

НОВЫЕ ИДЕИ ЗНАКОМЫХ С ДЕТСТВА РЕЦЕПТОВ
С ПОШАГОВЫМИ КОММЕНТАРИЯМИ

ПРОСТАЯ ПОНЯТНАЯ ЕДА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



РУССКАЯ КУХНЯ 2.0

ВЕРСИЯ

АЛЕКСАНДР БЕЛЬКОВИЧ







Идея, рецепты и приготовление
Александр Белькович

Тексты и редакция *Полина Ёж*

Постановка съемок *Полина Ёж,*
Евгений Беликов

Фотографии *Евгений Беликов*
на стр. 5,10, 11, 54, 74, 75, 80, 84, 122, 123, 125
Филипп Белобородов
на стр. 6,23, 33, 37, 43, 84, 96 *Аня Нович,*
на стр. 93 *Андрей Суглобов*

Иллюстрации, дизайн и верстка *Аня Нович*

Фото на обложке *Маргарита Смагина,*
Аня Нович, Евгений Беликов,
Филипп Белобородов

Пирографика на обложке *Аня Нович*

Руководитель проекта *Ольга Щербакова*

Также в работе над книгой
принимал участие *Кирилл Шишов*

Выражаем благодарность
Музею петербургского авангарда
(ром М.В.Матюшина)

Я хочу посвятить эту книгу своей дочке – маленькой принцессе. Ей еще нет годика, а уже книгу посвятили – явный признак того, что она настоящая принцесса. Во всяком случае для меня, ее папы, это точно так. Надеюсь, когда она вырастет, будет по-настоящему разбираться в еде. Она уже сейчас все знает о лучших помидорах на рынке, мы выбираем их вместе и я стараюсь ей рассказывать все, что сам знаю.

Большое спасибо моей любимой жене Оле – без ее поддержки ничего бы не получилось.

И, конечно, спасибо моей супер команде, которая становится все профессиональнее и уверенее. Мы вместе старались, осторожно относились к каждой детали, спорили и размышляли.

Спасибо нашим замечательным друзьям и партнерам из компании Arla Foods за помощь и поддержку в работе над книгой.

Отдельное спасибо Ольге Куликовой, нашему лучшему советчику и доброму другу.

Спасибо вам :)

Работая над меню для русского заведения «Мари Ванна» в Лондоне, шеф-повар Александр Белькович решил сделать книгу о простой русской еде, которую мы знаем и любим. Каждый рецепт взят из всем знакомых меню семейных обедов, школьных столовых и прочих мест, с которыми связаны лучшие гастрономические воспоминания. При этом шеф Саша Белькович адаптирует привычные блюда для современной жизни.





АЛЕКСАНДР БЕЛЬКОВИЧ



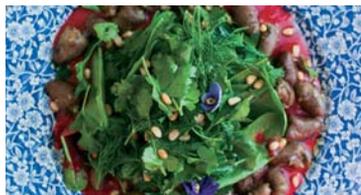
ЭКМО
Москва
2013



стр. 8

НА СТАРТ

Современная буженина, строганина *по-якутски*, маринованные овощи и о том, как засолить свежий лосось



САЛАТЫ

Русский *микс*, маленький салат из редьки и *новые* способы приготовить оливье

стр. 16



стр. 26

БЛИНЫ И ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ

Великие оладушки, хрустящие драники, *пышные* сырники и важные *правила жарки* блинов



КАШИ

Новый взгляд на традиционные крупы: гречка с трюфельным маслом, *вегетарианское* перлотто и сладкое пшено с тыквой

стр. 34



ПИРОЖКИ

Как лепить пирожки, лучшие *начинки* и проверенный командой *бабушек* рецепт дрожжевого теста

стр. 40



СУПЫ

Большая тарелка борща, кастрюля солянки, котелок ухи *с водкой*, таз окрошки и миска с грибным супом

стр. 46



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Все о том, как делать пельмени дома: как *месить* тесто, как закручивать края *косячком*, как сделать начинку *из кролика*

стр. 58

стр. 66

МАКАРОНЫ

Наши лучшие русские рецепты макарон, от которых итальянцы *собирут с ума*



ГОРЯЧЕЕ. МЯСО И ПТИЦА

Все, за что стоит любить русскую кухню: пушистые котлеты, *сочные* голубцы, отличное рагу, *бархатный* бефстроганов, и другие знакомые блюда



стр. 72

стр. 90

ГОРЯЧЕЕ. РЫБА

Как коптить лосось, разделывать камбалу и готовить *секретное тельное* с печенью трески



СОУСЫ

Простой способ приготовить домашний майонез, тартар и шашлычный соус за 5 минут

стр. 98



НА СЛАДКОЕ

Шарлотка с ревенем, сметанник в стакане, графские развалины, и черничная тюря. *Меньше муки, больше пользы!*

стр. 102



стр. 114

НАПИТКИ

Чем можно начать *хороший день* и закончить сытный обед? Компотом из копченой кураги или облепиховым морсом



ПРАКТИКА

Как делать топленое масло, *как* разделывать вырезку, *как* быстро нарезать кубиком и *как* проращивать пшеницу



стр. 118



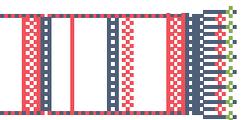
О х уж эта русская кухня... Она вызывает столько споров и противоречий. Некоторые даже утверждают, что ее нельзя считать кухней, потому что большая часть рецептов пришла из других стран. Ее считают тяжелой и сложной в приготовлении, обвиняют в отсутствии специй и в том, что в ней всего слишком мало или слишком много. Мне приходилось готовить пасту, лобстеров, стейки и бургеры в десятках ресторанов для разных людей. Но если бы меня попросили определиться и выбрать для себя одну единственную кухню в мире, я бы выбрал русскую и отлично бы себя чувствовал. И все потому, что в русской кухне есть одна важная составляющая – ее можно назвать душевностью. *Для меня ничего нет душевнее аромата подсолнечного масла с горячей молодой картошкой и бочковой селедкой или пушистых домашних котлет.* И я могу сказать, что сейчас русская кухня становится трендом. Российские рестораторы здорово рекламируют нашу страну, открывая русские заведения в Англии и в Америке. В ресторанах «Мари Ванпа» за границей я вижу довольные лица гостей, получающих сумасшедшее удовольствие от еды и атмосферы. И меня это очень радует! *Одна бразильянка, жена моего знакомого американского шеф-повара восхищенно говорит: "Pelmeni is my favourite food", дома готовит ему борщ и сама уплетает за обе щеки.* Одним словом, русские шефы начали выступать на международной арене и отлично с этим справляются.

В этой книге мы собрали знакомые привычные рецепты, но переделали их в духе новой школы. В них нет долгих сложных процессов и тысяч лишних калорий. *Я старался сделать так, чтобы готовить любимые котлеты и борщи было легко и быстро, в первую очередь потому, что я сам не люблю сложности на кухне.*

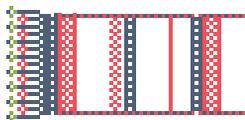
Кроме того, все продукты, которые я использовал, легко найти в обычных магазинах. Я очень слежу за тем, чтобы есть здоровую и натуральную еду, поэтому я старался использовать больше овощей и зерновых, которые всегда были основой питания в нашем климате. Хотя, конечно, не стоит забывать о сытных котлетах, пельменях и супах, которые возвращают силы холодной зимой.

М не сложно, придя в ресторан голодным, не сорваться и не объесться салатом оливье, борщом и котлетами. Поэтому я не прятал русскую классическую вкуснятину, а старался облегчить процесс, сохраняя самую суть. И результаты получались отличными. В общем, я считаю, что сейчас самое время менять стереотипы о русской кухне, модернизировать ее и привносить новое. Можно приготовить пасту, но сделать это с местными продуктами и в русском духе, почему нет? *Ведь макароны по-флотски – это тоже паста, но она стала по-настоящему нашим блюдом.* И это важный момент – самым любимым становится то, что мы знаем с детства. Поэтому для меня правильный вкус – это вкус родных и понятных гречки, рыбных котлет, солянки и черничной тюри.

При этом мне нравится пробовать, искать, смешивать, экспериментировать. Поэтому я часто соединяю разные традиции, технологии разных стран мира с русской кулинарией. Так делали повара в прошлом, мне кажется, нужно поступать так и сейчас. Иногда из этих экспериментов получаются настоящие шедевры. Но самое главное – вся русская кухня начинается в семье и она как будто специально придумана, чтобы собрать всех за общим столом. Вместе ведь так здорово лепить пельмени или пирожки, резать оливье и печь блины. И от такой еды точно становится теплее на душе.



НА СТРАТ





❖ ❖ ❖ СТРОГАНИНА ❖ ❖ ❖

2-3 порции / 5 минут + 5 часов
на заморозку ↗

- 100-130 г вырезки говядины самого хорошего качества, какого удастся найти
- 1/2 лайма
- 4 горошины черного перца
- 1 ч.л. крупной морской соли



На самом деле это карпаччо по-русски. У нас замороженное мясо едят северные народы – в Якутии, например, едят строганину из оленины. Самое главное – найти мясо, которое захочется съесть сырым – оно должно быть приятным на ощупь, блестящим и одного цвета по всей поверхности.

1. Очистить мясо от жилок, если нужно.
2. Замотать в пищевую пленку и положить в морозилку.
3. Через 5 часов (или в любой другой день) достать, грубо настругать острым ножом и выложить на тарелку или доску.
4. Горошины черного перца раздавить сковородой или ножом, чтобы перец получился очень крупным.
5. Соль, перец и лайм выложить на тарелку рядом с мясом и есть, полив соком лайма, обмакивая строганину в соль и черный перец.

❖ СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ В СОЛИ ❖

8 порций / 6-7 часов

- 1 кг филе лосося с кожей
 - 150 г петрушки
 - 130 г кинзы
- 2 маленькие луковицы лука-шалота
 - 1/2 ч.л. сахара
- 2,5 ст.л. с горкой крупной морской соли

Еще понадобится большая миска и вафельное полотенце.



Считается, что свежую рыбу в сыром виде едят только японцы. Вовсе нет, всеми любимым лосось слабой соли по сути – та же сырая рыба, только прошедшая какое-то время наедине с солью. Соль здесь выступает как консервант, в результате все полезные вещества в рыбе сохраняются. Готовить таким образом лосось (можно взять семгу или форель) очень просто, а удовольствия гораздо больше, чем от купленного в магазине. Из зелени я добавляю только петрушку и кинзу. Ее нужно взять немного меньше, чтобы уравнивать с петрушкой.

1. Крупно порубить зелень, стебли и листья. Перемешать с солью и сахаром.
2. Выложить на вафельное полотенце рыбу чешуей вниз (ткань нужна, чтобы впитывать лишнюю влагу). Чешую счищать не надо, она не мешает. Сверху на рыбе равномерно распределить оставшуюся зелень с солью и сахаром. Соль заставляет продукты отдавать сок, поэтому петрушка, лук и кинза сразу начнут действовать.
3. Завернуть лосось в полотенце и убрать в холодильник, положив его кожей вниз.
4. Уже через 5-6 часов рыбу можно будет есть. Так она получится очень нежной. Если захочется более соленого вкуса, ее можно перевернуть, добавить еще соли и убрать в холодильник на 2-3 часа. Ее можно оставить и на 12 часов, и дольше. Но я предпочитаю держать рыбу не больше 9 часов. В любом случае нужно пробовать.
5. Когда вкус будет таким, как хочется, достать лосось, развернуть и ножом очистить его от зелени, протереть салфеткой или полотенцем.
6. Острым ножом нарезать рыбу поперек волокон изящными ломтиками. Можно делать это одним движением – не доходя до кожи, подрезать филе у основания. Выкладывая на тарелку, подворачивать края, чтобы создать симпатичный объем.

Отлично есть его и с хлебом и просто так, без всего, с вином или, как принято, с водкой. Не говоря уже о полезности: в нем остаются все минеральные вещества и рыбий жир.



Лучше выбирать плосколистную
петрушку, а не кудрявую:
в ней гораздо больше сока и аромата.



Лук-шалот хорошо подходит
к рыбе своей деликатностью.
Он такой нежный, что
от него и глаза плачут
меньше.



КРУПНАЯ
МОРСКАЯ
СОЛЬ



Желательно выбрать глубокую посуду, чтобы буженина плавала в маринаде.

СОВРЕМЕННАЯ БУЖЕНИНА С КОРНЕВЫМ И ВИТАМИННЫМ САЛАТАМИ

**1 кг буженины /
12 часов + 3 часа**

↑ маринование мяса ↓ запекание

- 2,5 кг + 200 г свиной шеи
- 1 банка x 250 г горчицы *с зёрнами*
- 150 г жидкого мёда
- 10 зубчиков чеснока
- несколько веточек тимьяна
- 1 ст.л. аджики
- 1 ст.л. соли
- 1 ст.л. перца
- 2 ч.л. паприки

Буженину можно есть холодной или горячей, отрезать от нее по куску всю неделю из холодильника или съесть за один вечер за семейным столом. В этом рецепте паприка дает красивый золотистый цвет, а горчица с мёдом – отличный вкус.

1. Чеснок мелко порубить, смешать с горчицей и мёдом, добавить соль, черный перец, тимьян, розмарин, аджику и паприку, перемешать. Обмазать мясо, оставить на ночь под закрытой пленкой или под крышкой.
2. Разогреть духовку на 180 °С. Постелить 3 слоя фольги. Выложить на нее мясо, аккуратно очистив его от маринада и закрыть со всех сторон. Готовить 3 часа. *Минут за 15 до конца запекания, открыть, ползать соком и поставить в духовку. Если сока нет, то можно взять оставшийся маринад.*
3. Из маринада сделать соус: перелить в кастрюлю, добавить 3/4 стакана воды и варить 10-15 минут, пока не начнет медленно стекать с ложки. Процедить и перелить в соусник.
4. Достать из духовки буженину, немного дать ей остыть. Подавать с соусом, корневым и витаминным салатами.



Подавать буженину можно с простыми – витаминным и корневым – и хорошим ржаным хлебом. Когда-то мы делали заготовки квашеной капусты на зиму и рубили по 20 кг кочанов.

Теперь капусту можно просто помять руками, заправить лимонным соком, и отличный заряд витамина С и А готов. А корневой салат нежным кремовым вкусом отлично дополняет картину – он здесь почти соус.

КОРНЕВОЙ САЛАТ

4 порции / 15 минут

- 1/2 корня сельдерея - 100 г хрена - 1 сезонное кисло-сладкое яблоко - 4 веточки петрушки - 1,5 ст.л. густой сметаны - 1 щепотка соли



1. Корень сельдерея и хрен почистить, срезая все лишнее. Яблоко очистить от кожуры. Натереть яблоко и сельдерей на крупной терке. Хрен – на мелкой. Петрушку порубить.
2. Все перемешать, посолить, добавить петрушку и заправить сметаной.



ВИТАМИННЫЙ САЛАТ

3 порции / 15 минут

- 200 г белокочанной капусты - 1/2 небольшой моркови - 1 горсть свежей или замороженной клюквы - 1/3 ч.л. соли - 1 ч.л. с горкой сахара - 1/2 лимона, только сок - нерафинированное подсолнечное масло



1. Капусту тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке.
2. Посолить и посахарить капусту с морковью, сбрызнуть лимоном, перемешать и немного помять руками, чтобы дали сок.
3. Заправить маслом и клюквой, перемешать.





Тут главные фишки – кисло-сладость, горечь цедры и острый имбирь.



❖ МОЙ ЛЮБИМЫЙ МАРИНАД ДЛЯ ОВОЩЕЙ ❖

**3-литровая банка /
15 минут + сутки**
маринования

Овощи:

- 1/3 кочана цветной капусты
- 1/3 кочана брокколи
 - 1/2 фенхеля
 - 1/2 цукини
- 6-7 стеблей спаржи
- 1 морковь

Для маринада:

- свежий имбирь *длиной с палец*
- 1 лимон, *только цедра*
- 5 зубчиков чеснока
- 15 горошин душистого перца
- 40 горошин черного перца
- 2 ст.л. белого винного уксуса
- 25 г или 2,5 ч.л. крупной соли
 - 100 г сахара
- 1 небольшой пучок укропа
 - 700 мл воды

В детстве всегда устраивали целую катавасию – банки, кастрюли, кипятки, крышки. Сейчас у меня нет столько времени, поэтому я решил придумать новый маринад. Для него подойдут любые овощи. Они будут более хрустящими, и есть их можно будет уже на следующий день!

1. Брокколи и цветную капусту аккуратно разделить на соцветия. Морковь и спаржу очистить. Фенхель, цукини и морковь нарезать одинаковыми дольками.
2. Вскипятить воду, кинуть лавровый лист, перец, сахар, соль и винный уксус. Довести до кипения, добавить большую часть имбиря.
3. В зависимости от текстуры овощей, каждому нужно пробыть в кипящем маринаде разное количество времени. Самая твердая – морковка, ей нужно 1,5 минуты, затем вытащить шумовкой. Потом брокколи, цветная капуста и фенхель, достать через 30 секунд. Спаржу и цукини опустить в маринад на 20 секунд. Все овощи сразу выкладывать в банку.
4. В маринад добавить чеснок, небольшой кусочек имбиря и еще раз довести до кипения.
5. Овощи в банке залить маринадом, сверху положив укроп вместе со стеблями, цедру и чеснок. Дать остыть и поставить в холодильник на сутки.

❖ МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ В ПАКЕТЕ ❖

1 кг огурцов / 10 минут + 1 сутки

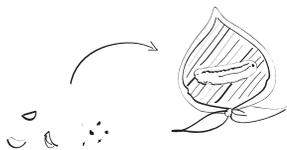
для соления

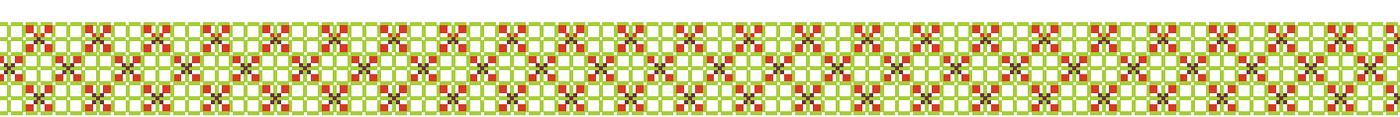
- 1 кг маленьких крепких огурцов
- 5 см кусок хрена
- 1 пучок укропа
- 10 зубчиков чеснока
- 10 горошин душистого перца
- 4 ч.л. крупной соли

Этот рецепт дала на молдавском рынке какая-то бабушка жене брата моего друга и ассистента Кирилла Шишова. Для них не нужно воды, они солятся в собственном соку и остаются хрустящими, вкусными, а хрен дает особенную остроту.

1. У огурцов обрезать концы – чтобы соль проникала внутрь.
2. Очистить чеснок. Широким ножом слегка раздавить перец и чеснок.
3. Хрен крупно нарезать.
4. Огурцы посыпать солью, положить в пакет вместе с укропом, хреном и чесноком.
5. Немножко потрясти пакет, перебирая внутри огурцы, чтобы все перемешалось.

Через сутки они уже станут малосольными!





САМАТЫ





СВЕЖИЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ

2 порции / 15 минут

- 2 яйца
- 2 крупных помидора
- 2 небольших огурца
- 2 редиски
- 3 стрелки зеленого лука
- 1,5 ст.л. сметаны
- соль
- перец

Самое обычное дело – порубить яйцо в любой салат, особенно с молодой редиской и зеленым луком. Попробуйте сделать новую версию с яйцом пашот, то есть сваренным без скорлупы. Главное – сразу поставить воду на огонь, пока она закипит, можно успеть нарезать и заправить овощи.

1. Заранее выпустить яйцо в чашку. Нарезать огурцы. Помидоры, вырезав белую сердцевину, нарезать крупными дольками. Редиску постругать очень тонко. Белую часть зеленого лука нарубить тонкими кольцами, а зеленую – по 2-3 мм.
2. Посолить, поперчить, добавить сметану, перемешать и разложить по тарелкам.
3. В воду добавить немного винного или любого другого уксуса. Когда закипит, убавить огонь, чтобы не было бурного кипения, иначе яйцо сойдет с ума.
4. Аккуратно выпустить в кастрюлю будущий пашот. Через минуту, когда белок схватится, вынуть яйцо шумовкой и осторожно положить на бумажное полотенце.
5. Сверху выложить готовые яйца. Немедленно звать всех за стол, потому что пашот не терпит промедления. Вот вам и яйцо в салате!



Если, слегка надрезав ножом, выпустить желток, получится замечательный соус для свежих овощей.

Этот салат можно приготовить с крабом или, например, крабовым мясом с урином, то есть крабовыми палочками.



