

Ника Белоцерковская Рецептыши



Вероника Белоцерковская – в Интернете belonika, а в жизни жена, мама трех мальчишек и издатель нескольких журналов. Живет полгода в России, полгода – на юге Франции. Больше всего на свете любит путешествовать и увлекается фотографией. Все фотографии для этого издания сделала она сама. Вам достаточно лишь открыть книгу, чтобы увидеть, как они хороши. А вот оценить качество Никиных рецептов немного труднее – на это нужно чуть больше времени. Но если вы его не пожалеете, то очень быстро убедитесь, что каждый ее рецепт – настоящее чудо, созданное из любви, умения... и небольшого количества продуктов. И поймете, что для автора этой книги кулинария – не просто увлечение, а настоящая страсть.

Главный редактор издательства «КоЛibri» ОЛЬГА МОРОЗОВА
Куратор проекта АЛЛА МОТИНА
Редактор АННА БЯЛКО
Художник ИГОРЬ МОЖЕЙКО

ООО «Издательская Группа Атикус» –
обладатель товарного знака «Издательство КоЛibri»
119991, Москва, 5-й Динской проезд, д. 15, стр. 4
Наш адрес в Интернете: www.atticus-group.ru

Подписано в печать 30.10.2009. Формат 60х90/8
Бумага мелованная. Гарнитура «Неликс»
Печать офсетная. Усл. печ. л. 34,0
Тираж 15 000 экз. N-DT-4401-01-R

Отпечатано в Венгрии
при содействии фирмы «ИНТЕРПРЕСС»
interpress@interpress.hu

© Ника Белоцерковская, текст, иллюстрации, 2010
© Игорь Можейко, макет, дизайн обложки, 2010
© ООО «Издательская Группа Атикус», 2010
Издательство КоЛibri®

СОДЕРЖАНИЕ

Здравствуйте!	14
Что нам надо и не надо...	16
Гостей звать будем?	21
База. Предварительная фаза	24

Салаты, закуски и всякие разности

Салат из фенхеля с апельсинами	32
Салат с теплым инжиром	34
Салат с рокфором и грушей	36
Мой любимый салат из свеклы с козьим сыром	38
Баклажаны. Икра. Просто	40
Салат с баклажанами. Ориентальный	42
Смешной салат из петрушки	44
Креветки и руккола	47
Креветки с соусом из перцев	49
Печеночный паштет. Классика	50
Малосольные огурцы! Мегавпечатляющие	52
Confit d'oignons. Луковый мармелад	54
Сливовое чатни	56
Вителло тонато	58
Хачапури	60
Пирог с томатами	63
Спаржа под желтым соусом и пирог с ней же	64

Паста

Песто по-генуэзски (лигурийски)	72
Паста с соусом из перцев	74
Букатини с миндалем, базиликом и помидорками черри	76
Болоньезе	78
Спагетти с креветками	80
Мишленовские спагетти вонголе!	82
Воскресная паста. Фарфалле. Курица и мед	84
Быстрая воскресная паста с лососем	86
Тальятелле с копченым лососем	88
Очень ленивые! Ньокки с рикоттой и розмарином	90
Паста, запеченная с моцареллой	92
Ризотто с лесными грибами	94





Супы

Гаспаччо	101
Быстрый летний суп. Огурец и авокадо	102
Холодник	105
Крем-суп из цуккини с фенхелем	106
Мятный горошек. Суп	108
Тыквенный-тыквенный!	110
Рыбный суп. Красивый	112
Soupe à l'oignon. Луковый суп	114
Типа, минестроне	116
Борщ	118

Рыба и морская гадость

Дорада с лаймом	124
Рыба! В соли!	126
Имбирный тунец	128
Мед и рыба	130
Лосось и ананасовая сальса	132
Тартар из лосося	134
Рулет из лосося	136
Moules à la provençale. Мидии по-провансальски	138
Паэлья. Неправильная, но обожаемая	140
Осьминог – страшный и простой	142



Птица

Курица и фасоль	148
Курица с фенхелем. Не очень скучная	150
Волшебная курица. Обязательная	152
Алина курица с апельсинами	155
Кускус с курицей и курагой	156
Петух в вине. Бургундский	158
Тажин из курицы с медовыми грушами и корицей	160
Тажин из утки	162
Утка с апельсиновым соусом	164
Утка с яблоками и медом (к новому году)	167

Мясо

Японистое мясо с имбирем	172
Цитрусовое мясо	175
Печень, лук и мед	177
Кролик с розмарином мегавкусный	178
Опять кролик! «Копченый»	180
Баранья нога. Прованс	182
Тушеная баранина со свежей мятой и шафрановым картофелем	184
Баранина по-индийски	186
Карри и настоящий шри-ланкийский обед	188



Десерты и выпечка

Миндальные бискотти	194
Легкий-легкий-легкий пирог	196
Клафути с разной начинкой	198
Ананасовые колечки	200
Шоколадный десерт для лентяек!	203
Замечательный пирог из слив от подружки Эллы	204
Юлин чайный кекс	206
Лимонный чизкейк. Самый простой на свете	208
Панакотта	210
Яблочный пирог Tarte Tatin	212
Домашние трюфели	214
Тирамису. Шоколадное	216
Домашнее мороженое и легкие клубничные десерты	218



ЗДРАВСТВУЙТЕ!

Мне очень непросто далось это вступительное слово. Как начинать свою первую кулинарную книгу? Да еще и авторскую, ни на что не похожую. Я уж и так и сяк начинала, а в голове вертелось только одно: «Я очень люблю готовить». Более идиотского начала для книжки не придумаешь. Поэтому так и начнем.

Я очень люблю готовить. Для непрофессионала, я считаю, у меня получается – безупречно. Это я так, чтобы вы сразу поняли: эта книжка не серьезна и писал ее человек, для которого кулинария – просто хобби. Честно говоря, мне и смелости-то на это хватило исключительно из-за популярности моего кулинарного блога. Ну то есть я как-то завела себе страничку в Интернете, чтобы писать туда свои рецепты, и вдруг она всем понравилась. Вот оттуда, собственно, и родилась эта книжка.

И название «Рецептыши», оно соответственно тоже оттуда. Не пугайтесь его. Оно, может, немножко такое странное, но вот уже настолько прилипло...

Многие из читателей, я уверена, уже очень хорошо со мной знакомы. В Сети я Белоника. В жизни – жена, мама трех мальчишек и издатель. Живу полгода в России, полгода на юге Франции. Больше всего люблю путешествовать и увлекаюсь фотографией.

Меня часто спрашивают на моей интернет-страничке про «Откуда появляется любовь к кулинарии?». Вот я твердо убеждена, что у меня она из детства.

Когда я была маленькой, меня каждое лето из холодного Петербурга, а тогда еще Ленинграда, закидывали в гости к одесской бабушке. До сих пор для меня абсолютное ощущение счастья – это дом на берегу моря, красивый стол и вся семья, страшно за ним шумящая. Я считаю, ничто не дает так почувствовать настоящую близость, как семейные обеды. Особенно если семья большая. Пожалуй, это единственная возможность хоть раз в день собрать всех вместе. И естественно – замечательная еда.

Я вспоминаю, как в детстве, у бабушки в Одессе, в сад выносился стол, накрывался красивой скатертью, доставался парадный сервиз – и начиналось. Одесситы ведь в этом смысле особенные люди. Южный портовый город. Более «нежное» отношение к еде я встречала, пожалуй, только у моих любимых итальянцев.

Дедушка каждую субботу просыпался в 6 утра и «делал базар». И все эти уменьшительно-ласкательные слова применительно к продуктам – «синенькие», «рыбочка», «бринзочка», «тютелчка»... Дети должны были обязательно раз в день есть «жиденькое»!

До сих пор не встречала ничего вкуснее, чем бабушкино абрикосовое варенье. Янтарное и с косточками, которые сушились потом на крыше веранды.

Или когда вся семья в воскресенье лепила вареники с вишней.

Так что про «любить готовить» – для меня это что-то такое, впитанное абсолютно органично в детстве. И наверное, поэтому мне это настолько в радость. И продукты, наверное, любят меня именно за это. За абсолютную взаимность.

Если вам в тягость, если вы не получаете от этого удовольствия, то, пожалуй, и не стоит за это браться. Мне в моем блоге говорят, что я с такой легкостью и простотой все описываю, что мгновенно хочется бежать к плите.

Полюбите готовить тоже. Вы сразу поймете, о чем я говорю. Вы сами увидите, насколько проще и интереснее пройдет то время, которое раньше казалось пустой его потерей и такой тяжелой семейной повинностью. Живите в свое удовольствие, и все будет замечательно.

Очень много рецептов в этой книжке я привезла из своих путешествий, в том числе и кулинарных. Я очень люблю учиться и почти в каждом месте, где мы находимся, умудряюсь найти для себя что-то новое и интересное. И мне совершенно все равно, мишленовский это ресторан или просто итальянская «мама». Драгоценных знаний и там и там полно. И мне ужасно интересно их добывать, эти знания. Иногда я иду, знакомлюсь с поваром и напрямую спрашиваю, как делать то или это. А иногда приходится «подрезать» рецепт самостоятельно. Это тоже ужасно интересно – попробовать угадать, из чего и как сделана еда, которая лежит перед тобой в тарелке. А потом дома попытаться ее воспроизвести.

Некоторые рецепты мне подарили для этой книжки мои друзья. Со многими из них я познакомилась там же, в Интернете, на своей страничке. И подружилась. И очень им благодарна. Эллочка, Аля, английская Юля, испанская Юля и особенно Дима Корнеев – все-все девочки и мальчики, спасибо вам огромное! И за рецепты, и просто за то, что вы у меня есть. На самом деле, если бы не вы, мои читатели и друзья, которые все время спрашивали меня, когда же будет книжка, ничего бы так и не было. Так что я всем-всем вам дико благодарна!

А еще я ужасно любопытная и очень люблю людей, и поэтому мне все-все-все интересно. А еда ведь удивительно объединяющая история. Она есть у всех, без нее никто не может, и все любят про нее поговорить. А из таких разговоров потом вырастают какие-нибудь другие совершенно замечательные истории.

Вот и здесь, в книжке, мы с вами начнем наш разговор про Еду. Только у меня к вам огромная просьба – не относитесь ко всему этому слишком серьезно. Это всего лишь мое увлечение, я могу ошибаться в правильности технологий, «химических» процессов и вообще путаться в терминах. Это лишь то, что я готовлю дома и чем кормлю своих многочисленных друзей, которых у меня всегда пасется дикое множество. Но я могу гарантировать, что все это по-настоящему вкусно.



Что-то отсюда станет любимым и для вас, что-то вам будет неинтересно, что-то навсегда поселится на вашей кухне. И мне будет очень приятно, если вы будете иногда вспоминать меня добрым словом. А всякие вопросы, непонятные вам вещи или – вдруг? – ваши кухонные фиаско я в любую минуту готова обсудить с вами у себя в блоге, на своей интернет-страничке. Я там появляюсь почти каждый день – там и пообщаемся. До встречи!

Удачи!

ЧТО НАМ НАДО И НЕ НАДО. НА ЧЕМ ГОТОВИМ. ПОСУДА И ПРОЧЕЕ



Прежде чем начать что-то готовить, к этому надо... подготовиться. И я тут хочу немного рассказать вам о таком... неизбежном на кухне... Что обязательно надо иметь для того, чтобы готовить было легче, ну и... что именно я люблю...

Оговорюсь сразу – я тут не буду кокетничать: «Ах, ну что вы... что вы... возьмите подешевле», а честно скажу, на что палить деньги обязательно надо, а на что нет... Не хочу что-то выдумывать и кривляться. Чтобы нормально функционировать на кухне, вовсе не обязательно фаршировать ее под потолок. Хотя я сама – настоящий маньяк всяких штук и кухонных примочек и никогда не пройду мимо того, что мне понравилось.

Но... Надо делать скидку на то, что у меня – тот удачный случай, когда я могу это себе позволить «по-взрослому», да и размеры моей кухни позволяют развернуться. Но даже и у меня уже все перестало влезать...

Не загромождайте пространство зря! Ваши рабочие поверхности должны быть просторными. И максимально удобно расположены относительно друг друга. Так, чтобы все было по руке: мою-режу-кидаю в...

Но все равно – есть обязательный необходимый минимум. Про него и поговорим.

Обязательно хорошего качества должны быть кастрюли, сковороды и ножи.

Я твердо убеждена (да и готовлю уже достаточно давно), что это тот удивительно хрестоматийный случай, когда «дешевле – дороже». Кастрюли лучше покупать достаточно дорогие, от хорошего производителя. Они должны быть действительно качественные, со сплошным толстым дном, такие лучше сохраняют тепло и редко деформируются и живут потом практически вечно.

Ну и... еда в них получается вкуснее.

Обязательно надо иметь три.

Большую – 3–5 литров (для варки пасты, бульонов, приготовления большого количества еды). У таких кастрюль не обязательно должно быть антипригарное покрытие, зато лучше, если ручка и крышка будут огнеупорные, тогда вы сможете ставить их в духовку.

Среднюю (1,5–2 л) и маленькую (1 л) лучше взять с антипригарным покрытием. Они будут необходимы для соусов и вообще идеальны для приготовления небольшого количества еды.

И... Вот умоляю... Купите одну очень хорошую кастрюлю для тушения. Она... ну просто очень необходима. У меня до сих пор в однозначных фаворитах марка Staub, но, я думаю, можно найти аналоги попроще и подешевле. Вот две мои любимицы.



Сковороды

Оптимально брать антипригарные. И тоже... в идеале их хорошо иметь трех размеров. Они должны быть неглубокими, так удобнее совершать там всякие волшебные манипуляции. Если вы купите их с железными или со съемными ручками, то сможете использовать их также в качестве формы для запекания.

Вот мое новое открытие.

Невероятные керамические сковороды. Я однажды... умудрилась забыть на ней карамель... Любую антипригарную можно было бы... после этого радостно хоронить. Эта же... даже не чихнула. Я их до этого никогда не встречала. Moneta (итальянские).

Еще как экстра-опции... неплохо иметь вок. И глубокую сковороду для тушения.

Еще необходимо иметь пару хороших противней, тоже с антипригарным покрытием.

Ножи

Нож – это вообще главный друг любого повара-кулинара. Без него – никуда. А если нож хороший, то можно с ним одним такое сделать... И вот я заметила удивительную вещь. Несмотря на то что хорошие дорогие ножи намного (вы, когда купите, поймете!) острее... режусь я ими гораздо реже. При использовании тупого ножа приходится прикладывать намного больше усилий, они чаще соскальзывают, не говоря о том, что резать хорошим ножом – исключительное удовольствие.

Когда покупаете нож, повертите его в руке. Он должен в лапку лечь.

Вот тут те, которые я чаще всего использую. Ну или купите один универсальный для ювелирных манипуляций. Мне удобнее всего классический шеф 18 см.

И еще мои главные друзья (это их так называют мои дети). Kitchen Aid – блендер, процессор и комбайн (к нему у меня куча насадок... для пасты, шинковки овощей, мясорубка).

Их не критично заменить на что-нибудь попроще.

