



ЩЕПОТКА ВКУСНЫХ ВОСПОМИНАНИЙ

Простые
и понятные рецепты
для ностальгических
встреч

Евгения Решанова
matushka_harriet

ЕВГЕНИЯ РЕШАНОВА
MATUSHKA_HARIET

Щепотка вкусных ВОСПОМИНАНИЙ



КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА

2024

Содержание

ГЛАВА 1

Завтраки

Фирменный омлет матушки Хариет	11
Яичница-болтунья (скрэмбл)	12
Яйца чилбир	15
Яйцо пашот в ситечке	16
Ночная овсянка в банке	21
Гречневые блинчики	22
Венские вафли	25



ГЛАВА 2

Салаты

Морковный салат с курицей	31
Салат «Коул слоу»	32
Свекла с орехами и йогуртовой заправкой	35
Грузинский салат	36
Салат с кукурузой и жареным сыром	39
Табуле	40
Греческий салат	43
Теплый картофельный салат с курицей	44
Росолье (эстонский салат)	47



ГЛАВА 3

Соусы и закуски

Сальтисон	53
Вареная кукуруза со сметаной	54
Запеченный батат с сыром	57



Запеченные помидоры черри	58
Маринованная моцарелла	59
Маринованные перцы	60
Кабачковая икра	63
Грибной паштет	64
Тапенада	65
Сливочный соус с брокколи	66
Томатная сальса	68
Соус тартар	69
Горчичный соус.....	70
Брусничный соус.....	71



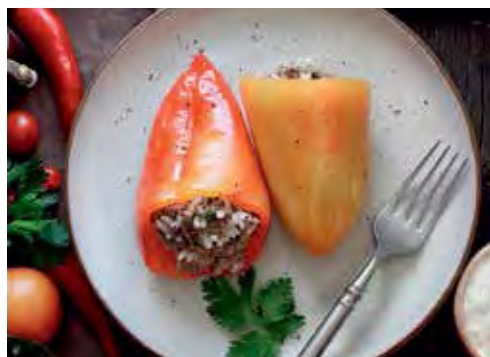
ГЛАВА 4 Супы

Таратор	77
Суп из запеченных перцев	78
Томатный суп с запеченными баклажанами.....	81
Минестроне	82
Брамборачка (чешский суп)	85
Постный борщ	86
«Сладкая» уха	89



ГЛАВА 5 Второе

Пряный булгур с овощами	95
Овощное рагу	96
Запеченный картофель.....	99
Жареха	100
Фаршированные перцы	103
Жюльен в кабачке	104
Рыбные котлеты от Веры Ильиничны.....	107
Рыба под укропным маринадом	108



Куриная голень в хрустящей панировке	111
Куриная отбивная	112

ГЛАВА 6

Хлеб и другая выпечка

Хлеб «Фугас»	117
Чиабатта	118
Слоеные расстегаи	121
Карельские калитки	122
Киш с кабачком и курицей	125
Пирог «Рататуй»	126
Летняя пицца с нектаринами	129



ГЛАВА 7

Сладкое

Запеченные груши с сыром	135
Творожные рогалики	136
Тыквенные булочки с карамельным соусом	139
Сливовая галета	140
Королевская ватрушка	143
Шоколадный клафути	146
Ревани (турецкий манник)	149
Банановый «хлеб»	150
Панна-котта	153
Пирожное «Картошка»	154
Шоколадная колбаса	157
Чизкейк с ягодным желе (без выпечки)	158







Еще будучи совсем девчонкой, любящей книги и росшей на них, я всегда знала, что однажды напишу свою. А вот то, что это будет книга с рецептами и фотографиями, ни за что бы не подумала!

В моем детстве кулинарные книги были... скажем так, скучными: с сухими измерениями в стандартных стаканах и минимальным количеством картинок. Немудрено, что мне не приходило в голову стать автором таковой. Но все меняется и развивается, теперь вы держите в руках это яркое и живое издание — мою книгу (пишу и не верится!).

В ней я решила соединить ностальгическое с современным, то, что помню с малых лет, и то, что сейчас украшает наши посиделки. На них мы отдаем должное новым технологиям, продуктам, находкам из других стран, но нет-нет, да и вспоминаем кухню бабушек и мам: «А помнишь, как было вкусно?!» Может, и у вас будет так?

Пусть эта книга принесет вам удовольствие в приготовлении, открытии вкусов и сочетаний. Не бойтесь познавать новое, наслаждайтесь каждой страничкой, рецептом, фотографией. Надеюсь, все, что вы найдете на последующих страницах, принесет вам искреннюю радость.

Бесконечно благодарю моего мужа Андрея за поддержку, за то, что не одинока на пути к своей мечте. Спасибо, что всегда рядом. Ценю и люблю тебя.

Спасибо моим дочерям Анисье и Стефании. Вы делаете меня лучше. Целую вас.

Спасибо моим подписчикам и читателям за тепло и мотивацию к дальнейшему росту. Обнимаю каждого!

С безграничной любовью,
Евгения Решанова



ГЛАВА 1

Завтраки





Фирменный омлет матушки Хариет

НА 1 ПОРЦИЮ

Яйцо — 1 шт.

Молоко — 50 мл

Рисовая мука — 15 г

Полутвердый сыр — 10 г

Прованские травы — щепотка

Соль — щепотка

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. В миске смешайте венчиком яйцо, молоко, муку и соль. Сыр натрите на мелкой терке.

2. Нагрейте сковороду с каплей растительного масла и убавьте огонь. Вылейте яично-молочную смесь, добавьте прованские травы.
3. Как только верх омлета начнет схватываться, посыпьте натертым сыром. Накройте крышкой и держите так буквально минуту. После сверните омлет в конвертик и немедленно подавайте.

Для более нежного омлета используйте продукты комнатной температуры.

Перед тем как вылить яичную массу в сковороду, еще раз перемешайте (рисовая мука может осесть на дно чаши).

Подавайте омлет с любыми добавками по вкусу: слабосоленой рыбой, авокадо, свежими или вялеными томатами, ветчиной.

Яичница-болтуня (скрэмбл)

НА 1 ПОРЦИЮ

Яйца — 2 шт.

Молоко — 30 мл

Сливочное масло — 7 г

Пармезан — по вкусу и по желанию

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Любимый хлеб для подачи

1. Подсушите ломтики хлеба на сухой сковороде и отложите их до подачи.
2. Яйца взбейте с молоком и солью до объединения ингредиентов (сильно взбивать не нужно).

3. На небольшой сковороде с толстым дном на сильном огне растопите сливочное масло.
4. Влейте яично-молочную смесь и сразу убавьте огонь. Начинайте перемешивать яйца лопаткой, не давая им схватиться и разбивая крупные кусочки. Готовьте так около полутора минут (главное — не пересушить!).
5. Готовую яичницу присыпьте тертым пармезаном, подайте с поджаренным хлебом.

Советую тереть пармезан как можно мельче, почти в пыль. Для этого стоит воспользоваться многогранной теркой, вам будет нужна сторона для цедры.





Яйца чилбир

НА 1 ПОРЦИЮ

Яйца — 2 шт.

ДЛЯ ЙОГУТОВОЙ «ПОДУШКИ»

Греческий йогурт — 5 ст. л.

Оливковое масло — 1 ст. л.

Лимонный сок — 1 ч. л.

Чеснок (сушеный) — щепотка

Укроп (свежий) — веточка

Соль — щепотка

ДЛЯ ОРЕХОВОГО СОУСА

Сливочное масло — 1 ст. л.

Паприка (молотая) — 1 ст. л.

Грецкие орехи — горсть

КРОМЕ ТОГО

Любимый хлеб для подачи

1. Йогурт слегка подогрейте, смешайте с чесноком, лимонным соком, солью и мелко нарезанным укропом. Распределите по тарелке.
2. Для орехового соуса растопите сливочное масло на сковороде. Добавьте паприку и измельченные орехи. Прогревайте около минуты, затем снимите с огня.
3. Приготовьте яйца пашот (см. страницу 16).
4. На йогуртовую «подушку» выложите яйца, дополните ореховым соусом. Подавайте с подсушенным хлебом.

В качестве завершающего штриха советую дополнить яйца любимой зеленью. А дальше... возьмите ломтик хлеба, подденьте яйцо, чтобы кремовый желток разлился по йогурту. Бережно перемешайте, обмакните корочку в получившуюся смесь и наслаждайтесь.

Яйцо пашот в ситечке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйцо (лучше С1) — 1 шт.

КРОМЕ ТОГО

Творожный сыр — по вкусу

Рукола, вяленые томаты, каперсы и т. д. — по вкусу и по желанию

Любимый хлеб для подачи

1. В небольшом сотейнике вскипятите воду, убавьте огонь до минимума. Ситечко установите на пиалу, разбейте в него яйцо (лишний белок стечет вниз).

2. Аккуратно вылейте яйцо из ситечка в центр сотейника. Варите не более минуты, затем выловите яйцо шумовкой и положите на смазанный творожным сыром хлеб. По желанию дополните руколой, вялеными томатами, каперсами.

Этот способ приготовления я называю «без нервных срывов». Пашот получится 100%. Зачем нужно ситечко? С его помощью мы удалим лишний белок, останется ровно столько, сколько нужно. Не понадобится даже размешивать воду, целиться в образовавшуюся воронку — здесь минимум действий и максимум результата.

Не держите яйцо в ситечке долго, разбили — и сразу в кипяток.

Разнообразьте ваши завтраки! Пашот прекрасно дополнит несладкую овсянку, кабачковые, сырные или шпинатные вафли, а также тосты.





«В эфире «Пионерская зорька!»

Под эти позывные на протяжении десяти лет проходил мой завтрак перед школой. Слушала зазорных ведущих, знакомивших с достижениями советских школьников, говоривших об участниках и победителях всевозможных конкурсов и олимпиад. «Вот бы мне так!» — мечтала я, поглощая бутерброды с вареной колбасой и запивая их сладким черным чаем.

Но я была обычной девочкой из маленького уральского городка, живущей в мечтах и книгах, влюбленной в Тимура Гараева (а я Женя — какое чудесное совпадение), жаждущей провести летние каникулы как герои книги Гайдара...

Но стойте-ка! Опаздываю в школу!

Кислица, дикая редька, цветы акации, клевер, цветы сирени, шиповник, осока, дикая черемуха, муравьи... В детстве поглощалось все, что не приносило вреда. Безвредность познавалась опытным путем в зарослях лопуха.

Грызть каменный кисельный брикет. Смешивать сухой какао-порошок с сахаром и жевать, запивая водой (почему не разводила в стакане? Тайна!). Набить полный рот сухого молока и попытаться не задохнуться, пережевывая это месиво.



Лучший бутерброд — черный хлеб, ароматное подсолнечное масло и крупная соль. Сладкий бутерброд — батон, масло и сахар. Ну сэндвич из печенья с маслом — уже особый шик.

Гудрон с ближайшей стройки — первая жвачка советского ребенка (челюсти потом ломило так, что разговаривать было больно, — так что не повторяйте).

Как мы выжили? Вопрос риторический. Главное, чтоб поблизости был лопух.



PREMIUM QUALITY
FARM FRESH

Ночная овсянка в банке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья (долгой варки)

Ягоды, фрукты, орехи — по вкусу

Кефир (нежирный)

Мед (жидкий)

Корица — щепотка

Какао-порошок и шоколадные капли (для шоколадной овсянки) — по вкусу

1. Возьмите красивую баночку и выложите в нее все ингредиенты слоями: немного овсяных хлопьев, кружочки банана, мед, снова хлопья, кефир, ягоды, корицу и орехи.

2. Готовя шоколадную овсянку, подмешайте какао-порошок и шоколадные капли. Если хочется сделать завтрак послаще, чаще прослаивайте медом и(ли) ломтиками банана.
3. Закройте банку крышкой и уберите на ночь в холодильник.

В этом рецепте я намеренно не указываю количество ингредиентов. По сути точные цифры не играют роли, вы все можете сделать по вкусу, овсянка получится в любом случае.

Когда баночка будет собрана и готова для настаивания в холодильнике, можно воспользоваться деревянной палочкой и помочь кефиру пройти во все слои.

