине **84**
Теплый салат с чечевицей
и баклажанами **87**

ОСЕННЯЯ ХАНДРА

Луковый суп **90**
Лепешки с тыквой,
луком и розмарином **93**
Утиная грудка
с виноградом **94**
Салат с запеченной свеклой,
козьим сыром и яблоками **97**
Чили кон карне **98**

SUMMER TIME

Салат из клубники
с моцареллой **104**
Салат из куриной печени
с беконом и малиной **105**
Запеченная фета
в пергаменте **106**
Гаспачо **107**
Цыплята с тимьяном,
белым вином и лисичками **108**

СОДЕРЖАНИЕ

ВЕСНА

- Фриттата с лососем и шпинатом **114**
- Треска с овощами **118**
- Тарт со спаржей **121**
- Паста с зеленым горошком **122**
- Брускетта с редисом и рикоттой **125**

НЕТ ВРЕМЕНИ ОБЪЯСНЯТЬ, ИЛИ ДАВАЙ СДЕЛАЕМ ЭТО ПО-БЫСТРОМУ

- Маринованные оливки с фетой **130**
- Маринованный сыр **131**
- Запеченный бри со сливами **133**
- Запеченные фрукты с сыром **135**

ДЕСЕРТЫ

- Морковный пирог **140**
- Сливовый пирог-перевертыш **143**
- Запеченные персики
с маскарпоне и соленой
карамелью **144**
- Брауни **147**

ТАБЛИЧКИ СОЧЕТАНИЙ

1. Сыры **148**
 2. Зонтичные (лат. Umbelliferae),
или Сельдереевые (лат. Apiaceae) **151**
 3. Терпеновые – растения и продукты,
содержащие терпены **152**
 4. Сотолоновые – продукты и расте-
ния, содержащие сотолон **155**
- Сервируем вино как сомелье **156**









ПИКНИК
У ОБОЧИНЫ,
ИЛИ 5 ПРИЧИН
СВАЛИТЬ
ИЗ ГОРОДА

“...С дачей у меня отношения сложные, нервные, непостоянные... Я к ней требовательна. А она ко мне. Встречи с ней жду, а приеду и капризничаю, пока не отпустит... А она и не обижается – рада встрече. Поворчит да примет в свои объятия.

Я хочу от нее веранды,
продуваемой со всех
сторон, лужайки,
занавесок кружевных
на окнах... Флоксов
пахучих, жасмина и пенной
сирени с шиповником
под окном, кустов
изумрудного крыжовника,
кислого до скрежета
зубов, качелей скрипучих
с клетчатыми подушками,
чтобы уснуть после обеда
в тени, стола большого
щербатого, чтоб всем
места хватило, и щей
щавелевых из фарфоровой
супницы с отколотой
ручкой и стершимся
орнаментом из маргариток,
половиков полосатых,
лохматой смешной собаки,
вереницы разноцветных
детских сандалий со
сбитыми носами и пятками
у входа и медного таза
для варенья.

А она от меня ждет
носков колючих шерстяных
и свитера, спадающего
на одно плечо, чая на
смородиновых листьях,
молчания и отключенных









соцсетей, пешей прогулки
до реки босиком по теплой
пудровой пыли, лохматых
полевых букетов в каждой
комнате и быстрых
огурцов малосольных
с хреном и укропными
зонтиками, разговоров
тихих и неспешных
вполголоса, не смеха
громкого, а улыбки тихой,
счастливой, которой все
сказано, сна по-детски
глубокого, до розовых
отпечатков ситцевой
наволочки на щеках,
утренних пухлых оладий
с гречишным медом,
перетертой клубникой
и густой сметаной,
горячего кофе из белой
чашки на чуть теплых,
еще не нагретых утренним
солнцем деревянных
ступенях...

Ждет и знает, что хорошо
мне от этого будет, что
задышится, клубочек
внутри по ниточке
распустится..."

Малаховка, 2018



ДАЧНО- ПИКНИКОВАЯ ЕДА

Особая история. Она должна быть простой, вкусной, транспортабельной и универсальной по сочетанию с вином. Почему универсальной? Все просто! Когда к вам едет шумная компания — каждый везет вино на свой вкус. Результатом становится разномастный набор самых разных сортов и регионов. Я постаралась подобрать несколько беспроигрышных вариантов для такого случая.

Сырный кекс

100 г сушеного инжира
150–200 г брынзы (нарезанной
небольшими кубиками
и обвалянной в муке)
200 г выдержанного твердого
сыра (половину нарезать
мелкими кубиками, половину
натереть на мелкой терке)
50 г маслин без косточек
4–6 половинок вяленых
томатов

ДЛЯ ТЕСТА

немного розмарина
130 г сливочного масла
3 ст. л. сахара
2 яйца
2 ст. л. молока
2 стакана муки
1,5 ч. л. разрыхлителя

ГОТОВИМ

1. Взбиваем сливочное
масло с сахаром, вмешиваем
по одному яйца и добавляем
молоко.
2. Затем постепенно
вводим муку, смешанную
с разрыхлителем, и натертый
сыр. Тесто должно получиться
консистенции густой сметаны.
3. Аккуратно вмешиваем
твердый сыр, сушеный
инжир, оливки, вяленые
томаты, затем кубики
брынзы, обвалянные в муке,
выкладываем в форму.
4. Сверху присыпаем
иголочками розмарина.
5. Выпекаем в духовке
50 минут при 180 градусах.

Влажный, с насыщенным сырным вкусом, сахарными кусочками вяленого инжира, терпкими оливками, кубиками нежной рассольной брынзы, розмариновым ароматом. Этот кекс отлично переживет транспортировку и украсит любую винную вечеринку.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Один из основных секретов хорошего пейринга еды и вина – это их схожесть. Текстура теста так и просит подходящего маслянистого вина. Чаще всего за такую округлую структуру отвечает «дуб», то есть выдержка вина в дубовой бочке перед его разливом по бутылкам. Покрутите в бокале вино, выдержанное в дубе, и посмотрите на свет. Вы увидите, как томно оно стекает по тонким стенкам бокала, образуя маслянистые «ножки». В случае с этим блюдом – сырным кексом – нам нужно выбирать белый сорт винограда с хорошей кислотностью, чтобы она соответствовала кислинке маслин и вяленых томатов, и с выдержкой в бочке под стать тягучей сырной основе. Давайте подумаем о шенен блане, сорте бесконечно замечательном, горячо любимом и широко представленном на крутых берегах французской реки Луары и на скалистых утесах ЮАР, омываемых двумя океанами: Атлантическим и Индийским. У шенен блана долгая увлекательная история. Он участвовал в войне французов с англичанами, когда монахи аббатства Ла-Рош-о-Муан встали плечом к плечу с солдатами, защищая замок, виноградники и Францию. О добром вине на основе шенен блана писал Франсуа Рабле в своем романе «Гаргантюа и Пантагрюэль» о двух великанах-обжорах, закатывающих невероятные пиры. Лозы этого замечательного универсального белого сорта, из которого можно создавать игристые, сухие и сладкие вина, были доставлены первыми переселенцами в Южную Африку, и там шенен блан обрел свою вторую родину. Белое вино на основе яркого сорта шенен блан с ароматами спелого яблока с подбитым бочком, августовской сочной груши, варенья из айвы и медовых сот, выдержанное в дубовой бочке, французское из долины Луары или новосветское из ЮАР, будет отличным сопровождением духовитому сливочному сырному кексу.





Луковый пирог

250 г просеянной муки
1 ч. л. сухих дрожей
125–150 мл молока
(в зависимости от муки)
1 ч. л. сахара или меда
1 ст. л. растительного масла
1/2 ч. л. соли
2 крупные луковицы
2 ст. л. густой сметаны
или творожного сыра
несколько полосок бекона
твердый сыр

Готовим

1. Муку просеиваем горкой, в углубление наливаем половину молока, добавляем дрожжи и сахар, слегка перемешиваем. Оставляем на 20 минут.

2. Добавляем оставшееся молоко, соль и масло. Вымешиваем тесто и оставляем еще на 30 минут в теплом месте.

3. Пассеруем лук до прозрачности, не до румяного цвета (это важно!).

4. Раскатываем тесто в пласт толщиной 3–4 мм. Смазываем сметаной (рикоттой, творожным сыром), выкладываем лук и бекон.

5. Ставим в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут.

Достаем, посыпаем тертым сыром и отправляем в духовку еще на 10 минут.

Только не говорите «фу-у-у» сразу! Я вас уверяю, все не так плохо, как вы думаете!

Тонкое тесто, сырная корочка. Этот пирог родом из Германии вызывает слезы в процессе приготовления и блаженную улыбку в процессе поедания.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Пассерованный и затем подпеченный лук приобретает свой «фирменный» пряно-сладкий аромат и вкус, благодаря которым мы так любим этот, казалось бы, простой овощ. Нам надо подобрать вино с таким же ярким, узнаваемым ароматом, чтобы поддержать интенсивный луковый дух, и с хорошим уровнем кислотности, чтобы сочность и жирность пирога не смогли «победить» композицию вина. Давайте вспомним о нашем любимчике – белом сорте совиньон блан, новозеландское вино на основе которого мы так хорошо знаем. Но в этот раз поэкспериментируем и отыщем совиньон блан из французской винной зоны Пюи-Фюме, славу винам которой создали монахи-бенедиктинцы еще в Средние века. «Фюме» по-французски «дымный», и действительно, помимо ярких нот свежескошенной сочной травы, зеленого яблока, лайма и садового крыжовника, в местном вине из совиньон блана мы можем уловить аромат морских камешков, ударенных друг об друга. Вино на основе совиньона с севера Италии – из Трентино – Альто-Адидже, края Доломитовых Альп, или знаменитых «Бледных гор», в которых отражается солнце, тоже сыграет отличную пару нашему духмяному луковому пирогу. Здесь совиньон блан отличается более насыщенными ароматами летнего луга, кисло-сладких садовых фруктов, смородинового листа и спелых сицилийских лимонов. Оба совиньона – с бодрящей свежестью и выразительной кислотностью, которая так необходима для баланса сладости лука, жирности сыра и теста нашего замечательного пирога. Совиньон блан, кстати, не просто белый сорт винограда, но еще и родитель прославленного красного сорта каберне совиньон, поэтому пить вина на его основе теперь можно с еще большим уважением.



КАК ВООБЩЕ СОЧЕТАТЬ НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ С ВИНОМ?

Пирог на тонком слоистом тесте с раскрошенным козьим сыром, сладкими томатами и травами попробуйте с совиньон бланом из французского Пюи-Фюме, который своими дымными нотами подчеркнет остроту козьего сыра, фруктовостью сыграет со сладостью томатов и поддержит травянистые ноты.

Пирог с курицей и сливочным соусом «поженится» с шардоне, выдержанным в бочке.

Для зимнего «пирога пастуха» с пряной мясной начинкой, картофельным слоем и тягучим сладковатым сыром чеддер в качестве белой пары подберите шенен блан из долины Луары с ароматами домашнего яблочного повидла и спелой айвы, в качестве красной – ягодный каберне фран, соседа шенена по Луаре с пикантными перечными нотами.

Пироги с овощными начинками из брокколи, спаржи, брюссельской капусты, молодой фасоли будут хороши с австрийским грюнер вельтлинером (Grüner Veltliner) с его свежей травянисто-цветочной ароматикой. Осенний пирог с кроликом, дымным черносливом и сладковатым, карамелизованным, от этого чуть ванильным луком будет отлично сочетаться с испанским темпранильо (Tempranillo) из Риохи-Альты (Rioja Alta) – западной, более прохладной и высокой части Риохи, с его нетяжелой структурой, пряной ароматикой с нотами кожи и табачного листа.

К пирогу «бандероли» с лососем и креветками возьмем розовую каву или, чего уж там, замахнемся на шампань розе (Champagne Rose).

КАКОЙ РУССКИЙ АРИСТОКРАТ НЕ ЛЮБИЛ ПИРОЖКИ С ШАМПАНСКИМ?!

Деревенский куриный паштет

1,0–1,1 кг куриного филе
от одной курицы
2/3 чашки хлебных крошек
или хлеба
1/2 чашки сливок жирностью
20–33%
1 яичный белок
1 зубчик чеснока (мелко-
мелко порезать)
120 г готовой ветчины
(порезать маленькими
кубиками)
1/2 чашки сырых очищенных
фисташек
немного молотого мускатного
ореха
барбарис
соль, перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Удаляем с филе кожу, жилы, жир, пленки. Срезаем мясо с костей, часть мелко режем, остальное перемалываем.
2. В миске замачиваем в сливках хлебные крошки. Добавляем фарш, кусочки грудки, белок, чеснок, ветчину, мускатный орех, соль, перец. Все тщательно перемешиваем.
3. Выкладываем в форму и запекаем 1 1/2 часа при 165 градусах.
4. Даем остыть, не вынимая из формы, затем охлаждаем в холодильнике.

При слове «паштет» вы, наверное, представляете себе что-то такое воздушное, кремовое, что нужно намазывать на кусочек свежей чабатты или сливочной бриоши по-французской традиции. Такая вариация непременно встретится вам в одной из следующих глав.

Этот чуть менее изысканный вариант совсем не проигрывает по вкусу. Добавьте к нему хрустящие маринованные жемчужные луковички или корнишоны, замените вяленые томаты на сушеную клюкву или вишню.

Мне представляется плетеная корзина с клетчатым льняным полотенцем, толстостенные бокалы, баночка с клюквенным джемом, призывно торчащий золотистый багет, каштановые листья и набережная Сены.

А что скажет Влада?

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Розовые вина – это теперь не только бокал-другой под летний бриз и спелые ягоды на городской веранде или под свежие морепродукты на берегу моря, это практически любая «серьезная» еда – от закусок до мяса на гриле. Чем насыщеннее, южнее наше розе, тем ловчее оно подойдет к мясным блюдам: и нарезкам, и паштетам, и особенно к рубленому мясу с пряностями – бургерам, кебабам, колбаскам.

Вы спросите, почему вино, которое всегда считалось «женским», вдруг стало популярным во всем мире и даже среди мужчин? Во-первых, мы ищем интересные сочетания с винами, которые обладают невысоким градусом алкоголя: помним про ответственное потребление. Во-вторых, розовые вина на основе ярких красных сортов, например сира, мурведра, каберне совиньона, темпранильо, санджовезе, зинфанделя и так далее, своей фруктовыми, кислотностью и структурностью отлично подходят к умеренно жирным мясным и рыбным блюдам на гриле и днем на пикнике, и за легким ужином. В-третьих, розе – очень дружелюбное, понятное вино, которое не требует глубоких знаний, навыков и умений.





САМОЕ ГЛАВНОЕ ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ВАШЕ РОЗЕ, ПОЭТОМУ ЛОВИТЕ ПОШАГОВУЮ ИНСТРУКЦИЮ

1. Выбирайте классический «красный» винный регион. Если на этикетке бутылки розе написано Бордо, долина Роны, Лангедок, Тоскана, Пулия, Сицилия, Риоха, Рибера-дель-Дуэро, Калифорния, Мендоса, долина Баросса или Макларен, Крым или Кубань и так далее, смело берите бутылку с полки.
 2. Теперь проверьте цвет. Чем он бледнее, ближе к оттенкам коралла или луковой шелухи, тем легче и ограниченнее в ароматике будет вино. Если цвет насыщенный, скорее рубиновый, то вероятнее всего вино в вашем бокале окажется более фруктово-ягодным, танинным и весомым.
 3. Остановите выбор на любимом сорте. Если вы привыкли к Кьянти, попробуйте розе из санджовезе. Предпочитаете Риоху, тогда ищите в списке сортов темпранильо. А в розовом Бордо устроились все три ваших любимых сорта: каберне совиньон, каберне фран и мерло. И напротив, может быть бутылка с розовым будет отличным поводом к очередному открытию! Попробуйте новый винный регион в розовом цвете!
 4. Пусть ваше розе будет молодым, свежим и бодрым. Для этого ищите на этикетке год текущего или максимум предыдущего урожая. Конечно, бывают исключения, и существует мир особенных розе, которые умеют красиво стареть, то есть обладают роскошным потенциалом к выдержке в вашей коллекции. Но сейчас не о них.
 5. Выбирайте сухие версии розе, если планируете подобрать к нему паштеты, тартары, бургер или люля-кебаб. Немного остаточного сахара при этом не повредит азиатской кухне. Но никаких полусладких и сладких экспериментов, иначе рецепторы слипнутся!
- Для розе нет настроения? Давайте подберем под маслянистый, сливочный, шелковистый куриный паштет похожее по ощущениям вино на основе белого сорта шардоне. Пусть оно обязательно будет с выдержкой в «дубе»! Дубовая бочка придает вину похожую на *râé* мягкую, пластичную текстуру и сообщает тот самый шестой вкус умами, который японский ученый Кикунэ Икэда открыл, помешивая куриный бульон и отвар из морских водорослей.

Скумбрия гриль

6 тушек скумбрии
1 пучок петрушки
1 лимон
4 ст. л. растительного масла
3 зубчика чеснока
1/2 ч. л. молотого кориандра
соль, перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. У скумбрии отрезаем головы. Разрезаем тушки со стороны хребта, удаляем внутренности и кости. Это удобно делать, когда рыба еще не разморожена до конца.

2. Мелко рубим петрушку, 1 зубчик чеснока, лимонную цедру трем на мелкой терке. Добавляем по 2 ст. л. растительного масла и лимонного сока, а также кориандр, соль и перец по вкусу. Перемешиваем. Смазываем смесью рыбу и закладываем в брюшко как фарш. Даем рыбе помариноваться 40 минут.

3. Готовим соус для поливания рыбы во время запекания из оставшегося растительного масла и измельченного чеснока.

4. Смазываем решетку растительным маслом, чтобы скумбрия не прилипла.

5. Перед тем как отправить скумбрию запекаться на решетке, лучше снять с рыбы прилипшую зелень, чтоб она не пригорела.

6. На углях переворачиваем решетку каждые 5 минут и смазываем рыбу чесночным маслом. Готовим скумбрию 20 минут.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Каждую первую субботу апреля в рыбном местечке Митрику, что в Стране Басков, рыбаки, местные жители и туристы празднуют День макрели – или скумбрии по-нашему. Вот и вы откажитесь от заводского копчения и порадуйте себя и близких свежей рыбкой, а к ней подберите бутылку белого вина. Эффект присутствия на берегу океана с его солнечными солеными ароматами и чувством безмятежности вам гарантирован! Вино нужно подбирать с умом, пахучая скумбрия с ее пластичной и естественно соленой плотью требует взвешенного подхода. Локальное к локальному – один из универсальных принципов пейринга: вина с берегов Атлантического океана станут идеальным органичным сочетанием для скумбрии. Солоноватые, минеральные благодаря близости к Атлантике, с хорошо выраженной кислотностью, за счет прохладного климата и высокой амплитуды ночных и дневных температур испанское альбариньо (Albariño), баскское чаколи (Txacoli), французское мюскаде (Muscadet) виртуозно подыграют нашей рыбе с дымком. Все три вина созданы из нейтральных, неароматных сортов винограда, не таких ярких, как, скажем, мускат (Muscat). Но все три выдерживаются на дрожжевом осадке, что придает винам на их основе неповторимую ароматику молодых лесных орехов, сырной корочки и йодистого океанского бриза. Натянутая как струна кислотность поддержит жирность и соленость рыбы, не даст им «завалить» вкус вина. Свежая, бодрящая, поигрывающая на языке текстура вина – фирменная черта белого сорта альбариньо, вина чаколи на основе баскского сорта ондарриби сури (Hondarribi Zuri) и вина мюскаде на основе французского сорта мелон-де-бургонь (Melon de Bourgogne). Говорят, жизнь «океанских» вин поддерживали женщины, жены рыбаков. Когда те на долгие месяцы уходили в море, красавицы ухаживали за виноградниками и погребями, чтобы по возвращении добычика на накрытом столе всегда стояла бутылка холодного белого вина.

И да, никакой вишневой!



Плотная сочная мякоть с малым количеством костей и порядочным содержанием жира позволяет рыбе оставаться сочной во время приготовления. Эту жирность балансирует сальса из томатов и правильно подобранное вино.

В тот вечер настроение было отвратительным, хотелось к тетке, в глушь, в Саратов. Спрятаться, чтобы никто не видел и не слышал. Надеть треники, сесть на перекошенные деревянные ступеньки, хандрить и пить теплую вишневую из мутной стопки, вдыхать ароматы молодого смородинового листа и сырой дачный воздух. Зазвонил телефон: «Что делаешь? Мы едем».

Ну вот что с ними делать? Понять и простить, а перед этим встретить и накормить. В морозильном шкафу торчали четыре хвоста скумбрии. Откуда они там взялись – одному богу известно. Разморозила, замариновала. Жду.



Куриные грудки в цитрусовой глазури

2 зубчика чеснока
1 ч. л. цедры апельсина
сок 1/2 апельсина
сок 1 лимона
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. меда
4 куриные грудки
соль, перец

Готовим

1. Смешиваем измельченный чеснок, цедру апельсина, сок цитрусов, масло, мед, соль и перец. Маринуем куриные грудки 30 минут и жарим на умеренном огне, часто смазывая глазурью, в течение 8 минут.
2. Переворачиваем, смазывая большим количеством глазури, пока курица не будет готова, еще примерно 10–12 минут.
3. В маленькой кастрюле из нержавеющей стали доводим оставшуюся глазурь до кипения, увариваем 1 минуту, снимаем с огня и поливаем куриные грудки.