№1 с соленым лососем и икрой тобико



№2 с раковыми шейками и красной икрой

❖❖❖ САЛАТ ОЛИВЬЕ ❖❖❖

База

4-6 порций / 1 час

- 1 морковь
- 2 небольшие картофелины

Оливье – это такая вещь, из которой можно сделать десятки вариантов. Но здесь мои самые любимые: с лососем и икрой тобико и с раковыми шейками и красной икрой. Базовые картошка и морковка и, конечно, домашний майонез нужны всегда, зато в отношении других ингредиентов почти нет никаких правил. Способов подачи тоже много – сами видите.

1. Овощи помыть, завернуть в фольгу и запечь. (См. стр. 124) Оказалось, если запекать овощи, то получается гораздо вкуснее. Весь сок остается внутри запечатанным.
2. Проверить готовность можно деревянной шпажкой, она должна совершенно свободно проходить насквозь. Тогда вытащить, развернуть фольгу и оставить остывать.



№1 С СОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ ТОБИКО

- 2 небольших крепких огурца
- 4 ст.л. с горкой свежего *или* замороженного зеленого горошка
- 150 г соленого лосося - 2 веточки укропа - 2 ч.л. икры тобико
- 3 ст.л. домашнего майонеза из перепелиных яиц (см. стр. 99)
- лук-чавес *для подачи*



1. Для этого рецепта нужно нарезать все ингредиенты самым мелким кубиком, каким возможно. Укроп оборвать со стеблей и мелко порубить. Лук-чавес нарезать.
2. Все, кроме икры, перемешать. Заранее приготовить большие тарелки, чтобы потом не метаться по кухне.
3. Двумя ложками сформировать что-то вроде суши из оливье и украсить икрой тобико. Посыпать луком-чавесом.



№2 С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

- 12 стручков молодого горошка - 8-10 раковых шеек или 10-12 креветок размера 16/20 - 12 перепелиных яиц
- 1 ст.л. красной икры - 2 небольших крепких огурца - 4 ст.л. домашнего майонеза из перепелиных яиц (см. стр. 99)



1. Сварить перепелиные яйца. Как только вода закипит, вытащить – они уже готовы. Из-за размера им надо совсем мало времени.
2. Рассол от раковых шеек слить. Если у вас нашлись только креветки, почистить их и пожарить не больше минуты на небольшом количестве растительного масла.
3. Тем временем стручки гороха мелко нарубить. Овощи нарезать кубиком.
4. Раковые шейки или креветки порезать и перемешать со всем остальным, кроме икры. *Ее лучше положить сверху – так эффектнее.*

Для жарки креветок:

- растительное масло
для жарки
- черный перец
- морская соль

❖❖❖ ВИНЕГРЕТ ❖❖❖

4 порции /
1 час + 10 минут

на запекание
овощей

на приготовление
винегрета

- 3 небольшие свеклы
- 2 картофелины
- 1 морковь
- 2 соленых огурца
- 1/2 стакана замороженного зеленого горошка, *разморозить*
- 1/2 красного лука
- 3 стрелки зеленого лука

Для заправки:

- нерафинированное подсолнечное масло
- соль
- черный перец

Одна бабушка мне сказала, что самый важный секрет в винегрете – это нарезка. Она рубила свой винегрет сечкой в большой деревянной миске очень мелко. И я с ней согласен, мне нравится нарезать все очень мелко. Я всегда использую замороженный горошек вместо консервированного. Он свежий и приятно лопается во рту – не то что его мягкий безвкусный брат из банки. Разноцветные овощи, приправленные ароматным маслом, – иногда это лучшая еда на свете.

1. Запечь все овощи. См. Практика стр. 124.
2. Нарезать картофель, морковь и соленые огурцы одинаковыми кубиками. Красный лук мелко порубить. Добавить горошек и все аккуратно перемешать.
3. Теперь свекла – ее аккуратно нарезать кубиком – осторожнее, она очень пачкает руки и все вокруг. Заправить ее маслом, чтобы «запечатать» сок. *Другие овощи не покрасятся, и винегрет будет разноцветным.*
4. Соединить свеклу вместе с остальными овощами, посолить и поперчить, перемешать и заправить маслом.
5. Зеленый лук нарезать тонкими колечками – только зеленые части. Посыпать винегрет сверху. *Готово!*





САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С АПЕЛЬСИНОМ И ЙОГУРТОМ

2-3 порции / 15 минут

- 1 крупная белая редька
 - 4 веточки мяты
 - 1 апельсин
- 5 ст.л. йогурта *или* сметаны
 - 1 ч.л. меда
 - соль
 - перец

*Э*то здоровая еда из самого обычного корнеплода. Как-то я прочитал в Википедии, что существует не меньше 20 видов редьки. Салат получается хрустящим и очень освежающим. Его хорошо есть во время поста (можно и без йогурта, с подсолнечным маслом) или с горячей бужениной.

1. Редьку очистить, натереть на крупной терке.
2. Апельсины разделить на сегменты, мяту порубить.
3. Все перемешать, посолить, поперчить, добавить мед и йогурт.



СВЕКЛА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЙОГУРТОМ

5-7 порций / 15 минут

- 4 крупные свеклы (запеченные)
- 5 ст.л. сметаны или йогурта без сахара и добавок
- 1 горсть грецких орехов, поджарить
- 2-3 зубчика чеснока
- 3-4 чернослива
- соль
- черный перец



Классическое сочетание советской кулинарии – свекла и чернослив. Я попробовал приготовить их с йогуртом. Вышло замечательно – йогурт дает этому салату классную кислинку и выступает в роли заправки для салата. Чернослив усиливает вкус сладкой самой по себе свеклы. Кроме того, все знают, что чернослив замечателен для внутренних очистительных работ.

1. Запечь свеклу в фольге (это самое простое, см. стр. 124).
2. Натереть свеклу на крупной терке.
3. Выдавить чеснок из чеснокодавилки.
4. Нарезать чернослив, нарубить орехи, все перемешать.
5. Посолить, поперчить и заправить сметаной или йогуртом.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ СО ШАВЕЛЕМ, МАЛИНОЙ И КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ



Один раз мы открывали ресторан за городом, и я придумал русскую смесь зелени. Мне хотелось, чтобы у свежего салата был вкус укропа, петрушки, слегка кислого щавеля и молодой травы. Получилась хорошая альтернатива руколе! Вместе с теплыми куриными сердечками и малиной получается настоящая бомба.



2 порции / 30 минут

Русский микс: – 1 пучок щавеля – 1 пучок петрушки – 1 пучок кинзы – 1 пучок укропа – 1 пучок зеленого лука, *порубить* – несколько веточек мяты

– 250 г куриных сердечек – 1 горсть кедровых орешков
– растительное масло *для жарки* – 1 зубчик чеснока – соль – свежемолотый перец



Заправка:

– 300 г замороженной малины – 1 ст.л. жидкого меда
– сок 1/4 лимона – 2 ч.л. тыквенного масла



Можно собрать любые травы, главное – чтобы они были прозрачного, нежного зеленого цвета – это значит, что зелень свежая.



1. Оборвать все стебли. Зеленый лук крупно порубить и перемешать.
2. Малину измельчить в блендере вместе с медом и процедить через сито, выжать лимон и перемешать. Сердечки помыть, промокнуть полотенцем. Порубить чеснок.
3. Разогреть большую сковороду (*это важно, чтобы сердечки жарились, а не тушились*), плеснуть масло, закинуть сердечки.
4. Когда зашипят, добавить соль, перец, рубленый чеснок и еще немного обжарить.
5. Выложить микс, вокруг малиновую заправку, сверху сердечки.
6. Сбрызнуть тыквенным маслом, посыпать кедровыми орешками и ставить на стол.



Главное – не пережарить сердечки. Можно разрезать в процессе жарки – они должны быть розовыми. Если сезон и много малины, то, конечно, можно взять свежую ароматную малину. Заправлять лучше прямо на столе.





БЛИНЫ
И ВСЁ
ОСТАЛЬНОЕ



ВЕЛИКИЕ ОЛАДУШКИ ИЗ ТЫКВЫ И ЦУКИНИ

10 оладьев / 20 минут

- 1 цукини
- 400 г тыквы
- 2 ст.л. муки
- 1 яйцо
- 1 ч.л. крахмала
- мелкая морская соль
- растительное масло
для жарки
- сметана для подачи

Хочу объявить войну резиновым и жестким оладьям. В атаку идут замечательные, нежные и воздушные оладушки из тыквы и цукини. Они еще и самые полезные – потому что овощей в них больше, чем всего остального. Величайшие из всех оладьев, что и говорить.

1. Натереть тыкву и цукини на крупной терке. Посолить, оставить на 3-5 минут, чтобы овощи дали сок, отжать и слить лишнюю жидкость – чтобы не пришлось класть лишней муки.
2. Добавить муку, крахмал, яйцо и хорошо перемешать.
3. Разогреть сковороду на среднем огне, смазать маслом.
4. Столовой ложкой выложить каждый оладушек на сковороду.
5. Когда с одной стороны появится румяная корочка, перевернуть и прижать ложкой. Можно проделать этот маневр несколько раз, чтобы оладушки хорошо пропеклись внутри. По этому принципу пожарить все 10 штук.



Обычно делают оладьи из кабачков, но я добавил тыкву, и получился классный рецепт. Тыква вообще хороша – я из нее с яблоком даже делаю свежесжатый сок.

❖❖❖ ДРАНИКИ С МАКАЛКОЙ ❖❖❖

10 драников / 25 минут

- 5 крупных картофелин
- 1 яйцо - соль
- топленое масло для жарки

Для макалки:

- 200 г сметаны
- 100 г бекона
- 1/2 луковицы
- 2 стрелки зеленого лука



*Белую пену можно слить -
через 5 минут на дне
останется крахмал.*



В детстве у нас в семье был ритуал. За пару дней до школы, в конце августа, мы ездили на наш огород и весь день копали картошку, которой хватало до конца зимы. Потом возвращались, ели драники и запивали холодным молоком - мама натирала картошку на терке мелко-мелко. В России в каждой семье есть свой рецепт драников - теперь я натираю картошку на крупной терке. Прости, мама.

1. Очистить и натереть картофель на крупной терке.
2. Посолить и оставить на 10 минут, затем откинуть картофель на сито и слить сок. Разбить яйцо в тесто, добавить крахмал и перемешать.
3. Разогреть сковороду на среднем огне, смазать ее топленым маслом. Выложить драники ложкой, перевернуть, потом можно уменьшить огонь или отправить их в духовку.
4. Для макалки - нарезать бекон мелким кубиком, порубить мелко луковицу и зеленый лук.
5. Разогреть сковороду и закинуть бекон. Когда он начнет шкворчать, добавить репчатый лук. *Чтобы добиться хрустящей корочки, надо уменьшить огонь и готовить еще несколько минут.*
6. Снять с огня, смешать с зеленым луком и сметаной. Подавать с горячими драниками.





Очень важно выбрать творог наименее жирный и более сухой иначе все растечется!

🍌 СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ 🍌

12 сырников / 25 минут

- 500 г творога жирности 7%
- 2 ст.л. манной крупы
- 1 ст.л. муки
- 1 яйцо
- 1 ст.л. сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 1 столовая ложка сметаны
- 3-4 ст.л. топленого масла для жарки
- немного муки для панировки
- варенье, сметана или гущенка для подачи

Этот мой любимый завтрак на все времена. Самая лучшая комплектация сырников – сметана с клубничным джемом или сметана со гущенкой.

Сырник должен быть максимально нежным внутри, поэтому в нем не должно быть много муки или манки. Он должен скорее напоминать легкий крем, чем плотный пирог. В Америке русские сырники даже называют cheesecake – то есть русским чизкейком.

1. В глубокой миске размять творог вилкой. Добавить целое яйцо, манку, муку, пудру, ванильный сахар и сметану. Хорошо все перемешать.
2. Дать «отдохнуть» минут 7-10, чтобы все ингредиенты подружились между собой.
3. На поднос или стол высыпать муку для обваливания. Сделать 12 одинаковых шариков, обвалять в муке со всех сторон, слегка прижав каждый ладонью сверху.
4. Разогреть сковороду и сделать средний огонь. На топленом масле обжарить сырники с двух сторон до золотистого цвета, уменьшить огонь, накрыть крышкой на 3 минуты.





Муку просеивать нужно, чтобы наполнить кислородом каждую крупинку. Тогда между ними будет трение и от электричества тесто станет воздушным.



❖ БЛИНЫ ❖

- 1 л молока, заранее вынуть из холодильника
- 4 яйца, заранее вынуть из холодильника, чтобы они были комнатной температуры
- 400 г муки, просеять
- 2 ст. л. сахара
- 4 ст. л. растительного масла
- сливочное масло для смазывания блинов
- топленое масло для жарки

Вот рецепт моего любимого замеса для блинов. Я люблю есть их с начинками или без, просто подцепив вилкой из стопки, со сметаной, икрой и яйцами. Блины – это не еда, а гораздо больше. Если нажарить блинов и позвать всех, сразу станет теплее на душе, это абсолютно точно – не зря Масленицу придумали зимой.

1. Высыпать муку в глубокую миску. Постепенно добавить молоко, яйца, соль, сахар и растительное масло. Перемешать и дать постоять 5-10 минут.
2. Сковорода должна быть хорошо прогрета. Желательно, чтобы она была чугунной, хотя тефлоновая тоже подойдет.
3. Перед каждым блином смазывать сковородку небольшим количеством масла (можно половинкой картошки).
4. Первую основную сторону пожарить до хорошего загорелого цвета, потом перевернуть и подрумянить другую сторону – совсем немного, чтобы не пересушить блин.



Первая сторона блина – самая красивая, поэтому я ее считаю внешней и укладываю лицом к миру.

5. Смазывать каждый блин в стопке сливочным маслом сразу после жарки.

Блины – это отличный конструктор. В него можно закладывать все, что душе угодно, что есть в холодильнике. Сегодня я выбрал вот эти – конечно, креветки

с авокадо не самые местные продукты, но сейчас они чаще валяются дома на полке, чем дикая утка с мочеными яблоками, привычные нашим предкам.

❖❖❖ 3 СПОСОБА ЗАВОРАЧИВАНИЯ НАЧИНКИ: ❖❖❖



«МЕШОЧЕК»



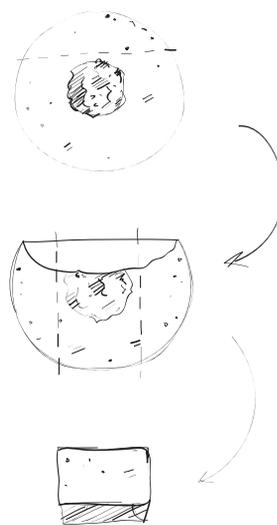
«ТРУБОЧКА»



«КОНВЕРТ»



можно откусывать целиком или нарезать как суши



🍴 НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ 🍴



№1 3 порции / 15 минут

- 250 г куриной печени
- 2 вареных яйца
- 1 перо зеленого лука
- 50 г топленого масла
- растительное масло *для жарки*

Порезать печень, пожарить, посолить, поперчить. Размять вилкой, порубить яйца и лук.



№2 3 порции / 15 минут

- 1 авокадо
- 250 г маленьких вареных креветок
- 1 пучок кинзы
- 8 помидорок черри
- 3 ст.л. домашнего майонеза



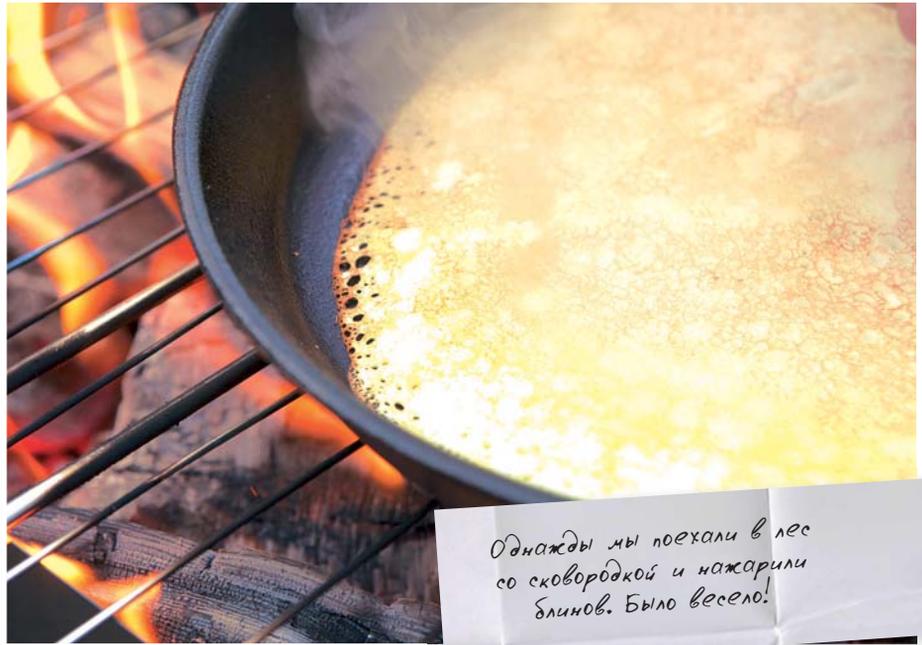
№3 3 порции / 10 минут

- 200 г сливочного сыра
- 150 г лосося
- 1 небольшой пучок укропа,
отрезать стебли и мелко порубить



№4 3 порции / 5 минут

- 30 г черники
- 30 г малины *(или другие ягоды)*
- 250 г маскарпоне
- 20 г сахарной пудры



Однажды мы поехали в лес со сковородкой и нажарили блинов. Было весело!







❖ ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ ❖

6 порций / 1 час

- 300 г пшена
- 1,3 кг тыквы
- 3 стакана молока
- 150 г сливочного масла
- 1/3 чайной ложки корицы
- 4 ст.л. жидкого меда
- растительное масло
- соль

Простой способ приготовить кашу из тыквы – смешать ее с пшеникой. Эта крупа известна как просо с давних времен. Зато тыква появилась в России гораздо позже, вместе с помидором и баклажаном приехала из Америки. В ней много каротина, который придает каше веселый оранжевый цвет.

1. Нарезать тыкву крупными кусками, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке при температуре 180 °С минут 40, пока она не станет легко сниматься с кожуры.
2. Промыть крупу под проточной водой, пока вода не станет прозрачной. Залить крутым кипятком и варить 5 минут, откинуть на дуршлаг.
3. Затем взять толстостенную посуду, медную или чугунную. Часть сливочного масла положить на дно. Высыпать пшенику, добавить 150 мл воды. На маленьком огне готовить 30 минут, периодически проверяя, хватает ли воды. Разогреть молоко и добавить в кашу и варить, пока не впитается.
5. Затем положить тыкву, посолить, добавить корицу и часть масла. Затем снять с огня и добавить мед.
6. Разложить по тарелкам, выложить сверху немного тыквы, полить медом и положить кусочек масла.



ГРЕЧКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

8 порций / 40 минут

- 400 г гречневой крупы
- 250 г замороженных белых грибов, заранее разморозить
- 250 г шампиньонов
- 2 веточки тимьяна, только листья
- 4 ст.л. трюфельного масла
- 100 г пармезана
- 50 г сливочного масла
- 2 средние луковицы
- оливковое масло
- соль
- перец

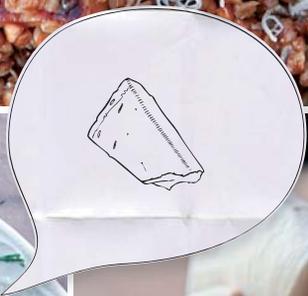


Вкусов здесь столько, что получается полноценное горячее – «гречотто». На какое-то время стало моей главной обеденной сверхидеей.

Стопроцентное попадание. Нравится всем и сочетается badly с другим на редкость удачно. Казалось бы, гречка, пармезан и трюфели – такие разные истории, но вместе работают исключительно гармонично. Трюфельное масло обязательно должно быть в арсенале: хватит его надолго, а заменить его ничто не может.

1. Хорошо промыть гречку. Можно залить крупу водой. Все, что следует выкинуть, всплывет.
2. Поставить гречку на огонь. Чтобы гречка получилась рассыпчатой, воды надо налить на два пальца выше уровня крупы. Довести до кипения, посолить, варить на медленном огне, пока вся вода не впитается.
3. Пока гречка варится, почистить и нарезать грибы, измельчить лук. Обжаривать белые грибы до золотистой корочки 7-10 минут, посолить, поперчить, добавить тимьян, выложить. Закинуть шампиньоны, готовить еще 5 минут.
4. Поджарить лук до прозрачности, соединить с грибами и гречей. Добавить тертый пармезан и сливочное масло, снять с огня, хорошо перемешать.
5. Разложить по тарелкам, сбрызнуть трюфельным маслом, сверху еще раз потереть пармезан.