Такой завтрак удобно брать с собой в офис или на прогулку.

Гречневые блинчики

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко — 280 мл

Гречневая мука — 70 г

Пшеничная мука — 30 г

Минеральная вода (газированная) — 30 мл

Яйца — 2 шт.

Растительное масло — 2 ст. л.

Сахар — 2 ст. л.

Соль — щепотка

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. Яйца взбейте венчиком с сахаром и солью. Добавьте растительное масло, влейте молоко и перемешайте.

Просейте всю муку, еще раз тщательно перемешайте и оставьте на пять минут (за это время тесто загустеет).

2. Влейте минеральную воду и снова перемешайте. Консистенция готового гречневого теста не должна отличаться от консистенции обычного теста для блинов. По необходимости можно добавить еще воды.
3. Разогретую сковороду смажьте растительным маслом (один раз на все время приготовления) и готовьте блинчики.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Если тесто загустеет в процессе приготовления блинчиков, его нужно снова разбавить минеральной водой.

Смородиновое или черемуховое варенье идеально сочетается с такими блинчиками! А еще вы можете добавить ягоды.





Венские вафли

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сметана 15 % — 150 г

Мука — 130 г

Сахар — 70 г

Сливочное масло — 20 г

Яйца — 2 шт.

Лимонный сок — 1 ч. л.

Разрыхлитель — 4 г

Ванилин — щепотка

Соль — щепотка

1. Растопите сливочное масло. Смешайте муку, разрыхлитель и ванилин.

2. Отдельно слегка взбейте яйца с сахаром (до пены), добавьте сметану, перемешайте. Сюда же просейте мучную смесь, добавьте соль и перемешайте.
3. Следом влейте лимонный сок и растопленное масло. Получится негустая масса, по консистенции напоминающая тесто для оладий. Дайте постоять минут пять, затем выпекайте порциями до золотистого цвета на хорошо разогретой вафельнице.

Все продукты должны быть комнатной температуры.

Если тесто получилось густым, его можно разбавить теплым молоком.

Готовые вафли подавайте с ягодами, сахарной пудрой, листочками мяты или базилика.



ГЛАВА 2

Салаты





Лето. Мне лет десять. Я просыпаюсь от звука работающего где-то на улице трактора. Звук этот не раздражает, он, как урчащий кот, настаивает на пробуждении.

Подхожу к открытому окну, где легкий ветерок играет с тюлем — подкидывает его к потолку и опускает мне на голову.

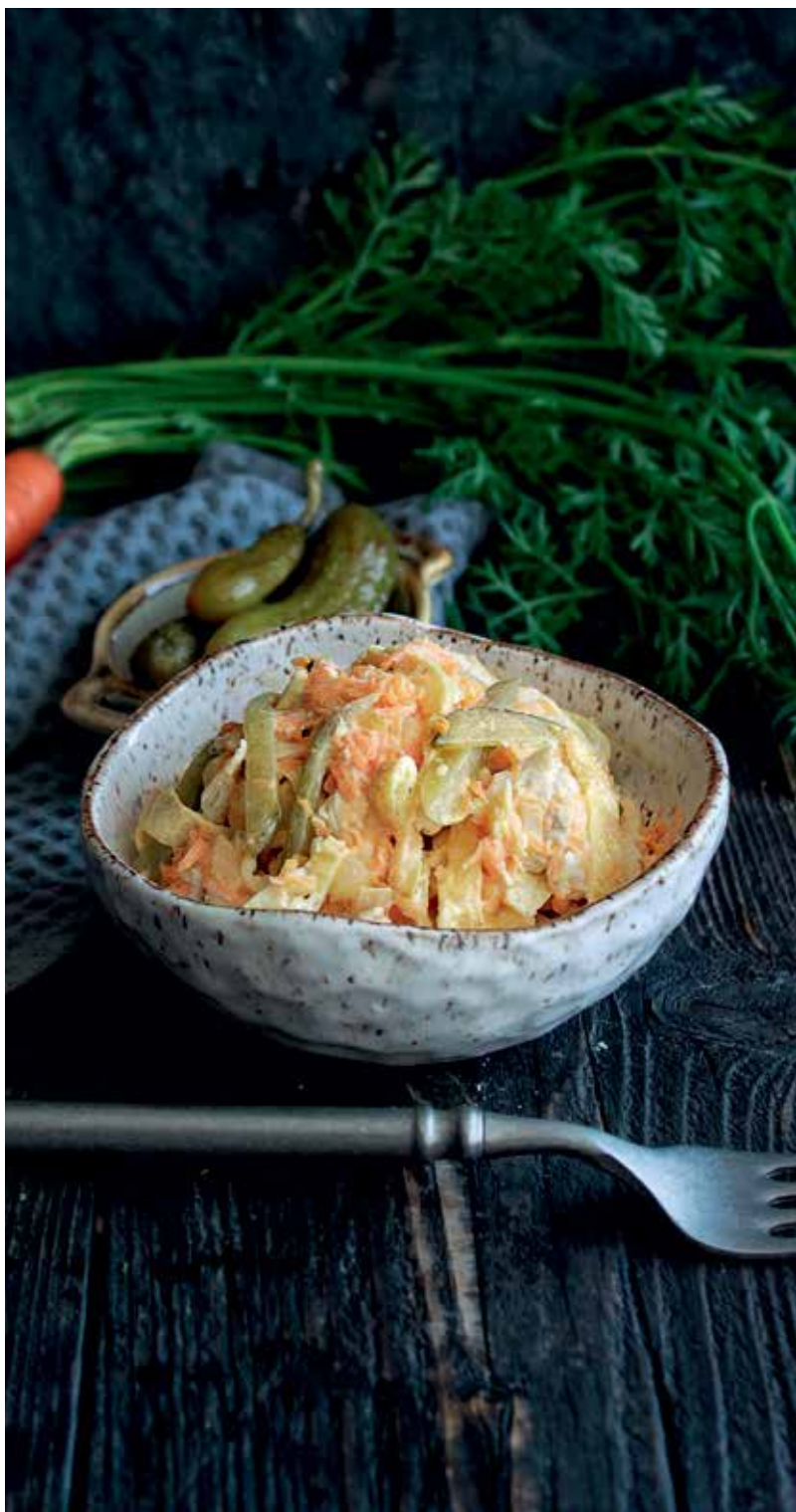
Вы помните тот самый аромат теплого лета из детства? У каждого он свой. У меня — запах солнца, земли, луговых трав, асфальта после дождя, хвойных иголок и мягкого мха.

Вспоминаю о важной миссии — пробраться на кухню только по теплым следам солнца. Оступиться нельзя! Там ждет корзина свежих созревших помидоров, кусок черного хлеба с солью и ароматным подсолнечным маслом. С этой добычей — обратно в постель, к недочитанной истории.

Воспоминания греют, успокаивают меня на протяжении всей жизни... Я тот ребенок, что вырос на книгах, мечтавший, что однажды напишет свою.



Теплое утро, окно, мягкий ветерок, нежные прикосновения тюля, урчание трактора, черные хлебные крошки на простыне — мое богатство из детства. Люблю его и храню.



Морковный салат с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное мясо (отварное) — 100 г

Маринованные огурцы — 50 г

Морковь — 1 шт.

Лук (репчатый) — 1 шт.

Яйцо — 1 шт.

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Греческий йогурт — 60 г

Растительное масло для жарки

1. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на мелкой терке. Поместите лук и морковь в сковороду и с небольшим количеством растительного масла обжарьте до прозрачности лука. Снимите с огня.

2. Яйцо взбейте вилкой до объединения желтка и белка. Обжарьте на сковороде на небольшом количестве растительного масла (получится «блинчик»). Сверните «блинчик» в трубочку и тонко нарежьте.

3. Огурцы нарежьте соломкой. Куриное мясо разделите на волокна.

4. Смешайте лук с морковью, огурцами, курицей и полосками яичного «блинчика». Добавьте йогурт, посолите и хорошо перемешайте.

Вместо йогурта можно взять сметану.

Салат «Коул слоу»

ДЛЯ САЛАТА

Белокочанная капуста — четверть кочана

Морковь — 1 шт.

Зеленый лук — небольшой пучок

Соль — щепотка

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

Греческий йогурт — 150 г

Уксус (яблочный или бальзамический) —
2 ст. л.

Лимонный сок — 1 ст. л.

Мед (жидкий) — 1 ст. л.

Горчица — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

1. Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке. Посолите и чуть помните овощи для сочности. Добавьте немного нарезанного лука.
2. Смешайте все ингредиенты для заправки, по необходимости отрегулируйте вкус.
3. Добавьте заправку к салату и хорошо перемешайте.

Основу этого салата — капуста, к которой мы добавляем йогуртовую заправку. Все остальное — как ваша душа пожелает: от моркови до ананаса с яблоками.

Для более яркого цвета возьмите краснокочанную капусту.

Вы, наверное, заметили, что я люблю микрозелень. Она вносит свежую ноту, полна пользы и отлично смотрится. Украшайте ею все, что пожелаете!





Свекла с орехами и йогуртовой заправкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свекла — 200 г

Грецкие орехи — 20 г

Греческий йогурт — 30 г

Чеснок — 1 зубчик

Соль — по вкусу

1. Отварите свеклу и остудите. Очистите и натрите ее на мелкой терке.

2. Грецкие орехи подсушите на сухой сковороде, затем порубите (но не слишком мелко).
3. Смешайте свеклу с орехами, солью, йогуртом и пропущенным через пресс чесноком.

Вместо йогурта попробуйте взять сметану 10%.

Грузинский салат

ДЛЯ САЛАТА

Помидоры — 3 шт.

Огурец (крупный) — 1 шт.

Красная луковица — 1 шт.

Кинза — 1 пучок

Соль — по вкусу

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

Грецкие орехи — 100 г

Вода (холодная) — 50 мл

Подсолнечное масло (нерафинированное) —
2 ст. л.

Винный уксус — 2 ч. л.

Чеснок — 1 зубчик

Соль — по вкусу

1. Очистите огурец, крупно нарежьте. Так же крупно нарежьте помидоры, лук — тонкими полукольцами. Кинзу мелко порубите.

2. Для заправки в чаше блендера измельчите орехи с чесноком. Добавьте уксус, масло, соль и воду. Перемешайте до получения пасты.
3. Положите овощи в салатник, добавьте ореховую заправку. По желанию дополнительно посолите и перемешайте.

**Масло используйте только ароматное нерафинированное, с другим будет совсем не то.
Кинза в этом рецепте не заменяется петрушкой.**





Салат с кукурузой и жареным сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукуруза (молодая) — 1 початок

Помидоры черри — 150 г

Адыгейский сыр — 100 г

Рукола — пучок

Тимьян или базилик (свежий) — несколько веточек

Копченая паприка — 0,5 ч. л.

Оливковое масло — по вкусу

Бальзамический соус — по вкусу

Сливочное масло — по вкусу

Сванская соль — щепотка

1. Очистите кукурузу, разрежьте початок на четыре части и варите в кипящей воде пять минут (подсаливать воду не нужно). Затем смажьте кукурузу сливочным маслом, посолите и присыпьте паприкой. Обжарьте на гриле.

2. Сыр некрупно нарежьте. Разогрейте сковороду с небольшим количеством сливочного масла и обжарьте сыр с двух сторон.
3. Положите на тарелку кукурузу, сыр и помидоры черри. Сбрызните оливковым маслом и бальзамическим соусом, по желанию дополнительно присолите. Добавьте руколу и тимьян (базилик).

Салат или закуска? Решать вам! Если скажете, что закуска, то отвечу, что ее вполне можно есть и руками.

Используйте те ароматные травы, что вам по душе.

Табуле

ИНГРЕДИЕНТЫ

Булгур — 70 г

Кипяток — 140 мл

Петрушка — 1 пучок

Помидоры — 2 шт.

Огурец — 1 шт.

Зеленый лук — 1 пучок

Базилик, кинза, мята — по вкусу
и по желанию

Оливковое масло — 3 ст. л.

Лимонный сок — 3 ч. л.