Тут уж точно экономить не стоит... Чем лучше и качественнее комбайн, тем дольше он прослужит. У меня «до» был прекрасный «Крупн» (я тут немцев как-то больше уважаю).

Еще необходимы ручной миксер и кофемолка (я ее использую для специй, сахарной пудры, ну и по назначению).

Минимум три разделочных доски. Деревянная для овощей и прочего и лучше пластиковые для рыбы, птицы, мяса. Они не впитывают запах и легче моются.





Еще необходимы весы. У меня два вида... обычные и электронные. В некоторых рецептах, например очень часто в выпечке (про хлеб я вообще молчу), совершенно необходимо соблюдать жесткие рецептурные пропорции, от этого зависит конечный результат. У вас или получится идеально, или совсем ничего не выйдет. Ну и вдобавок. Мерные стакан, чашка и ложки (ими очень удобно отмерять сыпучие продукты).

Ступки. Если есть возможность, купите хорошую мраморную.

Терки. Традиционной прочной четырехугольной достаточно. Ну и если вы любите это, как я... очень рекомендую такие вот разнообразные малыши. Поверьте, очень часто меняется вкус блюда просто от способа натирания. Ну и... естественно, овощечистки.

А теперь про мелочи Ж.

Тут опции намного попроще, и можно обойтись малой кровью... Ясно, что огнеупорную миску (например, для водяной бани) можно купить и в «Икее».

Я тут подряд самые «необходимости» для начинающих перечислю:

1. Сито (для просеивания муки и других сухих продуктов, его же можно использовать для протирания овощей).
2. Дуршлаг.
3. Миски (в идеале — две большие, две маленькие).
4. Деревянные попатки (несколько, 2-3).
5. Металлическая лопатка (для рыбы, котлет, всего того, что желательно аккуратно «тыц» на другую сторону).
6. Шумовка (вынимать кусочки из всяких жидкостей и снимать накипь).
7. Веселка (венчик для взбивания). Купите средний. Большие... я лично редко использую, а маленький — это обычная вилка.
8. Силиконовая лопатка (она необходима для разравнивания всяких тортов и кремов).
9. Кисточки. Для мяса и выпечки.
10. Шампуры. Металлические для того, что готовится долго (шашлыки, барбекю, открытый гриль). И одноразовые бамбуковые или деревянные для того, что готовится быстро.
11. Скалка.
12. Ну и разнообразные формы для выпечки и больших пирогов. Тут уж кому какие нравятся. Их невероятное количество всяких. Рекомендую одну из них иметь со съемными стенками. И отдельно формочки для кексов. У меня их кучи всяких разнообразных. От силиконовых до профессиональных металлических.



Тажинница... Удивительно, но такой насыщенности и сочности... ну вот невозможно добиться в обыкновенной, даже очень хорошей кастрюле...

Вот. Ну... Это был наш трудовой минимум...

И... немного про всякие излишества и роскошества. Я сама (ну, вы уже догадались) просто фанатик всяких кухонных штучек. Вот это мои любимейшие медные Mauviel (французские)... Я их просто очень-очень люблю. Не в последнюю очередь за «красивость». Ну и моя драгоценная «Мари» для водяной бани, незаменима для соусов.

И керамические кастрюли. В них все совершенно невероятно тушится. Действительно очень вкусно. Они, кстати, недорогие. Вот эта большая красавица стоила 29 евро. А какой в ней борщ и солянка... А потом притомить в духовке.

И наконец-то я купила себе тажинницы. Всех размеров. Говорят, что тажинницы безо всяких проблем продаются даже в «Икее». Вот что я могу вам про них сказать. То, что я делала по тем же самым рецептам в штабовской кастрюле для тушения, считая, что это просто прекрасно... Вот ни в какое сравнение не идет с тем, что получается в тажиннице. Два разных блюда. Просто Чудо. Удивительно, такой насыщенности и сочности... ну вот невозможно добиться в обыкновенной, даже очень хорошей кастрюле... Это я к тому, что, если у вас есть возможность ее купить, не задумывайтесь ни на секунду.

У меня как-то естественным образом почти все мясо сюда переключалось. Вы когда попробуете... Сами все поймете. А нижняя часть... просто стала... моей любимой сковородой для тушения.

И... вот эта замечательная французская фирма, которую я очень рекомендую, — Emile Henry.

Стоят они, в зависимости от объема, от 60 до 80 евро. Ничего страшного.

Вот она — моя красавица.

Тажинницы можно и нужно (!) ставить на плиту. И на электрическую и на газовую. Бояться тут нечего.

Но! Внимание! Это вообще применительно к любой керамической посуде. Поставьте ее, сразу как купили, в ванну с холодной водой. На сутки. Шансов, что она треснет, потом будет намного меньше.



ГОСТЕЙ ЗВАТЬ БУДЕМ?

Прежде чем понять, ЧТО мы хотим приготовить, надо сперва решить для себя – ЗАЧЕМ? И – КАК, не в том смысле, что именно нам придется делать у плиты, а в том... Вот сколько раз мне приходилось слышать или читать такой замученный крик души:

«А вот у нас завтра гости, и что же мне делать????!!!»

Собралась и отвечаю. Тут, поверьте моему богатому опыту...

работает один замечательный механизм, который я называю:

«Главное – концепция».

Главное в любой удачной еде – не сама еда, а все-таки идеи и настроение вокруг нее.

Любая тусовка – это история только на четверть про еду. Обычно люди собираются общаться и главное – что? А?

Правильно, должно быть весело. Вот я сейчас расскажу и немножко покажу.

Первое и очень важное... История про эргономику. Если вы много готовите, сделайте так, чтобы вы потом не были убитой лошадкой. Не уставайте и не заводитесь на что-то мега-супер-пупер. Ясно ведь, что мрачная, замотанная хозяйка дома не очень украсит вечеринку, правда?

Вывод – еда должна быть максимально простой. Чем больше гостей, тем проще...

Я вообще часто делаю такие фуршетные столы. Много салатов, овощи, фрукты и совсем что-нибудь примитивное.



Если у меня большой обед, я обычно делаю его тематическим. Это или Морская история, в смысле рыба и гады, или Мясо-Мясо. И все максимально просто

Например, последний мой рекорд был – 40 человек. Я не шучу. Готовила все сама, ну, мне так надо было. Это был день рождения сына, и он пригласил домой весь класс. А с детками пришли мамочки. А мамочки там ого-го...

И мне надо было дать Милейшую из Милейших. Вот. Поэтому пафосный заказной кейтеринг автоматически исключался. Все были в ауте от моего обеда. А я делилась рецептами, рассказывала про пирожки ну и тэдэ и тэлэ... сами понимаете...

Что я делала? Это вам как идея в будущее меню.

Для деток. Три вида шашлычков. Лосось, курица и говядина. Очень простые маринады... (горчица + мед + соевый соус, имбирь + лимон, тут дальше можно найти). На 10–15 минут в духовку. Все. Причем с детьми проще... тут не надо извращаться, они, например, почти не едят печеные овощи. И как я подсмотрела... самое их любимое сочетание курица + молодой картофель.

Палочки цапайте с чистой совестью деревянные. Они есть везде.





Только... предварительно замочите их на часик в воде. Они тогда гореть в духовке не будут.

И смешно порезанные свежие овощи. Ну и обожаемая всеми детьми... пицца «Маргарита». Тесто, естественно, на 20 детей я не делала, было куплено готовое. А намазать соус и покидать на него моцареллу – это очень просто. Осталось только сунуть в духовку.

Для взрослых был приготовлен кролик, гаспаччо огуречный с клубникой и томатный в стаканчиках, спаржа, овощные корзинки со всякими смешными соусами. Я их люблю делать цветными. Оранжевые, ярко-зеленые, бордовые. Очень нарядно.

И куча конвертиков из готового слоеного теста (были нереальным хитом) с моцареллой, ветчиной и козым сыром, рикоттой и малиной. Тут уже исключительно работает ваша фантазия. Всякие капрезе тоже еще никто не отменял. Маленькие моцарелки на зубочистках с помидорками черри, черникой и клубникой. Очень нарядно.

Ну и красивые фрукты.

На десерт было тирамису клубничное и шоколадное. И огромный Детский Торт. Торт я честно заказывала вместе с клоунами, он был тематический, «Пираты Карибского моря» с детскими съедобными фотками, я так не умею... Откуда у детей страсть к каннибализму, не знаю... Но все всегда в страшном восторге... Кто кого съел... И... Если у меня большой обед, я обычно делаю его тематическим. Это или Морская история, в смысле рыба и гады, или Мясо-Мясо. И все максимально просто. А если я хочу по-взрослому повыпендриваться, то тут опять же есть очень симпатичные приемчики. Ну вот, например, как Артишоки с Трюфельным муссом. Звучит скотски пафосно, а делается элементарно. Дико вкусно и стоит смешно. Артишоки в сезон копеечные, а трюфельное масло (с запахом) – ну вот ненамного дороже обычного оливкового. А эффект... сами понимаете. Идею сперла с Поркереоля.

Или... ну вот если совсем... просто их отварите и с разными соусами.

И еще. Вот поверьте... тут выдаю страшный секретик... Если вы насильно с порога вместо «Здрасте» в каждого гостя закатаете по рюмке водки, с каким-нибудь смешным бутербродиком с форшмаком, салом или анчоусом, то всем будет намного веселее. Про-ве-ре-но!

Или приглашайте гостей на что-то одно. Например, если у вас есть гриль, на мясо. Мариновать его очень просто... а вариаций... Ну вот до бесконечности.

Или сделайте Большой Буйабес. Когда суп отдельно, а рыба из него отдельно. До компота гости обычно не доживают.

Как варианты, я тут вам картинки покажу. Классические английские сэндвичи.

С лососем, огурцами, яйцами, крабами...

Смешно, но они очень вкусные! И вообще... максимально все приготовьте заранее.

Или большие пироги, по принципу кишей. Очень простые. Со спаржей, томатами, баклажанами.

Они замечательные... даже когда остывают. Их просто резать, и они красиво смотрятся.



Ну а это уже совсем для...

Теплые фиги (10 мин. в духовке) и паштеты, утиная грудка, фуа-гра (ээээээ) и тадэ и тапэ.

Прекрасно, кстати... с бужениной тоже. Не забываем про луковый мармелад.

А это... вот очень мне сейчас... но... Сосиски в тесте.

Дети обожают, и, что самое забавное, я еще не видела взрослого... который бы у них это не стырил и, закатив от счастья глазки... Вечные ценности. Ага.



Если вы насильно с порога вместо «Здрасте» в каждого гостя закатаете по рюмке водки, с каким-нибудь смешным бутербродиком с форшмаком, салом или анчоусом, то всем будет намного веселее

Если нет своего теста... Купите или для пиццы, или слоеное. Завернули, ножичком сверху шик-шик, яйцом и в духовку.

И про тематику. Очень важно, как вы это все оформите. Не лени-тесь... включите фантазию.

Кусок тряпки в клетку и деревянные доски с простыми бутербродиками... вот как здесь с баклажанной икрой...

Всякие тематичности. Кувшинчики, вареные яйца, грубо порезанный хлеб.

Я вот, например, однажды делала пикник. Ну, как в пляжном детстве. Помидоры, колбаса, курица, скатерть – ГАЗЕТА (!), соль в спичечных коробках, яйца вкрутую, дурацкие бутеры с сыром, килька с жареным хлебом и так далее...

Очень было забавно, все дико перлились и радостно напи... выпили.



И везде подглядывайте! Тащите всякие визуальные впечатления.

Записывайте или фоткайте. В ресторанах, на приемах, выставках, да мало ли где еще. Хоть из витрины магазина, если там все красиво и вам понравилось. Увидели – ага! – и сразу себе такую галочку-запоминалку. А потом – творчески развить и к своим домашним условиям приспособить.

Я вот такое однажды подсмотрела, а потом дома сделала. Дико просто. Очень трогательно.

Ну и десерты. Лучше простые и сразу порционные. Их сделайте заранее. Как тирамису в стаканчиках.

Тут от вашей степени боевой готовности зависит...

Вот очень простой шоколадный десерт.

Ну или совсем уж... для... только тссс... у меня его дети обожают.

Это просто печенье в крошку, клубника в блендере с сахарной пудрой, фисташки и маскарпоне.

Вам только осталось уложить все в стаканчики.

И помните...

Главное же – атмосфера, как говорила чеховская акушерка Змеюкина!



БАЗА. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФАЗА



Вот бывают такие вещи, которые сами по себе – никакая не еда, в смысле не блюдо, а так... Своего рода даже не полуфабрикат, а база. То есть на их основе потом вырастают настоящие рецепты, а их самих хорошо бывает сделать заранее и где-нибудь в запасах для подходящего случая хранить, а потом вынуть и использовать. Я часто с супом гаспаччо так делаю, если удастся сохранить от обеда немножко, – его и в соусы, и в пасты, и в другие супы хорошо добавлять. Или вот еще, например.

Бульоны. Базовые. Белые

Вообще бульоны в настоящей готовке очень важны! Есть вещи, которые без бульона ну вот совершенно нельзя приготовить, совсем другой вкус. Для бульонов чаще всего используют мясные и рыбные кости, поэтому, разделявая, например, курицу, никогда не выкидывайте «отходы», просто замораживайте их, они очень пригодятся. В костях молодых животных больше хрящей, в которых, соответственно, содержатся железирующие вещества, типа желатина. Они и создают потом нужную нам «наваристость». Лучшие бульоны получаются из хребтовых и шейных костей, ну и там всякие голяшки. Чтобы вкус был интенсивнее, попросите в магазине нарубить вам кости на некрупные куски. Хорошо все промойте от крови. Для овощных бульонов используйте свежие, желательно сезонные овощи.



Существуют три основных типа базовых бульонов – коричневый, белый и фюме.

Для коричневых бульонов кости и овощи сначала поджаривают или запекают до густого «зажаренного» коричневого цвета.

Белые бульоны варят, заливая все холодной водой, на небольшом огне и долго.

Профессионалы используют специальные «бульонные кастрюли». Они обычно больше в высоту, чем в диаметре, так меньше скорость выкипания

При приготовлении фюме все ингредиенты вначале притушивают перед варкой, добавляя белое сухое вино. Не пугайтесь, это я пошутила, я вас так жестоко терзать не буду.

Если вам где-то попадется термин «гляр» — это очень-очень уваренный бульон. Практически как сироп или желе по консистенции. Его используют для густых насыщенных соусов. Но мы с ним тоже пока не связываемся.

Вам наверняка в рецептах часто попадались словосочетания букет гарни (bouquet garni) — букетик и саше д'эпис (sachet d'épice) — мешочек. Это базовые заготовки из зелени, специй и ароматных овощей. Но пугать ими я вас особенно тут не стану, дам только букет гарни. Классический букет гарни на 3 литра жидкости: 3 веточки петрушки, лавровый лист, стебель сельдерея (разрезать пополам), 1 веточка тимьяна. Иногда вместо сельдерея используют лук-порей. Все завязывается бечевкой в надежный букетик. И отправляется в бульон.

Профессионалы используют специальные «бульонные кастрюли». Они обычно больше в высоту, чем в диаметре, так меньше скорость выкипания. А вот «быстрые» рыбные бульоны мой знакомый мишленовский повар Сильвестр, например, варил в большой глубокой сковороде.