Существует бесконечное количество вариантов маринада для куриных грудок. От классики в виде кефира или оливкового масла с чесноком до экзотики в виде вишневого сока и темного пива. Давайте попробуем вот такой вариант, в котором вы можете варьировать виды цитрусовых: используйте мандарины, грейпфруты или красные апельсины.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Рислинг – король белых вин. Он обладает уникальной ароматикой, универсальностью стилей, низким уровнем алкоголя, высоким уровнем кислотности, способностью к долгой выдержке в бутылке и сочетается с едой любой сложности. Его родина простирается от гор восточной Франции – Вогезов до реки Рейн, от Германии до французского Эльзаса. Здесь рислинг предстает в своем самом выразительном образе. В Эльзасе вино получается полнотелым и сладострастным, в немецком регионе Мозель с его прохладными крутыми берегами рислинг обычно легкий и пышный, в Рейнгау – жилистый и медовый, в Наа – бодряще грейпфрутовый, в Рейнхессене он демонстрирует пороховые и ореховые оттенки, в Пфальце выходит сливочным и медовым. Пробуйте австрийские рислинги – весомые, пряные и фруктовые. На севере Италии рислинги изумрудно-травянистые, в Австралии – тягучие и минеральные. Рислинг хорош как для игристых, так и для сухих и сладких вин. Его ароматический горизонт широк как небо над океаном: садовые и тропические фрукты, летние цветы и луговые травы, цитрусы, мед и сухофрукты, кондитерские специи, дымные ноты и химические оттенки. Рислинг не требует украшательства: ему не нужна выдержка на дрожжевом осадке или маслянистая новая бочка. Только нейтральная сталь или большие старые деревянные емкости для создания вина на его основе. Только свежесть, бодрость и сочность, устремленные в небо. Гастрономические пары с рислингом безграничны. Рислинг любит свинину и курицу, гармонирует с восточной и азиатской пряной кухней, не может жить без рыбы, даже речной, ладит с мягкими сырами и десертами. Поэтому в качестве пары к куриной грудке с апельсиновой глазурью он как нельзя кстати. Цитрусовая ароматика вина поддержит апельсиновую глазурь, а яркая кислотность подыграет нежному поджаренному белому мясу. Благодаря его низкому градусу вы сможете позволить себе бокал-другой даже за обедом.



БЕЗ МЯСА, ИЛИ ЕСЛИ ВЫ НЕМНОЖЕЧКО ВЕГАН

«Без мяса» – не значит «без вина».

Как правильно сочетать вино и овощи?

Трудно представить, что перед вами стоит целая тарелка отварной брокколи и вы размышляете, какое вино под нее подобрать.

А вот если решили создать из овощей настоящее блюдо, или, как говорят шефы, «курс», тогда винная пара здесь просто необходима. Брокколи обжарена на азиатский манер и присыпана поджаренным арахисом? Или запечена с шалотом и тонкими полосками румяного бекона? Задача становится увлекательнее, не правда ли?

РАЗБИРАЕМСЯ

Как мы уже упоминали, во многих травах и овощах особенно заметен горький вкус. Возьмем, к примеру, руколу, брокколи, капусту, цикорий, кресс-салат, оливки, радикио. Их действительно отличает преобладающая яркая горчинка. Этот горьковатый вяжущий вкус скорее всего сделает подобным и вкус вина. Если к таким продуктам подать терпкое, пикантное, танинное красное вино, горечь только усилится. Белые вина с выраженной кислотностью, напротив, сглаживают этот эффект и отлично сочетаются с такой едой. Они хорошо смягчают горький вкус. А если нам все же необходимо красное, выбирайте мягкие, не слишком танинные и фруктовые, как австрийский цвайгельт (Zweigelt), французское гаме (Gamay), американский зинфандель (Zinfandel) или итальянскую вальполичеллу (Valpolicella), венецианское вино на местных сортах корвина (Corvina), корвиноне (Corvinone), рондинелла (Rondinella), молинара (Molinara).

Белые к свежим овощам – совиньон блан (Sauvignon Blanc), пино гри или пино гриджо (Pinot Gris), рислинг (Riesling), немецкий силванер (Silvaner), австрийский грюнер вельтлинер (Grüner Veltliner), шардоне (Chardonnay) и алиготе (Aligote) без выдержки в дубе.

Обжаривание на сковороде или гриле карамелизирует сахар в овощах, рождая ароматическое соединение сотолон и придавая им почти мясное звучание. Приготовленные таким образом овощи могут уживаться с винами, обладающими таким же ароматическим профилем: винами под флором (дрожжевой пленкой, появляющейся на поверхности вина в не полностью залитой бочке) – андалузскими хересами (Jerez) и желтыми винами (Vin Jaune) из французской Жюры (Jura), а также не танинными красными винами.

Сливки, масло и сыр добавляют маслянистости и жирности овощным блюдам, и в таком случае они начинают работать с белыми винами с бочковой выдержкой: это шардоне, пино блан (Pinot Blanc), пино гриджо (Pinot Grigio), шенен блан из Луары (Chenin Blanc), вионье из Роны (Viognier), семильон из Бордо (Semillion) и другие.

Пряные восточные или азиатские овощные блюда можно сбалансировать яркими белыми с небольшим остаточным сахаром – гевюрцтраминер (Gewürztraminer), рислинг или мускат (Muscat) – или такими же пряными красными, как мерло (Merlot), сира (Syrah) или испанский темпранильо (Tempranillo).

Вы, наверное, встречали такой стереотип, как «овощи – враги вина». К этим винным «убийцам» обычно причисляют спаржу, брюссельскую капусту и артишоки. А мы в свою очередь просто обожаем их правильно приготовленными под правильное винное сочетание. Итак!

Спаржа – в ее состав входит метионин, серосодержащая аминокислота, которая при приготовлении образует соединение, пахнущее гнилой капустой. Замечали? Просто после короткого контакта с кипящей водой спаржу нужно быстро остудить и поджарить на сливочном и оливковом масле. Тогда идеальная закуска к вину вам обеспечена. Просто избегайте танинных красных вин с выдержкой в дубе, иначе может проявиться металлический вкус. Лучший выбор – белые: сильванер, грюнер вельтлинер, совиньон блан и рислинг. Мягкие красные: зинфандель, гаме... Продолжите сами!

Брюссельская капуста содержит фенилтиокарбамид – вещество, которое одни люди, чувствительные к горечи, считают горьким на вкус, а другие – безвкусным, но придающим излишнюю пресность и плоскость этому продукту. Брюссельскую капусту готовят подобно спарже: быстро отваривают, а затем поджаривают или запекают. Правильный соус поможет получить истинное коронное блюдо. Эти белые вина будут коронным сочетанием: сильванер, грюнер вельтлинер, совиньон блан, рислинг, шенен блан и бургундское легкое шабли (Chablis) на основе шардоне.

Артишоки богаты цинарином – любопытной, полезной для нашего организма кислотой. Только все, что вы попробуете потом, из-за этой кислоты артишок сделает неприятно сладковатым и дряблым. Значит, сочетаем его с самыми космически кислотными винами: рислинг, мюскаде (Muscadet), шабли (Chablis), баскское чаколи (Txakoli) и луарский шенен блан (Chenin Blanc).

ПРОБУЙТЕ, ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ И НАХОДИТЕ
ИДЕАЛЬНЫЕ ДЛЯ ВАС СОЧЕТАНИЯ

Стейк из цветной капусты

ДЛЯ СОУСА

1/2 стакана грецких орехов
1/4 стакана оливкового масла
1/3 стакана крупно нарезанной петрушки
1 ст. л. белого бальзамического уксуса
цедра 1 лимона
соль, свежемолотый черный перец

ДЛЯ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 маленькая головка цветной капусты
2-3 ст. л. оливкового масла
соль

ДЛЯ ЙОГУРТОВОГО СОУСА

1 стакан натурального йогурта,
сок 1/2 лимона
1 ст. л. каперсов (опционально)
соль

ГОТОВИМ

1. Поджариваем грецкие орехи до золотисто-коричневого цвета, мелко рубим.
2. Нагреваем масло на среднем огне, добавляем грецкие орехи, петрушку, уксус и цедру лимона, солим и перчим.
3. Нарезаем стейки из капусты. Скорее всего, вы получите всего 2-3 стейка.
4. Оставшиеся кусочки цветной капусты также поджарим вместе со стейками на сковороде до золотисто-коричневого цвета 3-5 минут.
5. Переложим цветную капусту в сковороду и будем запекать в духовке до тех пор, пока стебли не станут мягкими, примерно 15-20 минут.
6. В это время приготовим йогуртовый соус: смешаем йогурт, лимонный сок и соль. Добавим петрушку.
7. Поливаем капусту ореховым соусом, йогуртовый подаем отдельно.





Мы все привыкли к отварной или приготовленной на пару цветной капусте, которая ассоциируется либо с диетическим столом номер 5, либо с подготовкой к пляжному сезону. А ведь она прекрасна в виде супа-пюре с трюфельным маслом или вот так – в виде стейка.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Привет, горчинка! Легкая, пикантная горчинка в блюде или вине придает вкусу объемность и сложность. Французы уверены, хорошее блюдо – это немного сладости, чуть кислинки, щепотка солености, толика горчинки и чуточка умами. И в нашем вкусном овощном блюде за горчинку в стейке отвечают грецкие орехи и сама цветная капуста. Им не нужна горечь танинов красного вина. Здесь принцип один к одному не работает. В пару к горечи мы выбираем кислотность. Помните, как обычно брызгаем лимоном на брокколи и кладем его дольку в чай? Выбираем белое вино с броской ароматикой и отчетливой кислотностью. Идем на Италию, на всеми любимое гави (Gavi) на основе белого сорта кортезе (Cortese), известного в Пьемонте с XVII века. Кортезе – это ароматы спелых яблока, груши и дыни. Гави всегда свежее, яркое вино – хоть куда: к рыбе, морепродуктам и блюдам из овощей. Двигаемся на восток в Венецию, и там встречаем знаменитое итальянское соаве (Soave). Соаве – это сорт гарганега (Garganega) с ударением на втором слогe. Соаве – это реки ароматов сочных дыни и персика, серпантины апельсиновой цедры. Благодаря своей римской истории и уникальному терруару – холмам, образованным древними вулканами, оно снова возвращается в моду. Чтобы ваше соаве не подкачало, выбирайте бутылку с надписями Soave Classico или Classico Superiore и Soave Colli Scaligeri. Думаете, пино гриджо здесь не будет – слишком популярно, а потому чересчур банально? Так, да не так. Отличные варианты пино гриджо легко подобрать в итальянском регионе Альто-Адидже (Alto Adige) или в Зюдтироле (Südtirol), как говорят его немецкоговорящие жители. Виноградники и винодельни, которые здесь кличут Schloss – «замок», расположены на солнечных, но прохладных склонах Доломитовых Альп в долине, образованной сходом ледника. Местное пино гриджо (Pinot Grigio) получается бодрым, медово-цитрусовым, с легкими оттенками молодого миндаля. Смотрите, цветная капуста уже готова!

Фаршированный перец по-средиземноморски

1-1,5 стакана овощного бульона

1/2 стакана булгура

1 ст. л. оливкового масла

1 средняя красная луковица,
нарезанная кубиками

1 средний цукини, нарезанный
кубиками

2 измельченных зубчика чеснока

1/2 ч. л. сушеного орегано

соль, свежемолотый перец

1/2 стакана нарезанных оливок
без косточек

150 г помидоров черри

1/4 стакана жареных кедровых
орехов

100 г сыра фета

4 средних перца

ГОТОВИМ

1. Варим булгур в бульоне
по инструкции на упаковке.

2. Лук и цукини обжариваем
на оливковом масле в течение
3-5 минут до состояния аль денте.

3. Добавляем чеснок и специи
и готовим еще минуту.

4. Смешиваем булгур и лук с цукини,
добавляем оливки, помидоры,
кедровые орехи и сыр.

5. Перцы разрезаем на половинки,
удаляем сердцевину. Смазываем
снаружи небольшим количеством
оливкового масла. Выкладываем перцы
в форму для запекания.

6. Наполняем каждую половинку
смесью.

7. Накрываем форму с перцами
фольгой, запекаем в духовке 30 минут
при 180 градусах.

8. Снимаем фольгу и запекаем еще
15 минут в открытом виде.





Фаршированные сладкие перцы с булгуром, цукини, помидорами, оливками, сыром фета и жареными кедровыми орехами. Вполне себе самостоятельное блюдо или сложносочиненный гарнир для тех, кто не в тренде и ест мясо.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

У сладкого болгарского перца и вина презабавные отношения – связь по запаху. В винах из белого совиньон блана (Sauvignon Blanc) и красных каберне совиньона (Cabernet Sauvignon), каберне франа (Cabernet Franc), мерло (Merlot) и карменера (Carménère), как и в болгарском перце, мы ощущаем тот самый «травянисто-овощной» вкус и аромат благодаря органическим химическим соединениям метоксипиразинов или просто пиразинов. Они определяют ароматическую индивидуальность. Сегодня у нас в меню легкое блюдо из запеченного перца, фаршированное не мясом и рисом, а овощами и нежным, чуть солоноватым сыром фета. Значит, и наши вина должны быть свежее и легче, чем те, которые мы бы подбирали к мясной начинке.

Пойдем с белых! Например, с совиньон блана с ароматами смородинового листа, свежей травы, ягод крыжовника и аккуратной тропической нотой. Ищем такой на севере Италии и в прохладных зонах Новой Зеландии. Если с пиразинами явный перебор, переключаемся на пино блан (Pinot Blanc), но остаемся на севере Италии. Пино блан – белая мутация самого благородного красного сорта пино нуар (Pinot Noir). Не переживайте, мутация относительно винограда – естественный процесс! Это весьма интересный сорт, способный ярко проявлять место своего происхождения в вине. На итальянском северо-востоке в Альто-Адидже (Alto Adige) или Фриули (Friuli) вина из пино блана получаются нежно цветочными, сочно яблочными, как раз для яркого блюда с перцем. Что до красного, выбираем французский каберне фран с берегов длинной реки Луары. Нам подойдут два каберне франа из небольших винодельческих зон Шинон (Chinon) и Бургей (Bourgueil). Местные франы получаются свежими, шелковистыми, нетяжелыми, наполненными ароматами малины, черники и остро заточенного карандаша. Они поддержат калейдоскоп ароматов нашего блюда: и чеснок, и оливки, и орегано и, конечно же, сам пахучий болгарский перец.

Овощная галета

ДЛЯ ТЕСТА

2/3 стакана пива
2/3 стакана растительного
масла
2–2,5 стакана муки
1/4 ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ

1 цуккини
1 сладкий перец
1 баклажан
2 ст. л. песто
растительное масло
соль, перец

ГОТОВИМ

1. Замешиваем тесто из всех ингредиентов и даем ему постоять 30 минут.
2. Овощи нарезаем ломтиками, слегка обжариваем на растительном масле.
3. Раскатываем тесто, смазываем его песто, выкладываем ломтики овощей, солим, перчим и выпекаем при 180 градусах 40 минут.

Галета – это не сухое печенье, вернее, не только сухое печенье. Это вид простых, в стиле рустик, пирогов с разнообразными начинками – от сезонных ягод до обычных подмосковных овощей, которые готовятся ровно столько времени, сколько необходимо для того, чтобы охладить бутылочку того самого подходящего. Удваивайте порцию! Поскольку заканчивается такое «печенье» невероятно быстро.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Давайте немного пошалим! Если Настя предлагает нам «печенье» с баклажанами на пиве, я предложу вам крымский кокур. Его происхождение доподлинно неизвестно, но старики скажут, что корни уходят в Грецию, на остров Корфу. В Крыму он чувствует себя вольготно, кокур очень востребованный сорт на полуострове. Можно попробовать освежающе ароматные игристые, сочные цветочные луговые, цитрусово-дынные сухие белые и пряные, медовые сладкие и крепленые крымские вина, благо их появляется все больше и больше на полках наших винотек.







Перцы гриль с базиликом

4 перца
2 зубчика чеснока
небольшой пучок зеленого
базилика
сок 1 лимона
оливковое масло
соль, свежемолотый перец

Эту простую в исполнении закуску можно готовить круглогодично. С вечера запечь перцы в духовом шкафу, очистить. Залить лимонным соком и оливковым маслом с травами, следующим вечером поджарить багет или ломтики чиабатты, намазать их сливочным сыром или песто, выложить разноцветные мясистые перцы, пропитанные ароматами чеснока и базилика, на хлеб. Ну а дальше вы знаете, что делать!

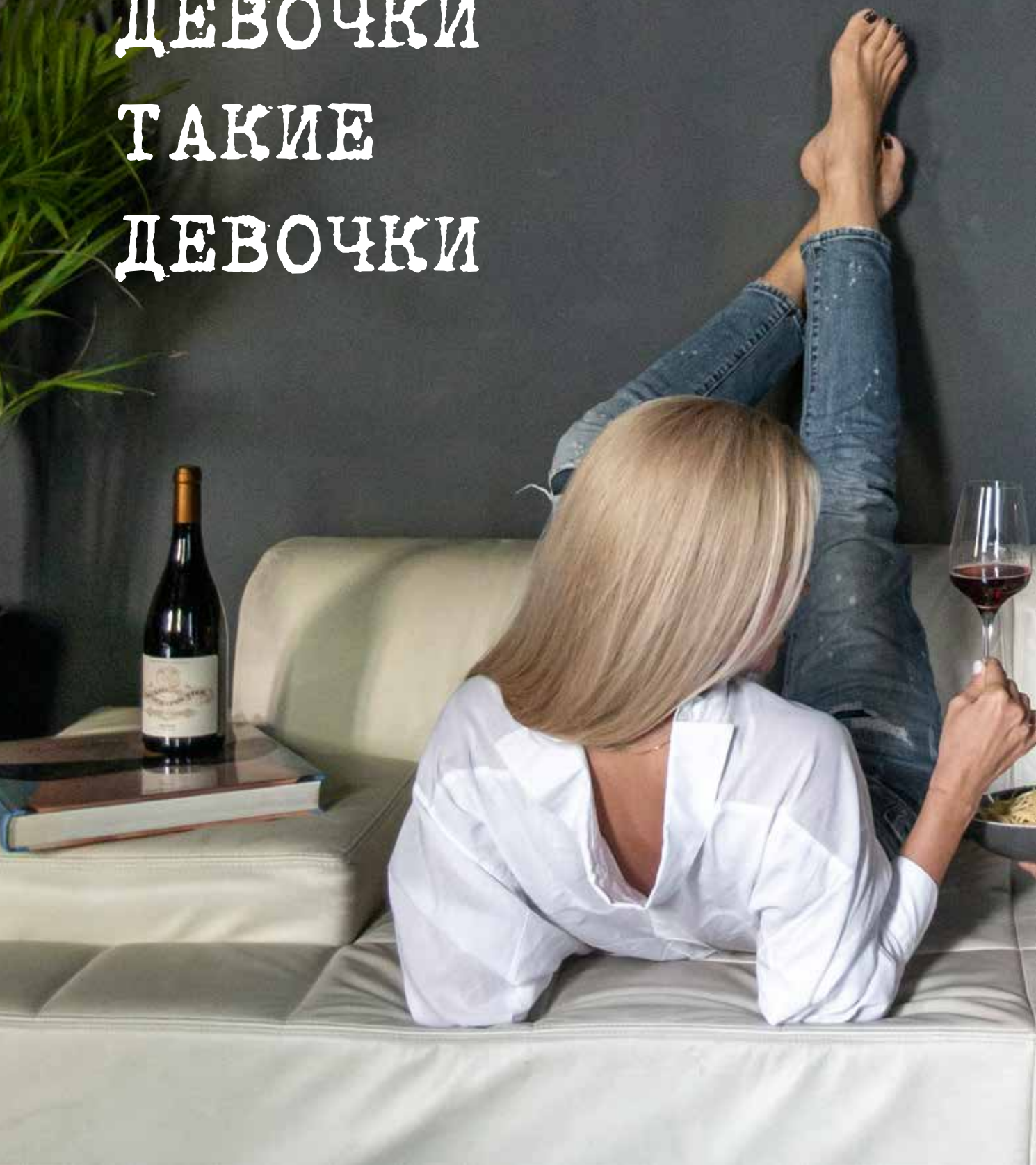
ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

См. перец по-средиземноморски.

ГОТОВИМ

1. Перцы запекаем, периодически переворачивая, в духовом шкафу при 180–200 градусах до обугленной кожицы.
2. Выкладываем в полиэтиленовый пакет или миску с плотно прилегающей крышкой. Даем остыть.
3. Удаляем кожицу и семена. Поливаем лимонным соком и оливковым маслом.
4. Добавляем соль, перец и нарубленный базилик. Перемешиваем и даем постоять несколько часов.

ДЕВОЧКИ
ТАКИЕ
ДЕВОЧКИ







5 ПРАВИЛ ХОРОШИХ “ДЕВОЧКОВЫХ” ВЫХОДНЫХ

Правило 1. Нет никаких правил!

Если вы всю жизнь ездили в отели 5* и sea view был для вас необычайно важен, к ужину вы привыкли выходить в платье в пол и при макияже – попробуйте «трешку» вдали от центра, шорты, майку и шлепки, никакой укладки и макияжа, ужин в таверне у дороги с домашним хмельным вином без танинов, тонов спелых ягод или белых фруктов. Или наоборот: шиканите, доплатите за супериор и вид, за игристое в номер, возьмите платье, которое не было случая надеть, и туфли! Вы же никогда не брали в отпуск туфли! Накрасьте ресницы, чуть бронзовых румян на скулы, соберите волосы и получите удовольствие.

Правило 2. Ничего не планируйте!