Соль, перец — по вкусу

1. Булгур залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте на 30 минут.

2. Хорошо перемешайте лимонный сок, оливковое масло и перец. Всю зелень мелко нарубите, помидоры и огурец нарежьте небольшими кубиками.
3. Подмешайте к булгуру лимонную заправку. Добавьте овощи и зелень. Посолите по вкусу и еще раз перемешайте.

Табуле можно убрать на какое-то время в холодильник (например, на час), хуже ему не будет. Напротив, булгур напитается ароматами трав и лимона.

Подать на гарнир? Легко! Мне очень нравится сочетать табуле с красной рыбой, а также с курицей.





Греческий салат

ДЛЯ САЛАТА

Огурцы — 300 г

Помидоры — 250 г

Сладкий перец — 200 г

Оливки (черные, без косточек) — горсть

Красный лук (сладкий) — 1 шт.

Зеленый базилик (свежий) — горсть

Фета — по вкусу

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

Оливковое масло — 60 г

Бальзамический уксус — 2 ст. л.

Мед (жидкий) — 1 ч. л.

Орегано — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

1. Томаты, огурцы, перец нарежьте кубиками, оливки — пополам. Лук нарежьте кольцами и разделите на четвертинки.
2. Сложите подготовленные ингредиенты в миску и аккуратно перемешайте. Разложите по тарелкам. Сверху положите кубики феты.
3. Смешайте все ингредиенты для заправки и полейте ею салат. Добавьте листочки зеленого базилика.

Основу этого салата — ароматные овощи и качественное оливковое масло. Так что советую готовить его в разгар сбора урожая.

Дополнительно солить не нужно: фета и соль в заправке сделают свою работу.

Заправлять салат следует непосредственно перед подачей.

Теплый картофельный салат с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель — 400 г
 Куриное филе — 350 г
 Маринованные огурцы — 150 г
 Редис — 4 шт.
 Каперсы — 30 г
 Укроп — 3 веточки
 Соевый соус — 20 мл
 Специи для курицы — 1 ст. л.
 Растительное масло — 1 ст. л.

КРОМЕ ТОГО

Сметана — 100 г
 Горчица (зернистая) — 1 ст. л.
 Бальзамический уксус — 1 ч. л.
 Соль, перец — по вкусу
 Растительное масло для жарки

1. Соедините специи для курицы с растительным маслом и соевым соусом. Слегка отбейте филе молотком и обмажьте смесью на соевом соусе.

Оставьте мариноваться, пока готовятся другие ингредиенты.

2. Картофель отварите в мундире. Остудите, почистите и нарежьте небольшими кубиками. Редис нарежьте тонкими ломтиками, огурцы — мелкими кубиками. Укроп мелко порубите.
3. Для соуса смешайте сметану, уксус, горчицу и соль. Отложите часть соуса для подачи, остальное соедините с овощами и добавьте каперсы.
4. Курицу обжарьте на растительном масле с двух сторон до готовности.
5. Выложите овощи на тарелку. Курицу нарежьте, добавьте к овощам, дополните оставшимся соусом и поперчите.

Попробуйте вместо курицы индейку. Специи используйте любые по вкусу, подойдут и готовые смеси.





Росолье (эстонский салат)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе сельди (слабосоленой) — 250 г
Яйца (сваренные вкрутую) — 3 шт.
Маринованные огурцы — 2 шт.
Картофель (сваренный в мундире) — 2 шт.
Морковь (вареная) — 1 шт.
Свекла (вареная) — 1 шт.
Красная луковица — 1 шт.

КРОМЕ ТОГО

Сметана — 80 г
Горчица — 5 г
Лимонный сок — 0,5 ч. л.
Соль — по вкусу

1. Лук мелко нарезать. Картофель, морковь и свеклу очистить, нарезать небольшими кубиками. Прибавить некрупно нарезанную сельдь.
2. Для заправки смешать сметану, горчицу, лимонный сок и соль. Добавить в салат и перемешать. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на час.
3. Подавать салат порционно или выложив в селедочницу.

Советую положить в этот салат хрустящее зеленое яблоко, получится очень хорошо.



ГЛАВА 3

Соусы и закуски





Пельмени — значит, вся семья в сборе. Процесс их создания начинается с фарша, проходящего через ручную мясорубку, прикрепленную к столу. Все, что могло сломаться у такой мясорубки, — это стол, к которому она крепилась. Петрович с усердием — пожалуй, даже чрезмерным — крутит ручку, а я заворожено смотрю, как мясные червячки выходят из дырочек, утирая «луковые» слезы.

Тесто за мамой. У нее оно всегда получается гладким, эластичным. Мама крутит из него колбаски и быстрыми движениями делает заготовки. Нам с Петровичем только успевать лепить пузатые пельмешки. Доска, другая, противень, поднос... Пельменей много не бывает.

А если отмечаем праздник у Токаревых, то там только держись! Пельмени — один другого краше и повсюду — в холодильнике, морозилке, на балконе. Вода закипает в огромной кастрюле и уже пахнет лаврушкой. Признаться, я всегда завидовала тем, кому поручали варку пельменей — у них же есть возможность испробовать самый первый пельмень, вынести приговор о готовности, за которым последует клич: «Готово!»

«Жень, во что макать будешь?» Ответ всегда один — уксус с горчицей. Это же



просто невероятное сочетание! Как я посмела забыть его за эти годы, променять на такую скучную сметану?

И, конечно, хреновая закуска — так у нас на Урале называют острую смесь из корня хрена, томатов и чеснока. Горячий пельмень в паре с ней — вот подлинный восторг! Жмуришься от пара, обжигаясь бульоном, и понимаешь, что очень счастлива прямо сейчас, в эту секунду.



Сальтисон

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное филе — 500 г

Прованские травы — 1 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

Желатин (в гранулах) — 6 г

Соль, перец — по вкусу

1. Филе нарежьте на кусочки по два см. Добавьте прованские травы, выдавите чеснок. Посолите, поперчите, добавьте желатин и тщательно перемешайте.

2. Возьмите рукав для запекания и сложите в него курицу. Плотнo утрамбуйте, формируя батон. Прямо в рукаве положите его в прямоугольную форму для хлеба или кекса. Выпекайте при 190 °C 50 минут.
3. По готовности выньте батон из духовки, остудите. Для полной стабилизации уберите в холод минимум на три часа.

Для большей сочности используйте филе бедра, а не грудки. К нему можно добавлять свежие пряные травы и перец горошком. Для яркости положите небольшие кусочки моркови, тыквы или сладкого перца. Остроту придаст чили (как молотый, так и свежий).

Предварительно активировать желатин не нужно, все получится само уже в духовке.

Подавайте с чиабаттой, горчицей, корнишонами, каперсами, оливками.

Вареная кукуруза со сметаной

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукуруза (молодая) — 2 початка

Сметана 10–15 % — 2 ст. л.

Сливочное масло — по вкусу

Соль, паприка, острый перец — по вкусу

1. В большой кастрюле вскипятите воду, но не солите ее.
2. Очистите початки от листьев и опустите в кипяток. Варите 20 минут.

3. Готовую кукурузу со всех сторон смажьте сливочным маслом и посолите. Добавьте сметану, присыпьте паприкой и острым перцем.

Соль советую взять вкусную — сванскую или адыгейскую.

Специи по своему усмотрению; так, копченая паприка здесь особенно хороша, но вы с легкостью можете заменить ее чем-то другим.





Запеченный батат с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ

Батат — 2 шт.

Оливковое масло — 3 ст. л.

Лимонный сок — 1 ч. л.

Прованские травы — 0,5 ч. л.

Копченая паприка — 0,5 ч. л.

Тимьян — 0,5 ч. л.

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Сыр с белой плесенью (бри или камамбер) — 1 головка

Розмарин — щепотка

1. Батат подготовьте как обычный картофель: тщательно вымойте и очистите. Нарежьте кубиками со стороной около двух см.
2. В миске смешайте масло, специи и лимонный сок. Посолите батат и добавьте к нему масляно-пряную смесь. Хорошо промешайте, выложите в жаропрочную форму и выпекайте при 180 °С около 20 минут.
3. Надрежьте головку сыра так, чтобы с одной стороны получилась неглубокая ромбовидная сетка. Добавьте пару капель оливкового масла и посыпьте розмарином.
4. Достаньте батат из духовки, освободите место в центре формы. Положите туда сыр (надрезами вверх) и верните в духовку на три-пять минут.
5. Подавайте сразу же, пока сыр горячий и тянется (макайте в него дольки батата или кусочки хрустящего хлеба и наслаждайтесь невероятным вкусом!).

В следующий раз вместо батата возьмите мини-морковки или ломтики тыквы. Экспериментируйте с добавками: щепотка чили, какая-то интересная соль, пряные травы, карри — все это поможет сделать простое блюдо ярким и вкусным. Оно отлично покажет себя, скажем, на встрече с друзьями!

Тимьян и розмарин могут быть как свежими, так и сухими, смотря что у вас есть на момент приготовления.

Запеченные помидоры черри



ИНГРЕДИЕНТЫ

Помидоры черри — 250 г

Чеснок — 3 зубчика

Тимьян — 1 веточка

Прованские травы — 1 ч. л.

Оливковое масло — по вкусу

Соль — по вкусу

1. Помидоры и зубчики чеснока положите в форму для запекания.
2. Сбрызните оливковым маслом, добавьте соль и травы.
3. Запекайте при 180 °C 15–20 минут.

Специи добавляйте по своему вкусу.

Готовые помидоры можно размять вилкой и подать в качестве намазки на хлеб.

Маринованная моцарелла

ИНГРЕДИЕНТЫ

Моцарелла (мини) — 200 г

Чеснок — 3 зубчика

Лимонный сок — 1 ст. л.

Прованские травы — 1 ч. л.

Тимьян — 1 веточка

Оливковое масло — по вкусу

Соль — по вкусу

1. Моцареллу сложите в баночку. Зубчики чеснока разрежьте пополам и положите к сыру.
2. Оливковое масло прогрейте и залейте им моцареллу с чесноком. Добавьте травы, соль, лимонный сок.
3. Герметично закройте и уберите в холодильник минимум на сутки.

Такой сыр — отличная закуска, дополнение к салатам из свежих овощей и к домашней пицце. Да, и не спешите выливать ароматное масло — оно сделает вкус любого блюда ярче и насыщеннее.



Маринованные перцы

ИНГРЕДИЕНТЫ

Болгарские перцы (красные) — 1 кг

Подсолнечное масло — 35 г

Петрушка и(ли) кинза — 3–5 стеблей

Чеснок — 2 зубчика

Уксус 6–9% — 2 ч. л.

Бальзамический уксус — 1 ч. л.

Прованские травы — 0,5 ч. л.

Соль — по вкусу

1. Запеките перцы целиком (на это уйдет 20 минут при 180 °С). Готовность легко определить по бокам перца — они должны потемнеть.

2. Достаньте перцы из духовки, положите в полиэтиленовый пакет минут на десять и завяжите его. Затем очистите перцы, удалите семена. Мякоть нарежьте полосками.
3. Для маринада пропустите через пресс чеснок, зелень измельчите. Соедините их с прованскими травами, всем уксусом, маслом и солью.
4. Добавьте маринад к перцам, хорошо перемешайте и положите в баночку с герметичной крышкой. Уберите в холодильник минимум на два часа (в идеале на ночь).

Если любите поострее, то добавьте стручок острого перца, его нужно запечь вместе с остальными перцами.

Эта закуска не для консервации, храните ее в холодильнике не более пяти дней. Хотя зачем хранить? Ешьте скорее!





Кабачковая икра

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачок — 1 кг
Морковь — 200 г
Лук (репчатый) — 200 г
Чеснок — 2 зубчика
Томатная паста — 2 ст. л.
Уксус — 1 ст. л.
Соль, сахар — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. Овощи почистите. Кабачки нарежьте небольшими кубиками, лук — мелко. Морковь натрите на крупной терке.