❖❖❖ ПЕРЛОВАЯ КАША С ФЕТОЙ ❖❖❖



Квасное сусло можно найти в наборах для приготовления домашнего кваса. Благодаря ржаному солоду у него настоящий хлебный аромат. Про перловку незаслуженно забыли, но у нее замечательный ореховый вкус, и она невероятно полезна. Она готовится в 1,5 раза дольше риса. Я считаю, что лучше всего класть много разных корнеплодов, но если вы не нашли всего, можно и с чем-то одним.



2 порции / 40 минут

- 160 г перловой крупы - по 50 г корня сельдерея и пастернака - 30 г моркови - 40 г репы - несколько сушеных лесных грибов - 1 курага - 1 чернослив - 50 г феты
- 2 зубчика чеснока - 1/2 луковицы - 40 г сливочного масла
- 700 мл воды - 50 мл белого вина - квасное сусло - оливковое масло - несколько веточек петрушки - соль - перец

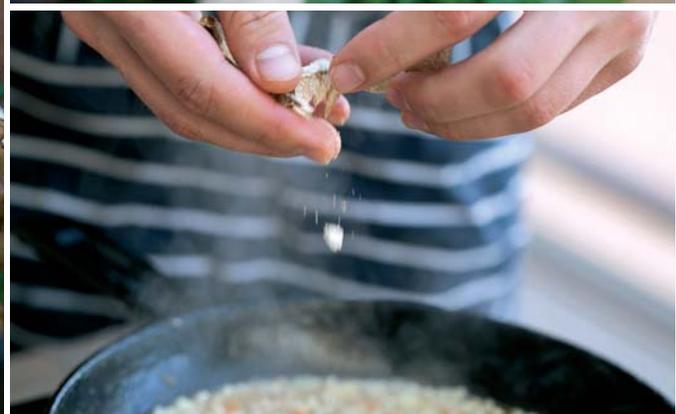


1. Все корнеплоды, сухофрукты и лук нарезать мелким кубиком, измельчить чеснок. Перловку промыть.
2. Разогреть глубокую сковороду, плеснуть масло. Дальше действовать по принципу приготовления ризотто. Обжарить корнеплоды, закинуть лук. Потом – перловку, она должна впитать аромат овощей. Плеснуть белое вино.
3. Раскрошить грибы в перловку.
4. Влить 300 мл воды, постоянно помешивая. Подливать воду небольшими порциями, поддерживая количество жидкости, пока перловка не будет почти готова. Зернышки должны быть немного твердыми внутри.
5. Добавить курагу и чернослив. Посолить, поперчить. Снова подлить воды, дать выпариться и добавить чайную ложку сусла, перемешать.
6. Каждая крупинка должна быть связана с другой вязким перловым соусом. В самом конце положить масло, сразу выключить огонь и хорошо взбить лопаткой.
7. Мелко порубить зелень. Сверху раскрошить фету и посыпать петрушкой.



Название «перловка» произошло от слова «жемчужина»!









До сих пор в маленьких городках вроде Пскова или Вологды можно найти отличные пирожки, в которых много-много начинки и тонкий слой вкусного воздушного теста. Такие замечательно подавать с ухой или с другими супами или просто уплетать с молоком или чаем.

Мои любимые пирожки – с палтусом, когда внутрь кладут только рыбу и кусочек масла. И я как раз решил их приготовить. В нашем рецепте критическое количество теста по отношению к начинке, и это правильно! Получилось вкусно, правда, лепили их четвергом – так много теста получилось.

35 пирожков / 2 часа

Для теста:

- 660 г муки - 300 мл молока - 10 г сухих дрожжей
- 1 щепотка соли - 10 г сахара - 30 г маргарина для выпечки
- 1 яйцо - 40 г сметаны - 10 мл растительного масла

Для смазывания:

- 3 яйца
- 70 мл молока
- 1 ч.л. сметаны 20%



1. Немного прогреть молоко – оно должно быть 30-40 °С, то есть чуть теплое.
2. В молоко добавить соль, сахар, растопленный маргарин, яйцо, сметану.
3. Муку просеять и перемешать с дрожжами.



4. Смесь из молока добавлять в муку, постепенно замешивая тесто руками. Затем влить растительное масло и месить тесто, пока оно не станет гладким, а руки чистыми.



5. Тесто в миске накрыть чистым хлопчатобумажным полотенцем и поставить в теплое место.
6. Через минут 15 подойти посмотреть на тесто – оно поднимется, нужно его снова немного помять (*очень важно в этот момент проявлять нежность*), чтобы тесто немного осело, и снова накрыть.



7. Еще через 30-35 минут тесто должно подняться примерно в 4 раза.
8. Отщипнуть от теста шарик размером с пинг-понг и положить на поднос 35 таких шариков. Накрыть полотенцем, чтобы они не заветрились.
9. Раскатать каждый шарик, положить внутрь начинку и надежно залепить края.

Хорошо делать их разной формы, чтобы потом не откусить палочку вместо яблока.



10. Приготовить два больших противня, застелить их бумагой для выпечки. Пирожки выложить на противень, накрыть полотенцем и обязательно дать постоять 5-7 минут, чтобы тесто еще немного подошло. Иначе в духовке они могут развернуться.



11. Хорошо разогреть духовку. Смешать молоко, сметану и яйца для смазывания, кисточкой помазать пирожки и выпекать их 20 минут при 170 °С.

даже из самого страшного любопытства нельзя открывать духовку – от потока холодного воздуха тесто может опуститься и стать жестким!



Пирожки хороши тем, что можно их делать с чем угодно. Хоть с мясом крокодила или кенгуру, если ты в Таиланде или Австралии и под рукой больше ничего нет.





Готовые пирожки хорошо смазать топленным маслом.

❖ НАЧИНКИ: С ЯБЛОКАМИ И БРУСНИКОЙ ❖



на 35 пирожков

- 500 г крепких твердых яблок по сезону, *лучше антоновку*
- 100 г сахара - 50 г сливочного масла - 120 г брусники

1. Яблоки нарезать средним кубиком.
2. На разогретую сковороду, сделав маленький огонь, высыпать сахар, когда он начнет коричневеть, добавить яблоки и хорошо перемешать.
3. Готовить еще 5-7 минут, затем добавить сливочное масло, перемешать, снять с огня и добавить бруснику, дать остыть. Начинка готова.

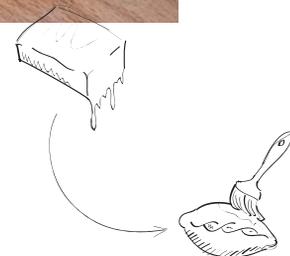
❖ НАЧИНКИ: С ПАЛТУСОМ ❖

на 35 пирожков

- 750 г палтуса
- 150 г сливочного масла
- топленое масло *для смазывания*
 - мелкая соль
- черный свежемолотый перец



1. Филе палтуса нарезать на небольшие кусочки 1x2 см, положить в миску, посолить, поперчить и перемешать.
2. В порцию раскатанного теста положить 4-5 кусочков рыбы, слепить пирожок с обеих сторон, оставляя середину открытой.
3. Масло разрезать на 20 кусочков. Поставить пирожки в духовку, а за 4 минуты до конца времени выпекания в середину положить по кусочку масла.



❖ НАЧИНКИ: С КАПУСТОЙ ❖

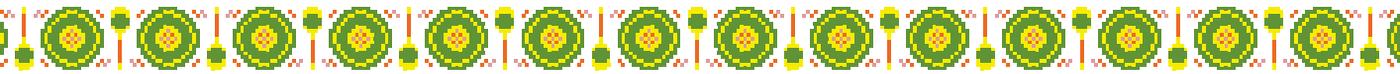
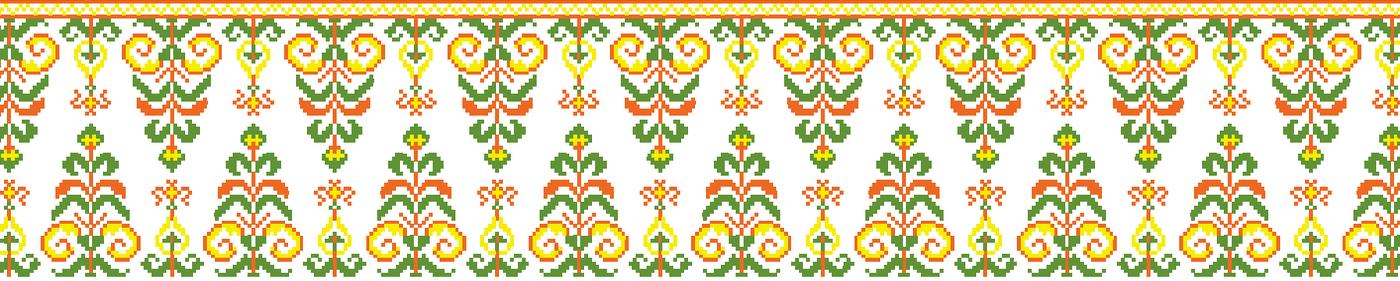
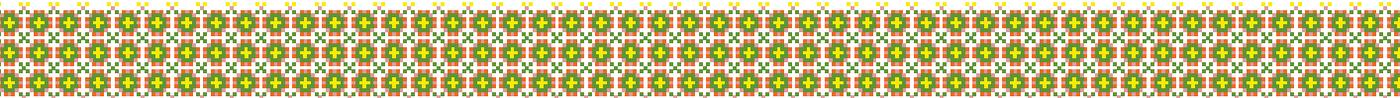
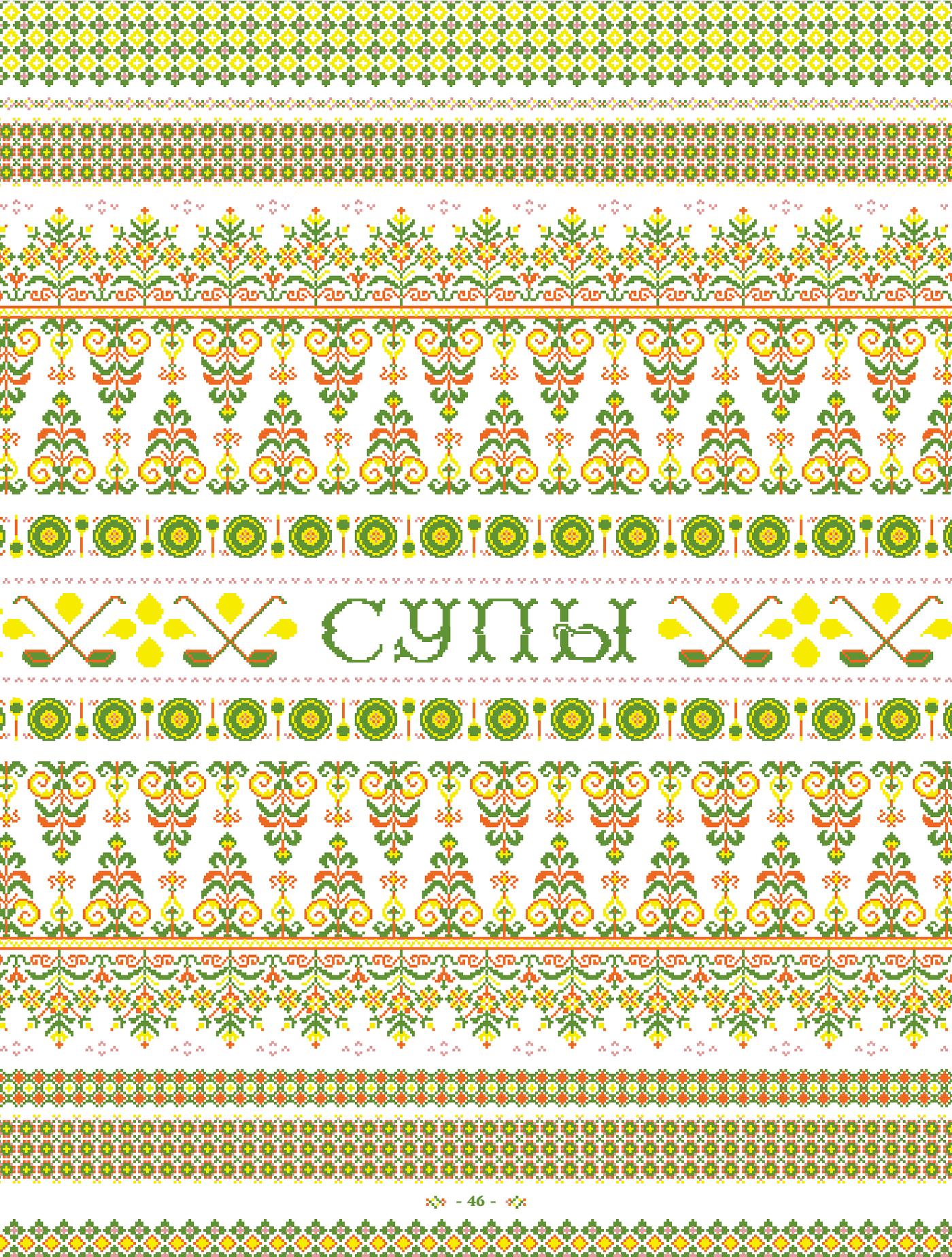
на 35 пирожков

- 500 г капусты
- 2 яйца
- топленое масло *для жарки*
 - мелкая соль



1. Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду, чтобы они остыли и лучше чистились от скорлупы.
2. Капусту нарезать мелкими шашечками, обжарить на топленом масле до золотистого цвета, дать остыть.
3. Яйца мелко порубить, перемешать с капустой, посолить.







*Поставить сметану на стол
и подавать с черным хлебом.*

❖❖❖ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП ❖❖❖

6 порций / 1 час + 20 минут

бульон все остальное

- 2 кг курицы
- 3 л воды
- 1/2 средней луковицы
- 1/2 моркови
- 500 г щавеля
- 3-4 средние картофелины
- 6 самых свежих куриных яиц, сварить в мешочек перед подачей супа
- 1 лимон
- морская соль
- свежемолотый черный перец
- сметана для подачи

В щавеле очень много витамина С. Для меня щавелевый суп означает – все, лето началось! Свежий щавель в конце дает замечательную кислинку, а яйцо всмятку гораздо нежнее обычного крутого яйца.

1. В холодную воду положить курицу и поставить на большой огонь. Разогреть сухую сковороду, разрезать пополам лук и морковь, прижечь с обеих сторон и опустить в кастрюлю с курицей – для красивого цвета бульона.
2. На сильном огне довести до кипения, потом уменьшить огонь и варить еще час, снимая пену. *Время варки после кипения – от 1 часа до 1,5 в зависимости от размера курицы!*
3. Пока бульон варится, перебрать, промыть и нарезать щавель, почистить и нарезать картофель крупными кубиками. Процедить бульон, вынув курицу, и поставить обратно на огонь. Дать птице остыть и снять мясо.
4. Картофель закинуть в кипящий бульон. Когда картошка сварится, добавить куриное мясо и половину щавеля. Посолить и поперчить. Выжать в суп лимонный сок, регулируя кислоту по вкусу и снять с огня.
5. Суп разлить по тарелкам, в каждую положить оставшийся щавель, половину яйца и, конечно, сметану. *Из 500 г свежего щавеля останется 300, если вынуть грязные листья и отрезать стебли.*



СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПШЕНИЦЕЙ

готовится
настаивается
7-8 порций /
→ 1 час 10 минут + 1 час ←

- 200 г белых грибов, свежих или замороженных
- 60 г сушеных грибов
 - 50 г булгура
 - 2,5 л воды
- 130 г корня сельдерея
 - 100 г пастернака
 - 130 г моркови
- 130 г репчатого лука
 - 1 пучок петрушки
 - 5 зубчиков чеснока
 - 2 лавровых листа
- 5 горошин душистого перца
- 5 горошин черного перца
 - 1 ч.л. соли
- топленое масло для жарки



Белый гриб – самый главный из всех лесных грибов. И никто со мной не поспорит, потому что это так и есть. Для настоящего грибного супа очень важно использовать сушеные грибы, они придают особенный, копчено-вяленый дух. Мне, честно говоря, не хотелось идти в магазин за перловкой, поэтому я взял булгур – крупу из пшеницы, высушенной на солнце. У нее тонкий ореховый вкус, который хорошо сочетается с грибами. И получилось отлично, мне даже больше понравилось.

1. Промыть сушеные грибы под холодной водой от песка и всех лишних деталей вроде иголок. Положить в небольшую миску, залить 0,5 л (это 2 стакана) теплой воды и настаивать 30 минут, пока грибы не станут мягкими.
2. Морковь, сельдерей, пастернак и лук нарезать кубиками среднего размера.
3. Аккуратно вынуть грибы из воды (она еще пригодится) и нарезать, как больше нравится для супа. Грибной настой смешать с 2 оставшимися литрами воды, закинуть грибы обратно и варить на медленном огне 25 минут.
4. Разогреть сковороду и на топленом масле обжарить все до золотистого цвета, овощи добавляя в такой последовательности: сначала морковь, затем лук, потом сельдерей и последним пастернак.
5. Свежие или замороженные грибы почистить, отрезать все лишнее и нарезать для супа.
6. Когда бульон закипит, добавить булгур и закинуть нарезанные белые грибы. Варить еще 15 минут и добавить соль, лавровый лист и горошины перца.
7. Если булгур готов, добавить обжаренные овощи, довести до кипения и снять с огня.
8. Порубить чеснок и положить половину в суп. Дать настояться как минимум час – чтобы суп пропитался ароматами и стал более густым.
9. Порубить петрушку, как можно мельче. Подавать горячим, посыпать зеленью и чесноком, а отдельно на стол поставить сметану и черный хлеб.



УХА С ВОДКОЙ



Уху обязательно нужно варить из нескольких видов рыбы, но, кроме того, очень важна водка. Алкоголь выпаривается и дает особую прозрачность рыбному отвару, и аромат становится значительно тоньше. Вообще, уха без водки – совсем не то кино.



5-6 порций /
1 час 10 минут + 40 минут
бульон [↑] суп [↑]

Для бульона:

- 2 кг рыбных костей
- 3,5 л воды

Для подачи:

- несколько веточек петрушки и укропа и перьев зеленого лука

Для ухи:

- 600 г разной рыбы, в том числе филе и целые куски
- 3-4 средние картофелины
- 1 морковь среднего размера
- 2 средние луковицы
- 100 мл водки
- крупная соль
- 4-5 горошин черного перца
- 2 лаврового листа
- растительное масло для жарки



1. Кости для бульона промыть, залить холодной водой, довести до кипения, уменьшить огонь и варить на медленном огне 1,5 часа. Процедить бульон и снова поставить на огонь, не забывая снимать пену.
2. Картофель почистить, крупно нарезать и закинуть в бульон.
3. Лук и морковь нарезать мелким кубиком. Разогреть сковороду и обжарить до золотистого цвета на среднем огне.
4. Попробовать картофель и, если он уже наполовину готов, закинуть поджаренные овощи.
5. Затем добавить рыбу, закинуть лавровый лист и перец горошком. Через 5-10 минут влить водку.
6. Довести до кипения, выключить и дать настояться 20 минут, чтобы дать ароматам раскрыться.
7. Порубить петрушку, лук и укроп, разлить уху по тарелкам и посыпать зеленью.



СОЛЯНКА МАМЫ МОЕГО ДРУГА



Валентина Борисовна, мама моего друга, работала директором столовой в Северодвинске. Когда я приходил к ним в гости, всегда тайно хотел, чтобы на обед у них была солянка. В солянке самое важное – найти баланс соленого, кислого, сладкого и острого. Главное, понять принцип – нет главного вкуса, все выступают на равных, но при этом все вкусы хотят быть первыми.