Ни посещения «нужных» ресторанов, хороших магазинов, правильных мест... разрешите себе гулять! Как в детстве, когда ты не знаешь, где окажешься через полчаса. Идите куда глаза глядят – в прямом смысле этого выражения. Сворачивайте с маршрутов, заглядывайте во дворы и окна, возвращайтесь, если прошли мимо! Если что-то зацепило ваш взгляд, вернитесь и рассмотрите, потрогайте...

Правило 3. Выспитесь!

Нет, я серьезно! Не вставайте в 8:00, потому что завтрак и самое полезное солнце... к черту все это! Закройте плотно шторы и отключите телефон. Ваш организм сам решит, когда ему пора. Ну не успели на завтрак, и что? У вас есть шанс выпить свежесжатого апельсинового сока, чашку крепкого кофе с круассаном из местной пекарни на центральной площади или прямо на пляже, усевшись на песке и опустив ступни в воду. Поверьте, это будет не менее вкусно! И если рядом есть кто-то, кто пальцем вытрет вам кофейные «усы», и затасчит вас умываться за руку в море, сквозь брызги и волны, разрешите себе сделать это.

Правило 4. Перестаньте считать

Перестаньте считать деньги, оставшиеся часы, килокалории... Позвольте себе радовать себя и получать удовольствие. Где это еще делать, как не на выходных, которые вы заслужили? Однажды в витрине одного ювелирного я увидела сережки – тоненькие, позвякивающие, переливающиеся всеми оттенками синего... «В другой раз», – прозвучало в моей голове. «Нет, – сказала я. – Сейчас!» Потому что до сих пор помню не купленное на Санторини колечко с бирюзой – «к чему оно мне?» и «в другой раз» тогда победили. Утром на завтраке я положила в йогурт привычную ложку меда, замешкалась... и положила еще одну! Да потому что так вкуснее, а значит – полезнее!

Правило 5. Научитесь слушать и слышать свои желания

Я вот только учусь. Это трудно. На каждое «хочу», если оно все же пробивается сквозь «а зачем это тебе?», возникает десяток «не стоит», «это дорого», «в другой раз».

Тартар из лосося

500 г свежего лосося
I ст. л. каперсов
3 небольшие луковички шалота
шнитт-лук
свежемолотый перец
лимонный сок
I ст. л. соевого соуса
I ст. л. оливкового масла

ГОТОВИМ

1. Мелко рубим рыбу, кубиками со стороны примерно 0,5 см.
2. Очень мелко нарезаем шалот, шнитт-лук (немного, он здесь выполняет скорее декоративную функцию), каперсы.
3. Все выкладываем в миску, добавляем соевый соус, оливковое масло и немного лимонного сока, перчим.
4. Аккуратно перемешиваем и отправляем минут на 30 в холодильник.
5. Подаем с зеленым салатом и поджаренным хлебом.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Девочки – существа жизнерадостные, любопытные и интересные. Причем в любом возрасте! Поэтому увлечь девушку новым вином, новым сортом гораздо проще, чем мужчину, давно и прочно сформировавшего свои взгляды. Вот и для создания пары с лососем мы бы могли предложить пойти по проторенной дорожке шардоне – совиньон – рислинг, но не станем.

Давайте лучше объяснимся в любви к Италии и ее замечательным «рыбным» местным сортам винограда. Местный сорт, или аборигенный, или автохтонный, – этот тот, которым славится определенный винодельческий регион и который представлен в мире точечно, совсем не широко. Например, итальянский сорт фалангина (Falanghina). По происхождению он грек, но свою новую родину нашел на юге Италии, в Кампании. Здесь к северо-востоку от Неаполя, у самого синего моря, на вулканических почвах Везувия лозы фалангины сообщают винам неповторимую ароматику: спелые яблоки, ананас, сочный персик и немного недозревший, еще терпкий банан. Вина с выдержкой в бочке демонстрируют пикантные бальзамические ноты, так хорошо подходящие к жирной рыбе. Лосось и фалангина станут парой, созданной... нет, не на небесах. На море!

Не нашлось бутылки фалангины, тогда в вашей соседней винотеке вас точно ждет верментино (Vermentino). Только попросите не жаркое с острова Сардиния и не плотное из Тосканы, а изящное с крутых террас Лигурии. Здесь у верментино собственное имя – пигато (Pigato), если встретите его на этикетке, не удивляйтесь. В бутылке вы все равно получите фирменные верментиновские ароматы персиков, лимонной цедры, прованских сухих трав, а еще классную породистую кислотность и морскую соленость. Отыщите на этикетке название винодельческой зоны – Colli di Luni. «Лунные холмы» на границе Лигурии и Тосканы получили свое имя от римлян в честь богини Луны или благодаря белоснежному каррарскому мрамору, который добывают в этих местах. В таком верментино еще больше бодрящей свежести, еще больше морской гальки, еще прохладнее лигурийский бриз. Скорее несите бокалы!

P. S. Конечно я знаю, что вы мне не простите, если я не посоветую шампанское. Советую, шампанское! Причем все по науке. Выбираем настоящую французскую Champagne на основных трех сортах, где шардоне отвечает за пышность белых фруктов, за меловую минеральность и за нордическую кислотность, пино нуар – за тело, стержень и ягодную ароматику, а пино менье – за мягкость, дружелюбность и фруктовость.





Мидии в белом вине

1 кг мидий
оливковое масло
1 стакан белого сухого вина
1 крупная луковица
1–2 помидора
петрушка
3–4 зубчика чеснока
100 г сливочного масла
соль, перец

Готовим

1. В кастрюле разогреваем оливковое масло, добавляем туда крупно нарезанный лук и чеснок, пассеруем 2–3 минуты.
2. Помидоры нарезаем кубиками, обжариваем с луком и чесноком несколько минут. Отправляем туда мидии и вино. Солим, перчим, сверху кладем пучок петрушки и накрываем крышкой. Как только закипит — добавляем сливочное масло и держим на огне буквально несколько минут.
3. Снимаем с плиты и даем настояться минут 10 с закрытой крышкой. В это время откупориваем бутылку, нарезаем чабатту или багет, лимон...

Я знаю, что люблю больше всего во всей этой истории с иссиня-черными ракушками и кораллово-красными моллюсками. Я люблю эту возможность собрать друзей, поставить большую кастрюлю на стол, выхватывать, обжигая пальцы, острые половинки раковин, шумно высасывать мякоть, зачерпывать половником бульон, пахнущий петрушкой и морем, макать в него кусочки поджаренного багета, смеяться и прихлебывать вино из любимых бокалов.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Выше мы вспоминали о мировых «рыбных» винах, которые создаются на виноградниках, раскинувшихся на речных или морских берегах. Они и исторически, и гастрономически появились там для того, чтобы сопровождать рыбные блюда. Это французское мюскаде (Muscadet) на основе бывшего бургундского сорта мелон-де-бургонь, из тех мест, где Луара впадает в Атлантику. Это испанское альбариньо (Albariño) из Галисии — родины самых качественных морепродуктов. Это молодое зеленое португальское винью верде (Vinho Verde) на местных белых сортах, созданное там, где уже река Минью впадает в Атлантический океан. Это чаколи (Txacoli) — вино из Страны Басков, вино рыбных рынков, где поджарые рыбаки пьют бодрящее, как пена атлантических волн, вино из низких широких тонких стаканов, сыпля своими солеными шутками.

В поисках идеального морского вина отправимся на юг Франции в Лангедок, на родину сорта, про который мало кто слышал, но каждый хотел бы его попробовать — пикпуль (Picpoul). Виноградники окружают лагуну, отделяющую сушу вблизи городка Монпелье от Средиземного моря. В изумрудных бутылках с вином из пикпуля томятся ароматы зеленых яблок, свеженарезанных лимонных долек, молодой весенней зелени. Пора выпустить их наружу.

Итальянское гави — рыбное вино номер 1. Созданное на основе сорта кортезе с виноградников на границе Пьемонта с Лигурией, это вино взяло понемногу от гор и от моря. Ночная прохлада и полуденное солнце для самых вкусных на свете морепродуктов, которые готовишь для близких.

Не бойтесь чеснока! Да, он действительно может повлиять на вкус вина и даже разрушить его, но не в этом случае. Чеснок полностью растворился в соусе и сопровождается винами с отличной кислотностью и соленой минеральностью, которые легко уживаются со сложными специями и ароматами. И кстати, ниже алкоголь — выше удовольствие.

Паста с креветками

1 пачка спагетти или вашей любимой длинной пасты

500 г очищенных креветок

8 ст. л. оливкового масла

200 г помидоров черри (разрезать пополам или на четверти)

2-3 зубчика тертого или очень мелко нарезанного чеснока

1 ч. л. измельченного красного перца чили или по вкусу

небольшой пучок мелко нарезанной свежей петрушки, можно добавить зеленый базилик

100 г свежего тертого твердого сыра

ГОТОВИМ

1. Отвариваем пасту в соответствии с указаниями на упаковке. Отливаем примерно 1/2 стакана воды из кастрюли в отдельную емкость, затем сливаем жидкость полностью.

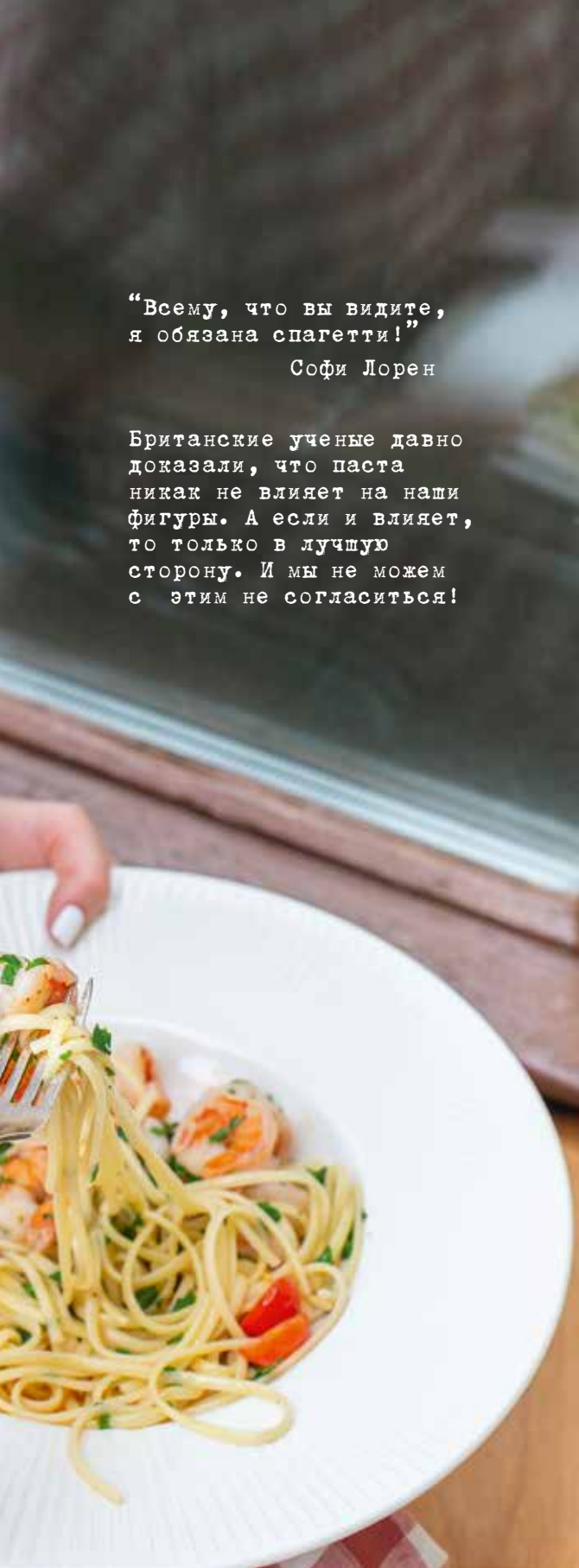
2. Креветки размораживаем, промакиваем бумажным полотенцем, присаливаем.

3. Разогреваем глубокую сковороду. Наливаем в нее масло и добавляем креветки в один слой. Готовим 2 минуты, затем переворачиваем и продолжаем готовить еще буквально 1 минуту.

4. Выкладываем из сковороды. Добавляем туда помидоры, чеснок, масло и перец чили, перемешиваем. Обжариваем 2 минуты, добавляя понемногу жидкость от пасты, засыпаем измельченную петрушку, креветки и снимаем с огня.

5. Выкладываем пасту с креветками в соус, прогреваем буквально 1 минуту и подаем, присыпав твердым сыром.





“Все́му, что вы видите,
я обяза́на спагетти!”

Софи Лорен

Брита́нские уче́ные да́вно
доказа́ли, что па́ста
ника́к не влия́ет на на́ши
фи́гуры. А е́сли и влия́ет,
то то́лько в лу́чшую
сто́рону. И мы́ не мо́жем
с э́тим не согла́ситься!

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Настя зашла с духмяными креветками с чесноком и томатами? А мы ответим белой Испанией. Пусть вино будет с выдержкой в дубе, нашему блюду это пойдет. На высоком (выше 700 метров над уровнем моря) и широком (350 километров) плато в центре Иберийского полуострова раскинулась винодельческая зона Castilla y León. Здесь царит резкий континентальный климат с холодной зимой и знойным летом, с прохладными ночами и жаркими днями. Это «красная» территория, но зона под названием Rueda известна своим белым, экстремально ароматным сортом вердехо (Verdejo), который даже его приспешник по сортовому составу нейтральная виура (Viura), или макабео (Macabeo), не может приструнить. Вместе они (иногда и в компании с совиньон бланом) легко соглашаются на выдержку и в стали, и в дубе, создавая очень интересные вина. Ароматы персика, лайма, зеленой дыни и хрустящего фенхеля с тягучими ореховыми нотами при выдержке в бочке будут ловко заигрывать с ярким духом креветок. Попробуйте, не пожалеете.

Или пойдем белой Риохой. Здесь виура уже на первых ролях, на бэк-вокале у нее мальвазия (Malvasia) и другие белые. Виура – сорт с неяркой, но очень интересной ароматикой эстрагона и вербены, с хорошей кислотностью, который склонен к выдержке в бочке. Она придает белым винам Риохи особенный ореховый аромат с нотами корочки выдержанного сыра, медовых сот и тоста. При такой-то паре паста с креветками превратится в блюдо для званого ужина!

Помните, что виура, она же макабео, входит в состав нашей любимой кавы (Cava), игристого вина, созданного по образу и подобию шампанского. Этот метод называется классическим, или традиционным, когда пузырьки рождаются в отдельно взятой бутылке с помощью добавления ликера: смеси из сахарного сиропа и дрожжей. К пасте с креветками нам стоит выбрать более структурную, чуть сливочную каву с долгой выдержкой на осадке.



Паштет из печени с запеченной вишней

800 г куриной печени
3 моркови
1 крупная луковица
от 50 до 150 г сливочного
масла, как требуют ваши
убеждения
50 мл коньяка – здесь строго!
тимьян
мускатный орех
соль, перец
400 г вишни без косточек
(можно замороженной)
Бальзамический крем
Миндальные лепестки

ГОТОВИМ

1. Пассеруем лук с морковью до золотистого цвета.
2. В отдельной сковороде обжариваем печень (ее можно накануне замочить в молоке, потом его слить).
3. Добавляем коньяк, ждем, когда выпарится алкоголь. Кладем тимьян, соль, перец и мускатный орех. Смешиваем с пассерованными овощами. Даем остыть и добавляем размягченное масло.
4. Измельчаем блендером.
5. Выкладываем паштет в форму и ставим охлаждаться. Тем временем вишню кладем на противень, сбрызгиваем бальзамическим кремом и запекаем при 160–170 градусах в духовом шкафу.
6. Подаем паштет с вишней и поджаренными тостами. Присыпаем миндальными лепестками.

Вот теперь тот самый сливочный, нежный, воздушный паштет, требующий бриоши или свежего багета или даже круассана. Почему бы и не да? Запеченная вишня с бальзамической кислоткой и хрустящие миндальные лепестки превращают эту классическую закуску в элегантную, почти десертную на вид пару. Мы такие перевоплощения любим. Превращать маленькое черное платье при помощи аксессуаров в наряд «на выход» для нас обычная история.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Мы уже советовали вам в пару к сливочному куриному паштету подобрать розовое вино. Посмотрите раздел «Пикник у обочины». Но здесь в рецепте появляются ароматная печень и яркая сочная вишня, а это сгущает краски на нашей винной картине. Конечно, вы можете остаться на насыщенном розе из южного красного региона или все-таки перейти на пино нуар (Pinot Noir). Самый изящный, самый благородный, самый знакомый, но самый неподдающийся из сортов. Если предпочитаете бургундский пино нуар, вы уже poznali винный дзен и сами сделаете выбор в его пользу. Если пино нуар из бургундских городков Золотого Берега, из двух его значимых частей Кот-де-Нюи (Côte de Nuits) и Кот-де-Бон (Côte de Beaune), пока вам не поддается, значит начнем с простого, фруктового. Выбираем пино нуар сильно южнее северной Бургундии. В теплых регионах под солнечными лучами наше благородие приобретает дружелюбные черты характера и фруктовую ароматику. Становится проще и понятнее. Отправляемся за податливыми пино нуарами на север Италии, в наше знакомое Альто-Адидже, или поднимемся вверх в Германию за поздно созревающими «пинычами», или шпетбургундерами (Spätburgunder), как их здесь называют. Заглянем в Новую Зеландию за ярким спелым фруктом и вернемся домой в Россию, попробуем, какой же пино нуар приготовили для нас виноделы Крыма и Кубани. Единственный совет: выбирайте быстрее! Паштет, как правило, ждать не любит, быстро заканчивается.

Горячий сэндвич с бри и джемом

чабатта
2 кружка бри
балзамический крем
джем (малина, черника,
инжир, груша – подойдет
любой)

Готовим

1. Нарезаем чабатту
на кусочки толщиной 1 см, бри
нарезаем примерно так же.
2. Выкладываем на ломтик
чабатты, сбрызнутый
балзамико, накрываем вторым
ломтиком, смазанным джемом.
3. Поджариваем на сковороде,
чуть сбрызнутой оливковым
маслом, прижимая лопаткой,
до золотистого цвета.

Ну конечно, мы не едим хлеб, ну конечно, мы худеем
и не едим жирный бри, мы хотим быть тонкими-звонкими!
С локонами и острыми коленками, с талией и хрупкими
ключицами. Мы качаем пресс, делаем приседы, усердно
бегаем, но! Самая красивая женщина – счастливая жен-
щина! С этим трудно поспорить, правда? Поэтому вот вам
рецепт абсолютного женского счастья.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Помните, что с французскими по происхождению сырами луч-
ше всего сочетаются белые вина!

Бри – мягкий ультракремовый сыр из коровьего или овечьего
молока, со сладковато-сливочным ореховым вкусом и духом
свежих грибов.

Сладковатый, как самое лучшее сливочное масло, бри будет
гармонично сочетаться с рислингом, который сможет деликатно
подчеркнуть эту сладость.

Густая кремообразная текстура этого сыра с высоким содер-
жанием жира требует полнотелого вина, такого, как шардоне
с выдержкой в бочке, которое своей яркой кислотностью будет
освежать рецепторы.

Вы чувствуете ореховые нотки в бри? Деликатные, тонкие,
негромкие? Скорее молочный миндаль или кедровые орешки,
нежели фундук, пекан или грецкие.

Тем же нам отвечает шенен блан, подсвечивая сыр ароматом
сочного яблочного бочка, на которое оно упало с ветки. Ябло-
ки и орехи, как ни крути, классическое сочетание, пробуем!
Если все же вы не можете обойтись без красного, остановите
свой выбор на пино нуаре. Грибной аромат влажной опавшей
листвы осеннего леса в бургундском пино нуаре продолжит
грибную ноту в бри, особенно поджаренном в печи.





МУЖСКАЯ ТЕРРИТОРИЯ, ИЛИ MEN FRIENDLY

В нашей жизни встречаются мужчины. Ну ладно-ладно!
Мы без них — никуда.

Знаете, какое самое прекрасное зрелище в мире?
Мужчина, готовящий еду. На это можно смотреть вечно.
Мужчина вальяжен и неспешен, он знает, что за ним
наблюдает не дыша. Сегодня он главный герой.
Женщины так не умеют. Для нас готовка — это рутина,
набор механических действий: лук кубиком — морковь
на терке — растительное масло — сковорода — бульон —
картофель и т. д. и т. п. Главное — накормить
страдающих!

У мужчин все иначе. Кубиком? Да я вас умоляю! Рубим
произвольно на несколько частей, как Микеланджело, —
отсекаем все лишнее! И неважно, что это «лишнее»
составляет добрую часть продукта. Все на глаз! Это
важно! К черту граммы и пропорции!

Мужчина не мечется по кухне, запуская несколько про-
цессов одновременно. Все его движения размеренны, как
у сапера, а саперы, как известно, не терпят суеты.

Он творит, сочетая несочетаемое, добавляя
сладкое в соленое и наоборот, смешивает специи,
сосредоточенно хмурит брови и регулирует огонь,
открывает крышку и принахивается, на секунду
задумывается — и вот в кипящую сковороду
отправляется... Лучше вам и не знать.

Абсолютно не важно, что в финале кухня выглядит, как
если б на ней произошел атомный взрыв, главное, что
сквозь клубы пара, скворчанье и звон посуды звучит
заветное: «Милая, готово! Иди ужинать!»

И вот за это можно все простить!