2. В кастрюле потушите кабачок с добавлением растительного масла (на это уйдет около 15 минут).
3. Отдельно обжарьте лук, морковь и чеснок. Смешайте с кабачками, измельчите погружным блендером до однородности.
4. Подмешайте томатную пасту, уксус, соль и сахар. Тушите еще десять минут, постоянно помешивая. Остудите, по желанию разложите по баночкам.

Эта икра не для консервации, храните ее в холодильнике не более пяти дней. Хотя зачем хранить? Ешьте скорее!

Грибной паштет



ИНГРЕДИЕНТЫ

Шампиньоны — 200 г
Красная фасоль (консервированная) — 150 г
Лук (репчатый) — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Петрушка — 2 веточки
Соль, перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. Прогрейте сковороду с небольшим количеством растительного масла. Шампиньоны нарежьте пластинками, обжарьте до испарения влаги и образования золотистой корочки (восемь-десять минут).
2. Мелко нарежьте лук, морковь натрите на крупной терке. Добавьте к шампиньонам и тушите еще пять минут. Затем положите в сковороду фасоль, снова тушите пять минут.
3. В конце приготовления добавьте мелко нарезанные чеснок и петрушку. Посолите и поперчите.
4. Переложите все в чашу блендера и взбейте до состояния паштета. Храните в холодильнике до трех дней.

Тапенада

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оливки (черные, без косточек) — 1 банка (300 г)

Каперсы — 10 г

Оливковое масло — 10 г

Чеснок — 1 зубчик

Соль — по вкусу

1. Сложите все ингредиенты в блендер, измельчите до желаемой консистенции (масса может быть как зернистой, так и довольно гладкой, как паштет).
2. По желанию дополнительно приправьте солью, оливковым маслом или жидкостью из-под каперсов.

Жидкость из банки с оливками, разумеется, нужно слить.

Тапенада хороша со свежим хлебом, а уж если он приготовлен своими руками (например, со страниц 117 и 118), то это настоящий восторг. Просто подсушите ломтики на сухой сковороде или гриле.

Такой пастой можно дополнить горячее — мясо, рыбу или птицу.



Сливочный соус с брокколи

ИНГРЕДИЕНТЫ

Брокколи — 250 г

Сливки 20% — 150 мл

Петрушка — несколько стеблей

Чеснок — 1 зубчик

Соль, перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. Брокколи разберите на соцветия и варите в течение пяти минут (воду солить не нужно).
2. Мелко нарежьте петрушку и чеснок. Брокколи откиньте на дуршлаг.
3. Обжарьте брокколи с чесноком и петрушкой на сковороде с небольшим количеством масла.
4. Влейте сливки, посолите и поперчите по вкусу. Доведите до кипения, но не кипятите. Снимите с огня, измельчите блендером.

Такой соус прекрасно подойдет к любой рыбе. А еще попробуйте добавить его к пасте с креветками.



Томатная сальса



ИНГРЕДИЕНТЫ

Помидоры (свежие, сладкие и сочные) — 2 шт.

Красная луковица (небольшая) — 1 шт.

Острый перец — 1 шт.

Лимонный сок — 2 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

Кинза — небольшой пучок

1. Помидоры надрежьте крест-накрест и обдайте кипятком. Очистите.
2. Смешайте все ингредиенты в чаше блендера. Нет необходимости добиваться однородности, в соусе должны чувствоваться кусочки овощей.
3. Переложите в стеклянную банку, закройте и уберите в холодильник на пару часов.

Свежие помидоры можно заменить их собратьями в собственном соку, а кинзу — петрушкой.

Этот соус отлично дополнит блюда с запеченной курицей или мясом на гриле, запеченным картофелем и жареной рыбой.

Соус тартар

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сметана 15% — 50 г

Соленый огурец — 50 г

Чеснок (по желанию) — 1 зубчик

Оливковое масло — 1 ч. л.

Лимонный сок — 1 ч. л.

Горчица — по вкусу

Соль — по вкусу

- Огурец мелко нарежьте и смешайте с остальными ингредиентами.

Количество горчицы может варьироваться в зависимости от ее остроты, в среднем я использую около трети столовой ложки.

Этот соус прекрасно дополняет блюда из рыбы и морепродуктов. Например, вы можете подать его к котлетам (см. страницу 107). Также он будет хорош с запеченными овощами и картофелем фри. Хотите добавить мелко нарезанный укроп? Я не возражаю!



Горчичный соус



ИНГРЕДИЕНТЫ

Горчица — 50 г

Горчица (зернистая) — 25 г

Мед (жидкий) — 20 г

Оливковое масло — 20 г

Соль — по вкусу

- Смешайте все ингредиенты и сразу подавайте.

Этот соус может быть острым, если вы выберете жгучую горчицу. Подавайте его к мясу, запеченной рыбе, салатам из свежих или вареных овощей, свежему хлебу с хрустящей корочкой.

Брусничный соус

ИНГРЕДИЕНТЫ

Брусника (замороженная) — 300 г

Сахар — 50 г

Вода — 50 мл (+ еще 2 ст. л.)

Гвоздика — 3 бутона

Бадьян — 1 звездочка

Кукурузный крахмал — 1 ч. л.

Цедра 1 апельсина

1. Положите в ковш ягоды, специи, сахар и цедру. Влейте воду (50 мл).
2. Помешивая, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Затем снимите с огня, удалите цедру и специи. Протрите ягодную смесь через сито и верните в ковш.
3. Крахмал разведите в двух столовых ложках воды и, помешивая, добавьте в ягодное пюре. Варите пару минут. (соус загустеет).

Бруснику можно заменить клюквой.

Вам не потребуется измельченная цедра, просто срежьте ножом широкие полоски.

Подавайте этот соус к любому мясу и птице. Стейки, котлеты, ребрышки, тефтели — все выиграют от такого дуэта.





ГЛАВА 4

Супы



У бабушки в серванте хранился невероятной красоты обеденный сервиз на множество персон. Надо сказать, что весь мой восторг юного эстета был направлен на фарфоровую супницу самой искусной работы. Я подолгу разглядывала рисунки на ней: полупрозрачные веточки и вензеля кремового оттенка, окружающие пастораль — пастушка идет и идет по краю пшеничного поля к дружку-пастушку...

Не забыть и благоговейный трепет души в момент, когда бабушка разливала запотевшим половником ледяную окрошку в тарелки из того же сервиза. В нашей семье этот суп начинали делать в марте, а не в разгар жары, которую на Урале можно и не дожидаться.

Первый месяц весны — это зеленый лук на подоконнике в стопочках и она — окрошка. А еще дни рождения мамы и бабушки. Тогда-то и заводился в огромной кастрюле суп, а потом переливался в ту чудесную супницу.

У бабушки всегда собиралось много народу: пятеро детей, да у каждого свои дети. Я до сих пор не нахожу ответа, как в малюсенькой квартире (полторы комнаты, как говорят в наших краях) вмещался стол с едой и 20 человек в придачу. Но это были знатные посиделки — с песнями, танцами, играми и смехом!

На все лето к родным в деревню? Это не про меня. Моя бабушка жила в 20 минутах бега с книжками под мышкой, и только у нее я могла спокойно погрузиться в мир приключений, зная, что меня никто не потревожит.

Бабушка с дедушкой жили в небольшом двухэтажном доме на шесть семей в малосенькой квартирке. Уютный двор с, кажется, все время орущими воробьями. Там белье вывешивали на веревки, и оно развевалось по ветру.

Просыпалась я от запаха блинов, ну или оладий. Пышные, промасленные, золотистые... Макать их следовало в варенье — всенепременно! А еще щи, у бабушки всегда были щи. Такие прозрачные, вкусно пахнущие мясным бульоном. К ним обязательно прибавляли ложку холодной сметаны.

Так что сено не заготавливала, кур не кормила, коз не пасла. Городская я. С теплыми воспоминаниями о бабушкиных блинах и орущих воробьях под окном.

Моя бабушка не только работала в винном отделе магазина, у нее и дома-то был бар. Вот именно бар — мебель такая, что-то вроде комода с одной дверкой. Откры-



ваешь — и дыхание перехватывает от красоты и величия: обито красным бархатом и подсветка под хрусталь, а по бокам — отверстия для горизонтального хранения бутылок.

Этот монстр порождал во мне два чувства. Первое — благоговейный трепет перед тем, что не мог охватить мой разум. Это было что-то из разряда фантастики. Второе —

чувство неловкости, пионерского стыда. Неприлично иметь подобные предметы роскоши, так мне тогда казалось!

Жили мы в малюсеньком металлургическом городке на Урале — какие там бары дома, с ума сошли?



Таратор

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кефир (холодный) — 0,5 л

Огурцы (свежие) — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 1 ч. л.

Укроп — пучок

Соль, перец — по вкусу

2. Залейте огуречную смесь кефиром и разложите по тарелкам.

3. Посыпьте дроблеными орехами, сбрызните оливковым маслом.

КРОМЕ ТОГО

Грецкие орехи для подачи

1. Огурцы натрите на крупной терке, чеснок — на мелкой. Укроп мелко нарежьте. Все смешайте и посолите. Оставьте на пять минут.

Не любите кефир? Йогурт или кислое молоко придут на помощь.

Импровизируйте с подачей: суп может оказаться не только в тарелках, но и в стаканчиках.

По желанию при подаче таратор можно освежить кубиком льда или разбавить холодной водой.

Не только суп! Чуть более густая смесь послужит отличным соусом.

Суп из запеченных перцев

ИНГРЕДИЕНТЫ

Болгарские перцы (красные) — 5–6 шт.

Помидоры (свежие) — 500 г

Чеснок — 3 зубчика

Вода (горячая) — 350 мл

Соевый соус — 2 ст. л.

Зеленый базилик (свежий) — по вкусу

Прованские травы — по вкусу

Соль, перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Оливковое масло для запекания

Пармезан, кедровые орехи для подачи

1. Положите на противень целые перцы и чеснок (неочищенный и ненарезанный).
2. Помидоры разрежьте пополам, положите на тот же противень, сбрызните оливковым маслом и присыпьте

прованскими травами. Запекайте при 180 °С около 20 минут (ориентируйтесь на «загорелые» бока перцев). Достаньте противень из духовки, перец и помидоры положите в пакет, завяжите и оставьте на десять минут.

3. Очистите перцы, помидоры и чеснок. У перцев также удалите плодоножки и семена. Подготовленные таким образом ингредиенты поместите в чашу блендера. Добавьте базилик, измельчите.
4. Влейте соевый соус и воду, посолите. Еще раз перемешайте и разлейте по тарелкам. Подавайте с тертым пармезаном, молотым перцем, кедровыми орехами и листочками базилика.

Количество воды можно (и нужно!) менять в зависимости от того, насколько крупные перцы вы используете, и того, насколько густой суп хочется получить.

Также рекомендую дополнить этот суп подсушенным хлебом — сочетание просто изумительное.





Томатный суп с запеченными баклажанами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода (горячая) — 1,5 л

Томаты в собственном соку — 400 г

Мелкая паста (орзо или звездочки) — 100 г

Пармезан — 60 г

Красная фасоль (консервированная, без жидкости) — 1 банка (350 г)

Баклажан — 1 шт.

Лук (репчатый) — 1 шт.

Чеснок — 3 зубчика

Прованские травы — 0,5 ч. л.

Оливковое масло — по вкусу

Красный перец (острый) — по вкусу

Соль, перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Несколько ломтиков чиабатты для подачи

1. Баклажаны нарежьте небольшими кубиками, сбрызните оливковым маслом, присыпьте прованскими травами и запекайте при температуре 180 °C около 20 минут.

2. Лук и чеснок мелко нарежьте. Томаты в собственном соку измельчите блендером.
3. Разогрейте в кастрюле пару столовых ложек оливкового масла и обжарьте лук. Добавьте чеснок, острый перец и прованские травы. Готовьте, помешивая, минуту.
4. Влейте горячую воду, добавьте томаты и фасоль, доведите до кипения. Затем убавьте огонь до минимума и посолите по вкусу.
5. Добавьте в суп запеченные баклажаны, всыпьте пасту и варите семь минут. В самом конце добавьте тертый пармезан, перемешайте. Накройте крышкой и дайте настояться десять минут.
6. Поломайте чиабатту на крупные куски, хорошенько подсушите на сухой сковороде или обжарьте на гриле, разложите по тарелкам с супом.