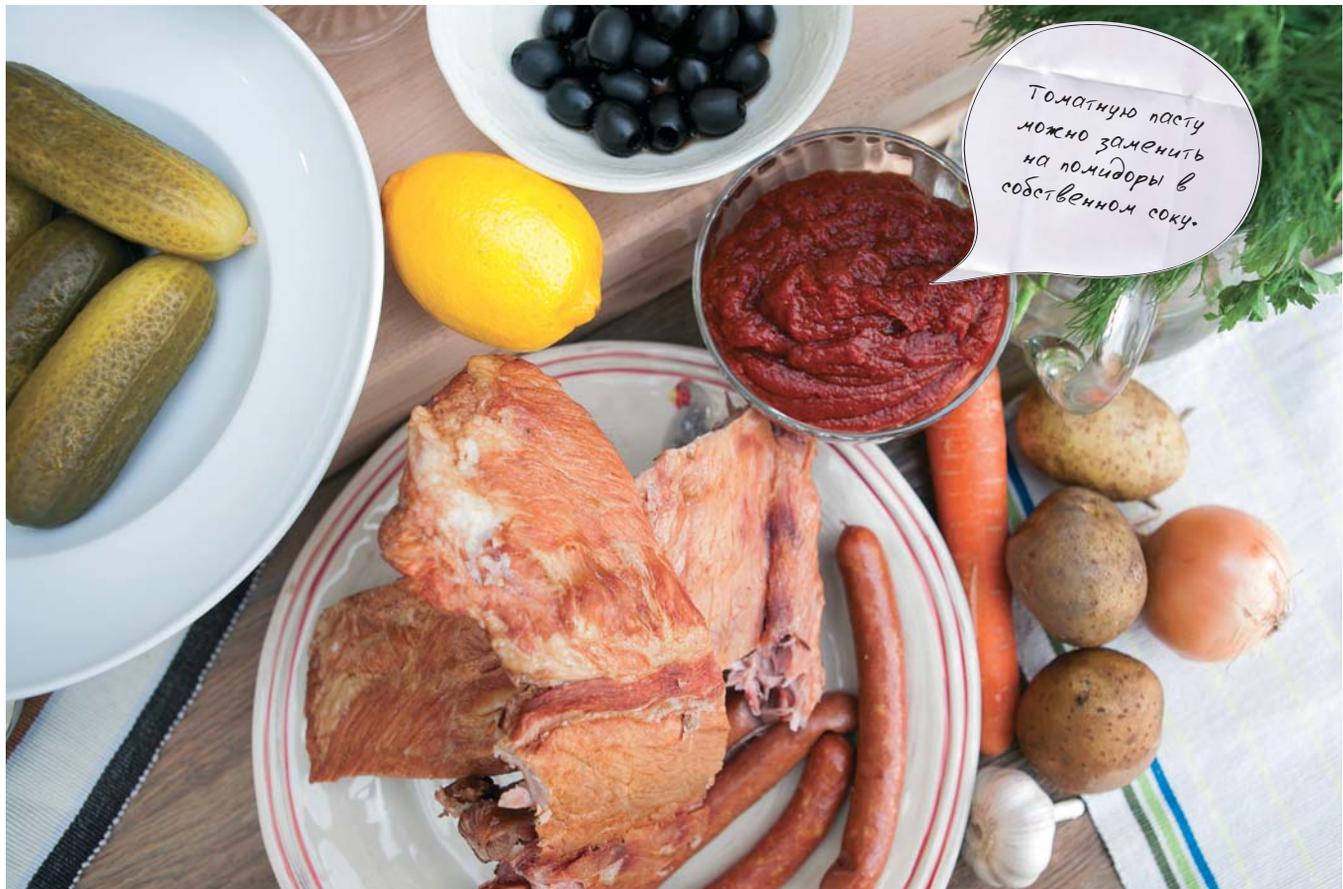
5-6 порций / 1 час 30 минут

- 3 кг копченой грудинки - 5,5 л воды - 6 соленых огурцов
- 1 морковь среднего размера - 1 луковица среднего размера
- 160 г томатной пасты *или* томатов в собственном соку
- 3 картофелины - 1/2 лимона - 4 охотничьи сосиски - 1 горсть маслин *или* оливок - 3 зубчика чеснока - 2 лавровых листа
- 3 горошины душистого перца - 4 горошины черного перца
- растительное масло - 1 пучок петрушки *для подачи* - крупная соль - сахар - черный перец - сметана *для подачи*



1. Положить кости в холодную воду, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 1 час, снимая пену. Процедить, мясо отделить от костей. Снова поставить бульон на огонь.
2. В это время одинаково тонко нарезать морковь и огурцы. Лук – полукольцами, картофель – кубиком. Маслины и колбаски крупно порубить, измельчить чеснок. На растительном масле обжарить лук и морковь до золотистого цвета, положить огурцы. Все овощи перемешать и добавить томатную пасту.
3. Тушить 40 минут, подливая копченый бульон и постоянно помешивая. В кипящий бульон закинуть картофель. Когда огурцы станут мягкими, добавить маслины и тушить еще 5-7 минут.
4. Разогреть сковороду, обжарить мясо копченой грудинки с чесноком. Затем добавить к томатной основе солянки.
5. Когда картофель готов, соединить бульон и томатный замес. Варить еще 10-15 минут. Добавить сахар и соль, поперчить.
6. Разлить суп, добавить лимон в каждую тарелку и подавать со сметаной. Порубить петрушку и посыпать солянку.





Томатную пасту
можно заменить
на помидоры в
собственном соку.



Когда свекла варится, большая часть сока уходит в воду, а при запекании он весь остается внутри. Она получается ярче, полезнее и вкусней в 2 раза.



❖❖❖ СВЕКОЛЬНИК С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ ❖❖❖

6 порций / 1,5 часа

Для свекольника:

- 1 большая свекла
- 1 столовая ложка хрена
- 1,5 литра воды *без газа*
 - морская соль
- свежемолотый перец
 - оливковое масло
- тростниковый сахар
- сок 1 лимона *или* белый винный уксус *по вкусу*

Для заправки:

- 2 средние картофелины
 - 2 небольших огурца
 - 4-5 редисок
 - 12 перепелиных яиц
 - 2 стрелки зеленого лука
- несколько веточек укропа
 - морская соль
 - тростниковый сахар
 - свежемолотый перец
- сметана 20% *для подачи*

Это хитрый и более полезный способ готовить обычный свекольник. Свеклу при этом не варят, а запекают в духовке с оливковым маслом. Этот вариант – вегетарианский, но по желанию в блюдо можно добавить говяжий язык или вареную телятину.

1. Свеклу и картофель запечь. *См. стр. 124.*
2. Почистить свеклу, натереть ее на терке или нарезать соломкой, залить водой и убрать в холодильник. Через 30 минут будет готово.
3. В свекольный сок добавить хрен, морскую соль, тростниковый сахар, перец и винный уксус. *Нужно пробовать, чтобы достичь баланса сладости, кислоты и остроты. Всегда можно добавить того, чего не хватает.*
4. Сварить яйца, почистить и разрезать на половинки. Одинаковой соломкой нарезать или натереть картофель, огурцы и редиску. Мелко нарубить зеленый лук и укроп.
5. В каждую тарелку положить все овощи и зелень, и если хотите, мясо. Потом залить свекольным настоем, сверху положить половинки перепелиных яиц и сметану.

Все – свежий летний суп готов!

ОКРОШКА ПРОЩЕ ПРОСТОГО

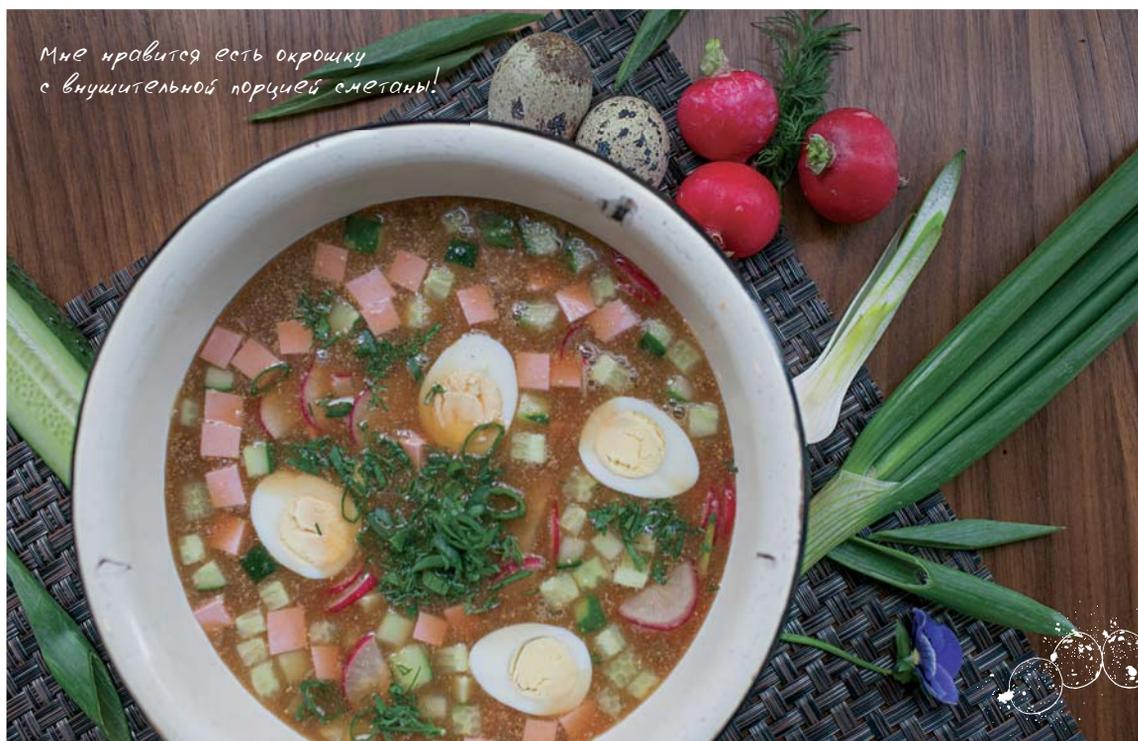
4 порции / 1 час + 25 минут

↑ запекание ↑ суп

- 1 л кваса, лучше натурального брожения
- 2 небольшие картофелины
- 200 г вареной колбасы
- 3 небольших огурца
- 2 редиски
- 3 стрелки зеленого лука
- 6 перепелиных яиц
- 1/2 столовой ложки горчицы
- 1/2 лимона, только сок
- 1 пучок укропа
- 1/2 ч.л. морской соли
- 1,5 ст.л. тростникового сахара
- свежемолотый черный перец

Тот, кто придумал окрошку, точно был гением. Сочетание хлебного, ржаного кваса и хрустящих овощей, баланс острого и сладкого, кислого и терпкого – основа настоящего русского вкуса. Мне нравится добавлять немного лимонного сока для кислинки.

1. Запечь картофель (см. стр.124). Сварить перепелиные яйца: положить в холодную воду, довести до кипения, сразу снять с огня и дать остыть. Разрезать на половинки. Картофель, огурцы и колбасу нарезать кубиками 1 см.
2. Редиску нарубить пополам, а затем в форме полукруга. *Нарезка имеет значение.* Зеленый лук и укроп порубить.
3. Чтобы сохранить пузырьки, сделать концентрат. В небольшом количестве кваса растворить соль, сахар, перец, горчицу и лимонный сок. Затем добавить оставшийся квас.
4. Все ингредиенты разложить по тарелкам и залить заправленным квасом.



❖❖❖ БОРЩ С КОПЧЕНОСТЯМИ ❖❖❖

.....
6 л борща / 2,5 часа + 40 минут

- 2 кг копченой грудинки
на кости
- 4 л воды
- 4 свеклы среднего размера
- 1 маленький кочан капусты
- 5-6 средних картофелин
- 2 луковицы
- 6 зубчиков чеснока
- 1 большая морковь
- 1 небольшой пучок петрушки
- 2 л копченого бульона
- 150 г томатной пасты
- 1 ст.л. яблочного уксуса
- 3 лавровых листа
- 5 горошин душистого перца
- 10 горошин черного перца
- соль - сахар
- растительное масло
для жарки
- 1 яблоко



Это удивительный борщ – самое то, что надо. «Вкусно, не хуже, чем мама готовит», – сказал мне один приятель. Как я понял, это кое-что значило. Ведь борщ – это такая штука, по поводу которой ведутся настоящие бои без правил. И каждый уверен, что его правила – самые правильные, но на самом деле нет никаких законов. Должно быть вкусно, вот и все!

1. Сварить копченый бульон – залить грудинку водой и варить 2,5 часа на маленьком огне, снимая пенку и жир. Бульон имеет смысл сварить заранее. Тогда приготовление борща будет занимать меньше времени!
2. Теперь все подготовить и нарезать. Чеснок мелко нарубить. Капусту нашинковать. Картофель, лук, свеклу и морковь нарезать соломкой.
3. Разогреть глубокую сковороду, плеснуть растительного масла и закинуть свеклу, добавить сахар, соль и уксус.
4. Когда свекла перестанет отдавать сок и цвет, положить томатную пасту и готовить еще 5 минут. Затем, постоянно подливая копченый бульон, тушить еще минут 40, пока свекла не станет мягкой.
5. Разогреть другую сковороду, обжарить на ней лук и морковь. Затем закинуть их в свеклу, перемешать и снять с огня.
6. Вынуть грудинку из бульона, мясо снять с кости и отложить. В кипящий бульон положить картофель. Когда он почти сварится, добавить капусту. Зимой все наоборот – сначала зимнюю капусту, потом картофель.
7. Через 5 минут закинуть тушеные овощи – свеклу с морковью и луком. Закинуть мясо вареной грудинки. Потом положить лавровый лист, специи и половину рубленого чеснока.
8. Довести до кипения и немного поварить, снять с огня, посолить, поперчить и заправить уксусом, пробуя и добавляя, что нужно. Еще можно добавить сваренную отдельно говядину, но это не обязательно.
9. Снять кожуру с яблока и нарезать ломтиками. Есть обязательно со сметаной, посыпав рубленой зеленью, мелко порубленным чесноком и яблоком! :)





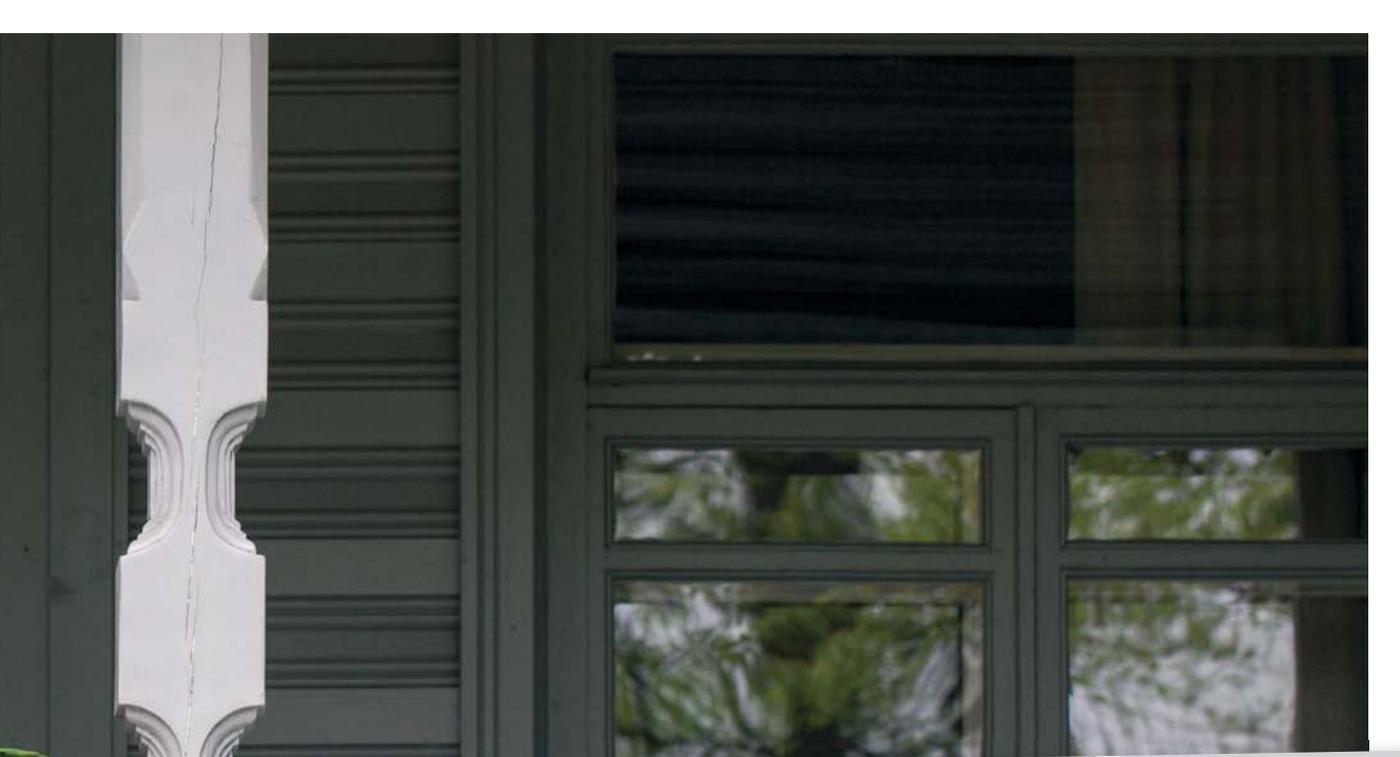
ПЕЛЬМЕНИ

И

ВЯРЕНИКИ







Ничего нет лучше, чем ноябрьским вечером, когда на улице снег с дождем, собраться с друзьями и семьей лепить пельмени или вареники. Вареники, конечно же, варят – тесто у них более пышное, поэтому их часто делают сладкими – с вишней, например. Но это летом.

Каждый знает, что домашние пельмени невозможно сравнить с купленными в магазине. Когда откусываешь и обжигаясь ароматным мясным соком, сразу понятно, что вот оно, то самое, настоящее.

Обязательно нужен большой свободный стол, на котором много места и ничего не мешает. Заранее приготовить большие подносы – в ход идут все плоские посуды, какие есть в доме. На них вырастет целая армия «ушей из теста» – вроде бы это значит слово «пельнянь» на старинном коми-пермяцком языке.

Конечно, их должно быть не 12 на человека, а гораздо больше. Когда все вокруг будет уставлено пельменями и гости уже устанут смеяться, но еще будут продолжать лепить, поставить воду. Она закипит вместе с лавровым листом и черным перцем, и можно будет отправлять первую партию. Когда начинаешь есть, нужно тут же закинуть вторую, а потом и третью. Кому-нибудь обязательно достанется счастливый пельмень – можно постараться положить туда что-то внушительное, чтобы не пропустить свое счастье. Я кладу пять горошин черного перца – чтобы наверняка.

Во всем этом есть свой пельменный смысл – пельмени и вареники объединяют людей лучших ночных клубов. Если не верите, попробуйте сами всех позвать на пельмени и приготовьтесь, что вилок и тарелок не хватит, зато настроение будет отличное.

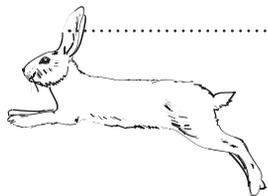


❖ ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ ❖

КАК ЛЕПИТЬ
ПЕЛЬМЕНИ

На 1 кг теста или 50-60 штук

- 4 стакана муки
- 1/3 стакана холодной воды
- 1/2 ч.л. соли



1. Взять большую миску. Вылить в нее воду, насыпать муку и соль. Замешать по кругу. Тесто станет тугим, но его нужно продолжать мять и месить, пока руки не устанут и не будут совершенно чистыми, а тесто гладким и однородным.
2. Замотать тесто в пленку и оставить отдохнуть на 10 минут.
3. Разрезать тесто напополам и тонко раскатать обе части. Круглой формой, чашкой или стаканом вырезать круги.
4. В центр кружка из теста положить ложку фарша, слепить. Все пельмени положить в морозилку на 1 час. Вскипятить воду и закидывать порциями, чтобы не было тесно в кастрюле. Варить 7-10 минут и обязательно один попробовать перед тем, как вытаскивать.

❖❖❖ НАЧИНКИ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ: ❖❖❖ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

700 г начинки или 50-60 штук

- 300 г свинины - 300 г говядины - 150 г лука - 4 зубчика чеснока - 1 большой пучок петрушки, укропа и кинзы - соль - черный перец - сливочное масло и сметана *для подачи*



1. Мясо и лук нарезать крупными кусками, чтобы было удобнее класть в мясорубку.
2. Два раза пропустить все ингредиенты, включая зелень (*оставить немного для подачи*), через мясорубку. Посолить, поперчить и перемешать.
3. Мелко порубить листья оставшейся зелени. Посыпать пельмени и подавать со сметаной.



❖❖❖ НАЧИНКИ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ: ❖❖❖ С КРОЛИКОМ

700 г начинки или 50-60 штук

- 650 г мяса кролика - 1 маленькая морковь - 1 луковица - 50 г топленого масла - соль - свежемолотый черный перец - сливочное масло и сметана *для подачи*

Удобнее лепить пельмени, если фарш немного остынет в холодильнике - он становится более плотным и вязким.

1. Натереть морковку на крупной терке. Лук мелко порубить.
2. Мясо кролика снять с кости и дважды пропустить через мясорубку.
3. Морковь и лук обжарить на топленом масле до золотистого цвета и дать остыть. Все перемешать, посолить и поперчить. Фарш готов.
4. Слепить пельмени и сварить их, как в предыдущем рецепте.