Баранина с овощами

Берем баранину (те части, которые были в магазине – лопатку, ребрышки), пару разноцветных перцев, пару лиловых баклажанов, пару крепких сахарных помидоров, головку чеснока, острый перец, несколько крупных картофелин, ароматные тархун и кинзу... А дальше все проще простого!

Готовим

1. Баранину обжариваем на сковороде, солим, перчим, добавляем любимые специи, выкладываем в кастрюлю, чугунную или керамическую форму с крышкой вместе с соком от жаренья, туда же картофель, дальше баклажаны, нарезанные крупными кусками, затем перцы, помидоры, головку чеснока, острый перец, затем прямо пучками кинзу и тархун...

2. Наливаем немного воды, закрываем крышкой и ставим в духовку при 200 градусах часа на 2.

3. Идем в магазин за красным. Перед этим заглядываем в подсказку от Влады.

4. Подаем, посыпав свежей зеленью, со стаканом того самого сухого красного, можно с лавашом и молодым сыром.

Я, честно говоря, не знаю, как это назвать... Нормальный такой мужской рецепт. Все по фэншую. Без граммов, без подробностей, все предельно просто и готовится одной татуированной или не очень крепкой мужской рукой. Закатываем рукава!

Душа просит чего-то горячего, ароматного, душистого, обжигающего...

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Почти как у классика: «Это дивное, жирное мясо, честное, благородное слово. Барашек!» Баранина – как дичь, ярко ароматная, чуть сладкая, с нежным, но насыщенным вкусом, и вино к ней нужно выбирать соответствующее. Где изящество и благородство уживаются с сильным характером и мощностью? В Тоскане! Здесь на крутых изумрудных холмах, где устремленные в небо кипарисы, отбрасывают свои прямолинейные тени, рождаются итальянские аристократы – кьянти классико (Chianti Classico) и брунелло-ди-монтальчино (Brunello di Montalcino). Красный сорт санджовезе (Sangiovese), «кровь Юпитера» на латыни, основа этих вин, благодаря которым люди мира влюбляются в Италию окончательно и бесповоротно. Санджовезе – сорт-хамелеон. Его характер зависит от почвы, погоды, рук винодела и потребностей его поклонников, но всегда вы найдете желанные для Тосканы краски спелой вишни, бальзамика, зарослей средиземноморского кустарника – гариги, сухой розы, табачного листа и щепотки кофе.

Ищете тонкого подхода? Выбирайте историческую зону между Флоренцией и Сиеной – Кьянти Классико, а если хотите насыщенности – пробуйте Брунелло. Монтальчино – южная, жаркая часть Тосканы. Известняковые почвы накапливают тепло, делая вина мощнее, как бы выкручивая ручку вкусового спектра на максимум. Сам санджовезе носит здесь прозвище брунелло, или санджовезе гротто. Поэтому если хочется гротто, вам в Брунелло! Кстати, баранина очень популярна в Тоскане: свои зоны производства, породы, рецепты. Найти похожую идеальную пару сложно, но можно. И это гренаш! Гренаш отлично работает в команде с сира и мурведром в Южной Роне или Лангедоке. Эта классическая троица зовется GSM. Или возьмем таинственный испанский Приорат, где вино из гренаша, или по-местному гарначи, с древних времен в горных монастырях делали монахи. Томная слива, яркая земляника, терпкая кожа, пряные травы в аромате созданы гармонировать с бараниной.





Курица в соусе том ям

1 курица (примерно
1000–1200 г)
1 крупная луковица
2 см корня имбиря
1 банка кокосовых сливок
2–3 зубчика чеснока
1/2 перца чили
1 крупный помидор
2 ст. л. пасты том ям
1 лайм
набор для том яма (листья
кафрского лайма, лемонграсс)

Готовим

1. Нарезанный лук обжариваем до золотистого цвета, добавляем очищенные и нарезанные соломкой имбирь и чеснок. Кладем перец, пасту и нарезанные кубиками томаты.
2. Курицу рубим на несколько частей и обжариваем на небольшом огне до золотистого цвета.
3. Выкладываем в сковороду с овощами, вливаем кипяток так, чтобы он почти покрывал кусочки курицы. Добавляем набор для том яма. Тушим на небольшом огне 30–40 минут.
4. Затем добавляем кокосовые сливки и тушим еще 15 минут. Подаем с дольками лайма, присыпав свежей кинзой.

А вы знаете, что в мужской системе координат мамин борщ давно вытеснил тайский супец, в основе которого острый бульон с добавлением бархатистых кокосовых сливок? Чувствуете, как сразу стало немного жарко и чуть влажно? Это сочетание вызывает серьезную зависимость, я знаю многих мужчин, которые «при звуках флейты теряют волю». Разыграть азиатскую партию на самом деле проще простого, надо только использовать основные ингредиенты: кокос, имбирь, чили, лемонграсс.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Рислинг, силванер, винью верде – как считалочка или заклинание! Эти вина создают на другом краю мира, в Старом Свете, но их будто специально придумали для азиатской кухни. Немецкий рислинг, австрийский силванер и португальское молодое зеленое вино винью верде – вина с невысоким градусом, легкие, бодрящие, щекочущие язык и освежающие рецепторы после встречи с пряно-острым или маслянисто-сливочным, как специи и кокосовое молоко в том яме. Хотите рислинга? Ищите мозельский – пышный, ароматный, чуть сладкоголосый, красиво флиртующий с чили и имбирем. Хотите силванера – выбирайте немецкую Франконию. Несмотря на австрийское происхождение, основной винной зоной силванера являются Германия и, конечно же, Эльзас. Но именно во Франконии силванер особенно эффектный: минерально-кремниевый, живой, с ароматами маракуйи, лайма и желтого персика. Здесь силванер разливают в фирменную историческую плоскую бутылку боксбойтель (Bocksbeutel), напоминающую флягу. Про историю происхождения этой формы ходят несколько баек: неприличная – про крупный рогатый скот и его «мешочек», историческая – про римлян и их фляги с вином; духовная – про паломников и их мешочки для молитвенников похожей формы. Хотите уже игривого, но еще не игристого вина – отправляйтесь в Португалию, туда, где река Минью впадает в Атлантику и лозы, подхватив свою зелень и грозди, стоят высоко над землей, чтобы уберечься от ползущих по берегам туманов. Вина из винью верде, на основе белых португальских сортов, нежные, легкие, чуть сладко-соленые, поигрывающие на языке благодаря океану и невысокому алкоголю. Креветки оценят! Если вы не против игристого, выбирайте испанскую каву или французский креман (Crémant) из Луары, на основе шенен блана. Пузырьки всегда в тему, всегда вовремя!

Свиная вырезка в соево-медовой глазури с чоризо

ДЛЯ МАРИНАДА

3 ст. л. соевого соуса
3 ст. л. оливкового масла
1/4 стакана меда
сок и цедра 1/2 лайма
4 зубчика чеснока
1 ч. л. молотого имбиря
свежемолотый перец
100 г тонко нарезанной
колбасы чоризо
1–1,5 кг свиной вырезки

ДЛЯ ГЛАЗУРИ

1/4 стакана соевого соуса
1/4 стакана меда

ГОТОВИМ

1. Смешиваем оливковое мас-
ло, соевый соус, мед, сок
и цедру лайма, добавляем
измельченный чеснок, молотый
имбирь и молотый перец.
Перемешиваем. Заливаем в
пакет, кладем туда вырезку,
плотно заворачиваем и остав-
ляем мариноваться на
45–60 минут или на ночь.
2. Смешиваем соевый соус
и мед для глазури.
3. Обжариваем вырезку на
сковороде-гриль по 5 минут
с каждой стороны.
4. Делаем надрезы (не до
конца) в вырезке, вставляем
туда ломтики чоризо.
5. Выкладываем мясо в фор-
му для запекания и ставим
в разогретую до 180 градусов
духовку на 20 минут, предва-
рительно смазав глазурью.

Мужчины не любят сложностей. Добавьте немного чеснока, имбиря и сока лайма в этот простой маринад на основе меда и соевого соуса – и вуаля!

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Рислинг и свинина в интернациональном соусе с азиатским профилем, образцово-показательная пара, одними глотком и куском разрушающая стереотип о несоответствии белого вина мясу. Их отличает сладкий вкус. Его необходимо поддержать поднебесно высокой кислотностью, чтобы не превратить наше блюдо в дряблую приторную массу. Рислинг в этом случае станет не просто винной парой, но даже приправой.

Пробовали апельсиновое или янтарное вино? Сейчас самое время. Оно создано из белых сортов винограда, но по «красной» методике. Сок находится в продолжительном контакте с кожей винограда, а в случае грузинских вин с веточками или гребнями, как говорят на винном языке. В Грузии местный сорт ркацители собирают, прямо с гребнями давят и отправляют в большие глиняные кувшины-амфоры, вкопанные в землю. Там долгие месяцы густое винное сусло бродит, превращая белое вино в апельсиновое. Оно напитывается ароматами восточных сухофруктов, варенья из айвы из самого дальнего угла бабушкиного буфета, черного индийского чая с апельсиновой цедрой, блестящих базарных цукатов, тягучей капли старого янтарного коньяка. Помните, что грузинский апельсин, или квебри, по имени глиняной амфоры, обладает почти красными танинами и необычно высоким для белых сортов уровнем алкоголя.

В альтернативу квебри попробуйте апельсиновое вино из итальянского региона Фриули. Там вместо амфор квебри – бочки из дуба или акации, вместо гребней только кожица, мякоть и семечки. Фриуляне любят колдовать над своими янтарными из пино гри, пино блана или особенного местного сорта риболла джалла. Апельсин – неторопливое, сочное удовольствие, которое вам необходимо испытать. Только обязательно перед трапезой продекантируйте вино, то есть перелейте его в винный графин или просто тонкостенный кувшин, чтобы оно вобрало кислород и открыло вам все свои тайны.

Настаиваете на красном? Немецкий пино нуар по прозвищу шпетбургундер (Spätburgunder) вам в пару. Своим аккуратным, почти невесомым танином и ягодной ароматикой он идеально вписывается в медово-имбирные рамки и не спорит с сочной и сладкой свиной.







Фаршированный французский багет

300 г замороженного
нарезанного шпината
4 небольших багета
200 г творожного сыра
2 яйца
200 г сметаны жирностью 20%
2 упаковки моцареллы
200 г феты
свежемолотый черный перец

Брутальный мужской подход к закуске. Не, ну а кому в голову придет фаршировать багет? Правильно!

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Шпинат и много сыра, при этом запеченные до золота, – это белое бордо. Два брата по южно-французскому региону – семильон (Sémillon) и совиньон блан (Sauvignon Blanc) – готовы предстать перед нашим багетом в двух стилях: легком и фруктовом и насыщенном и сливочном в зависимости от выдержки. Если на дворе лето, выбираем легкий «стальной» стиль – крыжовник, лайм, молодая трава, грейпфрут, медовые соты и белые цветы. Если за окном прохладно или даже морозно, бордо с выдержкой в дубе – наша сезонная биологически активная добавка. Ароматы печеного яблока, лимонного крема, крем-брюле, чая из тибетской ромашки и апельсиновых цукатов – специально для короля вечеринки.

ГОТОВИМ

1. Размораживаем шпинат и отжимаем лишнюю жидкость.
2. Смешиваем творожный сыр, яйца, сметану, перец. Добавляем половину нарезанной кубиками моцареллы и всю фету. Затем кладем шпинат. Можно опционально добавить мелко нарезанную ветчину.
3. Хлеб надрезаем сверху и удаляем мякиш.
4. Заполняем багеты сырной смесью и выкладываем оставшуюся моцареллу.
5. Запекаем при температуре 180 градусов в течение 20–30 минут или до тех пор, пока верх не станет золотистым и не запузырится. Даем немного остыть и нарезаем ломтиками.



Брускетта с ростбифом и соусом дорблю

1 кг говяжьей вырезки
4 ст. л. оливкового
масла
3 ст. л. зернистой
горчицы
свежемолотый перец
вяленые томаты
рукола
чиабатта

ДЛЯ СОУСА

200 мл сливок
жирностью 22%
80–100 г сыра с голубой
плесенью
1–2 ст. л. белого
сухого вина
щепотка мускатного
ореха

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Голубой сыр – серьезный ароматический тяжеловес среди всех самых пахучих сыров. Сладкий и одновременно соленый, чуть горьковатый от голубых прожилок, с явной кислинкой, с жирной, тягучей и вместе с тем хрусткой текстурой. Если бы этот сыр был единственной закуской на столе, мы бы рекомендовали десертное вино, созданное из винограда, пораженного ботритисом, благородной плесенью, из венгерского Токая, французских Луары или Сотерна, немецкого Мозеля.

Но Настя предлагает нам ростбиф как основного участника блюда, и нам нужно с этим считаться. Итак, дано – сочное мясо и сливочный соус из голубого сыра. Пока мясо отдыхает, мы сгоняем на юг, на Сицилию. Здесь в провинции Сиракуза близ городка Авола когда-то появился полнотелый южный nero д'авола (Nero d'Avola) – темный сорт с тонами спелой черной сливы и шоколада. Приятная сладость и хорошая кислотность сыграют на руку нашей яркой парочке – мясу и сыру.

Обогнув носок Апеннинского полуострова, прибываем на его каблук – в Пулию (Puglia), зону негроамаро (Negroamaro), сорта, который с двух языков: итальянского (negro) и греческого (mavro) два раза переводится как «чёрный». На каблуке из негроамаро получают глубокие агатово-смоляные вина с шелковистой, мягкой текстурой и ароматами сливы и ежевики. Отличное решение для мяса и сыра. Сосед негроамаро по Пулии – сорт примитиво (Primitivo). В Хорватии его называют трибидрагом (Tribidrag), а в Калифорнии он зинфандель (Zinfandel). Да-да, тот самый зинфандель, виноград-путешественник, волей случая оказавшийся за океаном, да еще и под совершенно другим именем. Калифорнийский зинфандель – то, что сейчас нам нужно под брускетту с ростбифом и голубым сыром! Летняя сладкая садовая клубника, ежевика, консервированный персик и немного корицы в ароматике «зина» вкупе с легким остаточным сахаром, живой кислотностью и мягкими танинами сделают наше сочетание парой мечты.



ГОТОВИМ

1. Маринуем вырезку в смеси оливкового масла, зернистой горчицы и свежемолотого перца.
2. С помощью кулинарной нити формируем вырезку, подбирая «бочка». Важно, чтобы вырезка была не холодной. Оставьте ее нагреться до комнатной температуры.
3. Затем обжариваем на хорошо разогретой сковороде со всех сторон. Отправляем в духовку, разогретую до 110-120 градусов минут на 40-60. Для степени прожарки medium температура мяса в самом толстом месте должна быть 51-54 градуса.
4. Затем вынимаем мясо и оставляем его отдохнуть и чтобы соки распределились.
5. Нарезаем тонкими ломтиками.
6. Сыр с голубой плесенью растапливаем в сливках, добавляем мускатный орех, размешиваем до однородности.
7. Вливаем белое вино тонкой струйкой, не переставая тщательно перемешивать.
8. На поджаренные ломтики чиабатты выкладываем соус, ростбиф, вяленые томаты и руколу. Подаем сразу же.



Стейк-салат с азиатской заправкой, бататом и пак-чой

Альтернативный стейк
(диафрагма, пашина)
2 батата (сладкий картофель)
кочан пак-чой или небольшой
кочан китайской капусты
салатная смесь
кинза
1 красная луковица

ДЛЯ СОУСА

2 ст. л. нарезанного лука
1 ч. л. дижонской горчицы
1 ст. л. винного уксуса
1 ч. л. сахара
2 ст. л. сладкого соуса чили
2 ст. л. соевого соуса
3 ст. л. кунжутного масла
100–150 мл растительного
масла

ГОТОВИМ

1. Смешиваем все ингредиенты
соуса, кроме масла,
отправляем в холодильник на
ночь или на несколько часов.
2. Перед подачей добавляем
масло и взбиваем.
Выкладываем в тарелку
готовый нарезанный стейк,
кружочки запеченного батата,
лук, обжаренный пак-чой,
салатную смесь, кинзу
и поливаем соусом.
3. Можно добавить немного
острого перца чили.

Стейк смазываем оливковым маслом, обжариваем
по 2 минуты с каждой стороны. Даем отдохнуть.
Батат и лук нарезаем ломтиками, пак-чой разрезаем
вдоль, обжариваем в сковороде-гриль до готовности.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Альтернатива – мясо, расположенное близко к внутренним
органам, всегда пахучее, по-особенному ароматное, и это
первое условие задачи. Азиатский яркий, пряный, острый
соус – второе, не менее важное условие. Нам надо найти
общий знаменатель – вино, которое гармонично объединит
эти два условия. Осмелюсь предложить вам мальбек. Спро-
сите меня, какой, из Аргентины или Франции? Отвечаю. Если
вы предпочитаете более строгий, рафинированный стиль
с выразительной кислотностью, невысоким уровнем алкоголя
с бархатистыми танинами и не очень выпуклой ароматикой,
в которой соседствуют ноты кожи, влажной земли, спелой сли-
вы и пригоршни ягод черной смородины, чуть припорошенной
какао-порошком, то вам стоит искать бутылку мальбека с его
родины – из региона Каор (Cahors) с юго-запада Франции.
Спасительница мальбека Аргентина представляет его в бо-
лее блокбастерной версии: больше спелой черники, больше
шоколада, больше патоки, выше градус, гуще танины. Кстати,
девушки, которые любят погорячее, часто выбирают именно
такой мальбек.



ПАДАЛ ПРОШЛОГОДНИЙ СНЕГ...

Сколько поводов для хорошей бутылочки
и подходящей под него еды в зимние месяцы?
От первого снега, хрустящей изморози,
открытия катка в парке Горького, череды шумных
рождественских, новогодних, старогодных
праздников до воскресных лыж, ухабистых горок
с санками и "ватрушками", так чтоб щекотало
внутри, как в детстве, чтоб снег хлопьями
в лицо, шапка — набок, штаны — насквозь.
От запланированных теплых дружеских посиделок
за городом у камина, на родительской даче у печки
или на жаркой кухне, когда в духовке в большой
керамической форме запекается что-то сочное,
духовитое, до домашнего соседского обеда,
случившегося внезапно. Неспешные разговоры,
шерстяные варежки, румяные щеки, скрип снега.
Зимой люди мерзнут, жмутся друг к другу, готовят
зимнюю еду — насыщенную, мощную, обволакивающую,
дразнящую, концентрированную по вкусу, унимающую
озноб, разливающуюся теплом по телу.

Оссобуко

4 голяшки
оливковое масло
100 г томатной пасты
1 апельсин
2 крупные луковицы
4 крупные морковки
2-3 стебля сельдерея
4 зубчика чеснока
200 мл сухого белого вина
1-1,5 л овощного
или куриного бульона
1 веточка свежего розмарина
несколько веточек тимьяна
2-3 лавровых листа
соль, перец

ГОТОВИМ

1. Голяшки солим, перчим и обжариваем на оливковом масле на сильном огне со всех сторон. Перекладываем в форму для тушения.
2. В сковороде, в которой обжаривали мясо, добавляем немного вина и томатную пасту, доводим до красно-оранжевого цвета.
3. Выливаем эту смесь на мясо, выжимаем прямо в форму сок одного крупного апельсина.
4. В сотейнике тушим нарезанные овощи, добавляем белое вино и цедру 1/2 апельсина.
5. Выкладываем овощи на мясо в форму для запекания, заливаем куриным или овощным бульоном.
6. Добавляем лавровый лист и травы и тушим на тихом огне 4-6 часов, добавляя бульон по необходимости.

Отличная идея для домашнего ужина с друзьями, когда в полдень ты можешь поставить тушиться отменные мясные голяшки, пойти чистить снег или поваляться с книжкой, до которой все никак не доходили руки, в ожидании друзей. Оссобуко – вещь небыстрая, спешки не любит. Да и куда торопиться?

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Всегда хочется в Пьемонт – на родину сочных туманов, риса, фундука, белого трюфеля и вин из неббиоло и барберы. Оссобуко – рецепт из соседней Ломбардии, где неббиоло тоже родной. Принцип «локальное к локальному» работает на все сто. Бароло и Барбареско – зоны производства вина на основе самого местного из всех местных сортов винограда. Где неббиоло родился, там он и сгодился наилучшим образом. Ищите неббиоло вокруг Альп в Пьемонте, Ломбардии, Валле д'Аоста, и пребудут с вами сила и хорошее настроение. Неббиоло, правда, вывозили на гастроли на Сардинию, на юг Франции, в США и другой Новый Свет, но это не то. Итак, к долгому, густому блюду с мозговой косточкой подбираем бутылку роскошного бароло или барбареско. Говорят, как правило, барбареско созревает быстрее, поэтому мягче и нежнее на вкус. У барбареско более женский профиль. Бароло же со своим великолепным потенциалом к хранению созревает неспешнее, требует времени и терпения, но проявляет силу при невероятно сложном и многогранном характере. Как шутят винные профи, «Представьте, что вас в лицо лягнула балерина!» Элегантность и брутальность. Мощные танины, взвинченная кислотность при невероятной шелковистой текстуре вина. В аромате розы и пионы с фиалками против кожи и влажного подлеска, сладкая вишня с малиной против пряного аниса и терпкой лакрицы, белый трюфель против смолистых нот. Для вин бароло и барбареско нам подойдет самый широкий бокал, что есть в доме, его называют бургундским. Вино стоит откупорить даже раньше, чем мы с вами начали готовить оссобуко. Оно надышится, откроется, смягчится и примет вас в свои бархатные объятия. Если вы хотите начать с более демократичного неббиоло, чем бароло и барбареско, поищите его в Ломбардии: на этикетке будет написано Valtellina. Еще ниже по цене пьемонтское Nebbiolo d'Alba. Эти вина отлично отвечают формуле «цена-качество» и никогда не подведут, если выбрать правильного винодела и удачный год.