Пусть вас не смущает подача. Хлеб напитается наваристым бульоном, отдав в свою очередь тепло и аромат.

Дополнить блюдо листочками зеленого базилика? Я всегда за!

Минестроне

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода (горячая) — 1,2 л
 Сливки 20% — 60 мл
 Белая фасоль (консервированная, без жидкости) — 1 банка (350 г)
 Стебли сельдерея — 2 шт.
 Картофель — 2 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Чеснок — 2 зубчика
 Сливочное масло — 0,5 ст. л.
 Итальянские травы — по вкусу
 Красный перец (острый) — по вкусу
 Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Твердый сыр и зелень для подачи

1. Картофель, морковь и сельдерей нарежьте небольшими кубиками. Измельчите чеснок.

2. В кастрюле растопите сливочное масло. Добавьте овощи, травы и острый перец. Тушите, помешивая, около пяти минут.
3. Влейте воду и доведите до кипения, варите десять минут. Добавьте фасоль и варите до готовности картофеля.
4. Часть супа перелейте в небольшую емкость, измельчите блендером в пюре и верните обратно в кастрюлю. Влейте сливки, прогрейте и снимите с огня. Посолите по вкусу.
5. Дайте супу настояться около пяти минут, затем подавайте с зеленью и тертым сыром.

По необходимости обычные сливки можно заменить кокосовыми.

Любите более наваристые супы? Вместо воды возьмите бульон (например, овощной или куриный).

Острота — дело вкуса, но советую оставить хотя бы немного перца, он украшает этот суп.

Как всегда, подсушенный хлеб — приятное дополнение!





Брамборачка (чешский суп)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриный бульон (горячий) — 0,8 л

Белые грибы — 350 г

Сливки 20% — 150 мл

Картофель — 4 шт.

Луковица — 1 шт.

Сливочное масло — 20 г

Чеснок — 2 зубчика

Мука — 1 ст. л.

Майоран (сушеный) — 0,5 ч. л.

Тмин — 0,5 ч. л.

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Зелень для подачи

1. В кастрюле растопите сливочное масло, обжарьте на нем мелко нарезанный лук.

2. Тмин перетрите в ступке. Вместе с майораном добавьте его к луку. Также положите муку и обжаривайте, помешивая, минуту.
3. Тщательно размешивая, влейте в кастрюлю горячий бульон. Доведите до кипения. Картофель нарежьте небольшими кубиками и положите в кастрюлю.
4. Крупно нарежьте грибы, добавьте в суп и варите 15 минут. Посолите по вкусу.
5. Влейте сливки и добавьте натертый чеснок. Еще раз доведите до кипения и сразу снимите с огня. Дайте настояться десять минут, затем подавайте суп с любимой зеленью.

Вместо куриного бульона можно взять овощной или просто воду.

Специи в этом супе лучше не убирать и не заменять другими.

Постный борщ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода (кипяток) — 1,5 л
 Красная фасоль (консервированная) — 150 г
 Капуста (свежая) — 100 г
 Картофель — 2 шт.
 Свекла — 1 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Лук (репчатый) — 1 шт.
 Томатная паста — 2 ст. л.
 Лимонный сок — 1 ст. л.
 Чеснок — 1 зубчик
 Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки
 Зелень для подачи

1. Нарезьте картофель небольшими кубиками. Нашинкуйте капусту. Свеклу натрите на крупной терке, морковь — на мелкой. Лук и чеснок измельчите.
2. Положите капусту и картофель в кипящую воду. В сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла, тушите на нем свеклу, морковь, лук в течение пяти минут. В конце добавьте томатную пасту и перемешайте.
3. В кастрюлю с картофелем и капустой положите фасоль. Посолите по вкусу, добавьте овощи со сковороды. Размешайте и варите на медленном огне минут десять. Затем добавьте чеснок и лимонный сок.
4. Снимите суп с огня, накройте крышкой и дайте настояться 15 минут. Подавайте борщ с любимой зеленью.

Возьмите фасоль в томатном соусе, будет очень кстати!
Ложка сметаны, добавленная прямо в тарелку, сделает суп еще лучше.





...семена и мелко
...варить 15-20 мин. Перед окон-
...рушку. ...
При подаче
...рыба, ...
...зеленью.

Уха ... (ерш, окунь,
плотва, ...
...масло — 1 ст. л.
...петрушки, лавровый
лист, перец горошком, соль, зелень (по вкусу).
Рыбную мелочь выпотрошить, хорошо промыть
и, не очищая от чешуи, положить в кастрюлю,
залить водой, посолить и варить до тех пор, по-
ка рыба не разварится. Затем бульон процедить.
...петрушки и лавровый лист нарезать
и в бульон положить ...

65

«Сладкая» уха

ДЛЯ БУЛЬОНА

Вода — 2 л

Лук (репчатый) — 1 шт.

Стебли петрушки — по вкусу

ДЛЯ УХИ

Бульон (см. выше, понадобится весь)

Красная рыба для супа (см. совет) — 400 г

Картофель — 3 шт.

Морковь — 1 шт.

Черный перец — 5 горошин

Лавровый лист — 2 шт.

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Петрушка для подачи

1. Для бульона налейте в кастрюлю воду, положите целую очищенную луковицу и стебли петрушки. Поставьте на огонь и доведите до кипения.
2. В кипящую воду положите рыбу, убавьте огонь и варите 15 минут. Затем достаньте рыбу из кастрюли.
3. Бульон процедите через мелкое сито и верните на огонь.
4. Картофель нарежьте некрупными кубиками, морковь — толстыми кружочками, положите в кастрюлю. Добавьте перец горошком и лавровый лист, варите десять минут.
5. Верните в кастрюлю рыбу, томите на слабом огне две минуты. Посолите, снимите с огня и дайте ухе настояться пять минут.

Советую брать форель или горбушу. Нет нужды использовать только самые лучшие куски рыбы, тут пригодятся и плавники, и хвост, можно добавить к ним пару стейков. Если вы купили готовый набор для рыбного супа и в нем есть голова, то проверьте, не остались ли в ней жабры. Их нужно удалить.

Сладкий рыбный суп? О нет, это вовсе не десерт. Уха зовется так потому, что в ней ей есть крупно порезанная морковь — важный вкусовой акцент.



ГЛАВА 5

Второе





Мое детство прошло в небольшом городке Чусовом Пермского края. Жители в нем были либо заводчанами, либо железнодорожниками. Я родилась в семье вторых и первые шесть лет жизни прожила в бараке под стук колес проходящих поездов. Вскоре родителям дали квартиру, и мы переехали в пятиэтажку в новом районе. Новый дом был окружен лесом и чередой нескончаемыхстроек. Есть где разгуляться!

Я много времени проводила на улице, а это означало разбитые колени, прикрытые подорожником, смоченным слюной, расчесанные укусы голодных комаров да отбитые пальцы ног, когда вдруг запнулась на стройке. Порванная кофта? Зацепилась в лесу за корягу, зато принесла домой пакет малюсеньких опят, и мама приготовит любимую жареху (о ней я расскажу подробно на стр. 100).

Были и потерянные в сотый раз ключи, и довольно бесполезный шнурок от них, болтающийся на шее, и нагоняи от родителей за очередную пропажу. Скомканная бельевая резинка в кармане — вдруг захочется попрыгать с подружками. Пересказы индийских фильмов, нескончаемый шквал анекдотов, сопровождаемый неугомонным гоготом.



Оттуда, из детства, слышу мамино «Женя-я-я, домой!» И, ах, как же не хочется. Но ведь надо, и тогда бегом через ступеньку на пятый этаж — да так, чтобы не достали «нагоняющие злодеи» (это я сама придумывала, конечно). Еще ступенька — уф, спасена! Я дома!



Пряный булгур с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Булгур — 200 г

Томаты в собственном соку — 200 г

Вода — 200 мл

Красный лук — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Болгарский перец — 0,5 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Зира (кумин) — 1 ч. л.

Копченая паприка — 0,5 ч. л.

Корица, острый перец — по щепотке

Соль — по вкусу

1. Красный лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь — брусочками, перец — кубиками. Чеснок мелко порубите.
2. Обжарьте в сковороде на растительном масле лук и чеснок. Добавьте морковь, сладкий перец и специи, перемешайте и тушите минуту.
3. Засыпьте булгур в сковороду, добавьте томаты и воду. Перемешайте и тушите под крышкой около 20 минут. По необходимости добавьте еще воды.
4. Посолите, подавайте по желанию с петрушкой и йогуртом (сметаной).

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

Петрушка для подачи

Греческий йогурт или сметана для подачи

Такой булгур прекрасен и сам по себе, и как гарнир — к мясу и курице.

Овощное рагу

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель — 2 шт.

Помидоры — 2 шт.

Кабачок (молодой) — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Баклажан — 1 шт.

Лук (репчатый) — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Вода — 100 мл

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

Зелень для подачи

1. Нарежьте овощи: картофель, помидоры и кабачок — небольшими кубиками, морковь — крупными брусочками, баклажан — половинками кружочков, лук и чеснок — мелко.
2. В сковороде разогрейте масло и тушите овощи, добавляя их в общую массу по очереди и каждый раз перемешивая. Картофель тушите пять минут, морковь — две минуты, баклажан — две минуты, кабачок — две минуты, лук и помидоры — две минуты.
3. Затем влейте воду, перемешайте. Добавьте чеснок, посолите по вкусу, накройте крышкой и тушите пять минут. По готовности добавьте зелень.

Овощи можно добавлять или менять по вкусу; прекрасно подойдут сладкие перцы, сельдерей, свежий горошек. А еще к ним можно добавить грибы.

При подаче советую положить к рагу ложечку сметаны — очень вкусно!





Запеченный картофель

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель (молодой, мелкий) — 0,5 кг
Растительное масло — 20 г
Чеснок — 1 зубчик
Копченая паприка — 0,5 ч. л.
Перец (черный и красный острый) — по вкусу
Тимьян — щепотка
Соль (крупная) — щепотка

КРОМЕ ТОГО

Укроп для подачи

1. Картофель тщательно вымойте с помощью щетки. Если клубни крупноваты, разрежьте пополам. Отварите в подсоленной воде (на это уйдет не более пяти минут).

2. Смешайте растительное масло со специями и мелко нарезанным чесноком.
3. Застелите противень пекарской бумагой и выложите на него картофель. Полейте ароматным маслом и перемешайте.
4. Посолите и запекайте около 20 минут при 180 °С до золотистого цвета. Подавайте, присыпав мелко нарезанным укропом.

Добавляйте в масло любые специи по вкусу.

А еще при подаче картофель можно присыпать пармезаном или кедровыми орешками.

Жареха

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель — 650 г

Грибы (лесные) — 400 г

Лук (репчатый) — 1 шт.

Сметана 20% — 40 г

Вода — 50 мл

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. Грибы нарежьте небольшими кубиками. Очищенный картофель нарежьте брусочками. Лук мелко нарежьте.
2. Отдельно (в двух сковородах) обжарьте на растительном масле грибы и картофель с луком.
3. Подмешайте грибы к картофелю. Посолите, влейте воду и добавьте сметану.
4. Тушите все вместе три минуты, после накройте крышкой и дайте постоять пару минут.

Не забудьте подготовить грибы: их нужно перебрать, помыть и почистить.

К жарехе в наших краях подают черный хлеб. Попробуйте, очень вкусно!





Фаршированные перцы

ИНГРЕДИЕНТЫ

Болгарский перец — 4 шт.

Фарш (например, говяжий) — 400 г

Рис (круглый, сырой) — 50 г

Укроп — несколько веточек

Хмели-сунели — по вкусу

Соль, перец — по вкусу

ДЛЯ СОУСА

Сметана 20% — 100 г

Огурец (свежий) — 50 г

Горчица (зернистая) — 15 г

Соль — по вкусу

1. У перцев удалите плодоножки, очистите от семян и перегородок.