КАК ЛЕПИТЬ
ВАРЕНИКИ

❖❖❖ ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ ❖❖❖

.....
На 1 кг теста или 50-60 штук

- 850 г муки
 - 400 мл воды
 - 2 ст. л. с горкой жирной сметаны
 - 25 г топленого масла
 - 1/2 ч.л. соли
-

1. В большую миску насыпать муку, посолить, влить в нее воду и добавить остальные ингредиенты, руками замесить тесто. Накрывать и убрать в холодильник на 15-20 минут.
2. Разделить тесто на три части, раскатать листы толщиной 2-3 мм. Не забывая подсыпать муку, чтобы тесто не прилипло к скалке и столу.
3. Вырезать стаканом круги из теста, чтобы в него поместилась 1 ст.л. начинки. В середину положить начинку, лепить вареники, закручивая края косичкой. Положить в морозилку на 1 час.
4. Варить вареники в кипящей воде 5-7 минут.



Края теста можно смазывать водой, чтобы они надежнее склеивались и не раскрывались при варке.

❖ НАЧИНКИ ДЛЯ ВАРЕНИКОВ: ❖ С КАПУСТОЙ И БЕКОНОМ

1 кг начинки или 50-60 штук

- 1 кг капусты - 200 г бекона
- соль - свежемолотый черный перец
- зеленый лук, топленое масло и сметана *для подачи*



1. Капусту и бекон мелко нарезать.
2. На сковороду закинуть бекон.
3. Когда бекон начнет шкворчать, добавить капусту и жарить, помешивая, 7-10 минут. Заправить топленым маслом.
4. Снять с огня и дать остыть перед заворачиванием. Посолить и поперчить. *Количество соли может меняться - все зависит от того, насколько соленый бекон.*



❖ НАЧИНКИ ДЛЯ ВАРЕНИКОВ: ❖ С ТВОРОГОМ

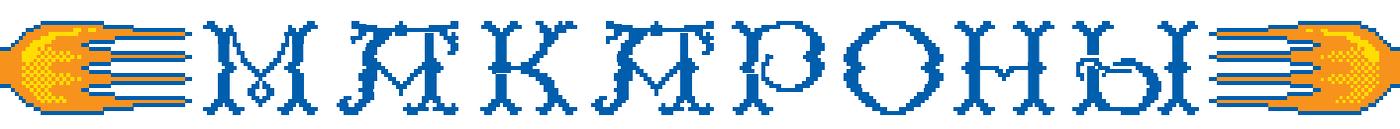
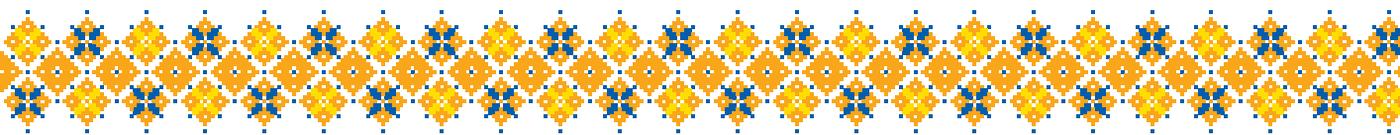
1 кг начинки или 50-60 штук

- 1 кг творога жирности 9%
- 50 г сахара
- варенье и сметана *для подачи*

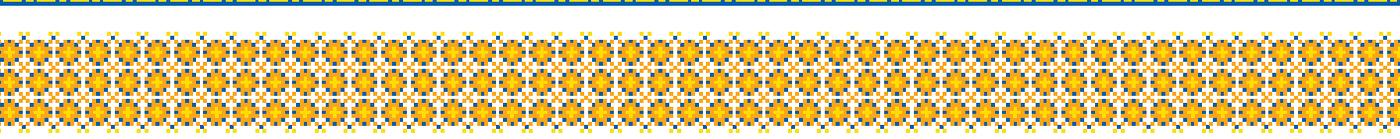


1. В творог добавить сахар, перемешать и оставить.
Это нужно для того, чтобы сахар успел как следует раствориться в твороге.
2. Через 5 минут перемешать еще раз.
3. Слепить вареники, сварить их и подавать с вареньем - особенно *здорово с вишневым.*





М М К М Р О Н Ы





❖❖❖ МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ ❖❖❖

Блюдо из детства, которое я люблю до сих пор. Оно простое и честное. Моей дочке я тоже его przygotowю, как мои родители готовили его мне. Но все-таки это будет немного другая паста – с итальянским уклоном: всегда добавляю немного воды в соус – тогда он лучше обволакивает пасту.

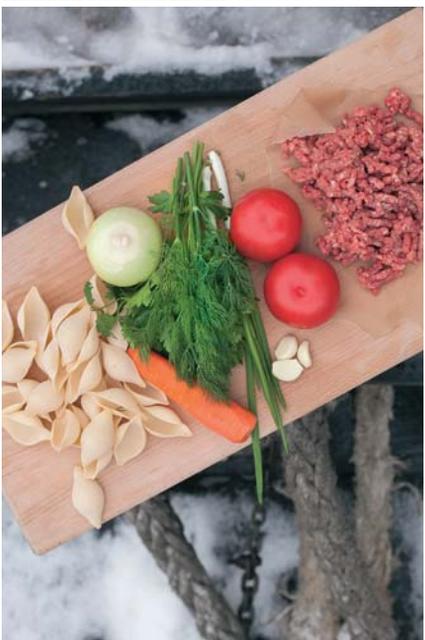
В этом соусе только фарш, помидоры, лук и морковь. Но для макарон очень важно, с каким настроением готовишь. Если много энергии и хочется всех поскорее накормить – это самый правильный повод. Тогда макароны, независимо от ингредиентов, получатся необыкновенно вкусными.

4 порции / 25 минут



- 300 г пасты
в форме ракушек
- 500 г говяжьего фарша хорошего качества,
домашнего или из магазина
- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковь
- 2 свежих помидора

- 4 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок укропа
- 1 пучок зеленого лука
- 50 мл растительного масла для жарки
- 2,5 ч.л. мелкой морской соли
- свежемолотый черный перец



1. Поставить воду для макарон. Когда она нагреется, добавить 2 ч.л. морской соли.

2. Почистить лук, чеснок и морковь. Лук и морковь нарезать одинаковыми небольшими кубиками. Чеснок тонко настругать поперек зубчика.

3. Разогреть глубокую сковороду, сделать средний огонь, плеснуть масла, закинуть морковь, через минуту лук.

4. Когда они станут золотистого цвета, добавить чеснок.

5. Еще через 2-3 минуты, когда появится шикарный аромат, сделать максимально большой огонь, добавить фарш, лопаткой равномерно распределяя по поверхности, чтобы не оставалось крупных кусков фарша. *Сковорода должна быть достаточно большой, чтобы фарш мог свободно распределяться по горячей поверхности, иначе он слипнется и местами останется непрожаренным.*

6. Крупно нарезать помидоры и добавить в сковороду, когда рубленое мясо хорошо обжарится.

7. В это время закинуть макароны и варить, как указано на упаковке.

8. Слить через дуршлаг, оставив немного воды для соуса.

9. Соус будет готов, когда помидоры полностью в нем растворятся. Плеснуть 1/2 поварешки воды от варки, посолить и поперчить соус, выложить макароны и готовить еще 2 минуты.

10. У петрушки и укропа отрезать стебли, мелко порубить вместе с зеленым луком и добавить в макароны.

11. Выложить макароны в тарелки, снова посыпать зеленью и быстрее съесть.

На завтра их все же лучше не оставлять, несмотря на то что так делали наши родители. :)

Форма больших ракушек очень хорошо подходит, потому что соус полностью заполняет их внутри, а не остается на дне тарелки.



❖❖❖ С ВОДКОЙ, ИКРОЙ И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ ❖❖❖

ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ



Как-то меня попросили сделать русский ужин для иностранцев, и я придумал эту пасту. В оригинале она была с копченой стерлядью, но с лососем холодного копчения тоже получилось отлично. В ней есть главные продукты, с которыми ассоциируют Россию – водка и икра. А черный цвет спагетти к ним идеально подходит.



2 порции/ 25 минут

- 160 г спагетти - 120 г лосося холодного копчения
- 2 ч.л. красной икры - 200 мл сливок 33% - 10 см кусочек лука порея, только белая часть - 50 г водки - 4 перепелиных яйца
- 25 г сливочного масла - 1 пучок зеленого лука - 40 г сыра грана падано или любого твердого выдержанного сыра - петрушка для подачи, порубить



С солью в этой пасте нужно быть очень осторожным. Как правило, лосось, икра и пармезан уже достаточно соленые.

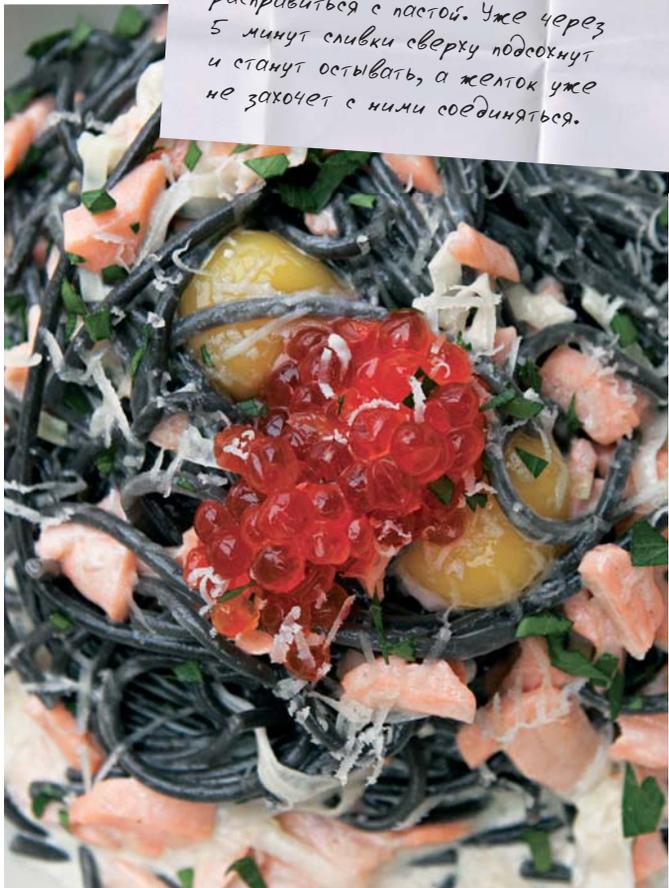


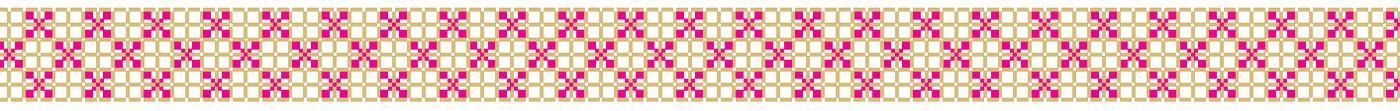
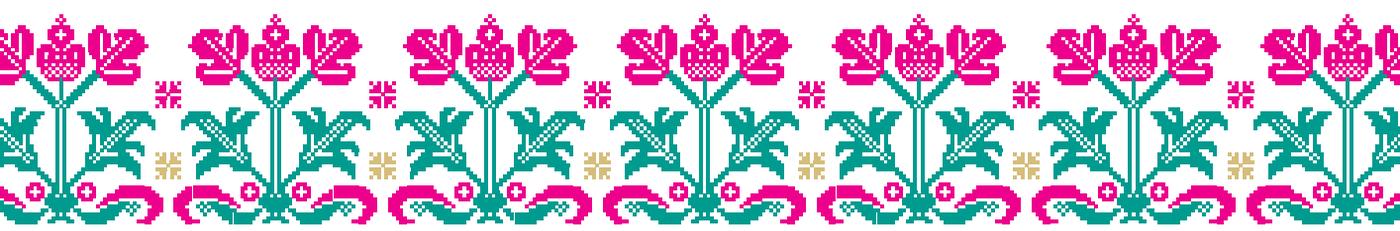
1. Вскипятить воду в большой кастрюле и положить туда спагетти. Варить столько времени, сколько указано на упаковке. Слить и откинуть на дуршлаг. Оставить немного воды от варки.
2. Нарезать порей тонкими колечками, лосось тонко наискосок. Разогреть глубокую сковороду, обжарить порей на сливочном масле, потом плеснуть водку и выпарить ее, уменьшив огонь. Влить сливки и довести до кипения. Положить спагетти.
3. Добавить копченый лосось и перемешать. Если густо, добавить немного воды от варки. Потереть половину сыра, перемешать и выключить огонь.
4. Заранее отделить белки от желтков перепелиных яиц (см. фото). Разложить пасту по тарелкам. Выложить в каждую по два желтка.
5. Сверху выложить ложку икры, потереть сверху сыр и посыпать петрушкой.



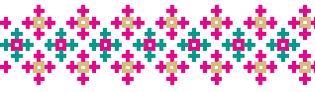


Нужно быть готовыми немедленно расправиться с пастой. Уже через 5 минут сливки сверху подсохнут и станут остывать, а желток уже не захочет с ними соединяться.

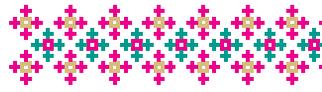




ГОРАЧЕЕ.



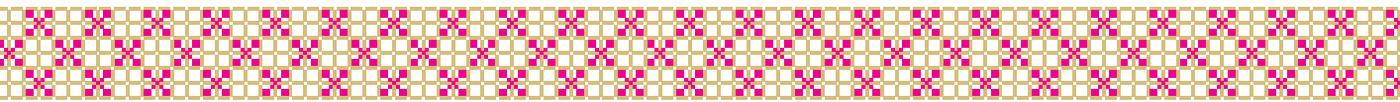
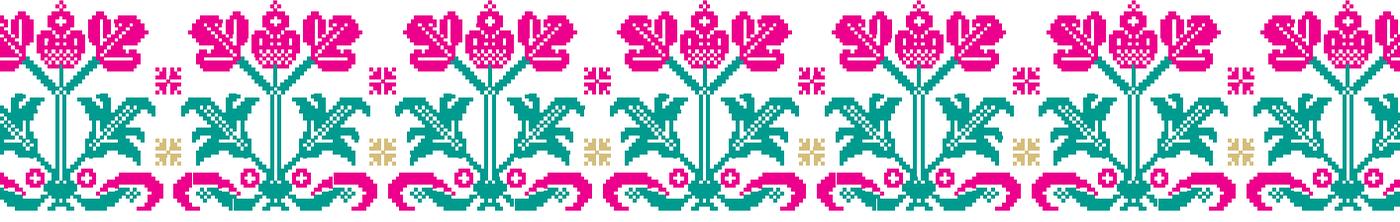
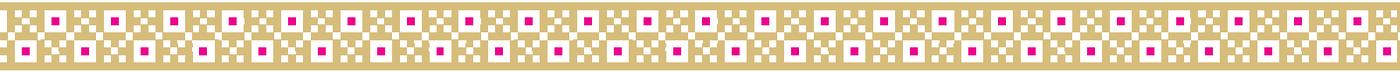
МАСО



И



ПТМММ





Потрошки не надо мучить, они готовятся не больше 5 минут!



❖❖❖ ПОТРОШКИ С ВИНОГРАДОМ ❖❖❖

2 порции / 30 минут

- 250 г куриных сердец
- 250 г куриной печени
- 1 луковица - 2 зубчика чеснока - 1 гроздь винограда без косточек - 1 горсть фисташек, очистить
- 2 веточки тимьяна
- 125 мл портвейна
- 1 ч.л. меда - 20 г сливочного масла - 1/4 лимона
- мука для обваливания
- растительное масло для жарки - соль - перец

Хотя показал мне это блюдо один итальянский шеф, я подумал, что оно похоже на наше русское, кубанское – где-то ближе к Черному морю. Хорошо использовать для него крымский портвейн (хотя он и украинский, все равно нам родной) – у него замечательный виноградный вкус.

1. Отрезать жилки в потрошках, если они есть. Лук нарезать полукольцами, чеснок мелко порубить. Виноград помыть, снять с ветки и нарезать на половинки.
2. Разогреть большую сковороду, плеснуть масло и закинуть лук. Печень посолить и поперчить, обвалить печень в муке, стряхивая, чтобы слой муки был совсем тонким.
4. Аккуратно на небольшом расстоянии положить их на сковородку. Перевернуть печень и добавить сердца – их обваливать не нужно. Помешивая, через 3-4 минуты закинуть чеснок и тимьян. Посолить, поперчить.
5. Влить портвейн, уменьшить огонь и минуты 3 тушить. Добавить ложку меда, выжать лимон, закинуть виноград и перемешать.
6. Добавить сливочное масло, все снять с огня – чтобы масло не закипело. Перемешать. Фисташки немного порубить ножом и посыпать сверху.



❖❖❖ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С СОУСОМ ❖❖❖ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ



Как только я начал работать в «Теггаза», Вадим Лапин мне сказал: «Сделай котлеты». Сначала я посчитал это скучной затеей, но оказалось – вовсе нет. Рецепт очень простой, а уходят они влет. Лучше всего делать их из темного мяса с куриных бедер, потому что оно гораздо сочнее филе. Бекон дает особый подкопченный дух – скорее всего, в нем и дело.

18 котлет / 1 час

- 3 кг куриных бедер (снять с костей и очистить от кожи) или 1,3 кг филе куриных бедер - 150 г бекона
- 2 средние луковицы - 1/2 стакана сливок 33%
- морская соль - свежемолотый перец
- растительное масло для жарки



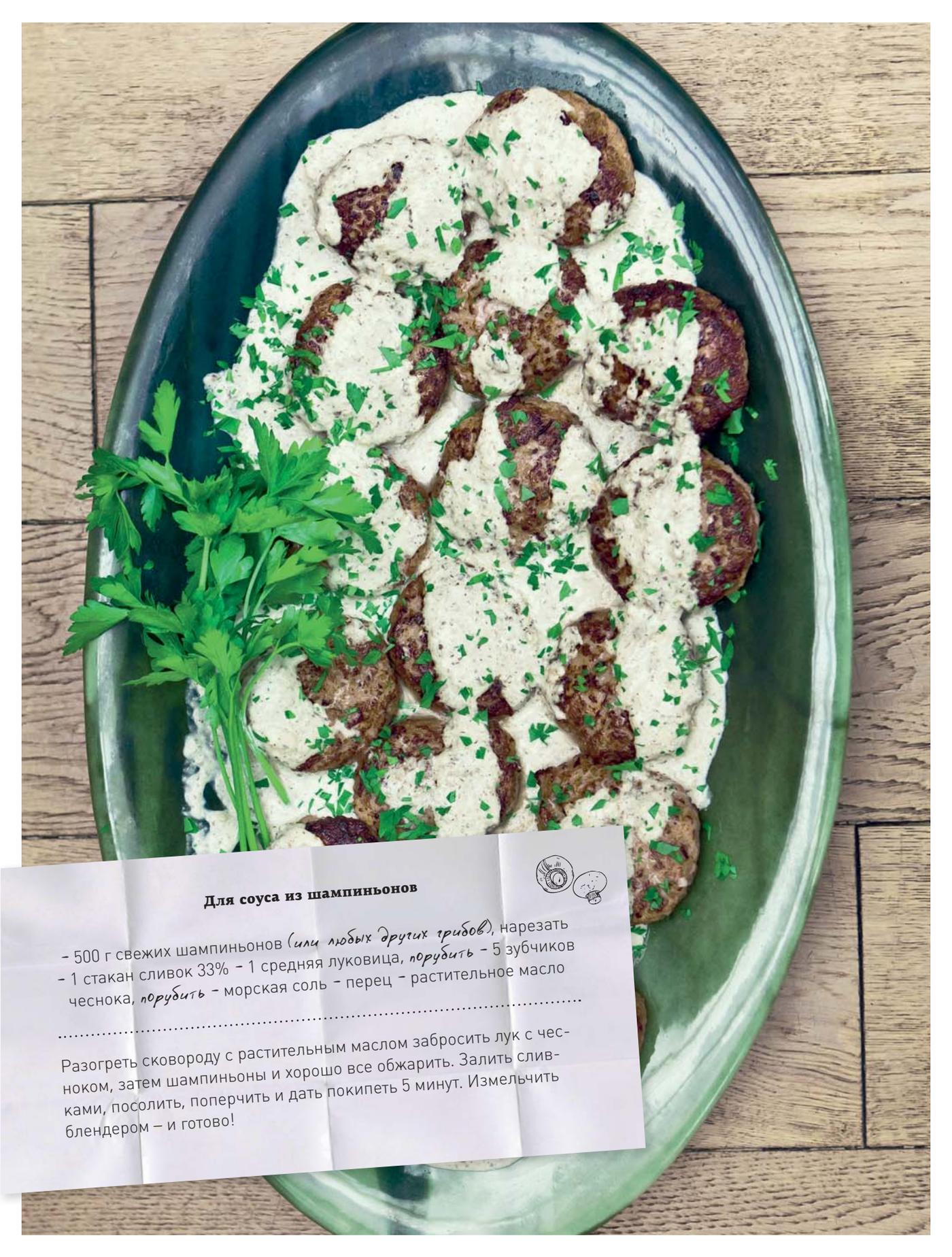
1. Крупно порубить и хорошо обжарить лук. Дать остыть.
2. Мясо с куриных бедер, бекон, лук два раза пропустить через мясорубку, чтобы хорошо перемолоть.
3. Потом руками замешать, влить сливки посолить, поперчить и оставить отдохнуть на полчаса, чтобы фарш хорошенько схватился.
Перемолотое мясо должно пропитаться соком – он работает как маринад, и котлеты становятся сочнее.