ГОТОВИМ С ВИНОМ

Вино незаменимо на кухне. Более того, вино – это лучший друг повара. Нет, не только в том смысле, в котором вы сейчас подумали. Безусловно, ничто не делает процесс приготовления еды таким прекрасным, легким и поднимающим настроение, как бокал вина под хорошую музыку. Но вино должно присутствовать на вашей кухонной полке наряду с хорошим оливковым маслом, свежими специями и травами, качественным бальзамическим уксусом не только поэтому. Вино добавляет вкуса в блюдо. Первое и единственное правило, которое нужно соблюдать неукоснительно: вы не должны готовить с таким вином, которое бы не стали пить. Плохое вино становится еще хуже в сотейнике, но в то же время даже самое роскошное вино не спасет ваш беф бургиньон, если вы допустили ошибку в рецептуре.

Большинство вин вполне подходит для готовки, но есть несколько правил, которые вам помогут сделать из вина наилучшую приправу:

- готовить со сладким вином можно, но надо помнить, что при термической обработке влага выпаривается, а концентрация сахара увеличивается. Красные вина становятся более «джемовыми», а белые начинают напоминать приторный сироп. Поэтому выбирайте не просто сладкие, а со стержневой кислотностью, которая не даст сахару заглушить звучание остальных ингредиентов;
- танинные вина могут добавить блюду горечи, слишком полнотелые вина могут заглушить вкус всех ингредиентов.



Лучшие белые вина для готовки

Грилло (Grillo) – яркий фруктовый вкус и аккуратная солоноватость делают его идеальным вином для кулинарии. Как говорит Настя, это один из ее любимых сортов винограда, и она отправляет его в блюдо с большим сожалением. Альбариньо (Albariño) и совиньон блан (Sauvignon Blanc) также неплохо зарекомендовали себя в готовке благодаря высокой кислотности и яркой цитрусовой ароматике. Отлично ведут себя пино гриджо (Pinot Grigio), мюскаде (Muscadet), не нарушая вкусовой баланс блюда.

Яркие вина хорошо подходят к долгому томлению и тушению: рислинг (Riesling), гевюрцтраминер (Gewurztraminer), а также желтые вина – ван жоны (Vin Jaune) и хересы (Jerez) идеальны к петуху в вине с грибами, например сморчками. Это абсолютная амброзия!

Игристые вина – шампанское, креман или кава – чудесно подходят к тушеной капусте. Если добавить бокал-другой в процессе приготовления, это придаст банальной капусте пышности, ароматики и кислотности.

Лучшие красные вина для готовки

Безусловно, лидером является пино нуар в силу своей свежести и сочетания тонов красных ягод с травянистыми тонами. Останавливает от того, чтобы использовать это вино в готовке, цена. Если рука не поднимается отправить бокал-другой пино нуара в блюдо, возьмите австрийские, итальянские, новозеландские варианты или немецкую версию – шпетбургундер (Spätburgunder).

В роли приправы неплохо работают барбера (Barbera), кьянти (Chianti), аккуратная сира (Syrah). А вот божоле нуво – вино не для питья, не для готовки. Слишком «дубовые» австралийский шираз, калифорнийский зинфандель, чилийский карменер, аргентинский мальбек в готовке стоит использовать очень осторожно. Эти вина могут придать ненужные ароматику, сладость и дряблость вашему блюду.

А что с розе? Готовим и с розовым!

Выбирайте розе с хорошей кислотностью, свежестью и минимальным сахаром. Они подойдут для легких блюд или супов с морепродуктами.

Гранатовый лосось

800–1000 г филе лосося
2 ст. л. оливкового масла
2 небольшие луковицы
2 головки фенхеля
1/2 стакана белого вина
или хереса
соль и перец по вкусу

ДЛЯ МАРИНАДА

3 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока
1/4 стакана свежесжатого
апельсинового сока
цедра 1 апельсина
2 ст. л. гранатового соуса
нарсараб
1/2 ч. л. соли
свежемолотый перец

ДЛЯ ПОДАЧИ

гранат
свежая зелень

ГОТОВИМ

1. Разогреваем духовку до 200 градусов.
2. Смешиваем все ингредиенты для маринада, заливаем им лосося. Маринуем от 30 минут до 24 часов.
3. Нагреваем масло на среднем огне в большой сковороде. Обжариваем в ней тонко нарезанный фенхель и лук в течение 4–5 минут, пока они не станут золотистыми. Вливаем вино, солим, перчим. Тушим до тех пор, пока вино не испарится. Выкладываем фенхель и лук в форму для запекания, на них рыбу.
4. Запекаем 15–30 минут в зависимости от толщины филе.
5. Подаем, присыпав зернами граната и свежей зеленью.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Растрогала! Для такой выстраданной, броской, но нежной рыбы розовое шампанское (Champagne Rose) – хороший вариант. И пусть красных сортов – пино нуара и пино менье – будет больше.

Только может быть страсти недостаточно. Кто вам говорил, что белое вино к рыбе? Не слушайте их. К гранатовому лососю, тунцу с темной плотью или хищной рыбе-меч красное показано. Южная Бургундия подарила нам не только послевоенный праздник Божоле Нуво, призванный поднять экономику региона. Там исторически создавали вина, которые своим качеством и как следствие ценой толкались с Бургундией в парижских винных картах каких-то полтора века назад. Десять зон на территории Божоле заполучили в название слово *сгу* как проявление высшей категории качества своих вин, уникальности своих терруаров. Вот они с севера на юг: Saint-Amour, Jülénas, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly and Côte de Brouilly. Если вы увидите эти названия на этикетке вина под словом Beaujolais, вам стоит ожидать соблазнительного вина с ароматами спелого граната, малины, ударенной первым морозом, фиалки и земли после дождя. Тонкая как струна кислотность и вельветовые танины не помешают нашей жирной рыбке, а поддержат ее свежесть.

Австрийский цвайгельт (Zweigelt) создает вина, похожие на ароматное лукошко с лесными ягодами, усыпанными подсохшей хвоей. Фриц Цвайгельт в 1922 году получил этот сорт, скрестив блауфранкиш (Blaufrankish) и санкт-лаурент (Sankt Laurent). Скрамняга-ученый дал ему прозвище ротбургер (Rotburger), которое сегодня было бы в сто раз удачнее для продаж среди молодежи, но благодарные австрийцы все-таки вернули честное имя профессора своему любимому сорту. Цвайгельт хорош под рыбу и морепродукты на гриле. Выбирайте только свежий, с винификацией в стали!



31 декабря падал мокрый снег, в моем холодильнике, как и на душе, было пусто. Собрав волю в кулак, я отправилась в ближайший супермаркет, чтобы купить хоть что-то к праздничному столу. Между полок под «Джингл беллз» обреченно бродили озадаченные мужчины, отчаянно сверялись со списками, парочки целовались между стеллажами с пастой и банками с тунцом, дети втихушку закидывали в продуктовые тележки родителей шуршащие конфетные свертки. Взяв пару бутылок игристого (Новый год же!), я дошла до рыбного отдела в надежде купить филе лосося, чтобы запечь его. Ни на что другое уже не было ни сил, ни времени. Пенопластовые ящики с ледяной крошкой были пусты, как заснеженные подмосковные поля. Я подошла к черноглазому продавцу и спросила, осталось ли еще хоть что-нибудь. Он пожал плечами и ответил: «Нет, все разобрали...»

И я расплакалась – прямо в этом рыбном отделе. То ли от усталости, то ли от обиды, то ли от всего сразу. Продавец что-то начал быстро говорить на своем языке, а потом «нырнул» под прилавок и достал взвешенную и упакованную половинку розового филе. Заулыбался и, отводя глаза, вручил ее мне, сказав: «Я домой хотел взять, тебе нужнее. С Новым годом!»

Дело оставалось за малым: апельсин, гранат и фенхель.

К МЯСУ – КРАСНОЕ. К РЫБЕ – БЕЛОЕ? КАК СОЧЕТАТЬ РЫБУ С КРАСНЫМ ВИНОМ?

- К рыбе я бы вам советовал белое вино из Бургундии 1974 года.
- Нет.
- Почему?
- Потому что в Бургундии в 1974-м град уничтожил весь урожай винограда. А какая у вас рыба?
- Карп.
- К карпу подойдет Мозельское белое 1976 года из винограда, выращенного на левом берегу.
- Тогда я бы вам советовал Мозельское белое 1976 года из винограда, выращенного на левом берегу.
- Почему?
- Потому что в Бургундии в 1974-м град уничтожил весь урожай винограда.

© «Укрощение строптивого»

Рыбий жир просит кислотности для баланса, поэтому мы подсознательно выбираем белое.

А что же не так с красным? Все просто. Металлический вкус! Он может появиться в сочетании красного с рыбой из-за содержания железа в вине. Откуда оно там берется? Железо – это один из самых распространенных элементов, оно может встречаться в почве, на которой растет лоза, и содержится в кожице винограда. Также процессы винификации и выдержки могут влиять на количество железа в красном вине. Поэтому для пар с рыбой мы выбираем красные вина из сортов с тонкой кожей, не выдержанные в бочках из нового дуба и, как следствие, с легкими танинами, хорошей кислотностью и слабым уровнем алкоголя. Белое вино с рыбой – привычная пара, а вот красное может быть настоящим приключением.

Представьте, например, кусочек копченого лосося с азиатской глазурью? Или тарелку дымящихся жирных сардин. Или запеченные стейки рыбы-меч с оливками, жареным перцем. Ну какое тут белое? Красное, как велел сам Создатель!

А теперь давайте систематизировать. Рассмотрим способы приготовления рыбы и сочетания их с красным вином.

Рыба в соли: толстая соленая корка, под которой запекается рыба, сообщает ее плоти сочность, сохраняет влажность и напитывает солью. Если мы будем остерегаться вин с плотными танинами, которые соль только еще больше провоцирует, красная винная пара может сложиться наилучшим образом. Выбираем пино нуар, гаме, валь-полличеллу (Valpolicella), скьяву (Schiava) из Альто-Адидже или пьемонтское гриньолино (Grignolino), которое называют самым белым из всех красных вин.

Рыба на гриле: гриль – это высокая температура, карамелизация, обугливание и дымно-копченая ароматика. Как ни странно, рыбе все это подходит, значит, подойдет и красное вино. Здесь даже выдержка вина в старых больших дубовых бочках внесет отличную ноту. Кьянти, кот-дю-рон (Côtes du Rhône) или сира из Северной Роны, барбера (Barbera), Риоха-Альта в старом, нежно-фруктовом стиле и – та-да! – каберне фран из Луары, там где полегче и потоньше, из Бургёя (Bourgueil).

Рыба на коже, обжаренная на сковороде с соусами: правильно приготовленная кожа придает рыбе более сложный вкус. У кожи другая структура – упругая, пластичная, яркая ароматика, которая вобрала соус и продукты обжарки. Красное вино просто просится в такую пару, даже можно добавить мощности хоть на полтона, хоть на тон. Замахнитесь на каберне фран из Шинона (Chinon), санджовезе из Кьянти, прохладную менсию (Mencia) с северо-запада Испании, из Бьерсо (Bierzo).

Сырая рыба с соусами: татаки из тунца, рыбы-меч, скумбрии или сардин – ароматных, жирных, полнотелых рыб с чесноком, имбирем, зеленым луком и соевым соусом изящно уплывают под бокал красного. Пусть это будет бургундский пино нуар или его соратники с юга Италии, с острова Сицилия: фраппато (Frappato) с подножья вулкана Этна и нерелло маскалезе (Nerello Mascalese) с его черных луноподобных склонов. Земляничный фраппато с щепоткой белого перца в аромате – сорт-открытие, кто пробует его впервые, уже никогда не забудет. А великая красная Этна (Etna Rosso) на стопроцентном элегантном, тонком нерелло маскалезе, не усиленная фруктовостью нерелло капуччо, своими дымными нотами уравновесит пахучее мясо нашей ароматной рыбки и здорово справится с яркостью соевого соуса.

Легкая по текстуре и ароматике белая рыба, как сибас, судак, камбала, морской окунь и более плотная, как треска, форель, сом, красный окунь, осетрина, хек, палтус, морской черт и им подобные, требуют «белого подхода». Их обычно либо подают сырыми (только морских), либо филируют и обжаривают, либо запекают в папильоте; все это требует ароматного, минерального, солоноватого белого с хорошей кислотностью и аккуратным воздействием бочки. Если, конечно, вы не решили приготовить эту рыбу в красном вине, что абсолютно допустимо, но требует мастерства, тогда вам стоит подобрать вина из раздела про рыбу и красные.

Но если вы желаете чего-то нового, успокойтесь розовым вином, причем тихим оно будет или игристым – неважно.



Курица в вине

3–4 ст. л. муки
2 ст. л. оливкового масла
соль и перец
1 курица весом
примерно 1,5–2 кг
50 г сливочного масла
400 г шампиньонов
2 крупные луковицы
200 г моркови
2 зубчика чеснока
1/2 ч. л. сушеного тимьяна
или 2–3 веточки свежего
180 мл сухого красного вина
180 мл куриного бульона
небольшой пучок петрушки
1 лавровый лист
соль, свежемолотый перец

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Говорят, когда готовишь, вина нужно добавлять не меньше бокала. Настин объем в 180 мл мне очень нравится. Моя девочка! Петух в вине – самое подходящее семейное блюдо для уютных выходных, особенно когда на дворе уже холодно. Там за окном ветер гоняет листья, срываются снежинки, а дома тепло и близкие заняты общим делом. Идеал – красная Бургундия, наша ролевая модель пино нуар. Петуха французы называют не просто кок-о-вен, а кок-о-шамбертен (Coq au Chambertin) по названию великого виноградника из бургундской деревни Жевре. Но, друзья, раз Бургундия вместе со своими ценами устремилась в космос, нам стоит подыскать более бюджетный вариант. Ищем бургундскую альтернативу в ее же малых апелласьонах типа Марсанне (Marsannay) и Фисен (Fixin) в Кот-де-Нюи, Сен-Ромен (Saint-Romain) в Кот-де-Боне, Меркюре (Mercure) в Кот-Шалонезе или перебираемся в Германию, в регион Баден. Здесь пино нуары называют шпетбургундерами (Spätburgunder) за способность созревать позднее, набирая большую ягодность и фруктоность. Петух – птица замечательная! Он дает нам возможность экспериментировать, не заикливаясь на одном. Для него гаме из Божоле (Beaujolais) едва ли не лучший вариант после пино нуара. Только, пожалуйста, не надо нуво, отдайте должное южно-бургундским традициям. Выбирайте деревни-крю – Моргон (Morgon), Мулен-о-Ван (Moulin-à-Vent), Флэри (Fleurie) и т. п. В Южной Роне и Лангедоке винными делами заправляет «пино нуар Юга» гренаш, хотя он сюда когда-то был командирован из Испании. На его основе получаются как средне- так полнотелые, очень ароматные вина с выдающимися танинами и хорошей кислотностью. Гренаш любит приготовленные овощи в различных специях, особенно когда они сопровождаются мясом. Гренаш, кстати, – это ваш любимый Шатонёф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape), только для петуха найдите вариант с умеренным уровнем алкоголя. Если вы предпочитаете петуха в белом, то вам срочно в Эльзас. Рислинг, гевюрцтраминер, пино гри – все эльзасские белые как нельзя лучше сочетаются с приготовлением и поеданием кок-о-вена.



Классика, воспетая в кулинарных книгах и фильмах. По одной из версий, благодаря ей французский трактирщик спас свою голову перед Наполеоном.

Однажды император утомился и проголодался. Бывает же такое? На пути его следования как нельзя кстати подвернулся трактирчик для местных крестьян. Бонапарт смело распахнул старую деревянную дверь. «Бонсуар, месье!» – сказал старый трактирщик.

Все, что было у него из провианта, – пожилой костлявый петух. А вот вина в трактире было предостаточно!

Петуха бросили в вино. И тушили так долго, что волокнистое мясо помягчело, пропиталось ароматами трав, вина и овощей.

«Истина в вине?» – ну так и есть!

ГОТОВИМ

1. Разогреваем масло в сковороде на среднем огне. Разделанную на кусочки курицу солим и перчим со всех сторон, обваливаем в муке.
2. Обжариваем каждый кусок примерно по 1-2 минуты с каждой стороны. Вынимаем курицу и откладываем в сторону.
3. Добавляем сливочное масло, соскребая все поджаристые кусочки со дна сковороды. Кладем грибы, обжариваем, помешивая, 5 минут.
4. Добавляем нарезанные лук, морковь, чеснок, веточки тимьяна, соль и перец. Обжариваем, помешивая, еще 5 минут.
5. Добавляем вино, куриный бульон, нарубленную петрушку и лавровый лист. Выкладываем курицу. Накрываем крышкой и ставим в нагретую до 165-170 градусов духовку на 2 1/2 часа.
6. Достаем. Если соус получился недостаточно густой, вынимаем курицу и увариваем соус до нужной консистенции.





Теплый салат с чечевицей и баклажа- нами

1 чашка чечевицы
1 баклажан
2 полоски бекона
1/2 красной луковицы
оливковое масло
лимон

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Настя предлагает нам очень интересное блюдо, некую смесь ближневосточного и английского рецептов. Знаете что? Давайте продолжим мысль и попробуем составить пару с южно-российскими сортами: цимлянским и одесским черным. Два очень интересных местных сорта, вино на основе которых обязательно нужно попробовать. Цимлянский черный – это донской сорт, названный по старинной станице Цимлянской. Говорят, что цимлянский – один из тех «трофейных» сортов, которые донские казаки привозили из своих военных походов на Кавказ, на Восток и даже в Европу. На его основе создают необычные игристые вина по казачьему методу, очень близкому к методу ансестраль, и конечно же красные сухие, с необычной, ни на что не похожей ароматикой: разнотравье, специи и спелый терн – дикая слива. Одесский черный – виноград с красной мякотью, родителями которого являются сорта аликанте буше и каберне совиньон. Алиберне, как его называют в его втором доме, в Словакии, был выведен в Одессе в далеком 1948 году. В Крыму он великолепно себя чувствует и творит очень темные, непрозрачные, как южная ночь, но вместе с этим свежие, яркие вина с ароматами черных фруктов и мяты.

ГОТОВИМ

1. Замачиваем чечевицу с утра. Вечером отвариваем ее в подсоленной воде до готовности. В это время обжариваем на оливковом масле ломтики баклажанов, лук и полоски бекона.
2. В отварную чечевицу добавляем 1 ч. л. оливкового масла. Смешиваем с баклажанами, луком и беконом. Сбрызгиваем лимонным соком.



ОСЕННЯЯ ХАНДРА

Много лет назад мы регулярно ездили с тогда еще будущим мужем в Крым в бархатный сезон... Мы были бедными, молодыми, полными сил и надежд. У меня имелись дурной характер, вспыльчивость и нетерпимость к проявлениям слабости, в голове был полагающийся мне по возрасту ветер, а в другом месте — дым. Черное было для меня черным, а белое — белым. Полутонов в моей палитре тогда не было. Мы жили в съемной квартирке с коврами на стене и чешской стенкой, жарили яичницу со сладкими помидорами и фиолетовым луком на завтрак, ели обжигающие руки и рот чебуреки, истекающие соком, и тот насквозь пропитывал плотную серую бумагу, в которую они были завернуты. Покупали лиловый виноград с терпкой кожей и непременно инжир, по которому я скучала со времен своего сухумского детства. А ужинать мы ходили на набережную. Рапаны или шашлык и вино... Ароматное крымское сладкое. Мускат Массандра. Иногда подешевле, а иногда шикавали до белого муската Красного Камня. Тогда нам было не до гастрономических сочетаний, да и меню мы читали справа налево. Мы могли не спать всю ночь напролет, а с утра пить дешевое ледяное алиготе, не испытывая мук совести. Но уже тогда получалось замечать, насколько синим становится в сентябре крымское небо, насколько сильно начинает пахнуть можжевельник, смешивая свой аромат с морским соленым воздухом и запахом перезрелых груш... Прошло почти 20 лет. К чему я все это? Сегодня в Москве впервые запахло осенью, неуверенно так, деликатно... В шкафу обнаружился тот самый крымский белый мускат, один глоток которого и напомнил все это.



Луковый суп

2-3 луковицы шалота
1 крупная морковь
1 курица весом
примерно 1,2-1,5 кг
5-6 луковиц
1 багет
200 мл белого сухого вина
растительное масло
60 г сливочного масла
твердый сыр типа грюйер
2 зубчика чеснока
стебли петрушки
гвоздика
1 ст. л. сахара
тимьян
соль

Акварельно-мокрые парижские бульвары, бурые листья на брусчатых мостовых, запах жареных каштанов и свежесваренного кофе. Через витринные окна кафе со сползающими по ним дождевыми каплями можно наблюдать за горожанами с зонтиками всех цветов радуги, расцвечивающими дымчато-серый город. Наблюдать, задумчиво помешивая в глиняном горшочке духовитый суп, ставший символом Франции.

«Как, вы луковый суп не едали?
Значит, Франции вы не видали.
Собирайтесь, мосье, идем!»
Ах, от запахов ноги подкашиваются!
И парижский рынок покачивается
перегруженным кораблем.