Очень важно в процессе варки постоянно снимать накипь! И держать очень маленький огонь! Только так можно получить прекрасный золотистый прозрачный бульон!

И еще, чем «чище» бульон, тем он дольше хранится. И обязательно используйте марлю или мелкое сито, чтобы его потом хорошо процедить.

Я дам тут четыре самых простых базовых «белых» бульона. Курица-Мясо-Рыба-Овощи. Нам их в принципе пока достаточно, на от-кюизин (высокую кухню) мы ведь еще не целимся.

ВАЖНО! Бульоны вообще не солим. Это база!

Куриный

Нам надо (на 3 л воды):

2 кг куриных костей (обязательно с остатками мяса)

Крупная луковица (очистить и разрезать на 4 части)

Большая морковь

Букет гарни

Зубчик чеснока

Варить на небольшом огне 3–4 часа, постоянно снимая накипь. Процедить. Я его потом замораживаю по стаканчикам или пакетикам, фломастером надписываю дату. Больше двух месяцев я их в морозильной камере не держу. Можно, естественно, и больше, но вот у меня в голове как-то так устроено, что не стоит, проще свежий приготовить.



Чем «чище» бульон, тем он дольше хранится.
И обязательно используйте марлю или мелкое сито, чтобы его потом хорошо процедить



Белый говяжий бульон

Тоже на 3 литра – 2 кг костей. Варится совершенно так же, как и куриный, только дольше. На очень маленьком огне! Слегка побулькивая. Минимум шесть-восемь часов. (В зависимости от интенсивности того, что вы хотите получить.) Особенно прекрасен с телячьей рулькой.

Телячий – все то же самое, но варить меньше, четыре-шесть часов.

Овощной бульон

Он самый универсальный. Его можно использовать в любом рецепте, где вообще упоминается бульон как база.

На 3 литра я обязательно беру луковицу, 2 стебля порея (белую часть), стебель сельдерея, помидор, морковь, 2 зубчика чеснока (раздавленные), букет гарни. Все остальные овощи – по вкусу, на ваше усмотрение.

На медленном огне варить минут сорок. Процедить.

Вы можете сами варьировать его вкус, добавьте туда розмарин или что любите. Если хотите сделать его более «ярким» – притушите вначале овощи на оливковом масле в кастрюле минут пять-восемь, а потом уже залейте холодной водой.



Рыбный бульон

Для рыбных «белых» бульонов используют кости только нежирных рыб. Кости жирных, вроде лосося и тунца, слишком насыщены вкусом. (Это уже для жирных супов!) Использовать можно скелет, голову, хвосты. Если используете голову, обязательно удалите жабры!

Я беру на 3 литра воды – примерно 3 кг рыбных «отходов», луковицу, стебель порея, стебель сельдерея, букет гарни.

И очень люблю один литр воды поменять на литр белого сухого вина. Хорошо промойте рыбу. Очень хорошо, потому что, если останется кровь, бульон будет мутным. Чуть припустите на оливковом масле кости и овощи. Минут пять. Добавьте холодную воду, букет гарни, доведите до кипения, варите 40 минут на медленном огне, снимая пену. Если хотите его осветлить совсем – отлейте часть бульона в чашку, дайте остыть, в жидкость вмешайте один яичный белок. И влейте в горячий бульон небольшими порциями, аккуратно помешивая. Снимите пену и процедите.



Вот так.

ДОМАШНЯЯ РИКОТТА

Рикотта (Ricotta) «дважды сваренная»... очень похожа на творог, только совсем пресный. Да и сыром ее можно назвать... наверное, достаточно условно, так как этот продукт делают из сыворотки, оставшейся от производства сыров. И делается она (ну, естественно, это НЕ настоящая рикотта (!), это ее подобие) достаточно просто даже дома. А поскольку она используется у меня во многих других рецептах... То вот.

Нам понадобятся:

2 л цельного молока (молоко лучше брать с минимальной жирностью 3%. Любите жирную – сделайте из сливок)
100 мл свежего лимонного сока
Щепотка соли
1 чайная ложка сахара

- Нагреваем молоко, помешивая, на несильном огне до 90 градусов. Оно ни в коем случае не должно закипеть. Внимание, я однажды «перегрела», и рикотта получилась у меня такой... резиновой. Аккуратнее. Добавляем соль и сахар.
- Выжимаем из лимонов сок. Процеживаем. (Можно заменить на 3 столовые ложки белого уксуса.) Добавляем в молоко. Если добавить немного сметаны... она у вас получится с кислинкой.
- Через несколько секунд у вас должны появиться такие вот «хлопья» и отойти сыворотка. Если этого не произошло (пастеризованное молоко надо дольше нагревать), добавьте еще немного сока.
- Снимаем с огня. Накрываем крышкой и оставляем до полного остывания.
- Вот что у нас должно получиться.
- Откинуть на марлю (я использую салфетку), дать стечь жидкости. Чем больше ее стечает, тем тверже сыр.
- Вот. У меня из 2 литров молока получилось ровно 400 г.
- Оставшуюся сыворотку можно использовать для хачапури или выпечки (с ней получаются прекрасные сконы или кексы).
- Вот и все. Заменитель рикотты готов. Ничего страшного.





САЛАТЫ, ЗАКУСКИ И ВСЯКИЕ РАЗНОСТИ

Салаты я обожаю уже исключительно за возможность бесконечно фантазировать. У меня с ними все очень просто. Я никогда заранее ничего не придумываю. Когда хожу по магазину или рынку — просто цапаю самое красивое, что само просится в руки. Результат всегда — замечательный. Ни зелень, ни овощи практически не могут вас обмануть. Тут невозможно, как, например, в случае с «хитрым» мясом, имитировать свежесть. Что вы видите — то и окажется у вас в тарелке.

Но самое интересное в салатах — заправки! Можно ограничиться стандартным «масло-бальзамик», а можно превратить самый скучный набор ингредиентов в абсолютный восторг. И одну и ту же основу «переодевать» в зависимости от настроения и времени суток. Готовятся они все просто до примитивности, вы просто не поленитесь, сделайте сразу несколько и попробуйте на «экспериментальных образцах». (Маленький секрет с двумя мишленами: все очень просто пробовать на отварном картофеле — сразу поймете, что именно вам подходит!) К заправкам еще замечательно добавлять просто перемолотые в блендере в крупную крошку фисташки. Я их вообще везде закидывать люблю. Замечательно идет и с салатами, и с десертами, и с обжаренными и потом обваленными в них бараньими котлетками.

Вот вам мои любимые салатные сочетания.

1. Руккола, помидорки черри, свежий зеленый горошек. У совсем молодой рукколы я никогда не отрываю стебли, они все еще нежные и сочные. А такую, «в возрасте», обязательно надо «покоцать».
2. Салат маш, помидорки черри, тыквенные семечки и мелко натертый пармезан.
3. Салатные листья, апельсиновое «филе», мелко рубленные молодой фенхель и молодой чеснок.

И заправки к ним. Делаются они, естественно, отдельно, тщательно перемешиваются, а потом уже добавляются.

1. Медово-горчицная. Моя самая любимая. Прекрасно сочетается с любой «спокойной» зеленью. Берем по столовой ложке горчицы, светлого жидкого меда, лимонного сока, 4 ст. ложки оливкового масла холодного отжима, соль и перец.
2. Йогуртовая. 100 г йогурта, по 1 ст. ложке горчицы и лимонного сока, по 2 — белого винного уксуса и оливкового масла, зубчик чеснока, соль, перец.
3. Простая лимонная. По 4 ст. ложки оливкового масла и лимонного сока, цедра одного лимона, соль, перец.
4. Японская выпендренная. Кстати, прекрасно сочетается с сырой рыбой. Запросто можете мариновать в ней лосося. По 1 ст. ложке кунжутного масла и саке, 2 ст. ложки соевого соуса и столовая же ложка зерен кунжута.
5. Горчицная. Я ее люблю с салатом из теплого молодого картофеля и козьего сыра. По 2 ст. ложки горчицы (я везде, по умолчанию, упоминаю классическую дижонскую) и бальзамического уксуса, зубчик чеснока, соль и 5 ст. ложек оливкового масла.

Кроме заправок существуют салатные дрессинги — это, в общем, почти те же самые заправки. Разница только в том, что их можно сделать чуть гуще и не поливать ими салат, а макать в них любые красиво нарезанные овощи. Вот два моих самых любимых, с таким трудом добытых на кухне ресторана в страшно модном спа, которое специализируется на диетах и похудении... Просто идеально с любыми салатами или свежими овощами.

Тофу-руккола

Не пугайтесь тофу. Но если что — спокойно меняйте его на натуральный йогурт (для худеющих — обезжиренный).

На 4 порции:

Негустой тофу (или йогурт) — 150 г

Большая горсть рукколы

Яблочный уксус — 2 ст. ложки

Овощной бульон — 50 г

Оливковое масло — 1 ст. ложка

Дижонская горчица — 1 чайная ложка

- В блендере взбиваем тофу (или йогурт), горчицу и 2 ст. ложки уксуса. Добавляем туда же листики рукколы (без стеблей), бульон и оливковое масло. Если хотим получить более жидкий соус, добавляем немного больше бульона. Снова взбиваем. Всё! Можно макать и заправлять!

баклажаны-кориандр

А вот этот просто прекрасен! Очень душистый. Изумительно идет с очищенными, крупно порезанными свежими овощами.

На 4 порции:

Яблочный уксус — 2 ст. ложки

Оливковое масло — 1 ст. ложка

Горчица — 1/2 чайной ложки

Некрупные баклажаны — 2 штуки

Овощной бульон — 100 г

Пучок кориандра (кинзы)

- Запекаем в разогретой до 230 градусов духовке баклажаны 15–20 минут. Даем остыть. Очищаем от шкурки. (Перед тем как поставить в духовку, поколите их вилочкой, шкурка будет легче сниматься.) Отправляем в блендер. Туда же выливаем масло, горчицу, уксус и бульон. Все взбиваем. Удаляем у зелени толстые стебельки — и тоже в блендер, до состояния жидкого пюре.
- Радостно поливаем все, что ни попадется!



салат из фенхеля

с апельсинами

Рецепт этого простого салата я привезла с Сицилии, от прекрасной графини Анны Тоска-Ланца.

Берем¹:

Молодой клубень свежего фенхеля
Пару апельсинов
Салатные листья
Козий сыр
Оливковое масло
Бальзамический уксус
Соль

- Все хорошо вымыть. Фенхель очень тонко порезать соломкой. Салат порвать руками.
- Нарезать или покрошить сыр, в зависимости от его консистенции. Очистить апельсиновые дольки от пленок.
- Смешать все ингредиенты, посолить и осторожно помять руками. Полить сверху оливковым маслом и бальзамическим уксусом и посыпать виноградом.
- Все очень осторожно перемешать и есть с огромным наслаждением.



1



2

салат

с теплым инжиром

Вот я просто невероятно его обожаю. Нет ничего вкуснее в сезон. А если еще вдруг сорвать инжир с собственного фигового дерева!

Нужно:
Инжир
Смесь из листьев салата
Фуа-гра
Бальзамический уксус
Пармезан, настриганный дольками
Оливковое масло
Соль

- Инжир разрезать на две части, выложить на противень², сбрызнуть каждую половинку бальзамическим уксусом. Запекать минут десять в разогретой до 180 градусов духовке.
- Бальзамический уксус уварить на медленном огне, постоянно помешивая, до состояния сахарного сиропа.
- Собрать салат: выложить в блюдо листья салата, на них – половинки инжира, фуа-гра дольками, сверху настригать пармезан (если хотите) и заправить оливковым маслом и густым бальзамическим уксусом.



1



2



3



4



5

салат

с рокфором и грушей

Абсолютный хит для летнего обеда.

Нам надо (на 2 порции)¹
 1 большая груша (она должна быть твердой)
 Смесь любимых салатных листьев
 50 г грецких орехов
 50 г меда
 200 г рокфора
 Бальзамический уксус
 Оливковое масло
 Соль

- Салат порвать и выложить в салатницу.
- Грушу разрезать пополам². На сковороде нагреть мед и аккуратно карамелизовать в нем грушу с двух сторон³. Минут десять⁴. В этой же карамели на медленном огне приготовить орехи⁵.
- Красиво и с нежностью выложить в блюдо на салатные листья ломтики груши, сыр, орехи. Полить оливковым маслом и, по желанию, бальзамическим уксусом.
- Подавать не размешивая.



1



2



3

мой любимый салат

из свеклы с козьим сыром

Ну вот он просто замечательный. И очень уважаем худыми за... девушками.

Нам понадобится¹⁻² (на 4 порции):

4 молодые свеклы

200 г козьего сыра

50 г кедровых орешков

Немного тертого пармезана (пара ложек)

Крупная морская соль

Оливковое масло

Бальзамический уксус

Веточка базилика

■ Свеклу отвариваем до готовности, очищаем, режем средними кубиками. Такими же кубиками режем сыр. Кедровые орешки обжариваем на сухой сковороде до румяности³.

■ Все перемешиваем и заправляем оливковым маслом, солью, бальзамическим уксусом. Украшаем базиликом.

■ А теперь страшная тайна. Если вы мужественная девушка – сделайте этот салат с печеной свеклой! Это удивительно вкусно.

■ Свеклу хорошо помойте, высушите, заверните каждую плотно в фольгу и запеките в духовке при температуре 180 градусов. Печь надо часа 4! Не меньше.

◀ А в это время уварите на медленном огне бальзамический уксус, примерно наполовину, до густоты!

И это у вас будет уже совсем другая история.



баклажаны. икра. просто

Полностью мною переделанный рецепт «бабушкиной» баклажанной икры. Точнее – икры из «синеньких». Забавно, но это тот симпатичный случай, когда упростить – значит улучшить.

Она у меня, в отличие от, например, маминей «классической южной» икры, получается, как заметила моя любимая подружка, более живая. И главное – диетическая! Что очень-очень важно! Я ее обожаю с черным, слегка поджаренным хлебом. (А пока на диете – без!)

Иметь¹:

3 красных сладких перца

3 крупных баклажана

Средний помидор

2 дольки чеснока

Половину (по вкусу – четверть) некрупной свежей белой луковицы

Соль, свежемолотый черный перец

Оливковое масло

И все!

■ На противень выкладываем баклажаны и перцы², невероятно ласково, но нежирно натираем их оливковым маслом и протыкаем вилочкой по периметру. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку. Держим полчаса. Через 20 минут начинаем поглядывать. Должны получиться такие, как на картинке³, – «прилично подрумяненные».

■ Вынимаем, даем остыть.

■ Пока они пекутся...

■ Заливаем кипятком помидор, 3 минуты, вынимаем, очищаем от кожицы и семян. Кидаем в блендер, плюс немного оливкового масла (у него цвет красивее станет, обнаружила этот эффект на гаспаччо) и – до состояния абсолютного пюре. Выливаем в отдельную емкость.

■ Чистим запекшиеся баклажаны⁴ и перцы от кожицы, из перцев вынимаем семена⁵. Рубим их по отдельности в блендере. Но – важно! – никакого пюре!!!! Так, «шк-шк-шк», должна получиться такая среднерубленая масса.