2. Фарш посолите, поперчите, добавьте хмели-сунели и мелко нарезанный укроп.
3. Рис промойте и подмешайте к фаршу. Плотнo нафаршируйте перцы и положите в кастрюлю.
4. Залейте водой так, чтоб она полностью покрывала перцы. Присолите и варите до готовности риса (20–25 минут).
5. Для соуса очистите огурец и натрите его на крупной терке. Добавьте сметану и горчицу, посолите и подавайте к перцам.

Используйте ваш любимый фарш: смесь свинины и говядины, куриный, из индейки и т. д.

Жюльен в кабачке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачок (молодой) — 1 шт.
 Куриное филе — 250 г
 Шампиньоны — 200 г
 Лук (репчатый) — 1 шт.
 Чеснок — 1 зубчик
 Сыр (твердый) — 100 г
 Сметана 20–25 % — 50 г
 Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки
 Немного муки для соуса
 Зелень для подачи

1. Кабачок разрежьте вдоль. Ложкой достаньте мякоть — получится лодочка. Посыпьте кабачок солью и натрите чесноком. Поставьте в духовку и запекайте 15 минут при 180 °С.

2. Для начинки нарежьте курицу небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле. Лук, шампиньоны и мякоть кабачка мелко нарежьте, добавьте к курице и тушите около семи минут. Посолите. Подмешайте сметану и муку, прогревайте около минуты, затем снимите с огня.
3. Достаньте лодочки из духовки, заполните начинкой и запекайте еще десять минут. После посыпьте их натертым сыром и пеките еще три минуты. Подавайте с зеленью по вашему вкусу (например, с укропом).

Если кабачок молодой, то его можно не очищать.

Чтобы лодочки были более устойчивыми, с внешней стороны (в основании) срежьте полоску. Это легко сделать ножом для овощей.

Советую добавлять в сметанный соус немного муки — здесь хватит буквально чайной ложки. Так при нагревании смесь останется однородной.





Рыбные котлеты от Веры Ильиничны

ИНГРЕДИЕНТЫ

Минтай (филе) — 500 г
 Лук (репчатый) — 1 шт.
 Яйцо — 1 шт.
 Соевый соус — 1 ст. л.
 Кукурузный крахмал — 1 ст. л.
 Овсяные хлопья — 1 ст. л.
 Соль, перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Вода (горячая) — 70 мл
 Соевый соус — 1 ст. л.
 Овсяная или пшеничная мука
 для обваливания
 Растительное масло для жарки

1. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле с соевым соусом (1 ст. л.).
2. Измельчите минтай вместе с поджаренным луком. Добавьте яйцо, соль, перец, крахмал и овсяные хлопья. Хорошо перемешайте, сформируйте котлеты и слегка обваляйте их в муке.
3. Обжарьте котлеты на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Затем добавьте воду (70 мл) и соевый соус (1 ст. л.). Тушите пять минут.

Вера Ильинична — моя мама, именно благодаря ей я влюбилась в гастрономию, научилась видеть прекрасное в простом и готовить интересно из самых привычных и доступных продуктов. Ее котлеты можно смело назвать шедевром, они идеальны!

Рекомендую использовать овсяные хлопья быстрой варки (их можно заменить овсяной мукой).

Хорошим дополнением к котлетам (да и к рыбе вообще) будет соус тартар (см. страницу 69).

Рыба под укропным маринадом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе белой рыбы — 300 г

ДЛЯ МАРИНАДА

Укроп — большой пучок

Чеснок — 1 зубчик

Лимонный сок — 2 ч. л.

Горчица (зернистая) 1 ч. л.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

1. Все ингредиенты для маринада поместите в блендер и смешайте до однородности.
2. Жаропрочную форму смажьте оливковым маслом, положите рыбу, сверху распределите маринад.
3. Запекайте при 180 °С около 20 минут. Подавайте с гарниром: рисом, отварным картофелем или свежим салатом.

КРОМЕ ТОГО

Оливковое масло для смазывания

Рыбу стоит брать по вкусу, мой выбор — судак, треска или минтай.





Куриная голень в хрустящей панировке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриная голень — 800 г

Чеснок — 2 зубчика

Оливковое масло — 2 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Копченая паприка — 1 ч. л.

Имбирь (молотый) — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Панировочные сухари для обсыпки

1. У голени удалите выступающую кость. Посолите курицу.
2. В миску выдавите чеснок, добавьте паприку и имбирь. Разведите оливковым маслом до состояния кашицы. Добавьте к курице и хорошо перемешайте.
3. Яйцо взбейте вилкой и тоже подмешайте к курице. Обваляйте голени в сухарях и выложите на противень, застеленный пекарской бумагой. Запекайте при 180 °C около 45 минут.

Вместо голени можно взять крылья (фаланги лучше срезать, так блюдо будет выглядеть эстетичнее).

Лучшая пара к такой курице — салат из свежих овощей.

Куриная отбивная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное филе — 1 шт.

Яйцо — 1 шт.

Вода — 2 ст. л.

Соль и перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Ржаная или кукурузная мука для панировки

Растительное масло для жарки

1. Куриное филе разрежьте вдоль на две части. Положите на ровную поверхность, накройте пищевой пленкой и слегка отбейте. Посолите и поперчите с двух сторон.
2. К яйцу добавьте воду, взбейте вилкой до объединения.
3. Поставьте сковородку на огонь, добавьте немного растительного масла. Обмакните курицу в яичную смесь, затем обваляйте в муке. Обжаривайте с двух сторон по паре минут.

Куриная отбивная будет сочной только в том случае, если готовить ее на очень горячей сковороде. Сразу образуется корочка, и сок никуда не вытечет.

Если готовите много порций, то после каждого использования сковороды протирайте ее бумажной салфеткой.

Хорошо подавать отбивную с картофельным пюре или свежим салатом. Попробуйте и так: дополните курицу зеленью по вкусу и заверните все в армянский лаваш — получится отличный ролл!





ГЛАВА 6

Хлеб и другая выпечка





Хлеб «Фугас»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — 250 г

Вода (теплая) — 175 мл

Дрожжи (сухие) — 4 г

Сахар — 1 ч. л.

Соль — 5 г

КРОМЕ ТОГО

Оливковое масло для смазывания

1. Для теста смешайте дрожжи с водой (40 мл) и сахаром, оставьте на 10 минут (до появления пенной шапочки).
2. Муку соедините с солью, дрожжевой массой и оставшейся водой (135 мл). Замесите эластичное тесто, положите его в миску, смазанную оливковым маслом, накройте пленкой и оставьте в теплом месте. Через 40 минут обомните тесто и оставьте еще на 20 минут.
3. Сформируйте хлеб, растягивая его руками в разные стороны. Сделайте на тесте надрезы (пласт должен напоминать лист монстеры). Переложите на противень и оставьте для расстойки на 20 минут.
4. Выпекайте при 200 °С 10–15 минут (до золотистого цвета). Готовый хлеб остудите на решетке, накрыв полотенцем.

В процессе замеса добавьте в тесто дополнительные ингредиенты: орегано, розмарин, базилик, майоран, эстрагон, оливки, сушеные лук и чеснок, вяленые томаты.

Рекомендую подавать такой хлеб с ароматным маслом или творожным сыром. А еще придется кстати маринованная моцарелла и запеченные томаты черри (см. страницы 58 и 59).

Чиабатта

НА 2 ШТУКИ

Мука — 400 г

Вода (комнатной температуры) — 320 мл

Соль — 7 г

Дрожжи (сухие) — 1 г

Оливковое масло — 1 ст. л.

КРОМЕ ТОГО

Мука для присыпки

1. В большой миске смешайте дрожжи, соль, оливковое масло и воду. Просейте к ним муку и перемешайте руками так, чтобы ингредиенты соединились (продолжительное вымешивание не требуется). Накройте миску с тестом пищевой пленкой и оставьте при комнатной температуре на 12 часов.
2. После аккуратно переложите тесто на пекарскую бумагу, присыпанную мукой. Сформируйте прямоугольник, затем разрежьте его вдоль пополам. Присыпьте заготовки мукой, накройте полотенцем и оставьте на 40 минут.
3. На дно духовки поставьте емкость с водой. Разогрейте духовку до 250 °С. Прямо на бумаге перенесите заготовки на противень. Выпекайте 15 минут, после чего удалите емкость с водой, после этого допекайте чиабатты еще пять минут.
4. Готовый хлеб остудите на решетке, накрыв полотенцем.

Не вся бумага для выпечки хорошая, советую вам поискать силиконизированную.

Если у вас есть пекарский камень, то воспользуйтесь им.

Чиабатта — хлеб одного дня, он не хранится долго.





Слоеные расстегаи

НА 6 ШТУК

Филе белой или красной рыбы — 400 г

Слоеное тесто (бездрожжевое, размороженное) — 250 г

Творожный сыр — 50 г

Лук (репчатый) — 1 шт.

Лимонный сок — 2 ч. л.

Сливочное масло — несколько кусочков

Соль, перец — по вкусу

2. Пласт теста разделите на шесть равных частей и слегка подкатайте. Распределите сыр, положите лук и рыбу.
3. Защипните края теста и сформируйте расстегаи, оставив в центре каждой заготовки по небольшому отверстию.
4. Смажьте расстегаи взболтанным яйцом, в центр положите по кусочку сливочного масла. Выпекайте при 180 °С около 20 минут (до золотистого цвета).

КРОМЕ ТОГО

Яйцо для смазывания теста

1. Рыбу посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком. Лук мелко нарежьте.

В пирогах будут хороши минтай, треска, горбуша, форель — выбирайте по вкусу.

Карельские калитки

ДЛЯ ТЕСТА

Ржаная мука — 225 г

Кефир (комнатной температуры) — 100 мл

Соль — щепотка

ДЛЯ НАЧИНКИ

Картофель — 4 шт.

Молоко — 100 мл

Сливочное масло — 15 г

1. Для теста влейте в муку кефир, добавьте соль и замесите эластичное тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 30 минут.
2. Из картофеля сделайте пюре: отварите очищенный картофель и тщательно разомните его с добавлением масла и горячего молока.

3. Возьмите небольшой кусочек теста (примерно с грецкий орех), тонко раскатайте. В центр лепешки положите пюре, подогните края к центру, слегка прикрывая начинку, и защипите по кругу. Повторяйте, пока не закончатся ингредиенты.
4. Выложите заготовки на противень, выстеленный пекарской бумагой. Выпекайте при 180 °C около 20 минут (до золотистой корочки).

Кефира может понадобиться больше, все зависит от муки.

Советую подавать калитки уже остывшими, тесто будет хрустящим. А еще к ним можно добавить кусочки сельди и немного зеленого лука.





Киш с кабачком и курицей

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 22–25 СМ

ДЛЯ ТЕСТА

Мука — 300 г

Сливочное масло (холодное) — 150 г

Вода (холодная) — 55 мл

Соль — 3 г

ДЛЯ НАЧИНКИ

Кабачок — 300 г

Куриное филе — 200 г

Сметана 20% — 150 г

Яйца — 2 шт.

Лук (репчатый) — 1 шт.

Зеленый лук — 3 стрелки

Чеснок — 1 зубчик

Прованские травы — 0,5 ч. л.

Соль, перец — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для жарки

1. Для теста поместите в чашу блендера муку, соль и нарезанное кубиками

масло. Измельчите в крошку. Переложите в миску, влейте воду и быстро замесите тесто. Соберите его в шар, заверните в пленку и уберите в холодильник на 30 минут.

2. Для начинки некрупно нарежьте курицу, обжарьте ее на растительном масле до готовности. Кабачок нарежьте небольшими кубиками, лук — некрупно, обжарьте их вместе. Посолите, поперчите, выдавите чеснок.
3. Яйца смешайте со сметаной, добавьте мелко нарезанный зеленый лук и прованские травы.
4. Охлажденное тесто раскатайте, распределите по форме и наколите вилкой. Лишнее срежьте. Сверху положите фольгу, на нее поместите гнет (специальные шарики для выпечки или просто сухую фасоль, рис). Выпекайте основу при 200 °С 10–15 минут. Затем достаньте из духовки, удалите гнет и фольгу. Выложите на тесто курицу и кабачки с луком, залейте сметанно-яичной смесью. Верните в духовку на 25 минут (заливка должна схватиться).