Евгений Евтушенко, 1960

ГОТОВИМ

1. Из разделанной курицы готовим бульон.
2. Очищенную морковь и лук-шалот режем пополам, поджариваем на сухой сковороде и отправляем в бульон.
3. Чистим еще одну луковицу шалота. Вставляем в нее гвоздику и отправляем в куриный бульон, туда же добавляем стебли петрушки.
4. Репчатый лук нарезаем и пассеруем в кастрюле на растительном масле. Добавляем сахар. Когда лук возьмет в себя все масло, добавляем немного воды. Солим, добавляем чеснок, вино и веточки тимьяна. Через пару минут – сливочное масло.
5. Из бульона удаляем овощи и стебли петрушки, процеживаем и добавляем понемногу к луку. Чередуем жарку лука с его тушением.
6. Переливаем суп в керамический горшок.
7. Нарезаем и поджариваем багет. Сверху на суп укладываем ломтики багета с сыром. Ставим горшок, не накрывая крышкой, в духовку и ждем до тех пор, пока сыр не расплавится.





Лепешки с тыквой, луком и розмарином

125 г мягкого творога
1 ст. л. сахара
4 ст. л. молока
1/2 ч. л. соли
4 ст. л. оливкового
или растительного масла
1 ч. л. разрыхлителя
200 г просеянной муки
ломтики тыквы,
запеченные в духовке
лук
розмарин

ГОТОВИМ

1. Замешиваем тесто.
Оно получается мягким
и пластичным.
2. Делим тесто на 6 частей,
раскатываем в лепешки
толщиной 5 мм, сверху
выкладываем лук и тыкву,
посыпаем розмарином.
3. Отправляем в духовку
и выпекаем при 180 градусах.
При подаче поливаем медом
и оливковым маслом.

Пухлое тесто, сбрызнутое терпким оливковым маслом, сладкая тыква, карамелизированный лук и пахучий розмарин. Неохота возиться с маленькими лепешками – сделайте одну большую. Экспериментируйте с начинками: пусть это будут инжир и рикотта, груша и тимьян, скаморца, бекон. Одно могу сказать, эти малышки имеют свойство стремительно заканчиваться.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Рецепт попадает в винную категорию, имя которой вионье (Viognier). Французы очень любят такое вино за бесконечно яркую ароматику и способность уживаться со специями любой сложности. Они уверяют, что это единственное белое вино, способное составить пару с лягушачьими лапками в чесноке. Вионье – это белый символ Южной Роны, вино и для дуба, и для стали. Если вы предпочитаете ароматические сорта типа гевюрц-траминера, муската и рислинга, вам сюда. Манго, мандарин, персики, груши, розы, медуница, немного мускуса – вас как будто обволакивает шлейфом пьянящих ароматов. Никакому количеству лука в супе или запеченной тыкве в лепешке не победить эти чудесные сады, благоухающие из бокала. К этим блюдам выбирайте вионье в дубе, чтобы придать вину больше сливочности. Она тут совсем не помешает. Вионье называют вином для гедонистов, но мы пойдем еще дальше и предложим вам «вечное вино» мадеру. Ее родина – Мадейра, вулканический португальский остров, где из благородных местных сортов и создают это уникальное крепленое вино. Сладкую мадеру оставим на десерт и для лечения депрессивного настроения, а полусухую и сухую предлагаем к запеченным в лепешке овощам и луковому супу. Для более сухих видов мадеры используют два особенных благородных сорта винограда, которыми гордится Португалия. Ананас, дыня, имбирь, пекан и немного солености – это вердельо (Verdelho), сорт для полусухой белой мадеры. Греческий орех, персик, переспелый лимон – это серсиаль (Sercial), португальский ответ немецкому рислингу, сорт для белой сухой мадеры. Лучшие вина Мадейры для создания особого зрелого карамельного вкуса после крепления подогревают не техническим способом, а в бочках на чердаках, прямо под жаркими лучами португальского солнца. Если вы не пробовали мадеру, настало время сделать это прямо сейчас.



Утиная грудка с виноградом

ДЛЯ СОУСА

1/2 стакана сахара
2 ст. л. воды
1/2 стакана красного винного
уксуса
1/4 стакана крепленого вина
или портвейна
1 звездочка аниса,
по желанию

ДЛЯ УТИНЫХ ГРУДОК

4 половинки утиной грудки
без костей с кожей
соль по вкусу
свежемолотый черный перец
по вкусу
250 г красного винограда
без косточек
несколько веточек тимьяна

ГОТОВИМ

1. Готовим соус. В маленькой кастрюле на среднем огне нагреваем сахар и воду, пока смесь не приобретет бледно-золотистый цвет, примерно 8-10 минут.
2. Снимаем кастрюлю с огня и добавляем уксус. Карамель будет энергично пузыриться.
3. Возвращаем сковороду на огонь, добавляем вино и анис. Увариваем на медленном огне еще около 10 минут. Удаляем анис.
4. Промакиваем утиную грудку салфеткой. Надрезаем кожу острым ножом крест-накрест.
5. Приправляем обе стороны каждой грудки солью и перцем, затем выкладываем их кожей вниз в холодную сковороду.
6. Ставим на слабый огонь и жарим 3 минуты. Увеличиваем огонь до среднего и продолжаем готовить, пока кожа не подрумянится, не станет хрустящей и не потеряет большую часть жира — 6-8 минут.
7. Доводим грудки до готовности в разогретой до 220 градусов духовке в течение 2-4 минут. Даем отдохнуть.
8. Виноград выкладываем в сковороду с тимьяном, щепоткой соли и перца. Запекаем в духовке 8-10 минут.
9. Выкладываем грудки на тарелку, гарнируем виноградом и поливаем соусом.



ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Если Настя добавляет в наш соус красный тягучий насыщенный портвейн, давайте откажемся от родного утке пино нуара и попробуем австрийский блауфранкиш (Blaufrankisch). Почему он? Блауфранкиш в Австрии, кекфранкош (Kékfrankos) в Венгрии, в Хорватии так и вообще боргонья (Borgonja), а все потому, что его считали идентичным не только южно-бургундскому гаме, а даже самому пино нуару. Но впоследствии оказалось, что они просто ближайшие родственники. В Италии его зовут франкония nera (Frankonia Nera), в Германии – лембергер (Lemberger), в общем, этот сорт достоин того, чтобы помотаться за ним по миру. Сорт, как мы любим говорить, универсальный: красив и в молодых версиях при винификации в стали, роскошен при выдержке в дубе. Вина на его основе получаются темно-пурпурными, с отличной кислотностью, с черными перцем и шоколадом, легкими пряностями в ароматике на фоне спелой вишни и ежевики. К нашей «виноградной» утке он зайдет, как говорят сомелье, идеально, уравновешивая сладость мяса и соуса специями в аромате и балансируя жир своей выразительной кислотностью.



Салат с запеченной свеклой, халуми и яблоками

800 г свеклы
4 яблока сладких сортов
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сахара
1 упаковка салатной смеси
1/2 стакана грецких орехов
200 г халуми

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

1 ст. л. меда
2 1/2 яблочного уксуса
1 ст. л. дижонской горчицы
250 мл оливкового масла
2 1/2 ст. л. мака
соль, свежемолотый перец

ГОТОВИМ

1. Взбиваем в миске мед, уксус и горчицу, вливаем масло тонкой струйкой, постоянно взбивая, добавляем мак. Солим и перчим.
2. Разогреваем духовку до 180 градусов. Свеклу заворачиваем в фольгу. Запекаем 1 час 20 минут или до готовности. Остужаем, чистим и нарезаем дольками.
3. Тем временем дольки яблок выкладываем на противень. Сбрызгиваем маслом и присыпаем сахаром. Запекаем 25–30 минут или до мягкости и золотистого цвета. Даем остыть.
4. Сыр обжариваем до румяной корочки на оливковом масле.
5. Выкладываем свеклу и яблочные дольки в салатный микс, присыпаем грецкими орехами, выкладываем обжаренный сыр и заправляем соусом.

Запеченные фрукты и овощи получаются более насыщенными по вкусу, более духовитыми, нежели отварные или обжаренные. Свекла при запекании становится сахарной, яблоки приобретают нотки повидла и карамели, разыгрывая красивую партию с орехами, медовой заправкой и тягучим сыром, обжаренным на оливковом масле.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Этот рецепт уже несколько лет держится в чартах самых модных салатов. Пусть тогда и винная пара к нему будет такой же востребованной. Пульсар из Жюры – тончайший, как клюв колибри, древний, как местное виноделие, сорт рождает бледные в цвете, но ароматные, способные жить практически вечно вина. Жюра сейчас – один из самых модных регионов среди истовых винных любителей, и за редкими пульсарами энтузиасты охотятся, как виноделы Жюры на диких кабанов, которые любят лакомиться ягодами пульсара. Пульсар для нашего блюда хорош тем, что он отлично поддержит сладость печеной свеклы и в то же время своей прозрачностью и почти «белой», легкой ароматикой сыграет в гармонию с козым сыром. Всё-таки хотите белое? Давайте попробуем белый кот-дю-рон (Côtes du Rhône) на основе редких белых сортов – марсанна и руссанна (Marsanne & Roussanne). Аккуратная кислотность на фоне ароматов спелого сицилийского лимона, абрикоса, цукатов, медовых сорт, щепотка специй Прованса и несколько зернышек настоящей ванили. Мне кажется, такой выбор белого вам понравится, удостоверьтесь только в качестве винодела, который создал для вас этот кот-дю-рон.



Чили кон карне

1 кг говяжьего фарша
 2 луковицы
 3 зубчика чеснока
 2 перца чили
 3 разноцветных болгарских перца
 2 банки красной фасоли
 в собственном соку
 400 г томатов без
 кожицы, консервированных
 в собственном соку
 2 ст. л. сахара
 1/2 ч. л. корицы
 1/2 ч. л. мускатного ореха
 1 ст. л. сладкой паприки
 соль, перец
 зелень петрушки, кинза
 авокадо

ГОТОВИМ

1. Фарш обжариваем на хорошо разогретой сковороде. Жир, образовавшийся при обжаривании, сливаем.
2. Лук хорошо измельчаем и обжариваем на отдельной сковороде. Как только лук станет прозрачным, добавляем мелко нарезанный чили и чеснок, перемешиваем и затем добавляем нарезанный болгарский перец.
3. Обжаренные овощи смешиваем с фаршем. Фасоль обжариваем, добавляем помидоры пелати. Аккуратно перемешиваем, кладем 1 ст. л. сахара. После чего перекладываем к мясу.
4. Все аккуратно перемешиваем, солим и перчим по вкусу. Сверху посыпаем мелко порубленной зеленью петрушки. Снова перемешиваем, добавляем корицу, паприку и мускатный орех.
5. Рагу оставляем томиться на медленном огне в течение 10 минут.
6. Снимаем с огня, посыпаем кинзой, тертым чеддером и даем еще 5 минут остыть и настояться.
7. Подаем с тортильей или начос.



ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Большому блюду – большое вино! Насыщенное, пряное, густое чили кон карне требует мускулистого характерного вина с отчетливыми танинами, хорошей кислотностью и яркой ароматикой. Полетели в Португалию в долину Дору за сортом турига националь (Touriga Nacional) – настоящим национальным достоянием португальцев. Турига – как театр одного актера: он и в бленде для производства портвейна главный, и в тихих винах солирует. Вы же помните, как долго может развиваться портвейн в бутылке? Образцы этого красного крепленого вина конца XIX столетия до сих пор в форме и удивляют штучных дегустаторов своей свежестью. Это все турига, вино из которого может храниться не меньше, чем каберне совиньон из Бордо. Еще туригу мы любим за необычайно пышную ароматику – черника, черная слива-венгерка, ежевика, какао, фиалка, мята, грецкий орех, мокрый свежееуложенный асфальт после дождя. При такой нарядности кислотность у туриги националь отличная и танины хоть и энергичные, но очень дружелюбные. Они вступят в самый доброжелательный контакт с яркими специями и овощами в нашем блюде. И не бойтесь широко улыбаться своим собеседникам за столом, у них тоже будут синие зубы. Турига окрашивает!



SUMMER TIME

Летом хочется чего-то такого легкого, невесомого, сладковатого, как липовый цвет, лопающегося на языке, как молодые горошины, ароматного, как первая земляника. Хочется цветастых платьев и сандалий с тонкими ремешками, переплетающимися на тонких загорелых щиколотках, звенящих браслетов на запястьях, ветра в волосах и морской соли на скулах или теплого городского воздуха вперемешку с гомоном молодежи на открытых верандах. Хочется ягод, молодого сыра, сладких томатов с тонкой кожицей.

ПОДБИРАЕМ ВИНО К ЛЕТУ

После затяжного красно-белого периода всегда наступает долгожданная пора розовых вин. Лето, веранды, ветер в голове, ягоды, легкая одежда и еда – в такое благодатное время даже самый строгий винный сноб выпьет бокал-другой розе. Розовый Прованс вы уже хорошо знаете. Самое прозрачное розовое, которое так хорошо подходит к морю и его продуктам. Давайте посмотрим, какое же еще розовое подойдет к нашей блондинистой душе.

Игристое розе – особенное удовольствие, когда это кава. Каталонские пузырьки создаются по образу и подобию шампанского, то есть тем же сложным методом вторичной ферментации в бутылке, но стоят гораздо дешевле. Чтобы кава получилась розовой, ей «к лицу» подбирают местные красные сорта винограда: гарначу, трепат, монастрель. Иные виноделы даже могут использовать пино нуар, чтобы связь с Шампанью была еще более ощутимой. Розовая кава хороша как аперитив, но Настя будто специально собирала эти рецепты для розовой кавы. Когда будете поднимать бокалы, первый пусть будет за дона Хосе Равентоса, который создал для нас каву еще в конце XIX века, вернувшись на родину после поездки в Бордо и Шампань. Сэкономил нам денежки, Шампань нынче утомительно дорогая!

Розовые полусладкие и сладкие игристые – это не повод для шуток, а вполне гастрономичное и бесконечно интересное вино, если оно, например, из Сердона. Этот маленький савойский апелласьон многие годы известен своими игристыми анестралями или петнатами на основе гаме и пульсара, созданными без вторичной ферментации. Брожение продолжается в бутылке без добавления дрожжей и сахара – так, как умели наши предки. Вино получается легким, приятно и естественно сладковатым, по-особенному ягодным. При этом кислотность, отличный баланс и структура дают возможность подавать его в ресторанах с самой разнообразной едой: от моцареллы с клубникой до куриной печени с малиной.

Игристый розовый Сердон в России найти можно, но немного сложно. Сухую розовую альтернативу ему можно подобрать практически в любой винодельческой стране света, и, кстати, мода на петнаты докатилась даже до российских виноделов. Мы очень любим эти бесшабашные, почти невесомые вина, которые хороши хоть на завтрак, хоть на легкий летний ужин.

Португальское молодое зеленое вино стало хитом последних летних сезонов, и его успели распробовать даже самые упрямые любители пино гриджо. Время встряхнуть пледы на верандах и попробовать розовое зеленое вино. Все, что нам нужно в хорошем розовом, мы найдем в винью верде росадо (Vinho Verde Rosado): яркие ягоды, удобная кислотность, всеядность, то есть широкие возможности сочетаний с Настиными рецептами, невысокий градус и тот самый цвет. А еще неизвестные местные сорта винограда, которыми так знаменита винная Португалия. Из красного сорта винау там делают

молодое насыщенное красное винью верде, которое любят пить из небольших пиал. Даже в красном варианте винау подают к жареным на гриле сардинам или миногам в соусе из собственной крови. А в розовом цвете этот винау идеален с нежным цыплячьим мясом и печенкой, с мягкими сырами и фруктами.

Розе покорны все возрасты. Настоящие мужчины теперь тоже предпочитают его, потому что летом насыщенное цветом, ароматом, вкусом и градусом розе как нельзя лучше подходит к мастерски замаринованному шашлыку или доброму стейку на гриле. Тем, кто ищет розе помощнее, советуем обратить внимание на Rosado, как называют розовое вино в Испании и делают его на основе темпранильо в Риохе и Рибере-дель-Дуэро. Другие яркие сочные насыщенные сорта, как сира, гренаш, nero d'авола, каберне совиньон и мерло (далее перечисляйте сами), также отлично играют летом с любым блюдом, особенно если его подают на открытом воздухе.

Портвейн для лета – это не просто возможно, это ультрамодно. Porto Rose или Pink Port – розовый портвейн – появился несколько лет назад и вызвал брожение в рядах консерваторов. Вскоре любители летних коктейлей оценили ход португальцев, и розовый портвейн добрался уже до Москвы. Pink Port – это легко и просто: мягкое прессование сортов турига насиональ, турига франка, тинта рориш и других, непродолжительная мацерация, крепление винным спиртом, непродолжительная выдержка в дубе и даже ее отсутствие, чтобы молодой портвейн сохранил свежесть, легкость, яркость и летний настрой. Кубики льда, цедра апельсина или лайма, немного мяты или другой свежей и ароматной травы и вечер с видом на закат – так мы с Настей понимаем идеальное лето.



Салат из клубники с моцареллой

Микс салатных листьев
(корн, фризе, радиккио)
200 г спелой клубники
200 г моцареллы
200 г помидоров черри
оливковое масло
бальзамический уксус
соль, перец

ГОТОВИМ

1. Сливаем жидкость
с моцареллы, клубнику
и помидоры режем пополам,
выкладываем в салатную
смесь, сбрызгиваем оливковым
маслом и бальзамиком.
2. Добавляем соль
и свежемолотый перец.





Салат из куриной печени с беконом и малиной

1 упаковка салатной смеси
(лучше руколы с мангольдом)
250 г куриной печени
10–12 полосочек сырокопченого
бекона
горсть свежей малины
оливковое масло
бальзамический уксус
соль, свежемолотый перец

ГОТОВИМ

1. У печени удаляем жилки и кусочки жира, оборачиваем каждый кусочек ломтиком бекона и обжариваем на сковороде по 3 минуты с каждой стороны. Выключаем огонь, даем полежать 5 минут.
2. Печень в серединке должна остаться розовой.
3. Выкладываем на тарелку салатный микс, печень, малину, сбрызгиваем смесью оливкового масла и бальзамического уксуса или кремом бальзамико.
4. Солим осторожно (бекон соленый) и перчим. Подаем.

Запеченная фета в пергаменте

Это до неприличия просто
и до того же самого неприличия
вкусно. Зачерпываем мягкий сыр
прямо кусочками пицы, смешивая
помидорный сок с оливковым
маслом.

200 г феты
30 мл оливкового масла
горсть оливок
10 помидоров черри
2–3 колечка красного лука
черный перец
орегано

ГОТОВИМ

1. Разогреваем духовку
до 200 градусов.
2. Выкладываем фету
в центр листа пергамента
или алюминиевой фольги.
Сбрызгиваем маслом,
добавляем оливки, помидоры,
лук и специи. Запечатываем
пергамент или фольгу со всех
сторон.
3. Запекаем при 180 градусах
8–10 минут или до тех пор,
пока фета не станет мягкой,
а помидоры не лопнут. Подаем
с подогретой пиццей или
свежим хлебом.





Гаспачо

6 помидоров
1 сладкий перец
2 огурчика
4 ст. л. хорошего винного уксуса
6 ст. л. оливкового масла
3 ломтика хлеба
1 зубчик чеснока
соль, перец
пармезан

ГОТОВИМ

1. Помидоры надрезаем крест-накрест и опускаем на 30 секунд в кипящую воду, чтобы снять кожицу.
2. Из перца удаляем семена, огурцы очищаем от кожицы. У хлеба срезаем корочки.
3. Закладываем все ингредиенты, включая чеснок, в блендер и взбиваем до однородной массы.
4. Ставим в холодильник на несколько часов.
5. Солим, перчим. Подаем, посыпав пармезаном, с чиабаттой, сбрызнутой оливковым маслом.



Цыплята с тимьяном, белым вином и лисичками

2 цыпленка
200 г лисичек
10 веточек свежего тимьяна
2 большие луковицы
несколько долек чеснока
3 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. муки
200 мл сухого белого вина
50-70 мл сливок
петрушка
соль, перец

ГОТОВИМ

1. Цыплят выкладываем в глубокий сотейник и обжариваем до золотистой корочки. Заливаем водой до середины тушки, солим, кладем тимьян, накрываем крышкой и тушим минут 40-50. Затем вынимаем цыплят, бульон процеживаем в отдельную емкость.
2. Разогреваем в сотейнике сливочное масло, добавляем нарезанный лук, пассеруем 3-4 минуты, добавляем сливки, грибы и чеснок, немного соли и перца.
3. Просеиваем муку прямо в сотейник, размешиваем и вливаем вино. Доводим до кипения и добавляем 400 мл бульона.
4. Выкладываем в соус цыплят и прогреваем под крышкой еще минут 15-20 (не забудьте залить соус прямо в тушки, чтобы мясо пропиталось ароматами и изнутри).
5. Присыпаем петрушкой и подаем с багетом и белым вином.



Вино и помидоры

Кстати, как сочетать помидоры с вином? Существует мнение, что помидоры и вино – не лучшая пара из-за значительной кислотности томатов. Но мы с этим не согласны! Давайте разберемся.

Во-первых, термическая обработка – запекание, тушение – концентрирует и карамелизирует сахар, одновременно с этим снижая кислотность, и таким образом подчеркивает сладость сезонных сахарных помидоров. Немецкий рислинг или кьянти на основе санджовезе вполне могут составить достойную пару блюдам с легкими или насыщенными томатными соусами.