■ Добавляем рубленые баклажаны и перцы в емкость к помидору. Максимально мелко режем лук. Добавляем частями и пробуем. Вначале четверть, может, вам будет достаточно. Давим туда же чеснок. Заправляем хорошим оливковым маслом (пять столовых ложек), солью, свежемолотым перцем по вкусу. Аккуратно перемешиваем⁶. И всё! Закрываем и ставим на пару часов в холодильник. Пусть померзнут!

И вот такая удивительно душистая красота у нас получается. Острая и сочная. А уж на следующий день!!!

Два секретика: хотите более сладкую икру – поменяйте белый лук на красный. Хотите более «рассыпчатую» – отожмите печеные очищенные баклажаны от сока под прессом. Но я больше всего люблю такую, как написала! С обильным овощным соком! Идеально подходит к каким-нибудь пресным паровым котлеткам или рыбе на гриле!



1



2



3



4



5



6

салат с баклажанами

ориентальный

Вот я была просто очень удивлена, как это вкусно. И просто.

Нам понадобятся¹ (на 4 порции):
2 баклажана (сорт непринципиален, тут белые, более аутентично)
3 помидора
Зеленый перчик чили
Луковица (лучше красная)
Лайм
Соль, свежемолотый черный перец

• Овощи моем. Нарезаем баклажаны листиками². Именно так, как на картинке! Никаких кружочков, они потом форму держать не будут. И обязательно у каждого кусочка должна быть с одной стороны шкурка. Они тогда не свернутся.

• В глубокую сковороду наливаем любое растительное масло с нейтральным вкусом. Разогреваем до температуры готовности фритюра. Проверить это очень просто. Поставьте черешок лопатки в центр сковороды. Когда пузырьки начнут собираться вокруг – можно начинать.

• Аккуратно опускаем баклажаны. Порциями. Их не должно быть очень много.

• Шумовкой их аккуратно двигаем³.

• Когда они уверенно подрумянятся, начинаем вынимать.

• Вынимаем шумовкой. Даем стечь маслу и выкладываем на бумажное полотенце. Вот так⁴. Оно еще заберет лишнее масло.

• Очищаем помидоры от семян. Режем небольшими кубиками. Чили – тонкими кольцами, лук – мелкими кубиками⁵.

• Выкладываем на баклажаны, поливаем соком половинки лайма⁶, солим и перчим. Аккуратно перемешиваем руками.

Всё! Очень необычно и очень вкусно. И красиво. Вот.



1



2



3



4



5



6



7

СМЕШНОЙ салат из петрушки

Абсолютно поразившая меня по незатейливости и необычности штука. В сочетании с рисом – просто безупречно. Все сразу перестает быть скучным.

Нам надо¹⁻²:

2 больших пучка «кучерявой» петрушки (очень свежей)

Помидор

Половинку красного сладкого лука

Зеленые перчики чили

Лайм

100 г кокосовой стружки (продается в магазинах в пакетиках)

Чайную ложку карри

- Все помыть. Дать зелени подсохнуть
- Мелко-мелко рубим петрушку. Большой нож прижимаем кончиком к столу и по кругу шинкуем. Как на картинке³.
- Мелко режем лук, помидор очищаем от семян, режем кубиками⁴.
- Нарезаем колечками чили. Я оставляла семена, они были не очень острые. Но вы обязательно пробуйте!
- Все выкладываем в сковороду⁵, кладем карри, выдавливаем сок половины лайма. Сверху – кокосовую стружку⁶.
- Перемешиваем и ставим на средний огонь. Никакого масла! Тушим минут десять⁷. Все.

Вот так вот он выглядит

И у меня это было в сочетании с мясным карри, рисом и салатом из баклажанов (ориентальным).

Безупречно. И очень... необычно. Смешно. Рекомендую.

креветки

и руккола

Для меня этот салат очень «знаковый». Такой символ времени и «роскошной Ж»... Девушки в розовом, которые в ресторанах ели исключительно «рукколу и креветки», оттопырив мизинчики.

Для меня он давно стал привычным, как «Столичный». Редкий ресторан в Москве не имеет его в меню. И вот ведь... умудряются же его портить! Причем самое удивительное, что за границей я его никогда и нигде не встречала. Вообще! А я много чего видела. Это или такой купинарный флешмоб, или москвичи... действительно очень любят рукколу. Но... он и правда, когда правильно сделан, очень вкусный. И простой до безобразия.

Как вариант легкого ужина – замечательно.

Нам надо¹ (на 4 порции):

1 кг креветок

Руккола

Помидорки черри

Пармезан

Оливковое масло

Бальзамический уксус

Острый перчик

2 дольки чеснока

Соль, по желанию свежемолотый черный перец

■ Чистим креветки от панциря. Обязательно удаляем кишечную вену, аккуратно надрезав креветку по спинке вдоль². Панцири и головы не выкидывайте, а аккуратно заморозьте, пригодятся. Из них потом можно сделать замечательный биск – суп, основной составляющей которого являются дробленые панцири ракообразных. Это очень вкусно!

■ Я еще оставляю хвостики³. Потом надо ковыряться, но мне так наряднее. Хотите – уберите.

■ Очищаем чеснок, вынимаем сердцевинку, чтобы избежать горечи⁴.

■ В разогретом оливковом масле обжариваем до уверенной румяности чеснок и острый перец⁵. Беспощадно выкидываем.

■ И теперь в этом же масле обжариваем креветки. Буквально по паре минут с каждой стороны⁶. Они не должны стать резиновыми.

■ Солим. Вытаскиваем и сразу выкладываем на рукколу. Я люблю этот салат с островатым маслом, в котором жарились креветки.

■ Режем помидорки на половинки. Трем пластинками пармезан, сбрызгиваем бальзамическим уксусом. Идеально.

■ И дико кривляемся, типа мы на диете



1



2



3



4



5



6

креветки

с соусом из перцев

Этот прекрасный и простой соус замечателен именно с креветками. Хотя свежей булкой там поползать тоже очень убедительно. Мне его рецепт дала подруга Эллочка, но я его чуть-чуть изменила, я люблю острее.

Берем¹:

30–40 больших свежих креветок

200 мл сливок

2 зубчика чеснока

1 большой красный перец

10 маленьких помидорок черри

Острый перчик пеперончино

Оливковое масло

Соль

- Помидоры забланшировать в кипящей воде², очистить от шкурки.
- Креветки отварить в кипящей и слегка подсоленной воде. В зависимости от размера – минут пять–десять. Не переварите, иначе они станут резиновыми. Вытащить, остудить и очистить, оставив только самые кончики хвостов³.
- Пока будут остывать, приготовить соус.
- Налить в сковороду оливковое масло⁴ и поджарить в нем раздавленный чеснок⁵, не очищая его. Почистить перец и порезать⁶ (все равно как). Вытащить и выбросить чеснок.
- Добавить перец в сковороду и обжарить. Когда немного зажарится, соединить с порезанными пополам помидорками. Поджарить немного все вместе, добавить вторую дольку чеснока (мелко порубленную), влить сливки и тушить минут 10, постоянно помешивая. Посолить, поперчить. Потушить еще 2 минуты и выключить.
- Полученную массу смолоть в блендере до абсолютного пюре.
- Позвонить и попросить гостей захватить пиво. Ставим хорошее кино и лопаем креветки, макая их в теплый соус и запивая холодным пивом.





1



2



3



4



5



6

печеночный паштет

классика

Я думаю, что у каждой приличной хозяйки (девушки?) есть свой рецепт любимого печеночного паштета. Вот... делюсь тут своим. Он у меня как-то естественным образом очень упростился. Во-первых... я не знаю почему, но не люблю «морковно-сладенькие» паштеты. Совсем не понимаю, зачем столько всего туда пихать. Вкус забывается, делать долго и муторно. Зато все невыносимо умничают... Это такой эффект «фаршированной рыбы», ритуального блюда в семье... Сперва долго умолять «мамо» ее сделать, а потом она пойдет на Великую Жертву – Дико Вымотается – Целый День Потратит – А Никто Не Ценит и тэда и тэлэ. Но мы в эти игры играть не будем. Итак.

Просто берем¹

500 г телячьей печени

Среднюю луковицу (я могу иногда и три добавить, на ваш вкус)

Дольку чеснока (по желанию)

50 г несоленого сливочного масла

100 г жирных сливок

100 г белого вина

5 ст. ложек оливкового масла

Щепотку тертого мускатного ореха

Щепотку молотых семян кориандра

Соль, свежемолотый черный перец

100 г сливочного масла, чтобы потом сверху все залить, если собираетесь «похранить» в холодильнике.

- Печень очищаем от пленок. Режем достаточно крупными кусками².
- Лук – средними кольцами. Чеснок – мелко.
- На сковороде растапливаем сливочное масло в оливковом. Кладем лук и чеснок, даем им слегка подрумяниться.
- Кладем печень³. Обжариваем минут десять, не больше... Она должна остаться сочной внутри!
- Добавляем вино, соль, перец, кориандр, мускатный орех. Тушим еще 5 минут. Вливаем сливки. И даем закипеть. Выключаем.
- В отдельном ковшике растапливаем сливочное масло⁴ (100 г). Убираем образовавшуюся сыворотку, оно станет более «сладким» (просто аккуратно сливаем масло, сыворотка на дне должна остаться).
- Печень отправляем в блендер. И – до состояния абсолютного пюре. Выкладываем в формочки⁵.
- Заливаем сверху маслом⁶, накрываем пищевой пленкой и отправляем в холодильник.
- Всё! Печень можно брать и говяжью, но паштет будет менее нежный, такой более «закусочный». Я еще в него... иногда вместо вина наливаю немного виски. Симпатично.

Вот. Я его люблю на завтрак. Совесть не так мучает.

И конечно, прекрасно на гренках, особенно ржаных. И сами знаете с чем употреблять.



малосольные огурцы!

мегавпечатляющие

Вот это реально всех убивает!

«Ты что — и малосольные огурцы сама делаешь???!!!»

«Да, и это ДИКО сложно!»

Я очень-очень редко так нагло вру. Вот один из самых любимых «водочно-гостевых» рецептов. Пропать между простотой и эффектом... Потом поймете сами!

Иметь¹:

1 кг огурцов (мелких и крепких)

Пучок укропа

Головку чеснока

2-4 ст. ложки соли (кто как любит)

1 л газированной минеральной воды (я люблю «Сан-Пеллегрино», но можете брать любую другую. Имейте в виду — от воды будет зависеть хрусткость)

■ Хорошо моем наши огурчики, отрезаем у них задницы, выкладываем в емкость на предварительно разломанный пополам пучок укропа² (вторую половину мы потом положим сверху), очищаем целую головку чеснока, режем зубчики кружочками, как на картинке, посыпаем огурцы. Переливаем воду из бутылки в отдельную емкость, растворяем в ней соль. Заливаем этим рассолом огурцы³. Они должны быть покрыты полностью. Кладем сверху укроп.

■ Закрываем крышкой — и в холодильник, на сутки.

Все!!!

Я раньше делала с другой водой, но как-то однажды взяла именно «Сан-Пеллегрино»... Ну, вот удивительно, они потом более хрустящие. Объяснить почему — не могу. Пузырьки?

А на следующий день, невозможно выпендриваясь, этак небрежно спрашиваем: «А не хотите ли моих малосольных огурчиков в «Сан-Пеллегрино»?»

И никому не рассказывать! Это — миф! Дико сложно!

confit d'oignons

луковый мармелад



1



2



3



4



5



6



7

Звучит это, конечно, так себе... Но вот поверьте – эта штука уже несколько лет... у меня безусловный хит дома. Сколько бы я его ни делала... вот никогда дольше месяца запас не живет.

Все луковые аллергики, естественно, со страшными глазами... выходят в сад. А те, кто любит мясо и сыры в сочетании с нежнейшим сладким «мармеладом»...

Я не просто рекомендую его... Я, можно сказать, настаиваю.

Это необыкновенно вкусно. И делается... достаточно просто.

Нам понадобятся¹:

2 кг красного лука (можно поменять на обычный репчатый, но из красного получается более сладко)

100 г оливкового масла

200 г красного вина

150 г сахарного песка

100 г меда

Пара веточек свежего тимьяна

8 столовых ложек красного винного уксуса (я использую ягодный, но это не принципиально. Мне просто очень нравится его сладковатый вкус)

1 чайная ложка семян кориандра

Соль, свежемолотый черный перец

• Режем лук полукольцами². Не очень тонко. В антипригарной кастрюле с толстым дном разогреваем оливковое масло³. Кидаем туда листики тимьяна, чуть обжариваем. В ступке (ну... или в кофемолку его) размельчаем кориандр⁴. Если у вас уже молотый – ничего страшного. Добавляем к тимьяну.

• Кидаем лук и обжариваем на среднем огне, минут пять⁵. Мешаем. Не дайте ему подгореть! Иначе появится горечь.

• Убавляем огонь, накрываем крышкой и тушим минут пятнадцать (помешиваем). Добавляем вино, мед, сахар, уксус, соль, перец и тушим под закрытой крышкой минут сорок (если необходимо – больше!). Периодически помешиваем, не забываем.

• В это время подготавливаем (стерилизуем) банки, как привыкли. У меня для этого есть моя любимая старая-старая кастрюля-пароварка⁶.

• Когда лук станет липким и клейким, перекладываем в банки. Закрываем крышечкой, переворачиваем вверх ногами⁷.

• Когда остынет, ставим в прохладное место. Открытую банку храним в холодильнике.

Его просто великолепно подавать с сырной тарелкой и тостами, уткой, фуа-гра, стейками, печенью, паштетами и красным вином. Удивительно душистый. Я вот... еще не встречала равнодушных.



1



2



3



4



5



6



7

СЛИВОВОЕ ЧАТНИ

Мне попались на рынке невероятной красоты сливы, которые потом оказались не очень вкусными. Кислые, твердые, с очень плотной кожицей. На ужин планировался стейк, и я решила сделать к нему мое любимое чатни.

На этот раз – из слив. До сих пор у меня в фаворитах ходило манговое и фиговое. Получилось – просто замечательно.

Забавно, но именно то, что недозрело, в чатни «звучит» намного интереснее, чем спелое и сладкое.

Рецепт очень простой и универсальный. То есть годится и для манго, и для фигов. Ну, с вариациями по вкусу.

Я брала¹:

2 кг слив

250 г изюма

0,5 л яблочного уксуса

300 г белого вина (можете его тоже поменять на уксус)

2 большие красные луковицы

300 г коричневого сахара

2 ст. ложки свежего имбиря

Красный острый перчик (половинку)

3 звездочки бадьяна (звездчатый анис)

1 чайную ложку молотых семян кориандра

4 гвоздики

1 чайную ложку молотой корицы (или заменить на одну палочку)

1 чайную ложку соли

50 г оливкового масла

■ Важно! Перец используйте по вкусу! У меня тут очень острый сорт, поэтому так мало. Если берете «хлопья» красного перца, то 1–2 чайные ложки. Регулируйте сами. У нас у всех очень разное представление об «остром».