После остывания киш еще вкуснее и ароматнее,
но вы можете подать его и теплым.

Пирог «Рататуй»

ДЛЯ ТЕСТА

Мука — 150 г

Вода (теплая) — 100 мл

Дрожжи (сухие) — 4 г

Сахар — 3 г

Соль — 2 г

ДЛЯ НАЧИНКИ

Кабачок (молодой) — 1 шт.

Баклажан — 1 шт.

Помидоры — 2 шт.

Моцарелла — 100 г

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 2 ст. л.

Прованские травы — по вкусу

Соль — по вкусу

1. Для теста смешайте дрожжи с частью воды (50 мл) и сахаром. Оставьте на десять минут до появления пенной шапочки.

2. Муку смешайте с солью, оливковым маслом, подошедшими дрожжами и оставшейся водой (50 мл). Замесите гладкое тесто, положите его в миску, накройте пленкой и уберите в теплое место на час.
3. Помидоры, кабачки и баклажаны нарежьте кружочками. Слегка обжарьте кабачки и баклажаны на растительном масле, промокните бумажной салфеткой. Чеснок раздавите, смешайте с оливковым маслом, солью и прованскими травами.
4. Подошедшее тесто раскатайте в квадратный пласт, сформируйте бортики. Внахлест выложите овощи, смажьте чесночным маслом. Поверх положите нарезанную моцареллу. Выпекайте при 180°C 20–25 минут.

Почему «Рататуй»? Визуально этот пирог напоминает мне одноименное блюдо, которое я очень люблю. А еще я положительно отношусь к пицце. Так почему бы не соединить их? Получается замечательно: красочно и сочно!

Под рукой есть свежий зеленый базилик? Отлично, используйте его для подачи.





Летняя пицца с нектаринами

НА ПИЦЦУ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

ДЛЯ ТЕСТА

Мука — 200 г

Вода (теплая) — 125 мл

Оливковое масло — 1 ст. л.

Дрожжи (сухие) — 4 г

Соль — 6 г

Сахар — 5 г

ДЛЯ НАЧИНКИ

Творожный сыр — 100 г

Мини-моцарелла — 80 г

Брынза — 80 г

Нектарины — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 2 ст. л.

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для смазывания

Бальзамический соус для подачи

Листочки базилика для подачи

1. Для теста смешайте дрожжи с водой и сахаром (до растворения), оставьте на десять минут в теплом месте.
2. Просеянную муку соедините с солью, оливковым маслом и дрожжевой массой. Тщательно вымешивайте до получения эластичного теста (на замес вручную уйдет около десяти минут). Соберите его в шар и положите в смазанную растительным маслом миску. Накройте пленкой и оставьте в теплом месте на час.
3. Подошедшее тесто обомните и растяните руками, распределяя по форме для пиццы. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с оливковым маслом, полученной смесью смажьте тесто. Затем распределите по пласту теста творожный сыр. Добавьте нарезанную кружочками моцареллу.
4. Нектарины нарежьте ломтиками (удалив косточки), выложите на сыр. Поверх раскрошите брынзу. Выпекайте при 190 °С 10–15 минут (до золотистой корочки). По готовности сбрызните пиццу бальзамическим соусом и дополните базиликом.

Попробуйте приготовить такую пиццу с персиками, абрикосами, грушами.



ГЛАВА 7

Сладкое





Сахарная пудра не прибывала из магазина. Она добывалась при помощи деревянной толкушки, и этим занималась я, перетирая сахар из всех своих детских силенок.

Не самое любимое занятие, но надо, надо! Ведь этой пудрой будет посыпаться горка профитролей. Правда, тогда мы называли их куда более незатейливо — заварнушки. Небольшие золотистые колобки начинялись заварным кремом, складывались на блюдо и посыпались пудрой или натертым шоколадом. Какими словами передать ощущения ребенка, который пробует нечто фантастически вкусное? Не знаю, только помню, как надкусываешь пирожное, и вот уже крем предательски полез из теста, пачкая руки. Приходится облизывать пальцы, попутно запихивая в рот оставшееся лакомство и торопливо пережевывая его... Но все же как вкусно, поистине пища богов. Нет, царей! Султанов! Королей!

Ох уж эти первые эксперименты на кухне, чтобы «порадовать маму»!

Решила готовить колобки с вареньем из черной смородины. Рецепт можно было доверять — старательно выписанный из журнала «Костер», он выглядел исключительно надежным. Впрочем, отчего-то рисковать готовкой в собственном доме я не стала. Действительно, вдруг что-то пойдет не так? Да, сказать по правде, не была я так уж уверена, что мама об-



радуется колобкам. Вот и перебралась на безопасную территорию — в соседний подъезд к подружке Ленке Голубевой.

Итогом нескольких часов стали: некоторое количество просыпанной муки, большое количество съеденного просто так варенья и... колобки! Вышли они до того дубовыми, что зубы можно сломать. Ну еще варенье потекло в духовке и, конечно, сгорело...

Вот уж не помню, попало ли нам от дяди Саши, Ленкиного папы, за переведенные продукты и дымовую завесу в квартире, но колобками накормили весь двор.

Да, хорошо, что не стала печь дома.



Запеченные груши с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ

Груши — 2 шт.

Сыр с белой или голубой плесенью — 20 г

Орехи (любые) — 20 г

Мед (жидкий) — по вкусу

Соль — по вкусу

КРОМЕ ТОГО

Тимьян (свежий) для подачи

1. Орехи подсушите на сухой сковороде, порубите ножом (но не слишком мелко).
2. Груши разрежьте вдоль, ложкой вырежьте сердцевину. В получившиеся выемки поместите орехи и мед. Присолите.
3. Запекайте при 180 °С 15 минут, после чего достаньте из духовки и добавьте сыр. Верните в духовку еще на три минуты.
4. Перед подачей дополнительно полейте медом и присыпьте орехами, добавьте веточки тимьяна. Подавайте груши горячими.

Груши лучше всего брать полутвердые, такие держат форму и после запекания.

Если вы уверенный любитель сыров с благородной плесенью, выбирайте те, в которых она голубая.

Более мягкий вариант — сыры с белой плесенью (бри, камамбер). Совсем не ваша история? Тогда можно взять любой сыр средней выдержки по вкусу.

Творожные рогалики

НА 32 ШТУКИ

Творог 0–5% — 250 г

Мука — 200 г

Сливочное масло (холодное) — 100 г

Сахарная пудра — 10 г

Разрыхлитель — 4 г

Ванилин — 0,5 ч. л.

Соль — щепотка

КРОМЕ ТОГО

Сахарная пудра для посыпки

1. Творог протрите через сито (также можно воспользоваться погружным блендером).
2. Муку просейте с разрыхлителем. Добавьте ванилин, соль и сахарную пудру. Перемешайте.
3. В мучную смесь натрите на крупной терке сливочное масло. Добавьте творог и быстро замесите тесто. Накройте его пленкой и уберите в холодильник на час.
4. Разделите тесто на две части. Каждую раскатайте в тонкий круг и разрежьте на 16 треугольников (как пиццу).
5. Скрутите рогалики, сворачивая тесто от основания треугольника к его вершине. Выпекайте при 180 °С 20 минут до золотистого цвета. Готовые рогалики остудите и присыпьте сахарной пудрой.







Тыквенные булочки с карамельным соусом

НА 10–12 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА

Мука — 450 г
Молоко (теплое) — 170 мл
Тыквенное пюре — 150 г
Сливочное масло — 50 г
Сахар — 20 г
Дрожжи (сухие) — 10 г
Соль — щепотка

ДЛЯ НАЧИНКИ

Сливочное масло — 30 г
Сахар (тростниковый) — 100 г
Корица — 5 г

ДЛЯ СОУСА

Сливки 33% — 100 мл
Сахар — 100 г

КРОМЕ ТОГО

Растительное масло для смазывания

1. Для теста добавьте в молоко дрожжи и чайную ложку сахара (от общего количества). Дайте постоять 10–15 минут (до образования пенной шапочки). Добавьте соль, оставшийся сахар

и тыквенное пюре. Начните замес, постепенно добавляя просеянную муку и растопленное сливочное масло. Вымешивайте не менее десяти минут, после соберите тесто в шар и положите в миску, смазанную растительным маслом. Накройте полотенцем и оставьте при комнатной температуре на час.

2. Для начинки растопите сливочное масло, смешайте сахар с корицей.
3. Обомните тесто и раскатайте его в пласт 30 x 40 см (толщина будет около сантиметра). Смажьте его растопленным маслом и посыпьте коричневым сахаром, отступая сантиметр от верхнего (широкого) края.
4. Сверните тесто в рулет, начиная с нижнего края. Разрежьте на 10–12 частей, выложите их на противень на расстоянии минимум два сантиметра друг от друга. Накройте полотенцем и оставьте на 40 минут.
5. Для соуса растопите сахар в сотейнике с толстым дном. Постоянно помешивая, доведите до янтарного цвета, затем тонкой струйкой влейте горячие сливки. Тщательно размешайте.
6. Выпекайте булочки при 180 °C 25–30 минут. Выньте из духовки и дайте немного остыть, теплые булочки полейте соусом и подавайте.

Сливовая галета

ДЛЯ ТЕСТА

Мука — 125 г

Растительное масло — 45 г

Кипяток — 45 мл

Соль — щепотка

ДЛЯ НАЧИНКИ

Сливы — 600 г

Сахар — 30 г

Кукурузный крахмал — 10 г

1. Сливы разрежьте пополам, удалите косточки. Нарежьте тонкими ломтиками.
2. Для теста просейте муку, добавьте соль, растительное масло и кипяток. Руками замесите мягкое тесто. Накройте его пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

3. Охлажденное тесто раскатайте на пергаменте или силиконовом коврике в тонкий круг. Присыпьте крахмалом, смешанным с сахаром.
4. Разложите ломтики сливы, отступая от края и оставляя место для подгиба. Заверните края теста к центру. Выпекайте галету при 180 °C 20–25 минут до золотистого цвета.

Используйте это тесто с любыми сезонными ягодами и фруктами. Замечательно получается с яблоками, грушами, персиками, абрикосами, инжиром!





Королевская ватрушка

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 18 CM

ДЛЯ КРОШКИ

Мука — 200 г

Сливочное масло (холодное) — 70 г

Сахар — 35 г

Вода (холодная) — 3 ст. л.

Разрыхлитель — 2 г

Соль — щепотка

ДЛЯ НАЧИНКИ

Творог — 300 г

Сметана 20% — 100 г

Сахар — 100 г

Яйца — 2 шт.

Ванилин — 1 г

КРОМЕ ТОГО

Сливочное масло для смазывания

1. Для крошки поместите в чашу блендера муку, разрыхлитель, соль, сахар и нарезанное масло. Измельчите. Переложите в миску и добавьте воду. Перемешайте.
2. Для начинки протрите творог через сито. Соедините с яйцами, сметаной, сахаром и ванилином. Взбейте миксером.
3. Проложите дно формы пекарской бумагой, бока смажьте сливочным маслом. Высыпьте в форму три четверти мучной крошки. Сформируйте ровное основание и бортики. Вылейте начинку, присыпьте оставшейся крошкой.
4. Выпекайте при 170 °C около 45 минут. После выпекания достаньте из духовки и дайте полностью остыть. Уберите ватрушку в холодильник минимум на четыре часа (в идеале на ночь).

Крошку можно приготовить и без блендера: натрите масло на крупной терке, а затем перетрите руками с остальными ингредиентами.

И наоборот, если вам лень возиться с протиркой творога через сито, воспользуйтесь блендером.



Я выросла в 80-е годы. В то время в нашем городке в магазинах были пустые полки, очереди за хлебом и колбасой, циферки на руке и талоны в кармане. Страшный сон — потерять их или того мужичка, за которым занимала очередь.