Даже самые спелые красные помидоры имеют тонкий аромат помидорной зелени. Разотрите между ладонями плодоножку или помидорный лист – ботву, как говорим мы на юге, почувствуйте этот яркий, свежий, резковатый вначале запах, который ни с чем не перепутаешь. Именно поэтому совиньон блан с похожими нотами в ароматике отлично сочетается с блюдами из свежих помидоров. А как же гаспачо? Холодный освежающий испанский томатный суп с добавлением хлебного мякиша, белого винного уксуса, чеснока и горьковатого оливкового масла отлично сочетается с целым списком вин – одно интереснее другого. Это и испанский альбариньо из прохладной океанской Галисии, это и всевозможные розовые вина, это ароматный, очень модный сейчас итальянский сорт пекоринно из регионов Марке, Абруццо и Умбрия. А еще попробуйте бокал ледяного хереса. Терпкое, почти запретное удовольствие!

Ну и наконец, к фруктово-ягодным нотам в сладких сортах идеально подходят практически все розовые вина. Так что живем, друзья!







ВЕСНА

Весна действует на девочек магически.

Мы записываемся на массаж и в спортклуб, на вокал, на курсы итальянского, на марафоны желаний и мастер-классы по разбору гардероба, садимся на диеты и голодаем, пьем детокс-смузи и считаем калории, закупаем шпинат и обезжиренные йогурты в промышленных масштабах, чистим перышки. Миллионы женских чатиков начинают оживать и наполняться, будто весенние ручьи. Мы болтаем без умолку обо всем на свете: о планах на лето, о наших бывших и будущих, о театральных постановках и прочитанных книгах.

Мы влюбляемся! Влюбляемся в туфли, в преподавателя танго, в свое отражение в лужах, в новый цвет волос, в нового начальника (правда, до первого совещания). Мы целуемся на эскалаторах, покупаем розовые резиновые сапоги, которые наденем пару раз, и охапки хрупких тюльпанов себе любимым.

И видит Бог, мы в этом прекрасны.

Фриттата с лососем и шпинатом

I ст. л.

оливкового масла

200 г листьев шпината

180 г филе лосося

горячего копчения

8 яиц

2 ст. л. жирной сметаны

2 ст. л. нарезанного укропа

2 ст. л. мягкого сыра

Готовим

1. Нагреваем масло в сковороде диаметром 25 см.
2. Добавляем шпинат, жарим его в течение 30 секунд. Снимаем с огня и хорошо приправляем. Хлопья лосося выкладываем на шпинат.
3. В отдельной миске взбиваем яйца со сметаной.
4. Выливаем яичную смесь на рыбу и шпинат и аккуратно перемешиваем, затем небольшими кусочками выкладываем мягкий сыр.
5. Присыпаем укропом и готовим на слабом огне 8–10 минут.

Берите все, что у вас есть в холодильнике, заливайте яйцами, взбитыми со сметаной, и запекайте! Ветчина, колбаски, молодой картофель, перцы гриль, остатки зелени, помидоры, куриное филе... Продолжать можно до бесконечности! Но для начала попробуйте этот вариант с копченым лососем и нежными листиками шпината. Весна же все-таки!

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Фриттата – замечательное решение для завтрака выходного или праздничного дня. А праздник – это всегда игривое настроение и игривое вино. Вот вам и идеальное сочетание! Тем более что сложные для пейринга с вином яйца «любят» пузырьки и отлично «работают» вместе. Яичный желток обволакивает небо и рецепторы на языке, придавая большинству вин металлический вкус. Пузырьки игристого, напротив, работают на очищение и создание ощущения свежести. Теперь нам надо подобрать то самое игристое, которое зазвучит со шпинатом, укропом и лососем в нашей чудесной фриттате. Испанская кава на основе местных каталонских сортов макабео, шарелло и парельяда – пожалуй, самый верный выбор. Как вы помните, дон Хосе Равентос задумал свое славное игристое вино в XIX веке по образу и подобию шампанского. Та же вторичная ферментация – классический метод, при котором пузырьки рождаются в каждой отдельной бутылке уже готового вина. Только в его рецепте были другие сорта. Не всем известные международные шардоне и пино нуар, а самая что ни на есть местная, уже упомянутая аборигенная троица. Кстати, ученые Барселонского и Вашингтонского университетов установили, что белый сорт шарелло обладает уникально высоким уровнем антиоксиданта ресвератрола. Недаром винная «жизнь» хорошей кавы может быть такой же долгой, как и у других великих вин. Поэтому бокал ароматной кавы в сочетании с полезной фриттатой окажут на организм вполне оздоровительный эффект: свежесть на языке, блеск в глазах, хорошее настроение и защита от свободных радикалов. Особенно если это ваши надоедливые друзья или вездесущие родственники.



Яйца

И ВИНО

Яйца и вино – наша любимая тема. Знаете почему?

Потому что нежные блюда типа яйца пашот, скажем, с авокадо и лососем, воздушный омлет с мягким сыром – все это идеально сочетается с Шампанью. Если это Шампань блан-де-блан (Champagne Blanc de Blancs) на основе белых сортов: шардоне или, скажем, редкого пино блан, то яйца моментально становятся блюдом высокой кухни. Пышные ароматы белых цветов, садовых сочных фруктов, немного пудры или мела для изыска и устремленная ввысь кислотность освежают, облегчают яичные блюда и наполняют их смыслом. Хотите еще выше? Смело трите трюфель на яичницу. Тогда вам потребуется самое породистое красное – Бароло или Барбареско на основе неббиоло, Кьянти Классико на основе санджовезе, нерелло маскалезе с сицилийского вулкана Этна, пино нуар из Бургундии или красное Бордо в возрасте. Помните, только яйца, трюфель и соль. Все остальное суета! Душа просит элегантного классического завтрака, как во Франции? Киш лорен, маленький симпатичный пирог, в котором яйца и сливки классно сочетаются с копченым беконом. Хотя пирог с заварным кремом в Лотарингии традиционно не содержит сыра, многие итерации теперь включают его. Здесь хорошо работает парный винный рефрен: «что растет вместе, идет вместе» или «локальное к локальному». Это блюдо родилось на северо-востоке Франции. Эльзас и Лотарингия были соседними регионами, теперь смешанными под прозвищем Великий Восток. Вот и пару ищем где-то рядом – эльзасские рислинг, силванер и пино гри будут отличными парами к кишу.

А вот к шакшуке с ее томатами, луком, не говоря уже о бобах, картофеле, чоризо, сметане и других ингредиентах (у всех шакшука – правильно! – своя), лучше всего подходят легкие молодые красные вина. Южнобургундское гаме, легкий кот-дю-рон на основе гренаша, австрийский цвайгельт или блауфранкиш, испанская менсия – с одной стороны, пряные, с другой – нежно-фруктовые, с мягкими танинами и ладной для яиц выразительной кислотностью.







Треска с овощами

250 г помидоров черри,
разрезанных пополам
1 зубчик чеснока, мелко
нарезанный
1/2 ч. л. молотых семян
фенхеля
1/2 ч. л. свежемолотого
черного перца
3 ст. л. оливкового масла
соль
1 маленький кочанчик фенхеля
1 ч. л. свежего лимонного
сока
1 лук-порей, только белая
его часть, тонко нарезанная
полукольцами
500 г трески
4 веточки свежего тимьяна
4 ч. л. ликера со вкусом
аниса, например Pernod
или Ricard (по желанию)

ГОТОВИМ

1. Разогреваем духовку до 200 градусов.
 2. Выкладываем помидоры с чесноком, семенами фенхеля, черным перцем, 1 ст. л. оливкового масла и 1/2 ч. л. соли в миску.
 3. Снимаем жесткий наружный слой с кочанчика фенхеля. Тонко «бреем» фенхель мандолиной или острым ножом и смешиваем в другой миске с 1 ст. л. масла, 1/4 ч. л. соли, лимонным соком и луком—пореем.
 4. Складываем 4 куска пергаментной бумаги пополам, затем открываем их на рабочей поверхности.
 5. Поровну кладем помидоры на пергамент с одной стороны сгиба. Выкладываем на них часть рыбы. Слегка солим ее, затем добавляем немного смеси укропа, 1 ст. л. масла и веточку тимьяна. Сбрызгиваем по желанию ликером.
 6. Складываем пергамент: начиная с угла, формируем со всех сторон складки, чтобы получился пакет в форме полумесяца. Пакеты можно подготовить заранее и хранить в холодильнике 4 часа до приготовления.
 7. Запекаем в течение 10 минут, после этого даем отдохнуть 10 минут.
 8. Выкладываем пакеты на сервировочные тарелки, раскрываем, посыпаем рыбу рубленой петрушкой (можно воспользоваться ножницами для зелени) и немедленно подаем.
- Pernod (перно) — это ликер из Франции со вкусом аниса. Если у вас его нет, замените равным количеством сухого белого вина.







Тарт со спаржей

1 ст. л. муки +
еще немного для работы
1 лист замороженного слоеного
теста
150 г сыра маскарпоне
1,5 ч. л. крупной соли
1 яйцо
1 ст. л. тертой цедры 1 лимона
1 ст. л. нарезанного
шнитт-лука
1 ст. л. измельченного тархуна
450 г тонкой спаржи
2 ст. л. оливкового масла
соль, перец

ГОТОВИМ

1. Разогреваем духовку до 200 градусов. На противень, застеленный бумагой для выпечки, выкладываем раскатанный лист размороженного слоеного теста.
2. Смешиваем маскарпоне с солью, мукой, яйцом и цедрой лимона, а затем добавляем шнитт-лук и тархун.
3. Распределяем смесь по слоеному тесту, отступая от краев 2 см. Острым ножом делаем небольшие надрезы вокруг всего края.
4. Спаржу обжариваем на оливковом масле буквально пару минут, выкладываем на тесто, солим и перчим.
5. Выпекаем, пока края тарта не станут пышными и золотистыми, а верх слегка не подрумянится (около 25 минут). Даем остыть 5-10 минут и подаем.

Паста с зеленым горошком

300 г замороженного зеленого
горошка (не размораживать)
400 г пасты
150 г бекона
1/2 чашки листьев мяты
(без черешков)
1 зубчик чеснока
125 мл сливок жирностью 33%
2 ст. л. оливкового масла
100 г тертого пармезана
соль, свежемолотый черный
перец

ГОТОВИМ

1. В большой кастрюле доводим до кипения воду, подсаливаем.
2. Добавляем зеленый горошек, варим буквально 3 минуты, пока он не всплывет и не станет мягким. Откидываем на дуршлаг. Отвариваем пасту.
3. В большой сковороде обжариваем нарезанный бекон и чеснок, вливаем сливки, прогреваем, добавляем горошек, мяту и немедленно выключаем огонь.
4. Смешиваем соус с пастой.
5. Подаем, посыпав тертым сыром и свежемолотым перцем.





Эта о-о-очень быстрая
в приготовлении паста
с горошком, мятой
и беконом выручит вас
всегда, если в вашем
холодильнике окажется
пакетик жирных сливок,
а в морозилке — упа-
ковка горошка. Лад-
но-ладно! Сливки и бе-
кон можете убрать! Но
я вас предупреждала...





Брускетта с редисом и рикоттой

чиабатта
молодой редис
рикотта
рукола
оливковое масло
свежемолотый перец

ГОТОВИМ

1. На поджаренные
на оливковом масле ломтики
чиабатты выкладываем
рикотту, кружочки редиса,
руколу.
2. Присыпаем свежемолотым
перцем.

Вам, наверное, удивительно, почему эта незатейливая закуска удостоена отдельной страницы в книге? Потому что сахарная хрустящая редиска со звонкой горчинкой, руколой и молочной сладостью рикотты вместе с хрустящим хлебом составляют какой-то удивительной простоты сочетание. Хочется на столе белых бязевых салфеток с кружевом, букетика первых дачных нарциссов в молочной бутылке из зеленоватого стекла, запаха горячего хлеба и чего-то такого цветочно-звонкого в пару. Влада подберет.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

С удовольствием подберу, Настя! От трески через спаржу и пасту с горошком до этого ловкого рецепта с редисом можно советовать ваше любимое белое. Да, совиньон блан! Он бодрый, хрустящий, зеленый на вкус и аромат, крыжовниковый и травяной, сочный, как маракуйя, и чуть терпкий, как лист смородины. Франция, Италия, Новая Зеландия, Россия – пробуйте разные регионы, чтобы увидеть полную картину сорта. Да, пино гри! Он свежий, цитрусовый, миндально-персиковый, с комфортной кислотностью. Выбирайте качественную винодельню из Эльзаса, Северной Италии или России.

Да, рислинг! Он тонкий, ароматный, освежающий, яркий, на его кислотности можно сыграть малагуэнью. Нам того и надо – ведь он расщепляет жиры, аннулирует калории.

Продолжайте список сами. Мы с вами столько уже попробовали, даже книга подходит к концу!



2007

Berg
Schloßberg

Georg BREUER

НЕТ ВРЕМЕНИ ОБЪЯСНЯТЬ, ИЛИ ДАВАЙ СДЕЛАЕМ ЭТО ПО-БЫСТРОМУ

“Алло, Шурочка? Представь себе, Якин влюбился в меня, как мальчишка. Сделал мне предложение, и мы сейчас улетаем с ним в свадебное путешествие!”
Сколько посиделок начиналось с такого звонка?
Несчетное количество! “Приезжай, все расскажешь!”
И вот уже через час на кухне у Шурочки слет Василис по обмену премудростями.

— А ты что?

— А он что?

— Ну ничего себе!

Тут не до готовки! Из холодильника достаем маринованный сыр и оливки, в духовку ставим фрукты и сыр. И да, у приличных женщин всегда дома есть багет, в крайнем случае — крекеры.

БАЗОВЫЕ ЦЕННОСТИ – ВИНА, КОТОРЫЕ ВСЕГДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Именно для таких случаев у вас в холодильнике должен ожидать своего часа «джентльменский», а точнее дамский набор. Записываем!

Пара бутылок игристого: просекко – для неблизких подружек, которые не понимают, и им все равно. Кава, креман, а лучше шампанское – для особого повода и поболтать с теми, кто оценит и не осудит.

Пара белых сухих: легкое, цветочное в стали – на каждый день под любую закуску, смахнуть слезу или поддержать улыбку.

Сливочное, фруктовое в дубе – если предстоит важный ужин, а вам по звездам можно только рыбу или курицу.

Одно розовое. Одно! Излишне баловать себя неприлично. Ну хорошо, и еще одна бутылка игристого розе. Просекко теперь стало официально розовым!

Красное – две бутылки. Одно легкое, молодое, ягодное – для настроения, метаболизма и крепкого сна. Другое выдержанное, насыщенное, с характером – вдруг на ужин пожалуйет серьезное мясо. В смысле баранья лопатка или стейк.

Один оранж – во-первых, вы разбираетесь, во-вторых – это гастрономичное вино, которое подходит ко многим рецептам, и его можно добавлять в готовку. И в себя, и в еду!

Одно десертное. Только подороже и повывержаннее, тогда это будет настоящая амброзия, нектар и небесная манна. Пластичное тягучее сладкое можно будет не только пить, но и приправлять им десерты, особенно мороженое. Выбирать его и наука, и удовольствие. Белое или красное? Тихое или игристое? Поздний сбор, ботритис – благородная плесень, морозное – айсвайн, полученное методом пассито – заизюмливания? Сладкого вина много не бывает. Жизнь коротка, нужно успеть попробовать их все!

Одно крепленое. Порто, мадера, херес, марсала – вы обязательно должны чем-то согреть душу и кровь.

ВСЕ РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ НАСТЯ
ПРЕДЛАГАЕТ ВАМ НИЖЕ,
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ К НАШЕМУ ДАМСКОМУ НАБОРУ.
ДЕРЗАЙТЕ!



Маринованные оливки с фетой

120 г зеленых оливок без косточек
3 зубчика чеснока
1 лимон
1/2 стакана оливкового масла
1/2 ч. л. измельченного красного перца
100 г феты (по желанию)
хрустящий хлеб

Готовим

1. С оливок сливаем жидкость и выкладываем их на разделочную доску. Слегка раздавливаем ладонью. Чеснок чистим. Используя овощечистку, срезаем с лимона цедру длинными широкими полосками.

2. В подогретое масло добавляем цедру лимона, оливки, чеснок и красный перец и готовим на среднем огне, время от времени помешивая, пока чеснок не станет золотистым по краям, примерно 5-7 минут.

3. Фету выкладываем в миску, поливаем маслом с оливками.

4. Даем постоять от 10 минут до 1 часа.

5. Хлеб зарумяниваем в разогретом духовом шкафу. Подаем с маринованным сыром фета и оливками.

Масло, оставшееся от этого рецепта, можно использовать как заправку для салатов.





Маринованный сыр

1 головка чеснока
1 маленький апельсин,
разрезанный на четвертинки
1/2 стакана оливкового масла
3 веточки розмарина
250 г сыра
соль

Готовим

1. Нагреваем масло в небольшой кастрюльке, добавляем очищенный чеснок и сегменты апельсина. Готовим, периодически помешивая, пока чеснок не станет золотистым, 10–12 минут.
2. Снимаем с огня и добавляем иголки розмарина. Приправляем солью и даем им остыть.
3. Заливаем этой смесью сыр, маринуем минимум 12 часов, храним в холодильнике.





Запеченный бри со сливами

1 головка бри
2 крупные сливы
мед
розмарин

ГОТОВИМ

1. Из слив удаляем косточки, нарезаем дольками, припускаем с медом и розмарином на сковороде буквально пару минут.
2. Выкладываем на головку сыра и запекаем в духовом шкафу при 180 градусах 15 минут.





Запеченные фрукты с сыром

2 груши
1 большая айва
по 8 шт. инжира и слив
1/4 стакана сахара
4 ст. л. растопленного
сливочного масла
1 ст. л. свежего лимонного сока
соль
1/3 стакана фундука
120 г сыра с голубой плесенью

ГОТОВИМ

1. Разогреваем духовку до 200 градусов. Айву режем дольками, сливы и инжир пополам.
2. На противень выкладываем груши и айву, присыпаем их сахаром и щедрой щепоткой соли, сбрызгиваем сливочным маслом и лимонным соком. Запекаем в течение 20–25 минут, пока не подрумянятся; в последние 5 минут добавляем инжир и сливы. Перекладываем фрукты на блюдо и даем немного остыть.
3. В это время поджариваем фундук, выкладываем его на тканевое полотенце и перетирающими движениями удаляем шелуху. Рубим на крупные кусочки.
4. Присыпаем фрукты орехами и сыром и подаем.



GUILTY PLEASURES: ВИННЫЕ ПАРЫ С ДЖАНК-ФУДОМ

У нас всех есть слабые места. Если вы умудряетесь сочетать в себе изысканного ценителя вина и любителя куриных крылышек из ближайшего фастфуда – этот раздел для вас. Тонкие нюансы вкусов и многогранность ароматов делают вино не самым очевидным выбором, когда речь заходит о подходящем напитке для джанк-фуда – аппетитной тарелки пустых калорий под соусом барбекю. Однако нет ничего невозможного: мы выбрали 5 сочетаний вина и джанк-фуда, к гармонии которых сложно придаться.

1. Картофель фри и пузырьки по классике

Шампанское, кава или креман, то есть игристое по классическому методу, и это лучшая пара к соленому и одновременно сладковатому картофелю фри. Пузырьки и яркая кислотность освежают, смывают жир с рецепторов, гармонируют со сладостью. Сюда же отправляйте картофельные чипсы и хот-дог.

2. Сырные палочки и карменер

Мало что по насыщенности вкуса сможет сравниться с сыром в панировке, обжаренным во фритюре. Вино к такому блюду следует выбирать не менее интенсивное, выразительное, с ощутимыми танинами. Подойдут апельсин (какое еще белое похвастается танинностью?) и, пожалуй, чилийский карменер – пряный, дымный, чуть резкий, но фруктовый.

3. Попкорн и шардоне

Вы же чувствовали, что в шардоне из Бургундии, США, Австралии, России, выдержанном в дубе, есть нотки сливочного масла и попкорна? Это потому, что в процессе ферментации яблочная кислота преобразуется в молочную, чтобы вино стало мягче и сливочнее. При этом возникает соединение диацетил, сообщающее вину наш любимый «киношный» аромат. Так и хочется устроиться поудобнее, включить любимый фильм, налить бокал шардоне и закусить его попкорном. Куриные крылышки и наггетсы сюда же!

4. Бургеры и розе, каберне фран и сира

Ситуация такая: с одной стороны, у нас жирная, пахучая, сочная котлета, с другой – сыр, с третьей – маринованные и свежие овощи. Розе на основе насыщенных красных сортов отлично с ними работает. Хочется красного? Тогда подбираем аккуратные танины и пряности. Как вы уже догадались, каберне фран, сира и свободная касса.

5. Сникерс и зинфандель

На десерт – глюкозный всплеск, который требует безбашенной винной пары. Выбираем зинфандель, вино с мягкими танинами и россыпями фруктов, ягод и пудрой корицы. Блокбастерно!



ДЕСЕРТЫ

Вы себе не представляете, сколько раз в своей жизни я слышала, что вино и десерты не сочетаются! А мне нестерпимо хотелось шоколадного фондана после бокала хорошего красного или бокала шардоне под пышную и ванильную яблочную или грушевую шарлотку с меренговой корочкой.

Нужно ли говорить, что я никого не слушала? Ну, вы меня поняли.

Да и вообще — «Жизнь слишком коротка, чтобы тратить ее на диеты, жадных мужчин и плохое настроение», — как сказала Фаина Раневская.