■ Порезать мелко лук (или полукольцами, он будет тогда более «ощутимый»), удалить семена из жгучего перца.

■ Имбирь порубить или натереть на крупной терке².

■ В антипригарной кастрюле с толстым дном слегка припустить лук и перец³. До мягкости.

■ Специи измельчить в кофемолке или ступке.

■ Добавить в лук имбирь, специи, изюм, сахар, соль. Залить уксусом и вином. Тушить на небольшом огне под крышкой 30 минут⁴.

■ Сливы очистить от косточек, разрезать на половинки. Отправить в кастрюлю⁵. Перемешать и варить на медленном огне около двух часов. Пока консистенция не станет совсем густой и тягучей⁶. Периодически мешайте! Главное, чтобы не пригорело. Время тоже смотрите сами, многое зависит от сорта сливы. Может быть дольше или наоборот.

■ Когда готово, чатни надо разложить по стерилизованным банкам. Я их для стерилизации полчаса держу на пару. Некоторые стерилизуют в духовке или микроволновке.

■ Банки плотно закрыть⁷ и хранить в прохладном темном месте или холодильнике. С мясом и уткой – безупречно!

И еще, если вы не любите кисло-острое, то лучше даже не заводитеесь. Он очень резкий и насыщенный, чатни... вообще все на любителя.



1



2



3



4



5



6



7

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

На самом деле под этим прекрасным названием прячется отварная телятина под хитрым соусом из тунца. Все дело именно в нем! А выпендрёжным названием хорошо приводить в трепет важных гостей.

Надо¹ (на 4 порции):

1 кг телячьего окорока (сырого!)

1 большая луковица

Морковь

2 стебля сельдерея

Бутылка сухого белого вина (нет или жалко – обойдемся)

Соль

Для соуса:

3 яичных желтка

Свежевыжатый сок половины лимона

300 мл хорошего оливкового масла

6 филе анчоусов

2 ст. ложки каперсов

250 г консервированного тунца в оливковом масле

Свежемолотый черный перец

- Мясо хорошо вымыть, очистить от пленок, разрезать на 4 части². Морковь, лук и сельдерей нарезать крупными кусками³. Вскипятить вино с равным количеством воды⁴. Положить туда мясо и варить под крышкой около двух часов, на очень слабом огне.
- Делаем соус⁵. Взбить яичные желтки миксером, добавить лимонный сок, не спеша влить тонкой-тонкой струйкой 200 г оливкового масла, до образования майонеза
- Откинуть на дуршлаг тунца: В блендере сделать пюре из каперсов, филе анчоусов и тунца и перемешать с оставшимся оливковым маслом. Перемешать смесь с майонезом⁶ и поперчить.
- Дать мясу остыть прямо в бульоне. Нарезать его тонкими ломтиками и выложить на блюдо⁷. Очень-очень полить соусом.



хачапури

Редко что вызывает такой восторг у гостей, как домашние теплые хачапури. Тесто для хачапури можно сделать дрожжевое или быстрое – бездрожжевое.

Начинки надо взять столько же, сколько и теста, по объему, то есть – сперва замешиваем тесто, а потом берем кусок сыра такого же размера. Традиционно для хачапури используется сыр сулугуни, но у меня его во Франции нет... И я меняю его на моцареллу, перемешанную с фетой. Интонационно похоже.

Нам надо¹ (на 4 хачапури из простого быстрого теста):

2 стакана муки

По 1/2 чайной ложки соли, соды и сахара (если хотите более пышные, добавьте столько же пекарского порошка)

3/4 стакана жидкости (на выбор – кефир, йогурт, сыворотка (прекрасно подойдет оставшаяся сыворотка от домашней рикотты))

Сыр для начинки

■ В глубокой и широкой миске смешать муку, соль и сахар. Добавить кефир, негустой йогурт или сыворотку и замесить гладкое тесто². Оно должно быть мягкое и немного липкое. Накрывать салфеткой и оставить минут на двадцать.

■ Приготовить начинку: сыр раскрошить, если твердый – натереть на терке. Хорошо вымешать³.

■ Тесто разделить пополам, еще раз пополам – всего на 8 частей – и скатать колобки. Накрывать салфеткой и дать еще постоять минут десять. Отдохнуть. Оно потом будет лучше вымешиваться.

■ Разделить начинку на 4 части. Слегка присыпать мукой поверхность, на которой будем лепить.

■ Раскатать 2 шарика в лепешки размером примерно 12 см (не пере- старайтесь с мукой, а то тесто потом откажется зашпильваться).

■ Положить начинку на одну лепешку⁴ и накрыть другой, хорошо зашпиль края и аккуратно раскатать хачапури скалкой или раз- ровнять (растягивая) руками до размеров сковороды⁵. Тут уж вы сами регулируете. Я люблю пухлые, кто-то – совсем тонкие.

■ Хорошо разогреть сковороду (маслом не мазать!), положить на нее хачапури, если надо, еще растянуть руками, убавить огонь. Накрывать крышкой и жарить 3 минуты. Аккуратно перевернуть лепешку и жа- рить еще 2–3 минуты под крышкой.

■ Лепешка иногда смешно раздувается, но потом опадает. Пока одна лепешка жарится, делаем другую.

■ Выкладываем на тарелку и сразу же намазываем сливочным мас- лом. Всё.

Звучит страшновато, но если приноровиться, то очень просто.

пирог

с томатами

Простой и невероятно декоративный.

Нам понадобится¹⁻²:

Слоеное тесто (примерно 400 г) по диаметру вашей формы

Несколько спелых, но твердых помидоров

Баклажаны (парочка мелких или один большой)

Три средние шалотины

250 г мягкого козьего сыра

Долька чеснока

Тимьян

Соль, перец

• В миске лопаточкой аккуратно перемешиваем листики тимьяна с козьим сыром³, туда же – мелко порубленный чеснок. Солим, слегка перчим.

• Баклажаны, если они горчат, предварительно нарезаем кружочками, кладем в дуршлаг⁴, посыпаем солью и чем-нибудь увесистым сверху придавливаем. Минут через двадцать они пустят сок и отдадут горечь.

• Нарезьте шалот кольцами, а помидоры (не снимая кожу) тонкими ломтиками.

• В смазанную жиром или сливочным маслом форму выкладываем тесто⁵, накалываем его вилкой, кладем сыр, аккуратно разравнивая его лопаточкой.

• И начинаем красиво укладывать: слой баклажанов, слой лука, слой помидоров внахлест⁶, поперчить, чуть соли, сбрызнуть оливковым маслом. Отправьте пирог в разогретую до 180 градусов духовку минут на сорок-пятьдесят.

• Я тут еще сверху положила мелко кубиками порезанный сладкий желтый перец⁷, исключительно для живописности, сам попросился. И можем спокойно исключить баклажаны, если вам порядочные не попались. И – в духовку.

• Достаньте. Посыпьте зеленью. И ура. Очень он настроение на столе поднимает.



1



2



3



4



5



6



7



1



2



3



4



5



6

спаржа под желтым соусом

и пирог с ней же

Ну и немного про спаржу... Обожаю! Быстро так пробежимся. Свежая спаржа продается на рынках с апреля по конец июля, в трех своих видовых вариациях. Моя любимая – зеленая¹ (от стебля до кончика), ее выращивают на открытом воздухе, когда стебель торчит примерно сантиметров на 10 над уровнем почвы. У нее самая нежная кожица.

Белая спаржа (я ее «так себе») растет под землей, внутри «холмиков», ее абсолютно не видно, пока не вылезет. Если вы встретите белую спаржу с лиловыми кончиками, знайте, это та же белая, только вырвавшаяся на свободу. Кончики становятся лиловыми от солнечного света.

Свежая спаржа тугая и сочная. Хранить ее можно в холодильнике несколько дней (лучше во влажной салфетке), но если вы уже цапнули ее свежую-свежую... то лучше сразу готовить. А то она очень быстро теряет влагу.

Свежую, совсем молодую спаржу (такую совсем тоненькую) вообще не чистят. Только слегка подрезают кончики. У просто молодой отрезают нижние кончики (сантиметра три) и слегка зачищают ножом (удобнее специальной овощечисткой с плавающим лезвием). Или этак красиво обрезают с краев, чтобы была «с ножкой».

• Далее так. Собираем почищенную и вымытую спаржу в пучок. Перевязываем шнурком². Бантик не обязательно. И кидаем в кипящую и уверенно (!) подсоленную воду³, минут на пять. Пучок не должен быть очень жирненьким. Иначе она неравномерно сварится. Варим минут 5–7. Она ни в коем случае не должна «поползти». Я ее даже... вообще специально иногда не довариваю (варю всего минуты 3–5), мне нравится такая... аль-денте. Очень зрелую спаржу варят минут пятнадцать.

• Вынимаем и сразу кидаем в заранее подготовленную очень холодную воду (или со льдом) – тогда наша спаржа будет потом более упругой.

• Ну а дальше уже мучаем ее, кому как нравится. Я люблю просто припустить пару минут на сковороде со сливочным маслом. Прекрасно получается со сваренным всмятку яйцом. Или... Такой вот простой и замечательный желтый соус «по мотивам», притащенный мною из Тосканы: 4 яйца, по 50 г сливочного масла и сливок, сок половины лимона, петрушка, соль и черный перец.

• Варим яйца вкрутую, отделяем желтки от белков⁴ и хорошо измельчаем желтки (я перетираю через сито). В кастрюле растапливаем сливочное масло, добавляем желтки, лимонный сок, солим, перчим, тщательно перемешиваем, вливаем сливки⁵, даем пару минут слегка покипеть. Белки мелко рубим с петрушкой⁶. Заливаем спаржу соусом, посыпаем белками – все!



ПАСТА

КАК Я ЛЮБЛЮ МАКАРОНЫ!

Паста... Вот про нее даже говорить ничего не надо – так это просто и так прекрасно. И совершенно универсально. Можно и как закуску подать, и семейство на обед-ужин накормить, и гостям вынести так, что все только ахнут. И готовить – ребенок справится. Кстати, и дети обычно едят пасту с полным восторгом.

Единственное, что тут, мне кажется, важно, – это внимательно смотреть на ее, пасты, форму, которых существует жуткое множество. Чтобы она... подходила к тому, что вы будете в нее добавлять. Она же не просто так вся такая разная. Каждая форма впитывает и черпает соус по-разному. К счастью, рекомендация тут одна – берите, что нравится именно вам.

И обязательно читайте упаковку. Там всегда написано, сколько минут надо варить именно эту пасту. Вот столько и варите, иначе она вся разварится и будет невкусно. А я люблю пасту аль-денте, это когда она такая чуть-чуть твердоватая изнутри, чтобы чувствовалась текстура во рту. Для аль-денте ее надо иногда немного, минуту буквально, недодарить. Вот и все сложности. А дальше – только прекрасная паста.



песто по-генуэзски (лигурийски)

она же любимая паста Ксении С.

Делать это очень-очень-очень-очень-очень просто! Получается страшно вкусно! А пахнет... Этот рецепт у меня от шефа ресторана «Сплендидо» (Портофино), спасибо, что щедро поделился.

Иметь¹:

- 500 г макарон
- 30 листиков базилика
- 200 г пармезана
- Зубчик чеснока
- 200 г кедровых орешков, естественно, чищенных
- Оливковое масло
- Соль

• Отрываем листики базилика от стеблей, режем небольшими кусочками пармезан², чистим чеснок – все это в блендер, туда же наливаем оливковое масло (много, граммов 100–150), добавляем чуть-чуть соли и кедровые орешки³. Включаем! Не больше минуты! **ОЧЕНЬ ВАЖНО** – не передержать, масса должна быть не пюреобразной, а рубленой⁴. Как на фото⁵. Чтобы потом невероятно приятно похрустывало во рту.

• В слегка соленой воде варим макароны аль-денте. В классическом рецепте берут трофи⁶ (похожи в вареном виде на опарышиков), но у меня дети больше любят с пенне. Их, кстати, и купить намного проще.

• Перемешиваем, сразу на стол и испытываем то, что у девушек бывает двух видов.

• Вариант – меняем кедровые орешки на очищенный миндаль. Все – так же в блендер. Плюс берем помидорки черри, штук пятнадцать. Режем пополам, давим **РУКАМИ**! И перемешиваем с песто из блендера. А это почему-то вкуснее с классическими спагетти.



1

паста

с соусом из перцев

Простая и замечательная. По нарядности может с кем угодно поспорить. И дико просто.

Нам понадобится¹ (на 4 порции):

4 больших красных перца

50 г кедровых орешков

3 дольки чеснока

Половина средней луковицы

100 мл жирных сливок

Пармезан

Оливковое масло

Соль, свежемолотый черный перец



2



3



4



5



6



7

• Натираем перцы оливковым маслом, накалываем вилкой и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку, минут на двадцать. До хорошо зажаренной корочки².

• В это время поджариваем на сухой сковороде орешки³.

• Мелко режем лук и чеснок. Обжариваем до уверенной румяности.

• Достаем перцы, очищаем от семян и шкурки и отправляем в блендер. Туда же – пару столовых ложек оливкового масла и кедровые орешки⁴. До состояния почти однородности⁵.

• Выливаем к чесноку и луку, вливаем туда же сливки⁶, солим и перчим, даем побулькать минут пять.

• Перемешиваем с любимой пастой⁷. Всё.

• Если хотите разнообразия, попробуйте еще вместе с перцами запечь помидор. Его, естественно, надо будет достать чуть раньше. И тоже очистить от семян и кожицы. И к перцам в блендер!

букатини

с миндалем, базиликом и помидорками черри



1



2



3



4



5



6



7

Долго думала, что же такое надо необыкновенное придумать. Не-обыкновенное, как обычно, оказалось очень простым. Вот вам моя самая-самая-самая любимая паста.

Специально нашла для нее букатини. Можно, конечно, делать то же самое со спагетти, но, поверьте, эта паста прекрасна именно с букатини. Это такие длинные, как спагетти, полненькие и полые внутри настоящие макароны.

Нужно иметь¹ (на 2 порции):

250 г букатини

80 г пармезана

200 г помидорок черри

80 г очищенного миндаля

Небольшой пучок базилика

Зубчик чеснока

Оливковое масло

Соль, свежемолотый черный перец

• В принципе по технологии изготовления очень похоже на песто, но есть маленький секретик. Если для песто мы все ингредиенты «шкшкшкшк» вместе, то здесь очень важно делать все по отдельности. Я один раз, совершенно случайно, сделала все по очереди, и абсолютно неожиданно получилась совершенно другая на вкус паста. Такая совсем многоцветная!

• Вначале обжариваем миндаль до уверенной румяной корочки². И в блендер его, до состояния достаточно крупной крошки³.

• Дальше – базилик⁴ (помним, что только листики?), 3 ст. ложки оливкового масла и чеснок. До такой, тоже крупнорубленной кашицы.

• И пармезан. Так же, как орехи. Крошкой⁵.

• Разрезаем помидорки черри пополам⁶. Все складываем в одну емкость. Добавляем оливковое масло (тоже ложки три), перемешиваем и давим с таким приятным чавканьем помидорки до такой вот великолепной смеси⁷. Солим, перчим по вкусу.