4. Теперь смочить руки водой, чтобы фарш не прилипал и налепить котлет.
5. Обжарить их до золотистой корочки с двух сторон и отправить в духовку, разогретую до 180-200 °C на 10 минут. Так получится вкуснее.
6. Чтобы проверить готовность, можно, конечно, проткнуть – сок в готовых котлетах будет прозрачным. Но лучше разломать и откусить – у повара должен быть бонус.



ШАМПИНЬОНЫ
ДЛЯ СОУСА!



Для соуса из шампиньонов



- 500 г свежих шампиньонов (или любых других грибов), нарезать
- 1 стакан сливок 33% - 1 средняя луковица, порубить - 5 зубчиков
чеснока, порубить - морская соль - перец - растительное масло

.....

Разогреть сковороду с растительным маслом забросить лук с чесноком, затем шампиньоны и хорошо все обжарить. Залить сливками, посолить, поперчить и дать покипеть 5 минут. Измельчить блендером - и готово!

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

2 порции / 40 минут

- 500г телячьей печени
- 80 г вешенок, подойдут любые грибы - 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 250 мл сливки 33% - 2 ст.л. сметаны 20% - 2 веточки петрушки для украшения
- трюфельное масло
- соль - перец - оливковое масло для жарки



Эта штука вроде бы из детства, но когда первый раз попробуете, точно удивитесь. Раньше дома печень тушили часами, и она, несмотря на подливку, становилась жесткой. Поэтому, если я уверен в ее свежести, предпочитаю слегка недожаривать, как стейк. Тогда печень становится мягкой и сочной.

1. Вешенки разобрать на отдельные грибы, отрезать твердые основания ножек, крупные разрезать пополам. Чеснок мелко порубить, лук – тонкими полукольцами.
2. Почистить печень, захватив и чулком стянув жесткую пленку. Также вырезать изнутри крупные трубки сосудов. Если психанете и бросите, то потом пожалеете, что допустили такую халатность.
3. Печень порезать крупными кусками и можно начинать готовить!
4. Лук слегка обжарить на оливковом масле – важно, чтобы он был первым.
5. Сверху выложить печень, помешать. Посолить и поперчить.
6. Когда лук и печень станут золотистыми, закинуть грибы, снова перемешать.
7. Затем добавить чеснок, дать ему обжариться. Влить 1/2 стакана воды или бульона, чтобы немного протушить печень. Через 2 минуты перемешать и готовить еще 2 минуты.
8. Потом влить сливки, выпаривать минут 7, пока не загустеет.
9. Когда все снова закипит, положить сметану – нужна кислинка. Перемешать, попробовать на соль, полить трюфельным маслом, посыпать рубленой петрушкой и есть – например, с гречкой.

даже девушки, которые сначала не решались попробовать, остаются в полном восторге.



Трюфельное масло купить легко, его несколько капель превращают самые простые продукты в по-настоящему роскошные. Что-то вроде промышленных алмазов на кухне. Мне даже рассказывали, что грибники находили белые трюфели в наших северных лесах.





❖❖❖ БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ❖❖❖ И ПЮРЕ С СЕМЕЧКАМИ



Любая советская семья начиналась с бефстроганова – это, конечно, ненавидят диетологи, зато это очень вкусно. К тому же иногда хочется теплой домашней еды, привычной и понятной.

4 порции / 40 минут

- 500 г говядины, вырезка
- 2 луковицы
- 200 г белых замороженных грибов
- 4 ст.л. сметаны 20%
- 400 мл сливок 33%
- 2 веточки петрушки (по желанию)
- морская соль
- свежемолотый перец

Для пюре:

- 500 г картофеля белых сортов
- 100 мл сливок 33%
- 30 г сливочного масла
- 1 ст.л. семечек подсолнечника
- морская соль



1. Поставить воду для пюре на огонь. Почистить и крупно нарезать картошку. Когда вода закипит, закинуть туда картофель и варить 40 минут. *Соль растягивает время приготовления, поэтому солить лучше в конце.* Лук порубить полукольцами. Грибы разморозить, почистить и нарезать.

4. Обжарить лук и грибы. Когда появится золотистая корочка, добавить мясо и сделать большой огонь. Важно, чтобы на сковороде было просторно, чтобы мясо жарилось, а не тушилось. Дать мясу как следует обжариться с каждой стороны.



2. Вырезку разделить (см. стр. 125). Нарезать поперек волокон ломтиками длиной 5 см.
3. Сделать пюре: сливки разогреть со сливочным маслом и сразу выключить. Семечки измельчить блендером с половиной горячих сливок. Когда картошка сварилась и даже рассыпается, слить воду, влить туда сливки и семечковую пасту. Размять, посолить и поставить в теплое место.

5. Когда мясо обжарится, посолить, поперчить и добавить сметану. Все перемешать. Как только сметана закипит, влить сливки.
6. Когда все снова закипит, а это произойдет почти сразу, попробовать на соль и сразу же подавать вместе с пюре!

Не надо ничего долго выпаривать - в этом блюде чем больше соуса, тем лучше!



КОТЛЕТЫ ИЗ ЯГНЕНКА С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ТРАВАМИ

20 котлет / 40 минут

- 1,8 кг мякоти баранины
 - 300 г курдюка
 - 1 большой пучок кинзы
 - 1 большая красная луковица
 - 1 перец чили
 - 200 г красного сухого вина
 - 1 ч.л. копченой или обыкновенной сушеной паприки
 - растительное масло
- для жарки*
- соль
 - перец

Для соуса:

- 500 г классического йогурта или мацони
- 1 небольшой пучок мяты

Эти котлеты меня научил делать один московский шеф, мой приятель Саца Лохин. По его словам, ягненку много травы не бывает. Еще постарайтесь найти курдючное сало – тогда ягнятина получится сочная.

1. Снять с голяшки пленки и жилы, срезать с кости все мясо острым ножом. Я знал одного профессионала – он делал все это одним движением.
2. Мясо нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку. Измельчить зелень и красный лук. Чили порубить вместе с семенами. Добавить все это в фарш вместе с паприкой и красным вином.
3. Хорошо перемешать руками, отбивая со всей силы, чтобы котлеты вышли пушистыми. Слепить котлеты и убрать в холодильник, чтобы лучше схватились.
4. Обжарить на хорошо прогретой сковороде с небольшим количеством масла до симпатичной корочки и отправить в духовку минут на 10.
5. В йогурт или мацони добавить мелко порубленную мяту и подавать с котлетами. Вах!



Баранину нужно съесть тут же, она следующий день она лишается всей своей харизмы :)



❖❖❖ РОК-РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОРНЕПЛОДАМИ В ГОРШКЕ ❖❖❖

5 порций / 2 часа

- 1 кг говядины,
лопатка или нога
- 1 банка х 250 г томатов
в собственном соку
 - 1 морковь
 - 1 луковица
- 3 картофелины *среднего
размера*
- 1/3 корня сельдерея
- 4 охотничьи колбаски
 - 1 репа
- 10 зубчиков чеснока
- 16 шт чернослива и кураги
- маленькая щепотка зиры
 - звездочка бадьяна
 - 2 лавровых листа
 - соль
 - перец

Это – не скучное жаркое, а настоящее рок-рагу. Для него я обжариваю овощи, они карамелизуются и становятся снотосшибательными. Если кто-то хочет поспорить, что, мол, это лишнее – пожалуйста, но все вместе приобретает особенный дымный пряный аромат. Дальше все просто – закинуть все в горшок и запечь.

1. У мяса срезать жилки и пленки, овощи почистить и нарезать все одинаковыми кусочками.
2. Колбаски порубить и отложить в сторону. Чеснок очистить и раздавить. Помидоры крупно нарезать, если нужно.
3. Мясо и все овощи, кроме картофеля, обжарить по отдельности на растительном масле.
4. Затем положить все в горшок, посолить, поперчить. Добавить специи. Залить водой, чуть выше уровня рагу.
5. Закрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 1,5 часа. Но, конечно, нужно пробовать мясо – оно должно стать мягким и распадаться на волокна.





❖❖❖ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ ❖❖❖



В СССР их всегда делали из огромной курицы и серьезного количества панировки. Для ресторана "Мари Ванна" в Лондоне я решил сделать легкую версию – из маленьких цыплят. Это считается главным русским специалитетом – Лео Ди Каприо и Наоми Кэмпбелл улетают за обе щеки, несмотря на спасение тигров. Старайтесь выбирать самых маленьких цыплят – но если не хотите тратить много времени, возьмите просто филе.

4 порции / 1 час 10 минут

– 2 небольшие курицы (желательно до 1 кг каждая) или 4 филе – 150 г сливочного масла – 1 пучок петрушки, стебли отрезать – 1 пучок укропа, стебли отрезать – 2 веточки тимьяна, только листья

Для пьезона:

– мука для обваливания
– 3 яйца
– 2 стакана пшеничных или рисовых панировочных сухарей

Для соуса:

– 200 г брусники, свежей или замороженной
– 1,5 ст.л. сахара
– соль – перец

Для фритюра:

– 2,5 л растительного масла

1. Зелень мелко порубить и перемешать со сливочным маслом. Столовыми ложками сделать небольшие кнели, выложить на блюдце и поставить в морозилку. Там они затвердеют, и их будет гораздо удобнее заворачивать в филе.



3. Надрезать и аккуратно надломить крылья, чтобы осталась косточка. Перевернуть курицу на спинку. Вырезать грудку с косточкой. Снять кожу с филе. Надрезать куриную грудку вдоль, просунуть нож в получившийся карман и раскрыть, как книгу. Накрыть пленкой и отбить, чтобы филе стало одной толщины. Сразу станет больше места для маневра.



4. Сделать соус – измельчить в блендере бруснику с сахаром, солью и перцем. Процедить, чтобы не было косточек.

5. Курицу посолить, поперчить. Внутри куриного филе положить замороженное масло. И надежно завернуть, чтобы масло не вытекло, когда нагреется в духовке. Убрать в морозилку на 20 минут, чтобы котлета схватилась.



6. Взбить яйцо со стопкой воды для лезона, посолить, поперчить.

7. Насыпать муку и сухари в две глубокие миски. Обвалить котлету в муке, отряхнуть, чтобы муки не было слишком много. Затем окунуть в лезон и обвалить в сухарях, плотно их прижимая. Так корочка получится более прочной.



8. Налить в глубокую кастрюлю с толстыми стенками растительное масло. Разогреть до 180 °С или подождать, когда масло начнет расходиться на слои – станут видны прозрачные полоски. Осторожно – масло брызгается! Чтобы проверить температуру, можно опустить в кастрюлю небольшой кусочек панировки – если масло забурлило, значит, оно нагрелось до нужной температуры.

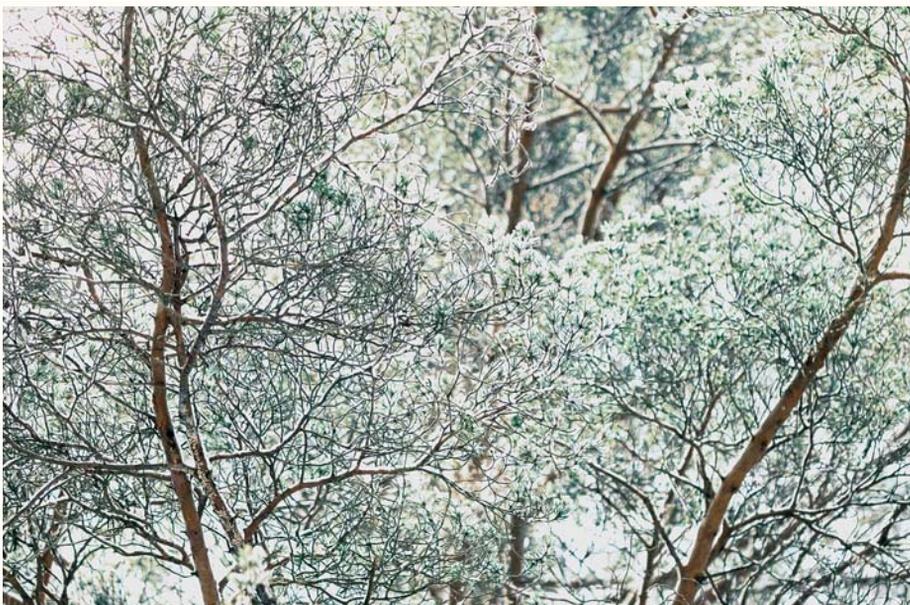


9. Заранее приготовить тарелки. Шумовкой опустить котлеты в масло и вынуть, как только они станут золотистыми.

10. Потом нужно поставить котлеты в духовку на 7-10 минут, в зависимости от размера. Когда на корочке появятся пузырьки кипящего масла – значит, готово.



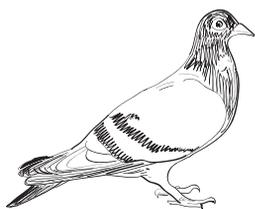
11. Вынуть на салфетку, чтобы лишнее масло стекло. Аккуратно выложить на тарелку, полить соусом и звать всех к столу. Разрезать осторожно – масло брызгается!





❖❖❖ ГОЛУБЦЫ: КАПУСТА... И КАПУСТА ❖❖❖

Иногда хочется чего-то простого, знакомого и замечательного. В таких случаях я и готовлю голубцы. Я слышал историю, что голубцы стали так называться из-за голубей, которых в XIX веке жарили на огне, завернув в капустный лист. И что на самом деле это русская версия долмы – чего-то начиненного чем-то. Не знаю, как там было, но голубцы в русской кухне определенно прижились.



Как-то во время поста я решил приготовить вегетарианские голубцы и смешать две капусты. Для одного журнала меня попросили придумать рецепт на тему «Руби капусту!». Получилось неплохо – думаю, вегетарианский вариант вы полюбите даже больше обычного.

А может, и нет.

ГОЛУБЦЫ: ГОВЯДИНА + СВИНИНА + РИС



Классический, всем знакомый вариант. Я все в этом рецепте обжариваю, и от этого вкус получается более яркий, да и выглядят голубцы симпатичнее.

5-7 порций / 1 час 30 минут

- 15 листьев белокочанной капусты - 200 г свинины
- 400 г говядины - 100 г длиннозерного риса - 2 моркови
- 2 луковицы - 6 зубчиков чеснока - 2 стебля сельдерея
- 2 крупных помидора - 1 стебель лука-порея
- 2-3 веточки тимьяна - 1 лавровый лист
- 8 горошин черного перца - топленое масло
- растительное масло - соль - свежемолотый перец



1. Вскипятить воду. Вырезать кочерыжку из капустного кочана. Опустить его в кипяток. Когда листья начнут отделяться и станут мягкими, снять по одному 15 листьев, проверяя готовность. *Зимой капуста станет мягкой через 5-10 минут, а летом и осенью достаточно минуты.*
2. Отрезать жесткое основание с внешних сторон листьев.
3. Сварить рис и отставить в сторону остывать. Пропустить мясо через мясорубку. Одну морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Разогреть сковороду, на топленом масле обжарить лук с морковью и дать остыть.
4. Смешать рис, фарш и луково-морковные шкварки, посолить, поперчить. Положить начинку в капустный лист и свернуть голубцы конвертом (см. фото).
5. Крупно порубить оставшуюся морковь, лук-порей, помидоры. На сковороде обжарить все овощи и целые зубчики чеснока.

Для подачи:

- 200 г сметаны

Вкусно со сметаной!

6. Обжарить голубцы каждый с двух сторон. Взять глубокую латку или кастрюлю, аккуратно выложить голубцы друг на друга. Сверху выложить обжаренные овощи с чесноком, тимьян положить целиком, залить двумя стаканами теплой воды. Тушить на небольшом огне в духовке или на плите 1 час. За это время все точно успеют проголодаться!



ГОЛУБЦЫ: КАПУСТА + ФЕТА + КИНОА



Это легкая постная начинка для голубцов. В России раньше выращивали киноа и называли крупу, похожую на плоские монетки, лебедой.

5 порций / 1 час

- 150 г краснокочанной капусты - 10 листьев савойской капусты
- 1 морковь среднего размера - 1/2 стебля порей - 100 г феты
- 50 г вяленых томатов - 65 г киноа - 30 г кедровых орехов + *горсть для украшения* - 2 зубчика чеснока - 1 пучок петрушки
- сливочное масло - соль - свежемолотый перец



1. Мелко порубить лук-порей и чеснок. Тонко настригать краснокочанную капусту, натереть морковь на крупной терке.



2. Промыть киноа. Разогреть кастрюлю с толстыми стенками или глубокую сковороду. Обжарить на топленом масле сначала морковь, затем порей и красную капусту. Закинуть чеснок.

3. Затем добавить киноа, готовить 15 минут, по чуть-чуть подливая воды. Снять с огня. Порубить петрушку, мелко нарезать вяленые помидоры.



4. Обработать капусту, как в предыдущем рецепте, см. стр 86 (но надо обязательно пробовать - в зависимости от сезона ситуация будет меняться). Отрезать жесткую часть.

5. Для начинки смешать все ингредиенты, посолить, поперчить, добавить фету. Свернуть конвертом и обжарить голубцы с двух сторон.

6. Выложить их в противень, добавить 1/2 стакана воды и немного масла сверху. Закрывать фольгой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 20-25 минут. Так начинка прогреется и все пропитается ароматом.

Для соуса:

- 200 г сметаны - 1 пучок мяты, листья оборвать - соль

7. Порубить мяту, смешать со сметаной и посолить. Подавать с большим количеством мятного соуса.





ГОРЯЧЕЕ.
РЫБМ





Можно использовать любую белую рыбу, например, треску или окуня.

❖ МОЯ ВЕРСИЯ СУДАКА ПО-ПОЛЬСКИ ❖

3 порции / 30 минут

- 600 г филе судака
- 300 г молодого картофеля
 - 150 г шпината
 - 1 вареное яйцо
- 1 зубчик чеснока, *порубить*
- топленое масло для жарки

Для соуса:

- 2 сырых желтка
- 130 г сливочного масла
 - сок 1/3 лимона
 - 3 веточки укропа
 - соль
 - перец

Если вы думаете, что судак по-польски – скучная резиновая рыба с яйцом, то это не так. Вся съёмочная группа до последнего мне не верила, а потом чуть не побралась из-за последнего кусочка!

1. Нарезать филе на порции. Шпинат промыть, отрезать стебли. Сварить картофель в мундире. Сделать водяную баню: кастрюлю с водой довести до кипения, наверх поставить другую миску так, чтобы ее дно не касалось воды, а только пара. Кипение не должно быть бурным – иначе будет омлет.
2. В 2 желтка добавить чуть-чуть холодной воды, поставить на водяную баню и сразу начать добавлять сливочное масло по кусочку, постоянно помешивая венчиком.
3. Как только масло растает, снять кастрюлю с водяной бани, добавить лимонный сок, посолить и поперчить.
4. Разогреть сковороду, положить туда рыбу, плеснуть немного воды и готовить на маленьком огне под крышкой 5-7 минут. В это время разогреть еще одну сковороду.
5. Готовый картофель обжарить до золотистого цвета на топленом масле. Затем добавить рубленый чеснок. Потом целый шпинат, соль, перец, и – сразу снять с огня.
6. Выложить все на тарелку, рыбу сверху полить «польским» соусом, потереть яйцо и посыпать рубленым укропом.





❖ ТЕЛЬНОЕ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ ❖



Вообще-то, это старое русское название рыбных котлет. Эти – с секретом внутри. Печень трески – настоящий русский морской деликатес, на самом деле его нежность может поспорить против нежности фуа-гра.

10 котлет / 1 час

- 400 г филе лосося
- 400 г филе судака или любой белой рыбы
- 150 г или 6 ломтиков белого хлеба
- 2 стрелки зеленого лука
- 100 мл сливок

- 1 банка печени трески
 - масло для жарки
или растительное масло
 - соль
 - перец
-



В печени трески много витамина А, D и кислот Омега-3, поэтому она невероятно полезна для сердца, костей и всего, что касается красоты девушек.