Зато попадались банки с солеными арбузами и маринованным чесноком. Хлеб — две буханки в одни руки. Гречка же была в нашем доме деликатесом и редким гостем. Отчего-то мне запомнилось, что варилась она очень долго, а потом еще отдыхала под пуховой подушкой. Втихоря от мамы я приподнимала ее, снимала крышку и вдыхала пар, в котором аромат крупы соединялся со сливочным маслом. Мне до сих пор кажется, что это один из самых аппетитных запахов.

Пригласили на день рождения — можно будет от души поесть! Принесешь в подарок книгу, а тебя накормят зимним салатом, бутербродами со шпротами, пюре с гуляшом или жареной курицей. Обязательно поставят на стол сезонные фрукты. Горсть конфет в карман и непременно пахучий черный чай с десертом от мамы именинника.

«Передайте, пожалуйста, вазочку с «орешками». Спасибо!»



Трубочки, самодельный торт с орехами и кремом из масла и сгущенки, песочное печенье, шоколадная колбаса... Чудо, да и только!

Шоколадный клафути

**НА НЕРАЗЪЕМНУЮ ФОРМУ
ДИАМЕТРОМ 16 СМ**

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко — 300 мл

Вишня (замороженная) — 200 г

Мука — 120 г

Сахар — 120 г

Яйца — 3 шт.

Какао-порошок — 30 г

КРОМЕ ТОГО

Сливочное масло для смазывания

Сахарная пудра для посыпки

1. Разморозьте вишню и подвесьте ее, чтобы стек лишний сок.
2. Смешайте в чаше яйца, сахар, просеянную муку и какао-порошок. Влейте молоко и размешайте до получения жидкого теста.
3. Форму смажьте сливочным маслом. Выложите вишню и залейте ее тестом. Выпекайте при 180 °С 40–45 минут (до сухой шпажки).
4. Достаньте из духовки и дайте остыть, затем выньте из формы и нарежьте. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Молоко и яйца должны быть комнатной температуры.

Тесто здесь жидкое, поэтому используйте именно цельную, неразъемную форму.

Этот десерт прекрасен и теплым, и из холодильника.





Ревани (турецкий манник)

НА ФОРМУ 15 X 23 CM

ДЛЯ ТЕСТА

Манная крупа — 200 г

Кефир — 250 мл

Сахар — 100 г

Сливочное масло — 80 г

Яйца — 2 шт.

Разрыхлитель — 4 г

Апельсиновая цедра — по вкусу (см. совет)

Соль — щепотка

ДЛЯ СИРОПА

Апельсин — 0,5 шт.

Вода — 50 мл

Сахар — 30 г

КРОМЕ ТОГО

Сливочное масло для смазывания

Сахарная пудра или кокосовая стружка
для подачи

1. Манную крупу залейте кефиром и оставьте на 20 минут. Сливочное масло растопите. Яйца взбейте с сахаром до пышной белой массы. Влейте растопленное масло в яйца и перемешайте. Добавьте соль, цедру, разрыхлитель и крупу с кефиром. Перемешайте.
2. Форму смажьте сливочным маслом и вылейте в нее тесто. Выпекайте при 180 °C 30–40 минут.
3. Для сиропа выжмите сок из половины апельсина. В ковше с толстым дном смешайте его с водой и сахаром. Прогрейте на слабом огне до полного растворения сахара.
4. Готовый манник достаньте из духовки и, не вынимая из формы, полейте сиропом. Дайте остыть, затем присыпьте сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Не забывайте пересчитывать количество ингредиентов, если ваша форма больше, и учитывайте, что ревани сильно не поднимется.

Я использую цедру одного апельсина, но вы можете положить по вкусу.

Банановый «хлеб»

НА ФОРМУ 20 X 9 CM

Мука — 210 г

Бананы (очищенные) — 190 г

Молоко (теплое) — 150 мл

Сливочное масло (комнатной температуры) — 80 г

Сахар — 80 г

Яйца — 2 шт.

Разрыхлитель — 4 г

КРОМЕ ТОГО

Сливочное масло для смазывания

Банан для декора

1. Сливочное масло тщательно взбейте с сахаром. Влейте молоко и перемешайте. По одному добавляйте яйца, хорошо взбивая массу.
2. Бананы очистите и разомните вилкой. Добавьте в масляную смесь, размешайте. Следом всыпьте муку с разрыхлителем и замесите тесто.
3. Форму смажьте сливочным маслом, выложите в нее тесто. Банан очистите и разрежьте вдоль, слегка притопите в тесте.
4. Выпекайте при 180 °C в режиме конвекции 40–45 минут. Ориентируйтесь на красивый золотистый цвет и довольно сухую чистую шпажку.

Для хлеба берите переспелые бананы, с пятнами. Так выпечка получится особенно ароматной и нежной.





Панна-котта

НА 2–4 ПОРЦИИ

Сливки 33% — 200 мл

Молоко — 200 мл

Сахар — 50 г

Вода — 45 мл

Желатин (в гранулах) — 8 г

Ванилин — 0,5 ч. л.

1. Желатин залейте водой и оставьте набухать.

2. Смешайте в сотейнике сливки, молоко, сахар и ванилин. Поставьте на огонь и доведите до 60 °С (следите, чтобы смесь не перегрелась и не закипела).
3. Снимите с огня и введите желатин, размешивайте до его полного растворения.
4. Разлейте по формочкам и уберите в холодильник минимум на четыре часа.

Какие формы использовать? Подойдут порционные силиконовые для кексов или шоколада. Можно взять и стеклянные креманки, и широкие бокалы для шампанского в стилистике 20-х годов прошлого века, чтобы подать прямо в них. Используя хрупкое, будьте осторожны с перепадом температур: сначала прогрейте и обсушите формочки, затем заполняйте их горячей смесью, сначала остудите, а потом убирайте в холодильник.

Если вы, как и я, возьмете небольшие формочки для кексов, у вас получится четыре порции десерта. А в креманках лучше сделать всего две порции, но побольше!

Как достать десерт из силиконовой формы? Опустите дно формы в горячую воду на десять секунд, переверните на тарелку — готово!

Советую подать десерт со свежими и(ли) перетертыми ягодами.

Пирожное «Картошка»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ванильные сухари — 300 г

Сахар — 130 г

Молоко — 125 мл

Сливочное масло — 110 г

Какао-порошок — 10 г

Коньяк — 1 ст. л.

1. Сухари измельчите в блендере (очень мелко).
2. В ковше смешайте молоко, сахар и какао-порошок. На среднем огне, постоянно помешивая, доведите смесь до кипения (но не кипятите).
3. Снимите с огня и добавьте сливочное масло. Перемешайте до его полного растворения.
4. Добавьте коньяк и залейте полученной смесью сухари. Тщательно перемешайте и оставьте на 15 минут для пропитки.
5. Сформируйте из «теста» небольшие пирожные и уберите их в холодильник на час.

«Ростки» на пирожном можно сделать из творожного сыра. Просто разомните его и отсадите с помощью кондитерского мешка с насадкой (сахарная пудра не понадобится, десерт и без того сладкий).





Шоколадная колбаса

ИНГРЕДИЕНТЫ

Песочное печенье — 150 г

Грецкие орехи — 100 г

Сахар — 80 г

Сливочное масло — 60 г

Молоко — 3 ст. л.

Какао-порошок — 6 г

1. Орехи подсушите на сухой сковороде.

Поместите в блендер вместе с печеньем, измельчите. Сливочное масло растопите.

2. В ковше смешайте сахар, молоко и какао-порошок. Поставьте на небольшой огонь и варите до легкого загустения. Влейте масло, снимите с огня и подмешайте к печенью с орехами. Оставьте на 15 минут для полной пропитки.

3. На столе расстелите пергамент. Выложите на него получившуюся массу и сформируйте колбаску. Плотнo заверните и уберите в холодильник на два-три часа.

Орехи здесь могут быть любыми, выбирайте по вкусу.

Чизкейк с ягодным желе (без выпечки)

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 16 CM

ДЛЯ ОСНОВЫ

Песочное печенье — 100 г

Сливочное масло — 40 г

ДЛЯ СЫРНОГО СЛОЯ

Творожный сыр — 400 г

Сметана 20% — 150 г

Вода — 60 мл

Сахар — 50 г

Желатин (в гранулах) — 10 г

Лимонный сок — 2 ст. л.

Ванилин — щепотка

ДЛЯ КЛУБНИЧНОГО ЖЕЛЕ

Клубника (свежая) — 250 г

Клубничный морс или компот — 150 мл

Вода — 30 мл

Желатин (в гранулах) — 5 г

1. Сливочное масло растопите и остудите. Измельчите печенье в блендере

в мелкую крошку, влейте масло и тщательно перемешайте. Дно формы проложите пергаментом, стенки — ацетатной пленкой. Выложите измельченное печенье и утрамбуйте стаканом.

Уберите в холодильник на 20 минут.

2. Замочите желатин в воде (30 мл) и оставьте набухать. Сыр, сметану, сахар, лимонный сок и ванилин размешайте до гладкости. Набухший желатин прогрейте до растворения (но не кипятите!), добавьте в сырную массу и тщательно перемешайте. Выложите сырную массу на основу из печенья, разровняйте и поставьте в холодильник на два-три часа (до полной стабилизации).
3. Для ягодного слоя замочите желатин в воде, оставьте набухать. Клубнику разрежьте на четвертинки. Морс прогрейте и размешайте в нем набухший желатин (не кипятите смесь, прогревайте только до растворения желатина). Снимите с огня и дайте немного остыть.
4. Выложите клубнику на застывший чизкейк, аккуратно залейте теплым морсом. Поставьте в холодильник еще на пару часов.

Чтобы сырный слой был гладким, и сыр, и сметана должны быть комнатной температуры.

Верхний слой чизкейка может быть как ягодным, так и фруктовым.



УДК 641.55
ББК 36.95
Р47

Решанова Евгения

Щепотка вкусных воспоминаний. Простые и понятные рецепты для ностальгических встреч. / Евгения Решанова. — Москва: ИД «Комсомольская правда», 2024. — 160 с.

Для уютных встреч с близкими кулинар Евгения Решанова собрала самые лучшие идеи со всего света. Приготовим яйца чилбир, салтысон, сладкую уху и минестроне, грибной паштет, домашний хлеб, тыквенные булочки, королевскую ватрушку. Не останутся без внимания и ностальгические рецепты: варёная кукуруза, рыбные котлеты и куриные отбивные, жарёха, творожные рогалики, пышный манник на новый лад и сладкая «Картошка».

Воспоминания из детства — живые и красочные — будут сопровождать нас. Вместе с автором отправимся в небольшой уральский городок, вспомним лакомства и детские шалости, семейные праздники и бабушкин сервиз! От завтраков до десертов — каждый день у каждого своя семейная история.

ISBN 978-5-4470-0661-7

© Евгения Решанова, текст, фото 2024
© Анастасия Одинцова, портрет автора 2024
© Оформление обложки, АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2024

Издание для досуга
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Евгения Решанова

Щепотка вкусных **ВОСПОМИНАНИЙ**

Издатель Наталья Щербаненко
Редактор Мария Ковалёва
Дизайн-макет Мария Фёдорова
Корректор Татьяна Кабешова

АО «ИД «Комсомольская правда»
127015, Россия, Москва, ул. Новодмитровская, 26, 8-й этаж, пом. 800, www.kp.ru

Подписано в печать 23.01.2024. Формат 84 x 100/16.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,55.

Тираж 3000 экз. Заказ 0358/24

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



9





Для уютных встреч с близкими Евгения Решанова собрала самые лучшие идеи со всего света. Приготовим яйца чилбир, сальтисон, сладкую уху и минестроне, грибной паштет, домашний хлеб, тыквенные булочки, королевскую ватрушку. Не останутся без внимания и ностальгические рецепты: варёная кукуруза, рыбные котлеты и куриные отбивные, жарёха, творожные рогалики, пышный манник на новый лад и сладкая «Картошка».

Воспоминания из детства — живые и красочные — будут сопровождать нас. Вместе с автором отправимся в небольшой уральский городок, вспомним лакомства и детские шалости, семейные праздники и даже бабушкин сервиз!

ОТ ЗАВТРАКОВ до десертов



ISBN 978-5-4470-0661-7



9 785447 006617