• Варим, в слегка подсоленной воде, макароны до состояния аль-денте.

• В тарелки!!!

• Украшаем базиликом. И очень меня любим.

болоньезе

Вот это – мой соус болоньезе. У моих детей всегда проходит как любимая паста. Я бы назвала это скорее – спагетти с мясным рагу. Естественно, способов приготовления кучи и кучи, но я делаю вот так.

Нам понадобится¹ (на 6 порций):

600 г пасты
500 г рубленой говядины
200 г бекона
5 средних очень спелых помидоров
200 г томатной пасты (или хорошего томатного сока, или измельченных в пюре консервированных помидоров)
3 зубчика чеснока
Крупная луквица
Небольшой стебель сельдерея
2 средние морковки
200 мл сливок
Оливковое масло
Сушеный или свежий орегано – 1 ст. ложка или пара веточек
Мускатный орех
Соль, свежемолотый черный перец

• Мелко режем лук и чеснок. Натираем морковь и маленькими кубиками нарезаем сельдерей. На оливковом масле в глубокой сковороде с толстым дном обжариваем бекон-лук-сельдерей-морковь², минут пять. Добавляем давленный чеснок³. Жарим еще пару минут. Выкладываем мясо⁴. Хорошо перемешиваем.

• Готовим, постоянно перемешивая и разделяя комочки (деревянной лопаткой!), пока не исчезнет краснота мяса. Вливаем сливки. Смесь не должна кипеть, иначе мясо выйдет жестким.

• Тушим так минут десять.

• Натираем мускатный орех (четверть чайной ложки). В принципе вы можете без него спокойно обойтись. В мясо его.

• Добавляем порезанные некрупными кубиками помидоры и томатную пасту (пассату!). Солим, перчим, добавляем орегано (если у вас он свежий – чудесно, если нет – сушеный тоже пойдет). Хорошо перемешиваем.

• И тушим все на очень медленном огне, не накрывая крышкой, больше часа! Пока не загустеет. Постоянно зыркаем и хорошо перемешиваем.

• Вот что должно получиться⁵.

• Варим пасту. Естественно, аль-денте. Я люблю с букатини. Но с классическими спагетти не менее замечательно. И – на стол.

• Адептам раздельного питания – биться в истерику.





спагетти

с креветками

Очень вкусно – а красота какая! Вот только с креветками, пока почишишь, приходится повозиться. Но больше ничего сложного тут нет, а дело того стоит.

Иметь¹ (на 4 порции):
500 г спагетти или лингвини
1 кг креветок
2 зубчика чеснока
Петрушка
1 крупный помидор
Штук 12 помидорок черри
Острый красный перчик
Соль, перец
Оливковое масло

- Начинаем с того, что ставим кипятиться в большой кастрюле воду для пасты, не забыв ее посолить. Как закипит – закинуть спагетти (мы их просто ставим в кастрюлю, не ломая, это все помнят, да?) и варить, как указано на этикетке.

- В это время очистить креветки, удалить «кишечник», головы не выбрасывать!

- В сковороду налить оливковое масло, разогреть, добавить порезанные пополам зубчики чеснока и перчик, очищенный от семечек. Когда чеснок и перец слегка обжарятся – вытащить и выкинуть.

- В этом же масле обжарить головы креветок, придавливая их лопаткой, чтобы вышел сок. Порезать большой помидор кубиками и добавить к креветочным головам, потушить минут десять. Аккуратно процедить получившийся соус, хорошо отжимая головы.

- Головы выбросить. Положить на сковородку креветки². Обжарить очень быстро, в течение 2–3 минут. Залить соусом³. Посолить и поперчить. Добавить мелко порубленную петрушку и очищенные от кожицы, если она толстая (залить на пару минут кипятком), помидорки черри⁴. Прогреть все вместе минуту и выключить.

- Добавить горячую пасту в сковороду, полить слегка оливковым маслом, все перемешать.

- И в тарелки. Это замечательно!



1



2



3



4



5

МИШЛЕНОВСКИЕ

спагетти вонголе!

Моя самая любимая паста! Я всегда считала, что делаю их невероятно просто. Но то, что мне показал Антонио, мишленовский повар, честно говоря, повергло меня в шок! Удивительно, но от повара «со звездочкой» ожидаешь чего-то inferнального!

Но Антонио сказал, что именно вонголе – тот удивительный продукт, который ни в коем случае нельзя ничем «украшать». И так, если они свежайшие – прекрасно. И ничего лишнего!

«А как же ВИНО?! А как же топленое сливочное масло?!»

Ответ был прекрасен своей категоричностью: «Ни в коем случае!»

Мне кажется, что коренному жителю Позитано, сделавшему маленький семейный ресторанчик в деревушке мишленовским, можно верить. А время!!! Это чудо чудесное всего через десять минут оказалось у нас в тарелках

Итак! Пошагово.

Иметь! (на порцию):

Вонголе

Зубчик чеснока

Красный острый перец

5 помидорок черри

Петрушку

Оливковое масло

110 г спагетти (№ 11)

ВСЕ!

• Очищаем крупную дольку чеснока, режем вдоль. Нарезаем, как на картинке, острый перец². Обязательно избавляемся от семян.

• Разогреваем на сковороде оливковое масло. В раскаленное масло добавляем чеснок и перец³. Поджариваем!

• Кидаем на сковороду хорошо промытые вонголе (обязательно плотно закрытые, открывшиеся ракушки необходимо выкинуть!!!). Обжариваем буквально минуту, потряхивая сковороду.

• Выкидываем из сковороды чеснок! Самое главное в ракушках – не передержать! Иначе они будут «резиновыми». Добавляем примерно средний половник кипящей (!) воды.

• Минуты полторы-две поджариваем на сильном огне, до полного открытия ракушек⁴! Покачиваем сковородкой туда-сюда, чтобы они, переворачиваясь, равномерно готовились. Отставляем в сторону. Внимание! Неоткрывшиеся ракушки – обязательно выкидываем!!!

• Добавляем очищенные от кожицы и семян, «замаринованные» в оливковом масле помидорки по вкусу. Антонио положил на эту порцию пять.

• Добавляем мелко порезанную петрушку⁵. Сковороду – снова на огонь. Чуть кипящей воды. Даем уверенно забулькать! Полминуты.

• Всё!! Он их не солил!

• Варим спагетти аль денте, в подсоленной воде. Выкладываем к вонголе, аккуратно нежно перемешиваем.

• И – красиво в тарелки....

• Уже в тарелке посыпаем свежемолотым черным перцем.

И всё! Невероятно вкусно!!! Правда, очень сложно?!

воскресная паста. фарфалле.

курица и мед

Вот этот очень остроумный (вообще насколько еда может быть остроумной) рецепт для меня нашел папа моей любимой подруги Марфы, а он его получил от одного очень симпатичного итальянца по имени Мартино из Форте, а тот...

Дети в страшном восторге! Она действительно очень «смешная». А по простоте... можно честно ставить «единицу» по десятибалльной шкале. Я ее вам не просто рекомендую, а практически настаиваю... Но учтите, она... ну очень необычная.

Иметь¹ (на 4 порции):
500 г пасты фарфалле (бантики)
4 куриные ноги (или любое не белое куриное мясо)
3 ст. ложки соевого соуса
4 ст. ложки меда
30 г сливочного масла
30 г оливкового масла
Соль

■ Отделяем мясо от костей, удаляем «очевидные» сухожилия, режем небольшими кусочками².

■ В высокой сковороде в оливковом масле растапливаем сливочное и обжариваем курицу³. Минут пять. Добавляем соевый соус и мед. Жарим (активно помешивая) до готовности⁴. Не солим!

■ Отвариваем в слегка подсоленной воде фарфалле (уверенно аль-денте), добавляем к курице, перемешиваем.

■ Оставьте немного (граммов 50) воды, в которой варилась паста. Доливаем ее в сковороду и тушим еще минуты три, помешивая⁵.

■ По тарелкам!

Если вам понравится (а я в этом уверена, хотя она действительно очень непривычная), то отрегулируйте для себя самостоятельно пропорции соевого соуса и меда. Я люблю, когда меда чуть больше. Это одно из тех симпатичных блюд, которые если «приживутся»... то навсегда!



быстрая воскресная паста с лососем

Я не люблю сливочные, мягкие (свежие) пасты с лососем... Ну вот не люблю! Да от них и толстеют больше. Так что представляю вам мое персональное изобретение. Чуть-чуть времени и без всякой головной боли...

В принципе сюда подходит любая паста, но, если есть возможность купить нормальные макароны, купите. Я люблю с пенне или пипами¹ (на фото). То есть с коротенькими и толстенькими.

И еще – мои дети, как и большинство нормальных детей, рыбу вообще едят так себе... Мягко говоря, они ее игнорируют. Это же съедают с честным здоровым аппетитом и нескрываемым удовольствием!

Иметь² (на 4 порции):

500 г лосося

500 г пасты

1 очень крупный или 4 мелких помидора

Оливковое масло

2 зубчика чеснока

Бasilik или свежая петрушка

Соль, перец

• В глубокую сковороду обильно наливаем оливковое масло, кидаем туда рубленый (давленный) чеснок. Поджарить, добавить порезанные мелкими кубиками помидоры, потушить минут десять, пока не «поплывут»³, – и аккуратно выложить порезанный кубиками примерно 2х2 см лосось⁴. Посолить, поперчить, потушить минут десять.

• ВНИМАНИЕ – особенно не ковыряем его, так, просто периодически нежно «поправляем»⁵.

• Параллельно варим макароны.

• В конце добавляем в лосось мелко нарезанную петрушку⁶... Так полагается по правилам рыбных паст. Но я ВСЕ РАВНО предпочитаю со свежим базиликом!

• Аккуратно соединяем⁶... И.... Molto grazie! – Non c'è di che!





1



2



3



4



5



6



7

Тальятелле

с копченым лососем

Быстро. Невероятно вкусно. Чудовищно калорийно. Продолжать? Здесь я готовила две порции, соответственно сами считайте пропорции в зависимости от того, скольких человек вы собираетесь сделать счастливыми.

Иметь¹ (на 2 порции):

250 г тальятелле (если есть, то лучше «свежие», не сухие)

100 г копченого лосося

250 г сливок (очень жирных)

Зубчик чеснока

Некрупный пучок шнитт-лука (если нет такого лука, возьмите шалот и украсьте потом укропом)

50 г тертого пармезана

Оливковое масло

Соль

■ Мелко режем лук, так же мелко рубим чеснок². Слегка обжариваем в глубокой сковороде на уверенном огне³.

■ Нарезаем лосось длинными брусочками⁴.

■ В несоленой (!) воде варим тальятелле. Вместо трех минут — полторы. Сливаем воду, добавляем макароны в сковороду. Уменьшаем огонь. Аккуратно мешаем.

■ Сразу же заливаем сливками, перемешиваем⁵. Даем сливкам закипеть.

■ Добавляем лосось, сразу за ним — пармезан⁶ и немного выпариваем сливки. Помешиваем. Около минуты.

■ Даем чуть постоять⁷. Если хочется — можно посолить, но совсем чуть-чуть. Я не солю. Мне очень нравится сочетание абсолютно пресной пасты с соленой рыбой. Всё!

■ Еще в конце можно вбить сырой желток и тщательно перемешать — будет красиво. Или добавить красной икры, будет еще красивее. Но я люблю тальятелле совсем простыми.

■ Сразу на стол! Хотя я не «очень» свежую пасту, но эта... Один килограмм мгновенно прилипает. Но зато какое серотониновое счастье. Абсолютный восторг!



очень ленивые! НЬОККИ С РИКОТТОЙ И РОЗМАРИНОМ

соус из перцев и клубничный десерт

Вот угадайте, что это? Неправильно!

Это вареники. Ленивые. Я их очень любила в детстве. Они же галушки. Они же ньокки с рикоттой и розмарином. Я этот рецепт очень люблю. Особенно на завтрак, делаются они за 15 минут, а разнообразных вариаций...

Ну... Вы сами все поймете.

Иметь¹:

500 г рикотты (можно с легкостью заменить на хороший несоленый творог)
2 яйца + 1 желток
1 стакан муки
1/3 стакана сахара
50 г сливочного масла
Соль
Веточку свежего розмарина

- Миксером перемешиваем рикотту до однородного, без комочков, состояния. (Если нет процессора – просто перетрите через сито.) Добавляем яйца, сахар, соль, муку, растопленное сливочное масло и мелко порубленный розмарин.
 - Если рикотта очень влажная, добавьте еще муки. Если суховатая, плесните чуть воды.
 - Выкладываем на присыпанную (очень обильно, тесто не должно липнуть) мукой поверхность, чуть вымешиваем и раскатываем колбаски толщиной сантиметра полтора.
 - Они должны быть очень «пушистые». Не перестарайтесь с количеством муки.
 - Режем острым ножом на кусочки примерно по 2 см в длину².
 - Перекладываем ньокки на посыпанную мукой доску. Вилкой я их не придавливала. Это делают в картофельных ньокках для того, чтобы соус лучше впитывался, а у нас вареники.
 - Ставим на плиту большую кастрюлю с водой, даем закипеть. Кидаем наши ньокки в слегка подсоленную кипящую воду и через пару минут, когда всплывут, вынимаем.
 - Что я делала дальше.
 - Уложила в формочки, полила перемолотой в блендере с сахарной пудрой клубникой, добавила кусочек сливочного масла и порезанную кубиками моцареллу, сверху «листок» пармезана и поставила на несколько минут в духовку.
 - И получился вот такой вот замечательный летний десерт. Его можно прекрасно сочетать с любыми ягодами. И он очень нарядный.
 - И еще один вариант для ланча – с моим любимым соусом из перцев. Очень простой.
 - Обжариваем на сковороде в оливковом масле немного лука и чеснока, добавляем порезанный кусочками сладкий перец³, уверенно закариваем, добавляем 50 г сливок⁴, тушим пару минут, солим, перчим – и в блендер. Всё!
 - Он фантастически оранжевый.
 - Выкладываем ньокки, поливаем соусом⁵, кладем кусочки порезанной кубиками моцареллы, пармезан – и на несколько минут в духовку⁶. Вот и всё. Сочетание сладких ньокк и соуса – бесподобное.
- А на самом деле... Они вкуснее всего со сливочным маслом, сметаной (или маскарпоне) и медом!
Или с вареньем.



1



2



3



4



5



6



1



2



3



4



5



6

паста,

запеченная с моцареллой

Я ее не просто люблю, я ее очень-очень-очень люблю.