1. Сделать фарш из лосося, судака и белого хлеба, порубив все острым ножом или пропустив через мясорубку.
2. Нарезать мелко лук – только зеленые части. Закинуть в фарш.
3. Добавить сливки, соль, перец и как следует все перемешать руками, чтобы воздух проникал между волокнами.
4. Слить масло из печени трески. Нарезать на 10 кусочков. Сформировать из фарша 10 шариков.
5. Сделать в каждом продольный разрез, вложить печень трески внутрь. Залепить края и скатать котлету.
6. Разогреть сковороду и обжарить тельное на масле до золотистой корочки с двух сторон. Затем убрать в духовку на 5-7 минут.

Тельное хорошо есть с зеленым салатом и соусом тартар.

Лучше выбирать печень трески из Мурманска, на которой написано «сделано на корабле». Она самая свежая и, значит, вкусная.

❖❖❖ КАМБАЛА НА УГЛЯХ С ХРУСТЯЩИМИ ХЛЕБЦАМИ ❖❖❖



Очень люблю камбалу, она обычно появляется на рынках весной. И обычно это значит, что уже можно выезжать за город и жарить что-нибудь интересное на углях. Камбала так забавно выглядит, потому что живет на дне моря и поэтому становится совсем плоской. Как-то я решил приготовить ее на углях на решетке, положил кусочки рыбы на хрустящие хлебцы, и вышел отличный пикник.



2-4 порции / 30 минут + подготовка угляй

- 1 камбала
- 4 хрустящих хлебца
- 2 розовых помидора или сорта «бычье сердце»
- 1 кочан салата латук
- 200 г соуса тартар
- крупная морская соль
- черный свежемолотый перец
- оливковое масло *extra virgin*



1. Разогреть угли.



2. Рыбу посолить, поперчить, обмазать маслом с обеих сторон, положить на решетку и обжарить на углях, периодически переворачивая.

3. Помидор и латук помыть, промокнуть салфеткой или полотенцем.

4. Нарезать помидор поперек и напополам, латук порвать и выложить друг на друга на хлебцы. Сверху – ложку соуса тартар.



5. С готовой рыбы аккуратно снять филе – у камбалы это сделать очень просто: 2 филе с одной стороны, 2 – с другой. Их легко снять с кости большим плоским ножом.

6. Готовые кусочки выложить на подготовленные хлебцы.



❖❖❖ КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ И ТРАВАМИ ❖❖❖



Дым, конечно, будет стоять коромыслом, но зато томный густой аромат свежей копченой рыбы того стоит. Коптить небольшие кусочки рыбы очень быстро и просто. Стоит поискать стружки фруктовых деревьев, они добавляют замечательный аромат. А салат с травами – это одновременно и салат, и соус, и масса полезного! Вообще, лучшего варианта для летнего рыбного ужина не придумать.



5-7 порций / 45 минут

- 2-2,5 кг филе лосося - 2-3 веточки тимьяна
- морская соль - свежемолотый черный перец
- ольховая, яблоневая и вишневая стружка - древесный уголь

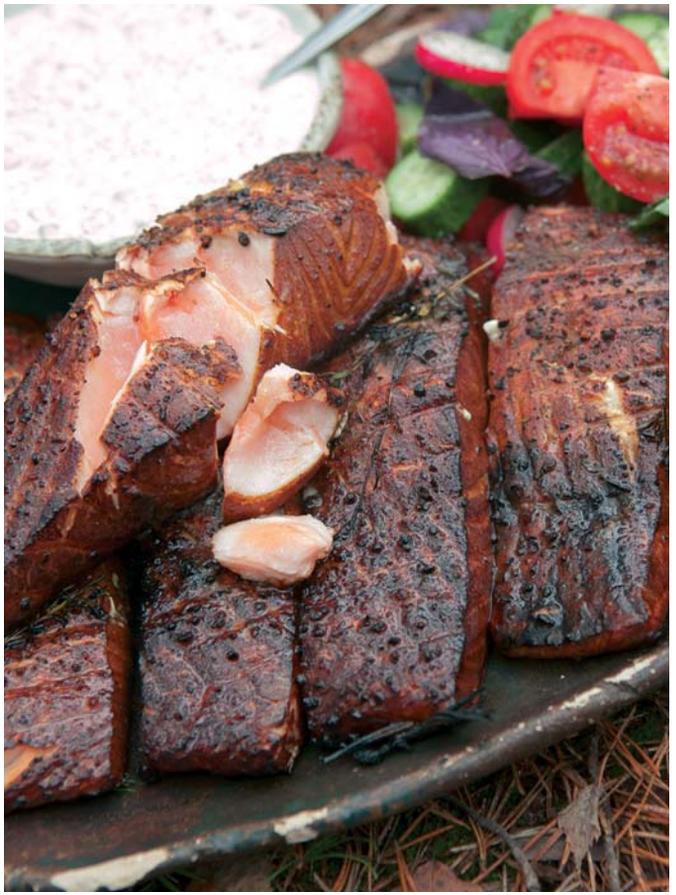
Для салата:

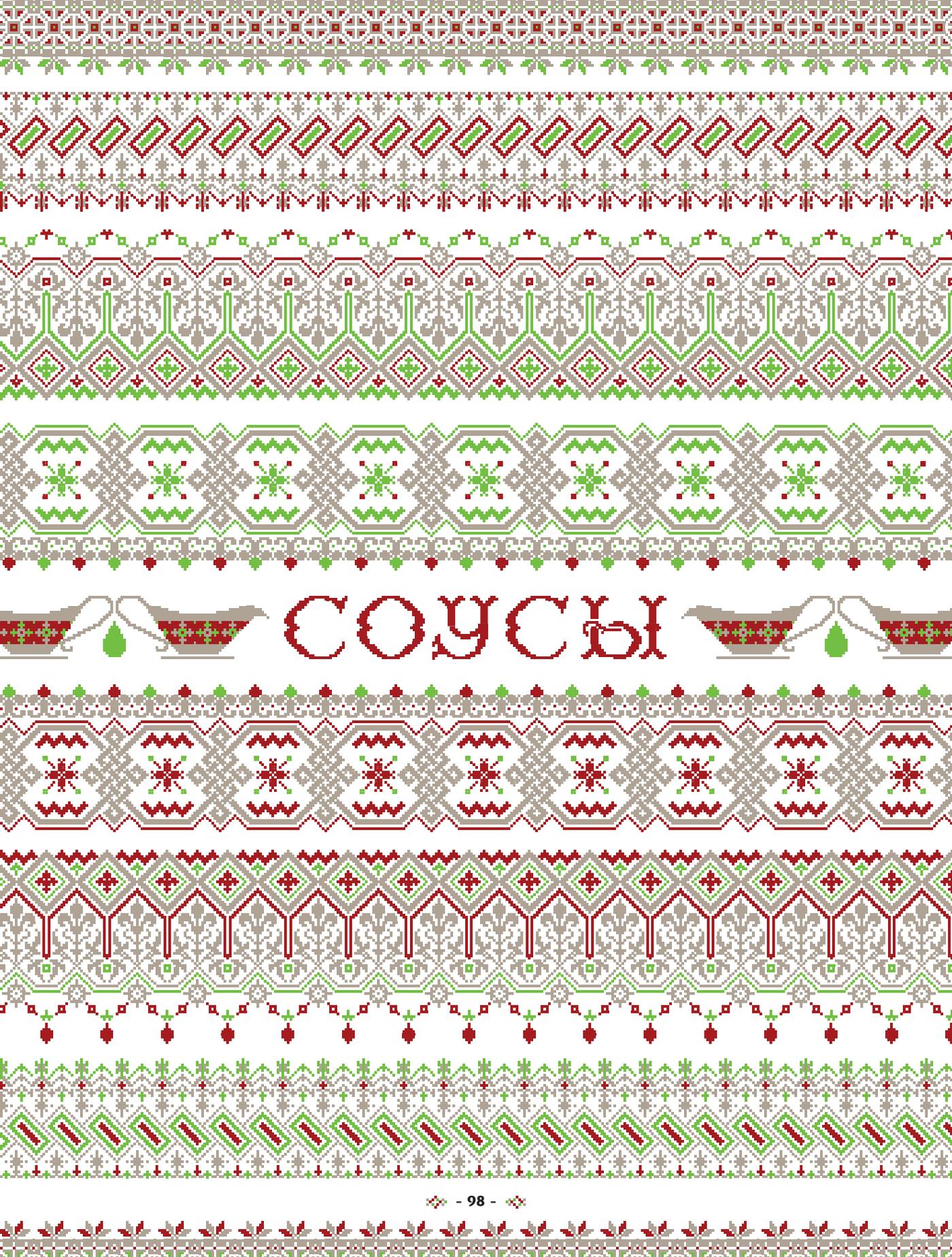
- 2 небольших огурца - 2 средних помидора - 5-6 редисок
- 1 небольшой пучок базилика, *только листья*
- 2 стрелки зеленого лука - 1 небольшой пучок петрушки, *стебли отрезать* - 3-4 веточки мяты, *только листья*
- сок 1/2 лимона - оливковое масло - морская соль
- свежемолотый черный перец



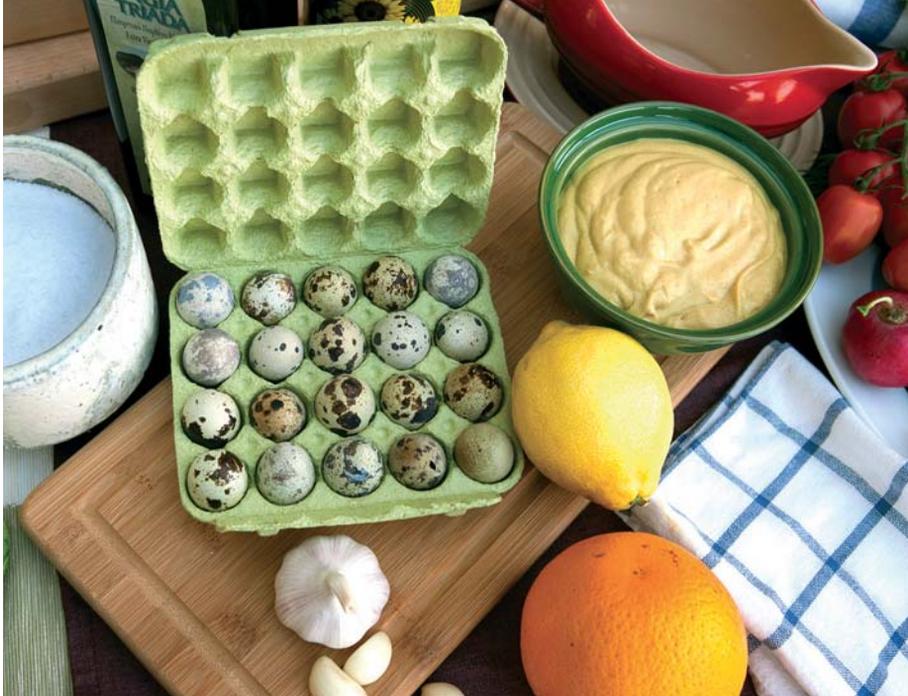
1. Разрезать лосось на 5 порций, посолить и поперчить. Выложить на решетку.
2. В коптильню насыпать опилки равномерно одним слоем, чтобы закрыть дно.
3. Сверху установить решетку, на нее – рыбу. Закрыть крышкой и поставить на горячие угли на 15 минут.
4. Пока рыба коптится, приготовить салат. Отрезать хвостики у редисок и огурцов, вырезать у помидора белые части.
5. Все овощи крупно нарезать, зелень мелко порубить, все перемешать. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и заправить салат оливковым маслом.
6. Достать из коптильни лосось и подавать вместе с салатом.







СОУСЫ

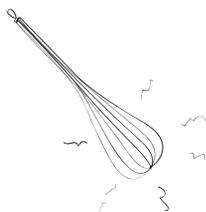


❖ МАЙОНЕЗ ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ ❖

500 г майонеза / 15 минут

- 20 перепелиных яиц
- 30 г горчицы
- 2 ч.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 200 г растительного масла без запаха
- 50 г оливкового масла extra virgin
- 1/2 апельсина, только сок
- 1 зубчик чеснока

Скорлупу перепелиных яиц удобнее не разбивать, а перепиливать острым ножом.



Это основа основ. Невозможно представить русский стол без майонеза. Его едят всегда и со всем. Если приготовить его из перепелиных яиц, то он будет менее калорийный и вредный. И абсолютно точно домашний майонез гораздо вкуснее, чем из магазина. И готовить его очень просто.

1. Заранее поставить масло в холодильник – холодное масло лучше взобьется.
2. Взять две миски. Желтки перепелиных яиц отделить от белков. Белки оставить до лучших времен – можно сделать из них, например, бизе для торта «Графские развалины».
3. Желтки растереть с горчицей, солью и сахаром. Энергично взбивать, а в это время попросить кого-нибудь тонкой струйкой вливать охлажденное оливковое и растительное масло.
4. В самом конце добавить апельсиновый сок. Чеснок натереть на терке, воспользоваться чеснокодавилкой или измельчить ножом, кому как больше нравится, и добавить в майонез. Хорошо все перемешать.

Домашний майонез можно хранить в холодильнике не больше 3 дней.



❖ ШАШЛЫЧНЫЙ СОУС ❖

500 г / 10 минут

- 500 г томатов
в собственном соку
- 1 пучок кинзы
- 3 стрелки зеленого лука
- 2 веточки укропа
- 2 веточки петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч.л. готовой аджики
(или 1/2 чили)
- 1/2 ч.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли



Пряный томатный соус, конечно, не имеет национальности: он есть и у итальянцев, и мексиканцев, и болгар. Я называю его шашлычным, потому что особенно хорош он на свежем воздухе со всем, приготовленным на огне, – копченым лососем и шашлыком или просто с лавашем и адыгейским сыром. Но и дома он замечателен с котлетой из ягненка и бужениной.

1. Измельчить помидоры блендером, часть нарезать ножом – чтобы чувствовались кусочки.
2. Порубить зелень крупно или мелко, как больше нравится.
3. Чеснок измельчить или натереть на мелкой терке и порезать ножом.
4. Все смешать.
5. Убрать в холодильник на 30 минут, чтобы все ароматы соединились.

❖❖❖ СОУС ТАРТАР ❖❖❖

Когда-то этот соус придумали заезжие французские повара («тартар» значит рубленое), но сейчас этого никто уже не помнит и соус тартар плотно осел в придорожных кафе и столовых. И я вот считаю, что отличный соус – с молодой картошкой, малосольным лососем или припущенным судаком.



300 г / 5 минут

- 3 небольших маринованных огурца - 1 ст.л. каперсов
- 1 зубчик чеснока - 250 г домашнего майонеза (см. стр. 99)
- 2 веточки укропа - 50 мл маринада из-под огурцов

1. Огурцы порубить мелким кубиком, каперсы и чеснок измельчить. Укроп оборвать со стеблей и порубить.
2. Все перемешать.



❖❖❖ БРУСНИЧНЫЙ СОУС ❖❖❖

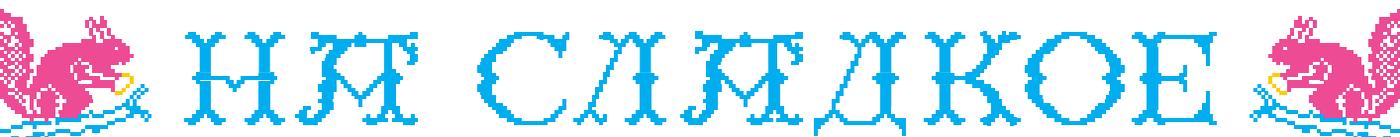
Кислота и ягодная свежесть брусники отлично компенсирует насыщенный вкус свинины и подходит к курице – в общем-то, это вариация на тему моченой брусники. Вместо брусники можно взять более сладкий крыжовник или более кислую клюкву – только регулировать количество сахара по своему вкусу.

250 г / 5 минут

- 200 г брусники, свежей или замороженной - 1,5 ст.л. сахара
- 1/2 чайной ложки соли - свежемолотый перец

1. Бруснику вместе со специями и сахаром размельчить в блендере.
2. Если получается слишком густо, добавить немножко воды и снова пробить в блендере.





НА САМДКОЕ





Просто-таки взрыв витамина С,
а также А, В и прочих!

❖❖❖ ЧЕРНИЧНАЯ ТЮРЯ С ЙОГУРТОМ ❖❖❖

2 порции / 10 минут

- 350 г свежей или замороженной черники
+ немного для украшения
- 4 ст.л. натурального йогурта
(еще подойдет простокваша,
мацони или сметана)
- 40 г сахара
- сок 1/3 лимона
- 1 веточка мяты
для украшения

Нет ничего полезнее и вкуснее, чем наши лесные северные ябды. Черничная тюря – это десерт моего детства. Нужна только тарелка побольше, сахар и йогурт. Ну и ведро черники из леса!

1. Чернику помыть, дать всплыть веточкам и всему лишнему. Добавить тростниковый сахар.
2. Выжать лимонный сок и измельчить все блендером.
3. Теперь выложить тюрю в глубокую тарелку, а в центр столовой ложкой добавить йогурт, не перемешивая. Красота!
4. Украсить черникой и мятой, есть ложкой или круассаном!

«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

7 порций /
1 час 10 минут + 30 минут
+ 2 часа
↑ бизе
↓ в холодильнике

Для бизе:

- 200 г сахарной пудры
- белок 5 свежих куриных яиц
- 100 г лепестков миндаля

Для начинки:

- 150 г чернослива
 - 100 г сахара
 - 50г сахарной пудры
 - 200 мл воды
 - 50 мл коньяка
 - 450 мл сливок
- для взбивания, *заранее охладить*
- 250 г горького шоколада
 - 2 апельсина
 - 2 хурмы (*можно заменить любым сезонным фруктом, который нравится*)



Можно сделать отдельные пирожные или большой торт на большом подносе.

Я немного изменил рецепт этого знаменитого торта-пирожного. В бизе добавляю миндаль – от этого появляется особенный марципановый аромат и тягучесть. Чернослив замачиваю в коньяке и добавляю хурму или персик в зависимости от сезона. Занимает не так уж много времени, если не считать те часы, когда «Графские развалины» смирно стоят в холодильнике или духовке.

1. Сначала приготовить бизе – это можно сделать накануне. Белки взбить миксером или венчиком. *Лучше в процессе не прерываться, чтобы белки не опали.* В самом конце, когда белки приобретут объем и появятся пики, добавить сахарную пудру и через несколько секунд перестать взбивать.
2. Добавить миндаль и нежно перемешать, чтобы белки сохранили объем.
3. Разогреть духовку до 120 °С, выложить бизе на пергамент на противень и печь в духовке около часа, дать бизе остыть. *Сверху правильное бизе хрусткое и твердое, а внутри тянучка.*
4. Чернослив залить кипятком, вскипятить, снять с огня, добавить коньяка и оставить на 20-25 минут. Потом выложить чернослив на доску и расплющить его ложкой.
5. Миксером взбить сливки, в самом конце добавить сахарную пудру.
6. Нарезать хурму, вырезать сегменты из апельсина.
7. Выкладывать слоями – сливок должно хватить на 3 слоя. Сначала бизе, затем сливки, потом чернослив, потом хурму, снова сливки, опять бизе, чернослив и слой сливок.
8. Сверху положить сегменты апельсина.
9. Растопить шоколад и полить им сверху «Графские развалины».
10. Оставить в холодильнике на 1,5-2 часа, чтобы все хорошо пропиталось.
11. Все, можно есть!



❖❖❖ ЧЕРЕШНИК ❖❖❖

10-12 порций / 40 минут

- 1 кг черешни или 750 г замороженной вишни
- 170 г + 70 г сахарного песка
 - 1 ст. л. крахмала
 - 15 г корицы
- 100 г сливочного масла
- 25 г хлопьев миндаля
- 65 г несоленых крекеров

Для фисташковой пасты:

- 100 г очищенных фисташек или 150 г неочищенных
- 30 мл рафинированного растительного масла
- 25 г тростникового сахара



В детстве лето в Майкопе начиналось клубничкой, а потом продолжалось черешней и вишней. У бабушкиных знакомых был вишневый сад. Нас, мальчишек, пускали на дерево только с тем условием, чтобы мы собирали ягоды. А потом все делали вареники с вишней. Как-то в июне, когда был сезон черешни, я придумал этот пирог. Черешня великолепно сочетается с фисташковой пастой. А зимой мы делаем его с замороженной вишней.