Морковный пирог

3 крупные моркови
3 крупных яйца
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
150 мл растительного масла
250 г муки
1 ч. л. соды
2 ч. л. разрыхлителя
1,5 ч. л. корицы
1/2 ч. л. мускатного ореха
горсть сушеной клюквы
горсть изюма

ДЛЯ КРЕМА

500 г сметаны
3-4 ст. л. сахарной пудры
горсть орехов

ГОТОВИМ

1. Смешиваем в миске просеянную муку, соду, разрыхлитель, специи и сухофрукты.
2. Во второй миске смешиваем натертую на мелкой терке морковь, яйца и масло. Соединяем обе смеси. Выливаем в форму.
3. Ставим в разогретую до 175 градусов духовку на 35-40 минут.
4. Взбиваем сметану с сахарной пудрой.
5. Разрезаем пирог на два коржа, промазываем сметанным кремом, посыпаем орехами, ставим на ночь в холодильник.



Я не знаю, что скажет Влада. Мне кажется, рецепт поставит ее в тупик.

Но мне очень хотелось, чтобы этот пирог был в этой книге. При кажущемся многообразии ингредиентов он прост в приготовлении, насыщен ароматами и при этом умеренно сладкий. Если винного сопровождения под него не найдется, я предлагаю есть пирог просто так! Ну или запивать черным чаем с кардамоновыми зернышками.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Настя, ты разоблачила меня. Да, я не очень жалую морковку. Но из твоих рук готова есть морковный пирог. Если только запивать его off-dry, то есть полусухим мозельским рислингом, нежным, но уверенно ароматным. Или сладким венгерским вином из Токая. Или португальской крепленой мадерой с карамельными нотами, которые очень пойдут морковке. Нет невозможных пар, надо только искать!







ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Brachetto d'Acqui – замечательное игристое красное вино из Пьемонта, которое любят за нежные ягодные ароматы и аккуратную сладость. Именно со сливой и сливками бракетто сыграет свою лучшую роль.

ГОТОВИМ

СЛИВОВЫЙ пирог- перевертыш

170 г сливочного масла
170 г коричневого сахара
1 ст. л. меда
8–10 крупных слив, нарезать дольками
180 г муки
2 ч. л. без горки разрыхлителя
1/2 ч. л. корицы
1/4 ч. л. соли
150 г сахара
2 крупных яйца
120 мл молока

1. Духовку разогреваем до 180 градусов. Смазываем маслом глубокую форму диаметром 23 см и с бортиками высотой не меньше 5 см.
2. В сковороде на среднем огне растапливаем половину масла вместе с медом и коричневым сахаром, помешивая, пока не образуется однородный соус. Выливаем его в приготовленную форму, сверху красиво выкладываем сливы.
3. Смешиваем муку, разрыхлитель, корицу и соль. Отдельно взбиваем остаток масла с белым сахаром, добавляем яйца и взбиваем до пышности. Понемногу вводим мучную смесь и молоко, каждый раз перемешивая.
4. Выливаем тесто на сливы и выпекаем до золотистого цвета, примерно 1 час (форму лучше поставить на противень — на случай, если соус со сливовым соком перельется через край).
5. Остужаем в форме 15 минут, затем проводим ножом вдоль бортиков, чтобы отделить пирог, и осторожно переворачиваем его на блюдо. Подаем теплым, со взбитыми сливками или мороженым.



Запеченные персики с маскарпоне и соленой карамелью

ДЛЯ СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛИ С ВИСКИ

1 стакан сахарного песка
1/4 стакана воды
1/2 чашки сливок
жирностью 33%
2 ст. л. бурбона (можно
заменить на другой крепкий
алкоголь)
1/2 ч. л. морской соли

300 г маскарпоне
1 стручок ванили
3-4 крупных персика

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Настя, ты знала, что приготовить для нашего любимого игристого сладкого вина! Ни одна девушка не может обойтись без Moscato d'Asti, созданного на основе муската – главного сорта для десертных вин. Пьемонтское москато от качественных виноделен – это не приторное вино благодаря хорошей кислотности с богатой ароматической палитрой: липа, лимон, апельсин, персик, абрикос, медовые соты и цветение летнего сада.

ГОТОВИМ

1. Смешиваем воду и сахар в кастрюле. Доводим до кипения на медленном огне, пока сахар не растворится. Не помешивая (!) даем нагреться, пока цвет не изменится на светло-коричневый, это может занять около 5 минут. Затем выключаем огонь, добавляем сливки и аккуратно перемешиваем. Вливаем бурбон, солим.
2. В миске перемешиваем маскарпоне с содержимым стручка ванили.
3. Разрезаем персики пополам, удаляем косточку. Запекаем под грилем в духовом шкафу до мягкости.
4. Наполняем персики ванильным маскарпоне и поливаем соленой карамелью.





Брауни

250 г сливочного масла
100 г шоколада
5 яиц
200 г сахара
100 г муки
1/2 пакетика разрыхлителя
60 г какао-порошка
1/2 стакана любых орехов



ГОТОВИМ

1. Масло и шоколад растапливаем на водяной бане, яйца взбиваем с сахаром добела. Орехи измельчаем.
2. Соединяем просеянную муку, орехи и какао-порошок.
3. Вводим во взбитые яйца шоколадно-масляную смесь. Аккуратно вымешиваем и добавляем к муке с какао и орехами.
4. Форму смазываем маслом и присыпаем мукой или выстилаем пекарской бумагой. Выкладываем тесто.
5. Выпекаем при 170 градусах 15–20 минут.
6. Не бойтесь, если вам покажется, что тесто не пропеклось. Это то, что нам нужно. Оставляем остыть в форме, а затем отправляем в холодильник (лучше на ночь).
7. Режем на квадратики, можно посыпать их пудрой или измельченными орехами. В тесто можно добавить вяленую вишню или клюкву.

Тот самый случай, когда к черту калории! Бог с ней, с фигурой! В жизни непременно должно быть место для удовольствия. Его (места) вам, кстати, понадобится не так много. У этого брауни насыщенный шоколадный вкус, одного небольшого кусочка хватает, чтобы эндорфины остановили работу неокортекса, говоря обычным языком – чтобы потерять волю и контроль над происходящим.

ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Отвечу сразу: портвейн. Потом подумаю и добавлю – аргентинский мальбек. К шоколаду нам нужны бархатистые танины, много черных фруктов и ягод и немного какао. У этих двух найдется!



Таблички сочетаний

Ниже мы подготовили для вас таблички с самыми основными, базовыми сочетаниями трав, специй, блюд и вина. Со второй таблицы вы сможете выбирать травы, специи, растения и вина, которые в сочетании друг с другом рожают тот самый идеальный, гармоничный вкус, который ищет каждый гедонист.

I. СЫРЫ

Козий	Яркий, травянистый, пряный вкус – совињон блан, шенен блан.
Овечий	Если молодой – шардоне из Шабли (Chablis), гапга-нега из Соаве (Soave), если выдержанный, как манчегго, – пино нуар, гаме, темпранильо из Риохи, сира или гренаш из Роны.
Пахучие	С мытой коркой – шардоне с выдержкой в бочке, рислинг.
Мягкие сливочные сыры	Как камамбер и бри – шардоне из Шабли (Chablis), шенен блан.
Сыры с голубой плесенью	Крепленные или сладкие вина – портвейн, мадера или сотерн (Sauternes).
Полутвердые сыры из коровьего молока	Как грюйер и конте – белые: рислинг, альбариньо, мускат; красные: пино нуар, гаме, неббиоло.



BODEGA
Aconcagua
**COLECCIÓN
PRIVADA**
SAUVIGNON BLANC
2018



RICARDO BRONKHORST
"Fuerza Brava"

1,290



2. АРОМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА: ЗОНТИЧНЫЕ (ЛАТ. UMBELLIFERAE), ИЛИ СЕЛЬДЕРЕЕВЫЕ (ЛАТ. APIACEAE)

Самая большая группа, включающая 3700 растений. Все они обладают легким, элегантным, освежающим вкусом. Эту группу между собой связывают такие органические соединения в эфирных маслах, как анетол, эстрагол, ментол и эвгенол. Эти же соединения встречаются в определенных сортах винограда, вина на основе которых перечислены в таблице. Травы, специи, овощи, корнеплоды и вина связаны общими чертами ароматики. Поэкспериментируйте! Готовьте любые ингредиенты из этой таблицы вместе и сочетайте их с этими винами. Вспомните знакомые рецепты или изобретите свой новый. Например, замените в классическом томатном соусе для пасты базилик на эстрагон или в севиче лайм на грейпфрут. Затем подберите к ним менсью или грюнер вельтлинер. Гастрономическое путешествие начинается!

Травы и специи:

- Базилик
- Кервель
- Кинза
- Укроп
- Лемонграсс
- Мята
- Петрушка
- Эстрагон
- Перилла

Специи:

- Анис
- Тмин
- Гвоздика
- Семена
фенхеля
- Зира
- Имбирь
- Куркума

Растения:

- Артишок
- Морковь
- Сельдерей
- Цикорий
- Дайкон
- Баклажан
- Фенхель
- Курчавый эндивий
- Топинамбур
- Козлобородник
- Пастернак
- Физалис

Белые вина:

Albariño
Aligoté
Arneis
Catarratto
Chardonnay
(без дуба)
Cortese
Encruzado
Friulano
Garganega
Greco di Tufo
Grüner Veltliner
Malvasia
Pinot Blanc
Riesling
Sauvignon Blanc
(без дуба)
Verdejo
Vermentino

Красные вина:

Barbera
Cabernet Franc
Dolcetto
Grenache
Mencía
Nebbiolo
Pinot Noir (легкое)
Syrah (легкое)
Valpolicella (бленд)

3. АРОМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА: ТЕРПЕНОВЫЕ – РАСТЕНИЯ И ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ТЕРПЕНЫ

В эту экстремально ароматную группу входят растения, которые используют не только для еды, но и в ароматерапии и парфюмерии. Они также связаны своими ароматическими соединениями — терпенами, содержащимися в древесных смолах, во многих травах и специях, цветах и фруктах, включая виноград. Для них характерны смолистые, пряные, цветочные ароматы. В этой группе существуют сотни возможностей для гармоничных гастрономических и винных пар: от классической ножки ягненка с розмарином и гренатом с нотами кардамона и кориандра до более необычного сочетания смолистой тушеной баранины с плотным эльзасским рислингом. Экспериментируйте!

Травы и специи:

- Лавр
- Бергамот
- Кориандр
- Эвкалипт
- Майоран
- Мускатный орех
- Орегано
- Розмарин
- Шафран
- Тмин
- Вербена

Специи:

- Кардамон
- Корица
- Имбирь
- Можжевельник
- Лаванда
- Перец
- Роза

Овощи, фрукты и продукты:

- Авокадо
- Болгарский перец
- Корень сельдерея
- Нут
- Личи
- Ананас
- Клубника
- Томат
- Ягнятина
- Свинина
- Жареная курица
- Кролик
- Вяленое мясо

Белые вина:

Albariño
Auxerrois
Gewürztraminer
Maria Gomes/
Fernão Pires

Muscat:

Müller-Thurgau
Pinot Gris
Riesling
Roussanne
Scheurebe
Sylvaner
Torrontés
Viura (Macabeu)

Красные вина:

Muscat Noir
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Douro blends (Portugal)
Grenache
Lacrima di Morro d'Alba
(Le Marche, Italy)
Malbec
Southern French blends/
Grenache-syrah-
mourvèdre (GSM)
Syrah
Gamay



COLOMBA & GARELLI



2014

Lessona

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PIZZAGUERRA

Prodotto e imbottigliato all'origine da Società Agricola Colomba & Garelli
Masserano - Italia

PRODOTTO IN ITALIA

NON DISPERDERE NELLE CANTINE DOPO L'USO

750 ml

12.5% vol



4. АРОМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА: СОТОЛОНОВЫЕ – ПРОДУКТЫ И РАСТЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕ СОТОЛОН

Сотолон – высокоароматическое вещество, эквивалент умами. Он связан с процессами ферментации, обработки огнем, вяления, но и содержится в растениях. “Молекулярный сомелье” Франсуа Шартье, энтузиаст гастрономии, вина и химии, обнаружил ароматическое вещество, которое придает характерный аромат выдержанным под дрожжевой пленкой крепленным винам Хереса и желтым винам Жюры. Его назвали «сотолон». Он есть в саке, соевом соусе, пиве, говяжьем бульоне, сушеных грибах, в чаях улун и пуэр, выдержанных ромах и кленовом сиропе. Это ароматическое соединение нашли в семенах пажитника, который лежит в основе индийского карри. Сотолон способен создавать фантастически интересные пары еды и вина. Его ароматика всегда яркая, дымная, ореховая, сладко-карамелизованная и карриподобная. Сочетайте элементы этих групп между собой, чтобы добиться идеальной пары, как, например, стейк на гриле с соусом из сушеных лесных грибов и брунелло (Brunello di Montalcino).

Продукты:

- Вяленое мясо
- Бальзамик
- Коричневый сахар
- Карамель
- Карри
- Сухофрукты
- Сушеные грибы
- Ревень (готовый)
- Обжаренный кофе
- Гриль
- Патока
- Копченый перец (чипотле)
- Соевый соус
- Жареный фундук
- Ваниль

Вина:

Amarone
Barolo
Brunello di Montalcino
Champagne (vintage)
Новосветские вина
Vin Jaune (Jura, France)
Amontillado Sherry (can be dry)
Beerenauslese
Madeira (can be dry)
Oloroso Sherry (can be dry)
Sauternes
Tawny Port
Tokaji Aszú
Vin Santo
Vintage Port (выдержка 10 лет и старше)

СЕРВИРУЕМ ВИНО КАК СОМЕЛЬЕ. ПОДАЧА ВИНА ВЛИЯЕТ НА ЕГО ВКУС И НА ВКУС БЛЮДА

Использование винных бокалов разной формы

1. Подаем игристое в бокалах с узкой чашей в форме тюльпана. Забудьте про флюты на столе с едой, они годятся только для необязательных светских мероприятий. У игристого, как у любого другого вина, есть аромат и вкус, и вы должны наслаждаться ими одновременно. Как говорит Маурицио Дзанелла, владелец винодельни – производителя итальянского игристого Франчакорта (Franciacorta): «Я не пеликан, чтобы пить из флюта!»
2. Подаем белое в небольшой чаше тюльпан. Необъемная форма нужна для того, чтобы сконцентрировать легкие ароматы белого вина и не дать ему нагреться, пока вы пьете.
3. Подаем насыщенные вина с выразительным алкоголем в крупной и высокой чаше тюльпан (эта форма так и называется – «Бордо»), для того чтобы уровень вина был подальше от носа и пары спирта не влияли на ваше восприятие.
4. Подаем сложные вина из сортов пино нуар, неббиоло, нерелло маскалезе и т. п. в бокале с широкой чашей. Эта форма называется «Бургундская», и площадь соприкосновения вина с воздухом у нее гораздо больше. Вино быстрее насыщается кислородом и раскрывает свои ароматы и вкус.

Выбор температуры подачи

Шампанские и десертные вина: 5 и 7°С

Белые вина: 7°С > 12°С

Красные вина: 12°С > 18°С

Крепленые вина: 14-19°С

Помните: чем более выдержанное вино, тем выше, чем обычно, градус подачи.

Декантировать или не декантировать?

Скорее всего вам уже подарили на день рождения, новоселье или свадьбу красивый тонкий стеклянный графин для декантации вина – декантер. Это здорово! Но если у вас нет специального декантера, он все равно есть, потому что у вас наверняка найдется стеклянный кувшин для воды или сока или просто не очень витиеватая ваза.

Декантация – насыщение вина кислородом посредством переливания его из бутылки в другой сосуд. Это раскрывает ароматику вина до последней специи и смягчает его вкус.

Любое вино можно декантировать: белое и красное, тихое и игристое, сухое и сладкое, особенно если вам нравится этот процесс. Мы дома все время декантируем и обзавелись декантером для шампанского, который убирает активную игру пузырьков, помогая раскрывать сложный вкус самого вина.

Декантация совершенно точно сделает хорошее вино еще лучше, а с плохим вином и возиться не стоит. Для ваших близких декантация в вашем исполнении за ужином или обедом станет вообще наимоднейшей театральной постановкой. Вы будете звездой этого стола, даже если курица пригорит. Помните, мы дегустируем всеми органами чувств, и глазами тоже.

Молодые легкие вина можно декантировать за полчаса до употребления, насыщенные и мощные – не меньше чем за час.

Сейчас в магазинах появляется много различных устройств для декантации-аэрации, позволяющих достичь мгновенного эффекта. Да, это хороший подарок человеку, которому уже и не знаешь, что подарить. Но вино означает неспешное счастливое время с близкими, и старый добрый графин будет служить вам вечно.

Лайфхаки для пейринга:

- Кислотность вина подходит к еде с кислинкой
- Кислотность вина уменьшает соленость еды
- Рыбий жир любит кислотность в вине, но не танины
- Танины вина любят жир и соль в мясных блюдах
- Сочетаний танинных вин с острыми блюдами (с содержанием капсаицина) лучше избегать
- Высокий алкоголь в вине + капсаицин = пожар
- Плотные вина не подходят для азиатской кухни
- Сахар + капсаицин = благодать. Выбирайте вина с остаточным сахаром к пряным, острым блюдам
- Низкая температура подачи вина повышает его свежесть, но усиливает «звучание» танинов; высокая температура повышает восприятие алкоголя

« — ШАМПАНСКОГО!
— ПОРТΟΣ, ЗА НАМИ ЖЕ ГОНЯТСЯ.
— ТЫ ПРАВ... ДЛЯ ПОГОНИ БОЛЬШЕ ПОДОЙДЕТ
КРАСНОЕ ВИНО ... »





НАШИ БЛАГОДАРНОСТИ:

- Ресторану Drinks@Dinners за терпение и предоставленную площадку, Алексею Яковенко за крепкий кухонный тыл.
- Анастасии Непомнящих, Татьяне Яковенко, Ксении Токаревой, Татьяне Ким, Александру Григорьеву, Рустему Рахматуллину за красивые руки, лица и другие части тела, украсившие кадры в этой книге.
- Charlie Moscow и лично Евгению Бакаеву, винному магазину Drinx за помощь в организации съёмок.
- Издательству «Комсомольская правда» за возможность реализовать мечту.

УДК 641.55
ББК 36.996

Лесниченко Влада, Третьякова Анастасия.

Л50 Любовь моя. Вино & еда. Идеальные пары закусок, десертов
и напитков и приятные поводы для девичников. / Влада Лесниченко,
Анастасия Третьякова. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2020. – 160 с.

Какое вино выбрать, если ждете в гости подружек или собираетесь на пикник? Что подать к бокалу легкого хрустящего рислинга или ягодно-ванильного мерло? Не знаете? Белое к рыбе, а красное к мясу? Ну нет, всё гораздо интереснее! В ваших руках простое и понятное руководство по составлению идеальных пар напитков и еды. Вы поймете, какие вина гармонично сочетаются с сырами и морепродуктами, овощами, мясом и рыбой.

Как приготовить быстрые и красивые закуски, например пасту с креветками, луковый пирог или сырный кекс, салат из куриной печени с беконом и малиной, запеченный бри со сливами, утиную грудку с вином, запеченные персики с маскарпоне и соленой карамелью? Влада Лесниченко, экспертный винный блогер, сомелье, составитель винных карт, знает про вино всё и даже больше. Анастасия Третьякова, гастрономический обозреватель и кулинар, поделится рецептами, которые приятно удивят гостей.

Это книга про любовь – к жизни, к себе, к друзьям, к правильным напиткам и вкусной красивой еде.

© Влада Лесниченко, Анастасия Третьякова, текст, 2020

© Дарья Несмеянова, фото, 2020

© Оформление обложки, АО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2020

ISBN 978-5-4470-0432-3

Издание для досуга

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Влада Лесниченко, Анастасия Третьякова

Любовь моя. Вино & еда

Руководитель проекта Наталья Щербаненко

Фото Дарья Несмеянова

Дизайн-макет Мария Фёдорова

Корректор Екатерина Хохлова

АО «ИД "Комсомольская правда"»

127287, Россия, Москва, Старый Петровско-Разумовский проезд, д.1/23, стр. 1.

www.kp.ru

Подписано в печать 12.02.2020. Формат 84x108/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,80.

Тираж 3000 экз. Заказ 0408/20

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами в ООО «ИПК Парето-Принт»,
170546, Тверская область, Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А, www.pareto-print.ru

ISBN 978-5-4470-0432-3



9 785447 004323 >

ЕАС



ISBN 978-5-4470-0432-3



9 785447 004323

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

ВЛАДА ЛЕСНИЧЕНКО знает про вино всё и даже больше. Идеальный вдохновитель премии винных карт России Russian Wine Awards, менеджер российской команды мирового чемпионата по слепой дегустации World Blind Tasting Championship, сомелье и составитель винных карт, она родилась в Ростове-на-Дону, и солнечная энергия заряжает ее на красивую пропаганду культуры напитков.

АНАСТАСИЯ ТРЕТЬЯКОВА пишет о еде так, что всё хочется съесть до последней крошки. Ведущая программы «Как есть» на радио Mediametrics, автор кулинарных книг, гастрономический эксперт, она знает, сколько слоев должно быть в правильном круассане, складочек в хинкали, йогурта на романтический завтрак и как из самых простых и доступных продуктов сделать вкусное красивое блюдо.

«Я могла бы рекомендовать эту книгу, даже не открывая её. Потому что ЭТИ ДВОЕ плохого не посоветуют! Сама их советами живу и всякий раз удивляюсь: красиво и вкусно – это так просто! Жаль, правда, что теперь понятно, откуда растут ноги моих “секретиков”. Но зато и вам будет чем удивить друзей».

Наталья Семенихина, ведущая программы
«Контрольная закупка», Первый канал