Иметь¹ (на 3 порции):

300 г пасты (я тут использовала бомболоне, а вообще ее прекрасно делать с крупными «ракушками»)

Очень серьезный помидор (или три-четыре нормальных)

300 г консервированных томатов

2 головки моцареллы

Бальзамический уксус

Пучок свежего базилика

100 г пармезана

Некрупную луковицу

2 дольки чеснока

Сухой чили

Оливковое масло

Соль, свежемолотый черный перец

- Мелко режем лук и чеснок². Добавляем небольшую щепотку чили и обжариваем до румяности на оливковом масле.
- Бланшируем помидор (заливаем кипятком на пару минут). Очищаем от кожицы и семян. Некрупно режем³.
- Нарезаем брусочками моцареллу. Вообще-то надо кубиками, а я люблю такими большими ломтиками⁴.
- В лук и чеснок добавляем свежий и консервированные помидоры и немного (четверть стакана) воды. Даем закипеть. И тушим на небольшом огне⁵, минут пятнадцать-двадцать.
- Готовый соус отправляем в блендер. Превращаем в густое пюре. Заправляем. Солим, перчим, добавляем столовую ложку бальзамического уксуса.
- Мелко режем базилик.
- Отваренные в слегка подсоленной воде, на минуту меньше, чем указано на упаковке, макароны делим на две части.
- В форму для запекания, смазанную оливковым маслом, выкладываем слоями: макароны (первую часть), соус, базилик, посыпаем тертым пармезаном, поверху раскладываем моцареллу⁶.
- И снова: макароны, поливаем соусом, базилик, пармезан, моцарелла.
- Слегка сбрызгиваем оливковым маслом и отправляем в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Минут на двадцать.
- Обязательно зыркаем в процессе.
- Вынимаем!
- Вот такая прекрасная прекрасность у нас должна получиться!
- В тарелки! Не забываем сверху пару листочков свежего базилика. Невероятно вкусно, особенно плавленая моцарелла! Вот и все!



ризотто с лесными грибами

Ризотто. Я его люблю так же, как и пасту, тем более базовый рецепт дает возможность потом фантазировать с «что есть, того и добавим!» Но предупреждаю сразу: в этот раз придется, того, по... ковыряться. Это ризотто со свежими лесными грибами. Я то же самое делала и с лисичками, и со смесью белые-подосиновики, и со всякой шушерой попроще. Ну, на худой конец – с сушеными белыми. Очень!

Базовое ризотто

Иметь¹:

1 л бульона (мясной, куриный или овощной для вегетарианцев, я люблю куриный)

400 г риса для ризотто

100 г тертого пармезана

1 крупную луковицу

2 зубчика чеснока

Оливковое и сливочное масло

Полбутылки сухого белого вина

Соль, перец

• Важно! Пока вы готовите ризотто, бульон должен стоять рядом на плите и постоянно слегка побулькивать.

• В кастрюле с толстым дном растапливаем сливочное масло с оливковым², обжариваем очень мелко порезанный лук и давленный чеснок до золотистого цвета, туда же засыпаем рис и продолжаем обжаривать вместе – ПОСТОЯННО ПОМЕШИВАЯ!!!³ – минуты три.

• Когда рис полностью пропитается маслом, вливаем вино, бокала два, и постоянно мешаем – минут восемь, на приличном огне! Вино должно практически выпариться.

• Убавляем огонь и начинаем по стакану вливать бульон. Еще раз напоминаю – ПОСТОЯННО мешаем!!! По мере выпаривания добавляем новые небольшие порции бульона, по несколько столовых ложек за раз. И так примерно минут двадцать. Если бульон кончился, а рис не совсем готов, то добавляем просто кипятка.

• Минут за пять до конца – солим и перчим. Рис ни в коем случае не должен быть кашистым! ЭТО ПРОВАЛ! Я, например, люблю, когда он аль-денте, совсем твердоватый.

• Когда все готово, добавляем 2 приличных кусочка сливочного масла и свеженатертый пармезан! Накрываем крышкой и ждем минут пять, напевая что-нибудь итальянское... Пока настоится. Никто не запрещает в процессе готовки допить оставшиеся пол- сами знаете чего...

Дальше – начинка

500 г грибов

Средняя луковица

Петрушка, соль, перец, оливковое масло

• Параллельно с ризотто (все равно нам никуда не отойти от плиты) берем свежие грибы, чистим, КРУПНО режем⁴ (примерно по 1 см толщиной) и обжариваем в сковороде на оливковом масле. Вначале кладем порезанный лук, потом туда же грибы и готовим, помешивая, минут десять⁵.

• Разогреваем духовку до 220 градусов, ставим туда сковороду⁶ (она должна для этого быть со съемной ручкой, можно использовать форму для жарки). Ждем минут десять, пока грибы подпекутся.

• Вынимаем! Я делю грибы пополам, половину мелко рублю, половину не трогаю. Перемешиваем ризотто с порубленной половиной грибов и мелко рубленной петрушкой. По тарелкам! Сверху в каждую – охоту как красиво – выкладываем целые грибы!

• На стол! И начинаем с нагловатой, самодовольной рожей просить «под елку» – хомяка, новый велосипед, оранжевые сапоги, абонемент в филармонию, «астон мартин» или сто пятую идиотскую сумку. Чего кому надо! Вероятность – 100%! Доказано!





СУПЫ

Я, например, просто маньяк супов! Они такие домашние, теплые и уютные, даже если готовятся жарким летом и подаются холодными. И готовить их проще, чем очень-очень многое другое. И их получается много! Их и надо варить много. Почему? Во-первых, это ужасно вкусно, а еще очень часто они становятся гораздо вкуснее на второй день, а если сделать мало, то до этого времени ничего не останется. Супы хороши и нужны и летом и зимой, соответственно — мы делаем их летними и зимними. А некоторые супы могут прекрасно подойти и туда и туда.

гаспаччо

Очень просто и очень низкокалорийно! Уже много лет этот суп у меня – хит номер один! Все кланчат – гааспаччо.

Иметь¹ (примерно на 3–4 порции, все равно все берут добавку):

- 3 красных перца
- 2 крупных (или 5 мелких) помидора
- 3 зубчика чеснока
- 1 среднюю луковицу
- 3 средних огурца
- 1,5 л хорошего томатного сока
- Оливковое масло
- Бальзамический уксус
- Соль
- Черный перец

• В классическом рецепте используют воду, но мне не нравится, я больше люблю с соком, он дает такую «маринованность».

• Заливаем помидоры кипятком, через несколько минут снимаем шкурку, удаляем семена². Чистим огурцы от кожицы, потрошим перцы от семян³. Все овощи режем крупными кусками и кладем порциями (сколько влезает, чтобы все размолось) в блендер⁴, туда же лук и чеснок. В каждую порцию доливаем томатного сока, полностью перемалываем до однородной жидкой кашицы⁵.

• Обязательно! Оливковое масло доливается в блендер вместе с овощами, на каждую порцию – 3–4 ст. ложки. Все будет такое оранжеватое.

• Порции переливаем в кастрюлю, солим, перчим, добавляем немного уксуса – 3–4 ст. ложки. Я стала теперь использовать ягодный (он такой душисто-сладковатый), но можно и обыкновенный. Перемешиваем.

• Убираем кастрюлю в холодильник на пару часов. (На следующий день – если доживет – будет еще вкуснее!)

• Отдельно делаем сухарики-крутончики⁶. Мелкими кубиками (чем мельче, тем лучше) режем белый (или ваш любимый) хлеб, высыпаем на противень, сбрызгиваем оливковым маслом и ставим в духовку. Держим до уверенной румяности.

• Так же мелко нарезаем свежие огурцы.

• Подаем к столу и то и другое отдельно, чтобы гости сами добавляли по вкусу.

Очень, очень, очень вкусно. Идеально – с розовым вином! Приятного А. Остатки (что маловероятно) замораживаем. И когда надо – вынимаем и используем. Я, например, часто заменяю таким гаспаччо томатный сок в других рецептах.



1



2



3



4



5



6



1



2



3



4



5



6



7

быстрый летний суп

огурец и авокадо

Очень быстрый, легкий и прекрасный летний суп. Ну и... достаточно диетический.

Иметь¹ (на 6-8 небольших порций):

2 крупных или 4-5 мелких огурца

4 средних авокадо

Лимон

Белый винный уксус

Оливковое масло

Минеральную воду

Соль, свежемолотый черный перец

Для «заправки»: красный и желтый сладкие перцы; огурец, твердый помидор, шнитт или зеленый лук, базилик... В общем, используйте все, что вы любите.

• Авокадо очищаем от косточек и шкурки². Срезаем с огурцов кожуру³. Если семена очень крупные – тоже удаляем. Нарезаем и то и другое крупными кусочками и отправляем в блендер. Солим, перчим, добавляем 3 ст. ложки оливкового масла, сок лимона, столовую ложку уксуса (режьте сами по вкусу, может – больше).

• Перемалываем. Получается густое пюре⁴. Пробуем и разбавляем водой до той консистенции, которая нам нравится. Я сама, например, люблю очень густой. Кто-то любит более жидкий. Пробуйте!

• Нарезаем овощи для заправки мелкими кубиками⁵. Часть перемешиваем и укладываем в тарелки. Часть подаем на стол отдельно⁶.

• Ну... а дальше уже включаем нашу фантазию.

• Тут три варианта.

1) С йогуртом и мятой.

2) С глазированным бальзамическим уксусом.

3) Просто с овощами.

А еще вкусно с крабовым мясом, креветками, красным луком.

• Перед подачей хорошо охлаждаем.

Черное на фотографиях – это такая вулканическая соль⁷.

Не пугайтесь. Я ее люблю за живописность.

Вот и всё. 5 минут, и проще не бывает... а для летнего обеда – замечательно.

ХОЛОДНИК

Жарким летом ничего лучше придумать невозможно.

Иметь¹ (на 4 порции):

4 вареных яйца

4 средние свеклы

3 свежих огурца

200 г натурального йогурта (или заменить кефиром)

Винный уксус (я люблю с клубничным) или лимонный сок

Зеленый лук, мяту, петрушку, укроп, базилик (любую зелень, что вы любите)

Соль, перец

- Свеклу очистить и сварить в двух литрах воды². Жидкость сохранить. Дать остыть.
- Натереть свеклу на терке³. Огурцы порезать мелко кубиками⁴, зелень мелко порубить.
- Тертую свеклу сложить в кастрюлю. Залить свекольным отваром⁵, должно получиться довольно густо! Насыпать туда зелень, добавить огурцы, посолить, поперчить и влить йогурт.
- Добавить пару ложек уксуса или лимонного сока. Отправить часа на три, а еще лучше на ночь в холодильник.
- Подавать очень холодным с вареными яйцами, разрезанными пополам. Можно добавить зеленый лук. Замечательно со свежей редиской, если есть.





крем-суп

из цуккини с фенхелем

Я делаю два варианта этого очень простого супа – летний и зимний. Иногда использую цуккини и цветную капусту. Напополам. Иногда добавляю корень сельдерея. Тут зависит все от вашего настроения. В зимнем варианте использую масло и сливки, в летне-антицеллюлитном варианте их выкидываю.

Берем¹ (на 5–6 порций):
1 кг кабачков цуккини
1 корень лука-порей (белая часть)
1 клубень фенхеля
100 г жирных сливок
50 г сливочного масла
Соль, перец
Оливковое масло

- Порей и фенхель порезать нетолстыми колечками², цуккини средними кусочками³.
- В сковороде в оливковом масле распускаем сливочное⁴. Тушим лук и фенхель до легкой румяности⁵.
- Кидаем кабачки, слегка обжариваем, добавляем немного воды и тушим минут десять⁶.
- Вливаем сливки. Даем вскипеть. Солим-перчим и отправляем в блендер⁷. Разводим кипятком до любимой консистенции.
- Наливаем в тарелки, чуть-чуть поливаем оливковым маслом. Я люблю такой совсем густой и зимой с чесночными гренками, а летом с тыквенными семечками или обжаренными кедровыми орешками – замечательно.

МЯТНЫЙ ГОРОШЕК

суп

Этот суп есть практически во всех моих любимых кулинарных книжках. С небольшими вариациями. Я пробовала несколько вариантов, но вот на этом окончательно остановилась. То, что я обожаю в этом рецепте, — это количество потраченной энергии «нифиганепропорционально» достигаемому результату.

И он очень нарядный.

Иметь¹:

400 г зеленого горошка (с чистой совестью можете брать замороженный)

Немного сметаны

Небольшой пучок мяты

Оливковое масло

Соль, черный свежемолотый перец

• В небольшое количество подсоленной кипящей воды кидаем листики мяты без стеблей². Даем побулькивать минуты три. Кидаем горошек³. Варим. Минут пять, не больше — он должен стать мягким, но ни в коем случае не потерять цвет!

• Сливаем полученный отвар в отдельную емкость⁴. Он нам нужен.

• Горошек и мяту отправляем в блендер, туда же доливаем жидкость (на 400 г горошка — 400 мл), в которой он варился, и немного оливкового масла. Очень хорошо перемалываем⁵.

• Солим, перчим — по вкусу.

• Наливаем в тарелки. Сбрызгиваем оливковым маслом. Добавляем сметану. Украшаем мятой. А дальше — как мы любим. Сухарики, жареный бекон, сырные греночки... Все приветствуется. Если, конечно, вы не на диете.

Совсем для худеющих — я сметану «меняю» на обезжиренный йогурт.



ТЫКВЕННЫЙ- ТЫКВЕННЫЙ!!!

Ну вот правда, когда холодно, хочется таааакого горячего-густого-острого??? Мне – ДА! Простой-простой, но прекрасный зимний тыквенный суп! Два варианта: вегетарианский и для таких, как я.

ПЕРВЫЙ!

Иметь¹ (на трехлитровую кастрюлю).
Луковицу, 3 дольки чеснока
Помидор
2 стебля сельдерея
2 кг тыквы, тыквенные семечки
Петрушку
Оливковое масло
Соль, перец (острый красный и черный свежемолотый)

● Режем (тут можем не извращаться в мелкости и аккуратности) сельдерей, лук (если есть еще и фенхель – прекрасно, но совсем не обязательно) и немного острого перца² (выньте семена и не перестарайтесь с количеством! Тут лучше – меньше!). Давим чеснок, обжариваем, а потом поджариваем все вместе в кастрюле с оливковым маслом.

● Чистим нашу тыкву, вынимаем ложкой семена, обрезаем шкурку. Режем достаточно крупными кубиками³ и кидаем туда же⁴. И порезанную кубиками помидорину⁵ (очищенную от семян и шкурки) – тоже. Вообще-то по правилам надо добавить базовый овощной бульон. Но и без него получится замечательно!

● Добавляем в нашу кастрюлю немного кипятка (пару стаканов) и тушим минут двадцать. На небольшом огне. Поглядываем!

● Дальше отправляем все это в блендер (по частям) и делаем такое пюре-пюре! Кто сумасшедший, может еще протереть через сито. Я – нормальная.

● Выливаем обратно в кастрюлю и разводим кипятком до приятной нам консистенции. Я люблю совсем густой-густой!

● Солим, перчим по вкусу. Доводим аккуратно (на небольшом огне, а то подгорит) до кипения. Даем постоять минут десять. И в тарелку, посыпаем зеленью и слегка обжаренными тыквенными семечками. Вегетарианцы, сделайте вкусные сухарики из белого хлеба!!!

Вообще-то именно этот суп – ну очень «второго дня»!!!
Сможете – терпите!

ВТОРОЙ!

Мой любимый с беконом!

● Вначале в кастрюле слегка вытапливаем (не зажаривая!) несколько ломтиков бекона⁶. А дальше – все как в первом варианте⁷.