1. Черешню очистить от косточек. Или разморозить вишню. Оставить немного для украшения.
2. Сделать фисташковую пасту. Разогреть духовку до 160 °С. Фисташки прогреть в духовке 3-5 минут, периодически помешивая.
3. Дать полностью остыть, блендером измельчить орехи с сахаром, периодически подливая растительное масло. Паста должна получиться как жидкая сметана.
4. Крахмал развести с холодной водой. В кастрюлю положить ягоды и большую часть сахара. Когда закипит, добавить крахмал. Дать начинке загустеть. Снять с огня и добавить корицу.
5. Сливочное масло растереть с сахаром, пока оно не побелеет. Крекеры раскрошить и соединить с маслом. Добавить хлопья миндаля и аккуратно ложкой перемешать, стараясь, чтобы они не ломались.
6. В неглубокие формочки или одну большую форму выложить вишню, затем сверху крошки с хлопьями миндаля.
7. Разогреть духовку до 200 °С. Запекать черешник 7 минут, пока не появится золотистая корочка.
8. Сверху полить фисташковой пастой и украсить свежей черешней.

Обалденно...



ШАРЛОТКА С РЕВЕНЕМ



Вы точно полюбите эту шарлотку, потому что она лучшая на свете. Тесто получается воздушным, пушистым и легким. Конечно, можно эту шарлотку приготовить и с яблоками, но с ревенем получается гораздо свежее. Когда он запекается в сладком тесте, то становится ароматным и сочным, как клубника.



8 порций / 1 час

- 200 г муки
- 150 г сливочного масла
- 120 г сахара
- 300 г сметаны
- 2 яйца
- 500 г ревеня
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- ваниль или ванильный сахар
- топленое масло для смазывания

1. На маленьком огне растопить масло с сахаром и ванилью.
2. Дать остыть, чтобы можно было спокойно дотронуться пальцем, перелить в большую миску и добавить яйца. Размешать венчиком и добавить сметану.
3. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и добавить к остальным ингредиентам. Тесто готово.
4. Ревень нарезать кусочками по 2 см. Добавить в тесто.
5. Разогреть духовку до 170 °С, прогреть там форму для пирогов, смазать маслом и влить туда тесто.
6. Печь минут 35 или 40, пока не появится хороший аромат. Тогда шарлотка будет готова. Для проверки можно проткнуть ее палочкой – к ней не должно прилипать тесто.
7. Вынуть шарлотку из духовки, достать из формы и посыпать сахарной пудрой.

Супер!



❖❖❖ СМЕТАННИК В СТАКАНЕ ❖❖❖



Этo просто сумасшедший десерт. Во-первых, потому, что очень быстрый и простой, во-вторых, потому, что мед со сметаной – отличное сочетание. В-третьих, клубника. Единственное, очень важно, чтобы все ингредиенты были сами по себе самого лучшего качества. Лучше всего пойти на рынок или в фермерскую лавку, купить деревенскую сметану, душистую клубнику и гречишный мед.



5 порций / 30 минут + 5 часов

- 900 г домашней сметаны 20%
- 500 г клубники
- 250 г крекеров без сахара и соли
- 30 г мяты, только листья
- 65 г или 2 ст.л. темного жидкого меда
- 90 г сахарной пудры



1. У клубники отрезать хвостики. Несколько ягод оставить для украшения, остальные – мелко порезать. Мята порубить.

2. Перемешать мелко нарезанную клубнику, мяту и мед.

3. Венчиком перемешать сметану с сахарной пудрой. Руками или скалкой разломать крекеры.



4. Разложить по порционным стаканам или в одну большую банку, как больше нравится. Класть все нужно слоями, в таком порядке: сначала измельченные крекеры, затем клубничную массу, сверху слой сметаны и повторять все сначала, пока стакан не будет полным.

5. Выложив последний слой сметаны, постучать стаканами или банкой по столу, чтобы сметана равномерно распределилась в пространстве, и убрать в холодильник на 5 часов.



6. Достать из холодильника, украсить свежей клубникой и есть длинными ложками – или выложить из банки в глубокие тарелки, обязательно доставая до дна.

Очень вкусно!





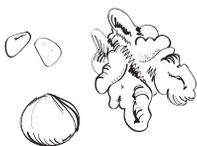
❖ ЛУЧШЕЕ ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО ❖

4 порции / 30 минут

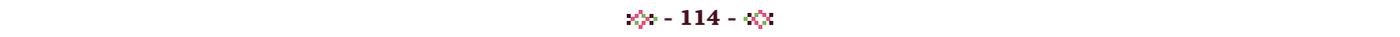
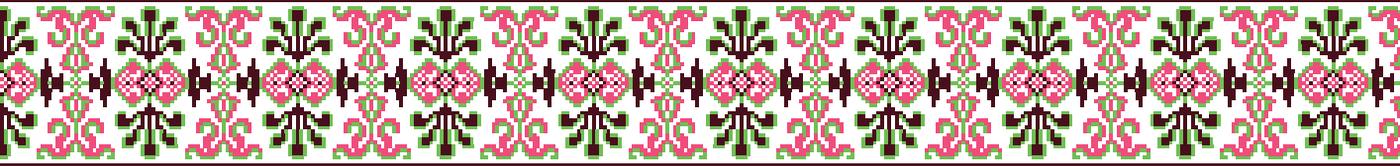
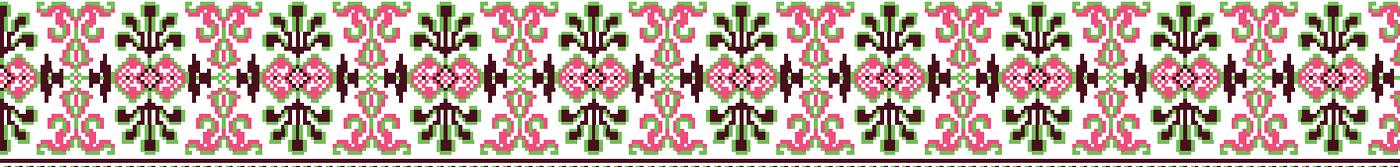
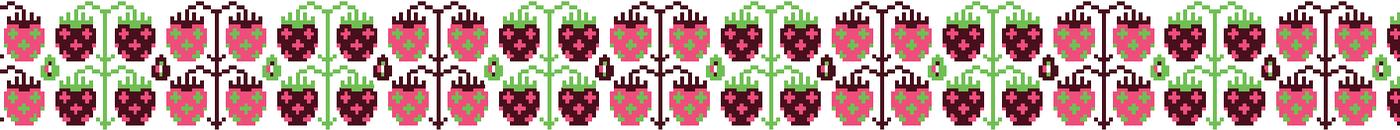
- 4 яблока
- 4 ст.л. жидкого меда
- 1 горсть грецких орехов или орехов пекан
 - 1 горсть фундука
- 1 горсть кедровых орехов
 - 1 горсть кураги
 - 1 горсть черного и желтого изюма
 - 1 ч.л. корицы

Это простой и самый полезный на свете десерт, потому что в него я кладу все самое лучшее, что есть дома. Кедровые орехи, фундук, грецкие орехи или орехи пекан, курагу, желтый и черный изюм, жидкий мед. Самое главное – выбрать крепкое и кислое сезонное яблоко. Но в крайнем случае яблоко сорта Гренни Смит тоже подойдет.

1. Снять «крышку» с яблока. Вытащить ложкой сердцевину, мякоть и семечки.
2. Орехи крупно порубить. Курагу нарезать – чтобы кусочки были размером с изюмину.
3. Мякоть яблока перемешать с орехами, изюмом, курагой и медом. Добавить корицу.
4. Разогреть духовку до 160 °С. Начинку положить в яблоки, закрыть «крышкой» и запекать все вместе 30 минут.







НА ПОМІТКІ



❖❖❖ МОРСЫ ИЗ ОБЛЕПИХИ, КЛЮКВЫ И МАЛИНЫ ❖❖❖

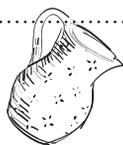
1,5 литра / 10 минут

- 600 г замороженной малины
- 100 г сахара - 1 литр воды
- 500 г замороженной облепихи
- 100 г сахара - 1 литр воды
- 500 г замороженной клюквы
- 120 г сахара - 1 литр воды

*Э*то самые замечательные морсы на свете. Долгой зимой это заряд витаминов и свежий вкус. Нет смысла покупать в магазине морс в пакете, когда можно за 10 минут сделать домашний. Понадобится только замороженные ягоды, блендер и сито для процеживания.

1. Измельчить ягоды с сахаром и водой блендером.
2. Процедить через сито – это обязательно, чтобы избавиться от шкурок.

Такой морс может храниться в холодильнике 1 неделю.





❖❖❖ КОМПОТЫ ❖❖❖

3 л / 25 минут + 2 часа
(дать остыть)

Раньше компоты варили очень старательно и подавали на сладкое с длинной ложкой. Мне это нравится – после серьезного ужина, когда уже не до десерта, можно выпить холодного компота и поесть фруктов из стакана.

ИЗ РЕВЕНЯ С КОПЧЕНОЙ КУРАГОЙ И БАДЬЯНОМ

ИЗ ЛИМОНОВ И ЯБЛОК С ВАНИЛЬЮ

- 3 л воды - 200 г кураги
- 3 звездочки бадьяна - 500 г ревеня
- цедра 1/2 лимона - 200 г сахара

- 3 л воды - 1 стручок ванили
- 6 сезонных яблок, красных и зеленых
- 1/2 лимона - 1,5 стакана сахара

Ревень крупно нарезать, отделить цедру лимона. Сложить все ингредиенты в кастрюлю, залить водой и варить 20 минут.

Яблоки очистить от сердцевин и нарезать дольками. Все остальные ингредиенты положить целыми. Варить 15 минут.

❖❖❖ СОК ИЗ ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЫ С КЛЮКВОЙ ❖❖❖

Первое время я просто ел пророщенную пшеницу, а потом подумал, что можно делать из нее сок. Он невероятно полезен, а пить его гораздо веселее, чем жевать траву. И теперь у меня с этого сока начинается любой хороший день!

Измельчить все ингредиенты в блендере.

Если покажется густо, можно добавить немного воды.

Но если используете замороженные ягоды, имейте в виду, что лед со временем станет водой.

Сахар можно и не класть – если диета превыше всего.

Можно делать его с любыми фруктами, но в банане много углеводов, поэтому он подходит для завтрака.



1 большая порция / 5 минут

- пророщенная пшеница, срезать 1 хороший пучок
 - 2 горсти замороженной или свежей клюквы
 - 1 банан – 1 ст.л. меда или тростникового сахара
-





ПОКРТИКА



500 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА = 300 Г ТОПЛЕННОГО МАСЛА
25 МИНУТ НА КАЖДЫЕ 500 Г МАСЛА

❖❖❖ ТОПЛЕННОЕ МАСЛО ❖❖❖

Топленое масло пахнет детством и карамелькой. И оно обязательно должно быть на русской кухне, потому что вкус сливочного масла хорошо сочетается со вкусом оладьев, каш и многих других вкусных вещей. Но сливочное масло моментально стораёт, зато

топленое масло может долго сохраняться при высоких температурах. И более полезно, если снять белые тяжелые хлопья сверху. В общем, топленое масло – отличная история. Я готовлю большую банку – и хватает на несколько месяцев или даже больше.



- ❖ Выбирать нужно масло только полностью натуральное, не меньше 80% жирности
- ❖ Топить можно в духовке или на маленьком огне в посуде с толстыми стенками
- ❖ Белые хлопья с поверхности масла надо снимать – в них содержатся вредные белки
- ❖ Масло хорошо протопилось, когда цвет его станет прозрачным и янтарным
- ❖ Хранится топленое масло может не меньше 1 года





❖ ❖ КАК ПРОРАЩИВАТЬ ПШЕНИЦУ ❖ ❖

Первые ростки травы – это спасение от авитаминоза, взрыв энергии и хлорофилльный заряд. Сначала мы проращивали пшеницу в ресторанах,

но потом я посадил дома плантацию живых витаминов. И, надо сказать, это невероятно просто и космически полезно.

ПОДГОТОВКА



Подготовить грунт – 2/3 грунта и 1/3 торфа вместе. Семена пшеницы для проращивания можно купить в магазинах здоровья, птичьих лавках или больших супермаркетах. Еще нужен глубокий поднос или судок.



Зерна заранее замочить на 12 часов в столовой минеральной воде без газа. Можно, конечно, в воде из-под крана, но, с моей точки зрения, хлорированная вода все только портит.



ДЕНЬ 1-Й

Надеть садовые перчатки, чтобы не запачкать руки. В судок, поднос или миску (*имейте в виду, что слой земли будет не меньше чем в палец*) насыпать землю ровным слоем в 2 см. Увлажнить водой. Высыпать зерна

пшеницы. Оставшейся землей присыпать сверху – получится сэндвич с пшеницей и землей. Найти симпатичную ткань, закрыть ею от света и оставить прорастать. *В темной и теплой среде всегда просыпается жизнь ;)*



ДЕНЬ 2-Й ИЛИ 3-Й

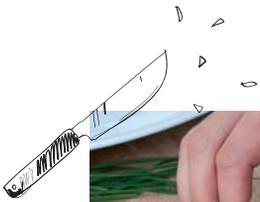
Проверить грядку. Как только появятся ростки (*а к этому времени они должны уже появиться*), открыть пшеницу и выставить на свет. Поливать, следя за тем, чтобы воды не было много – *от избытка влаги посадки могут начать гнить.*

Срезать можно, когда ростки будут 15 см. И делать это каждый день – пока яркий зеленый цвет не начнет бледнеть. Это значит все – польза закончилась. И теперь можно начинать все заново!

❖ КАК РЕЗАТЬ ЛУК МЕЛКИМ КУБИКОМ ❖



❖ КАК РЕЗАТЬ ОВОЩИ ❖



❖ ЧТОБЫ ЧЕСНОК НЕ ГОРЧИЛ ❖



❖ КАК ЧИСТИТЬ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ ❖



❖ КАК РАЗДЕЛЫВАТЬ ВЫРЕЗКУ ❖

Отрезать «голову» – так на поварском сленге называется крупная часть.

Зачистить мясо от жестких пленок и жира.

У вырезки они все находятся только снаружи.



❖ КАК ЗАПЕКАТЬ ОВОЩИ ❖



Время запекания:

МОРКОВЬ – 1 час

КАРТОФЕЛЬ – 40 минут

СВЕКЛА – 1-2 часа

❖ КАК СДЕЛАТЬ ЯЙЦО ПАШОТ ❖



- Лимонный сок поможет белку быстрее свернуться.
- Опускать яйцо лучше в кипящую воду, но потом сразу уменьшить огонь.



❖❖❖ МОРСКАЯ СОЛЬ ❖❖❖

Я использую только морскую соль, потому что она гораздо вкуснее и ценнее обычной. Мне довелось увидеть, как ее добывают. Морскую воду заливают в огромные резервуары и ждут, когда под жарким солнцем она испарится. Оставшуюся на стенках соль соскребают

лопаткой. Рабочие на соляных фермах расстраиваются, если идет дождь: он портит им все планы. Гораздо больше им нравятся солнечные дни с прохладным бризом. Морская соль такая вкусная именно потому, что вся пропахла солнцем и ветром.

НА СТАРТ

8

Строганина	9
Свежий лосось в соли	10
Современная буженина с корневым и витаминным салатами	12
Мой любимый маринад для овощей	14
Малосольные огурцы в пакете	15

САЛАТЫ

16

Свежий салат с яйцом пашот	17
Салат «Оливье»	18
• №1 С соленым лососем и икрой тобико	19
• №2 С раковыми шейками и красной икрой	19
Винегрет	20
Салат из редьки с апельсином и йогуртом	21
Свекла с черносливом и йогуртом	22
Теплый салат со щавелем, малиной и куриными сердечками	24

БЛИНЫ И ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ

26

Великие оладушки из тыквы и цукини	27
Драники с макалкой	28
Сырники со сметаной	29
Блины	30
• Начинки для блинов	32

КАШИ

34

Пшенная каша с тыквой	35
Гречка с трюфельным маслом	36
Перловая каша с фетой	38

ПИРОЖКИ

40

• С яблоками и брусникой	44
• С палтусом	45
• С капустой	45

СУПЫ

46

Замечательный щавелевый суп	47	Свекольник с перепелиными яйцами	54
Суп из белых грибов с пшеницей	48	Окрошка проще простого	55
Уха с водкой	50	Борщ с копченостями	56
Солянка мамы моего друга	52		

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

58

Тесто для пельменей	62
Начинки для пельменей: с говядиной и свиной	63
Начинки для пельменей: с кроликом	63
Тесто для вареников	64
Начинки для вареников: с капустой и беконом	65
Начинки для вареников: с творогом	65



МАКАРОНЫ**66**

Макароны по-флотски	67
Черные спагетти с водкой, икрой и копченым лососем	70

ГОРЯЧЕЕ. МЯСО И ПТИЦА **72**

Потрошки с виноградом	73
Куриные котлетки с соусом из шампиньонов	74
Телячья печень в трюфельном соусе	76
Бефстроганов с белыми грибами и пюре с семечками	78
Котлеты из ягненка с красным луком и травами	80
Рок-рагу из говядины с корнеплодами в горшке	81
Котлеты по-киевски с брусничным соусом	82
Голубцы: говядина+свинина+рис	86
Голубцы: капуста+фета+киноа	88

ГОРЯЧЕЕ. РЫБА **90**

Моя версия судака по-польски	91
Тельное с печенью трески	92
Камбала на углях с хрустящими хлебцами	94
Копченый лосось с хрустящим салатом и травами	96

СОУСЫ **98**

Майонез из перепелиных яиц	99
Шашлычный соус	100
Соус тартар	101
Брусничный соус	101

НА СЛАДКОЕ **102**

Черничная тюря с йогуртом	103
Графские развалины	104
Черешник	106
Шарлотка с ревенем	108
Сметанник в стакане	110
Лучшее печеное яблоко	112

НАПИТКИ **114**

Морсы из облепихи, клюквы и малины	115
Компоты	116
Сок из пророщенной пшеницы с клюквой	117

ПРАКТИКА **118**

Топленое масло	119	Как чистить сладкий перец	123
Как проращивать пшеницу	120	Как разделявать вырезку	123
Как резать лук мелким кубиком	122	Как запекать овощи	124
Как резать овощи	122	Как сделать яйцо пашот	124
Чтобы чеснок не горчил	123	Морская соль	125

Белькович А.

Б 44 Русская кухня. Версия 2.0 / Александр Белькович. – М. : Эксмо, 2013. – 128 с. : ил. – (Кулинария. Авторская кухня).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-64623-4

© Белькович А.С., текст, фото, 2013
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Белькович Александр

РУССКАЯ КУХНЯ

Версия 2.0

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Художественный редактор *Г. Федотов*
Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: Издательство «ЭКСМО»-ЖШК, 127299, Мәскеу, Ресей, Клара Цеткин көш., үй 18/5.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Таяар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

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

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**

E-mail: international@eksmo-sale.ru

*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*

international@eksmo-sale.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.07.2013. Формат 84x108^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,44.

Тираж 4000 экз.

Отпечатано в типографии Шеньчжень Бестивелл Принтинг Ко.Лтд
Нанькень, 3-я индустриальная зона, Бантьянь, район Лоньгань, Шеньчжень, Китай

ISBN 978-5-699-64623-4



9 785699 646234 >







Родом с Севера России, он с детства знает рецепты отличных dranиков с макалкой, наваристых супов, сочных котлет и пельменей.

Каждый рецепт взят из всем знакомых меню семейных обедов, школьных столовых и прочих мест, с которыми связаны самые любимые гастрономические воспоминания. При этом шеф Саша Белькович всегда привносит в привычные блюда что-то свое, новое и динамичное. Поэтому его куриные котлеты нравятся всем, а черешник с фисташковой пастой вызывает чувство настоящего счастья.

Александр Белькович стал шеф-поваром ресторана Terrassa в Санкт-Петербурге в 21 год, к тому времени сделав стремительную карьеру в Москве в знаменитом Correa's москвича американского происхождения Айзека Корреа. С головокружительной скоростью он прошел путь от чистки картошки до должности бренд-шефа ресторанной группы Ginza Project.

Сейчас Саше – 28, и он поставил кухню больше, чем в двух десятках ресторанов. Работая над меню для русского заведения «Мари Vanna» в Лондоне, Саша решил сделать книгу о простой русской еде, которую мы знаем и любим.

«Время менять стереотипы о русской кухне, модернизировать ее и привносить новое. Приготовить пасту, но сделать это с местными продуктами и в русском духе, почему нет?»

Александр
Белькович



ISBN 978-5-699-64623-4



9 785699 646234 >



Ближе к природе