● И еще делаем прекрасные гренокки – режем брусочками белый хлеб, слегка сбрызгиваем оливковым маслом, аккуратно выкладываем сверху порезанный мелко бекончик и ставим в разогретую до 250 градусов духовку (обязательно положите на специальную бумагу или фольгу, а то все потом дико загадится плавленным сыром!).





- Смотрим! Никуда не уходим! Когда уже прекрасно, но не сильно подрумянится, посыпаем мелко тертым пармезаном (или другим любимым вашим сыром, лучше острым). Когда будет готово – вы это сразу поймете!
 - Выкладываем аккуратно гренокку в центр супа. Иииииии... Что с этим употреблять, надеюсь, сами догадались!
- У нас получается вот такое замечательное оранжевое чудо!



рыбный суп

красивый



Варим базовый белый рыбный бульон. Хорошо процеживаем!

Нам понадобится¹ (на четыре порционных горшочка):
1 кг рыбы (трех сортов)
8 помидорок черри
4 картофелины
Петрушка
Тесто слоеное или фило (как на фото)

• Подготавливаем рыбное филе. Я всегда беру три сорта рыбы. Пару красных и белую². Исключительно для красоты и понтон. Ведь намного лучше звучит «Ах... это у меня из семги, форели и судака», чем просто из судака.

• В процеженном бульоне³ (если хотите, осветлите его, я в небольшое количество холодного бульона в чашке вбиваю белок и потом аккуратно вливаю уже в саму кастрюлю. Но для супа в горшочке это не принципиально) отвариваем порезанный пополам картофель, почти до полной готовности.

• Теперь поровну выкладываем в горшочки рыбу, порезанную средними кусками⁴ (только подготовленное филе, естественно), помидорки, картофель из бульона.

• Заливаем горячим, приправленным солью и свежемолотым черным перцем бульоном⁵. Аккуратно сверху заворачиваем горшочки тестом. Если тесто фило – то просто «декоративно растрепанным», а если у нас слоеное тесто, то лучше вырезать кружочек чуть больше диаметра горшочка⁶. Если оно плохо прилипает, края можно смазывать белком. И отправляем в разогретую до 180 градусов духовку до готовности теста. Минут на двадцать.

• Вынимаем и не забываем подать к столу замороженные рюмочки. Это очень важно в понимании этого супа!

• Только, ради бога, аккуратнее доставайте горшочки. Адски горячо!

soupe à l'oignon

луковый суп

Это такой очень французский суп. Хотя, честно говоря, на юге Франции, где я живу, он не сильно распространен. Это уже ближе к Парижу. Я его люблю... за «уютность», ну вот такой он совсем «домашний». И очень... похмельный, что ли. Рецептов этого супа существует какое-то совершенно фантастическое количество. Я сама, наверное, встречала штук пятнадцать. От бурденовских до бокизовских. И если заняться этим серьезно... Существует множество вариантов.

В Нормандии повара заменяют мясной бульон молоком, в Бордо для тамошнего Tourin используют молоко и сгущают его яйцом или крем-фрешем. В департаменте Ланды багет намазывают сырным бешамелем и кидают в суп. В Лионе, вынув его из-под гриля, аккуратно добавляют смесь из четырех желтков, 100 мл сливок и мадеры, под сырную корочку. Ингредиенты соответственно везде самые разнообразные. Я попробовала сделать, наверное, вот врать не буду... штук пять, точно. Чего только я в этом супе не встречала. И портвейн, и коньяк, и уксус, и красное вино, бекон и всевозможные бульоны, начиная от красного говяжьего до овощного.

Этот мой рецепт, он такой компилированный из всего того, что я делала. Вот как-то он у меня естественным образом трансформировался под то, что нравится именно мне.

Базовый компонент, конечно, ЛУК. Я беру неострый белый лук. Совсем зрелые луковицы у него бывают белые, желтые или красноватые, в зависимости от сорта. Меня спрашивали, можно ли поменять на шалот? Я не пробовала, но лучше все-таки белый.



Иметь¹ (на две большие порции)

500 г очень хорошего лука (качество лука в данном случае невероятно важно)

50 г сливочного несоленого масла

2 дольки чеснока

1 стакан сухого белого вина

1 стакан куриного насыщенного бульона

Оливковое масло

1 чайная ложка сахара (или 1 столовая – меда)

Соль, свежемолотый черный перец

Для бульона: куриные «остовы», стебель сельдерея (крупно порубить), луковичка, пара зубчиков чеснока (не чистить, раздавить ножом), морковь, связанный пучок зелени. Для пучка зелени я обычно использую (будем считать это букетом гарни (bouquet garni) веточку тимьяна, 3–4 веточки петрушки, лавровый лист.

Для гренков: багет, 2 зубчика чеснока, оливковое масло.

Для запекания: сыр грюйер (классика) или эмменталь.

• Варим простой куриный бульон. Я где-то для этого супа встречала «коричневый куриный»: это когда куриные остовы и овощи предварительно запекаются в духовке до уверенной румяности, а потом заливаются холодной водой и варятся несколько часов. Но мне было потом ну вот очень... «насыщенно», что ли. Но если вы любите...

• Я здесь использую «простой» базовый бульон.

• Все ингредиенты для бульона крупно порезать, сложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы все было покрыто. Ставим на средний огонь без крышки. Варится этот бульон всего полтора часа. Не забывайте снимать накипь. Не солить!

• Вот что получается в конце.

• Ну и... Чистим лук. Тонко-тонко режем кольцами². Мелко рубим чеснок. В кастрюле с толстым дном в оливковом масле растапливаем сливочное³. У меня для этого супа есть прекрасная керамическая кастрюля, но это совсем не обязательно.

• Кидаем в масло лук и чеснок⁴ и на сильном огне обжариваем их минут 6–8. В луковом супе самое главное – карамелизация лука. И если лук у вас под сомнением на «сладкость», то лучше добавьте чайную ложку сахара.

• Когда лук уверенно «поджарился», убавляем огонь до минимума и тушим его минут двадцать. У вас на дне образуется такая «ореховая» карамель – не бойтесь, это правильно.

• Добавляем вино, горячий бульон, аккуратно соскребаем попалочкой нашу карамель со дна, все перемешиваем⁵. Солим, перчим, даем закипеть, убавляем огонь до минимального и забываем про суп еще на час.

• Крышкой не закрываем! Пусть выкипает.

• В это время делаем гренки. Разрезаем багет на кусочки толщиной 1,5 см. Выкладываем на противень, сбрызгиваем оливковым маслом и запекаем в разогретой до 200 градусов духовке минут 8–10. До уверенной румяной корочки. Обязательно смотрите!

• Вот такие вот⁶. Натираем их разрезанной пополам долькой чеснока.

• Суп разливаем по горшочкам или огнеупорным тарелкам. Кладем в каждый горшочек парочку гренков, обильно засыпаем сыром⁷ и снова запекаем в духовке при 220 градусах на гриле, до того момента, пока сыр не расплавится и уверенно не покоричневает.

• Очень часто сыр кладут таким образом, чтобы он выступал за края горшочка и корочка была практически горелой. Я так не люблю. Еще я видела, как сыр просто обжигают горелкой. Она у меня есть... Но вот... Мне милее в духовке.

• Вынимаем – и на стол. И если у вас остались гренки – тоже запекайте их с сыром. Только... ОЧЕНЬ аккуратно, он невыносимо горячий!

Суп этот очень «теплый», и я его почему-то люблю с белым вином. Хотя, казалось бы... Да и под водку будет просто замечательно.





типа, минестроне

Мой самый любимый суп! Вот честно, настоятельно рекомендую. Это у меня абсолютно свой, персональный рецепт. Полученный в результате кучи экспериментов. Я не люблю совсем уж аутентичные кашистые, разваренные итальянские варианты. Мой любимый, как ни странно, был встречен совершенно случайно на ланче в одном французском отеле. Уверена, повар был итальянец. Так как они там еще делали роскошные спагетти вонголе! Я сразу-сразу-сразу поняла! Ходила к ним — неделю. Пока не сделала дома то же самое. Вот — мой вариант минестроне!

Естественно, как для любого овощного супа, тут лучше использовать сезонные овощи. Вы можете сами бесконечно экспериментировать. И без спаржи можно совершенно спокойно обойтись, хотя у меня тут она есть.

Иметь¹ (на 5 литров . Варите много – не пожалеете!);
 Упаковку бекона
 Луковицу, фенхель
 3 стебля сельдерея, 3 зубчика чеснока
 Красный острый перчик
 Картофелину (я вообще не люблю ее в супах, но тут приветствую)
 Красный сладкий перец (я брала пять маленьких)
 3 стебля спаржи
 Большую чашку свежего зеленого горошка (с чистой совестью
 меняем на хороший замороженный)
 Средний кабачок
 2 крупных помидора (или 5 нормальных)
 1 л хорошего томатного сока (вы можете поменять на банку
 консервированных томатов, но я не люблю)
 Банку белой фасоли
 Свежий базилик (не нашли базилик... Неприятно...
 Но не смертельно
 Используйте любимую зелень)
 Тертый пармезан, оливковое масло
 Соль, свежемолотый черный перец

• Режем две смеси^{2,3}. ВАЖНО! Режем все – МЕЛКО кубиками.
 Не более полсантиметра!

• Первая смесь: лук, сельдерей, острый перец (без семян), стебли
 базилика, фенхель.

• Я никогда не любила фенхель за его резкий анисовый запах.
 Но спасибо, о прекрасный мишленовский Сильвестр, показавший
 мне, как удивительно фенхель меняется при обжаривании, каким
 тонким и душистым становится его аромат. Теперь он всегда живет
 у меня в холодильнике

• Вторая смесь: режем все оставшиеся овощи (можете спаржу поме-
 нять на морковь).

• Отставляем в сторону.

• Обжариваем прямо в кастрюле для супа на большом количестве
 оливкового масла порезанный кубиками бекон⁴, в этот раз – никаких
 румяных корочек, как только бекон «поплыл», добавляем нашу первую
 смесь. Туда же давим чеснок⁵. И тушим на медленном огне 10 минут.

• Чистим помидоры от кожицы и зерен (заливая на 5 минут кипят-
 ком) – и в блендер, до состояния абсолютного пюре⁶. Добавляем
 в кастрюлю. Тушим еще минут пять.

• Доливаем томатный сок. Даем вскипеть. Всыпаем вторую смесь⁷.
 Пусть побулькиют минут пять.

• Добавляем фасоль из банки. Еще пять минут.

• Вливаем кипятка. Последние пять минут. Солим, перчим по вкусу.
 Мелко режем листики базилика. При подаче на стол посыпаем мелко
 порезанными листьями базилика и тертым пармезаном.

• Для любителей пасты. Можно отдельно отварить какую-нибудь
 пасту мелкого вида. Какую любите. И добавить в суп. Я люблю – без.
 Но все равно получается очень-очень «итальянисто».

• Все! Садимся на уголок стула. Руку под щеку. Делаем влюбленное
 выражение лица: «жена тракториста». Не дышим. И... сами потом
 поймете! И это тоже суп «второго» дня. Так что, если приглашали
 гостей, можете спокойно готовить его загодя

Маленький секрет. Каждый раз, когда я делаю гаспаччо, если он ос-
 тается, переливаю в контейнеры и ставлю в морозилку. Это несрав-
 ненно лучше любого томатного сока.



1



2



3



4



5



6



7

борщ

Я очень много с ним экспериментировала. Пыталась выпендриваться и так и этак... с базовыми бульонами, которые весь день варить надо, ужас... И еще много чего вытворяла. Глумилась. Но вот мой быстрый, безо всяких фокусов рецепт. Мне лично так почему-то всего вкуснее. И не только мне. Какой-то он «правильный» получается.

Иметь¹ (на большую – 3 литра – кастрюлю):

- 1 кг говяжьей грудки
- Небольшой кочан капусты
- 4 крупные свеклы
- 2 луковицы
- 3 морковки
- 1 (!) картофелину (исключительно из-за традиции, ну не люблю я картофель в супе)
- Оливковое масло
- Красный острый перец
- Консервированные томаты без кожицы (если не нашли томатов в банке, можно купить какой-нибудь симпатичный томатный соус)
- Свежие помидоры – штук пять
- 4 дольки чеснока
- Зелень
- Черный перец, соль
- Винный уксус
- Сметана или сливки

• Варим бульон. В кастрюлю с мясом кидаем луковицу и морковку, даем закипеть, снимаем накипь – и пусть булькает часа полтора-два.

• В это время делаем самое главное! В сковороду с высокими бортиками наливаем масло, слегка обжариваем давленный чеснок² (2 дольки) и мелко порезанный лук. Жарим до уверенного запаха. Добавляем тертую на крупной терке морковь и поддушиваем, долив в сковородку немного бульона³.

• Туда же кладем очищенные от шкурки (ошпарить, да?) и порезанные мелкими кубиками томаты⁴ и, немного позже, банку консервированных

• Все это на небольшом огне, помешивая, готовим минут пятнадцать. Туда же – красный острый перец. Не режем его, чтобы не было очень остро! Кто любит – может порезать!

• Когда бульон, который постоянно «чистим» от накипи, будет готов⁵, вынимаем оттуда мясо и режем его мелкими кусочками. Аккуратно выкладываем в то, что у нас тушится, добавив еще жидкости. Луковицу и морковь из бульона – выкидываем.

• В бульон кидаем – сперва порезанную некрупной соломкой свеклу, минут через десять – порезанную (я люблю мелкими кубиками, а не соломкой) капусту, еще через 5 минут – картофель, тоже кубиками. Черный перец горошком (у меня есть для него такие специальные пакетики, как для чая, ненавижу потом за ним охотиться в тарелке). Варим минут пятнадцать.

• Когда мясо в сковородке идеально подтушится⁶, смешиваем все окончательно. Солим, добавляем по вкусу (я – 2 ст. ложки) винный уксус. Даем вскипеть.

Заправляем зеленью.

• Консистенцию супа вы выбираете сами. Я люблю такую среднюю. Не люблю совсем густой. Вкуснее он, естественно, так же как и большинство овощных супов, на следующий день.





- К борщу режем брусочками и обжариваем в оливковом масле черный хлеб, натираем разрезанной пополам долькой чеснока. Или просто готовим чесночные сухарики в духовке.

- Да-аастаем водочку, замороженную рюмочку. И пошли все!!!...

- И... Хотите жирного и такого «немного копченого» – до лука и чеснока обжариваем порезанный кубиками бекон.

- Или... Меняем грудинку на утку. (Только потом кожу убираем, до того как порезать.) Выкидываем картофель. Тушеную морковь меняем на сельдерей (порезанный кубиками). А лук – на лук-шалот. Очень аaaa!



РЫБА И МОРСКАЯ ГАДОСТЬ

Вот многие считают – ах, рыба, это так сложно... Да ничего подобного. За что я люблю рыбу и морепродукты – с ними все гораздо проще, чем с Хитрым Мясом.

Вот, например, как их выбирать. Очень просто. Тут и знать нечего. Это мясо – оно еще может притвориться хорошим. Рыба – нет, категорически. Запах, цвет, свежий вид, потрогать – все должно быть исключительно на пятерочку, и если вас хоть что-то, хоть по одной из позиций смущает... Не трогать!

А готовить... Да тоже ничего сложного. Главное – не пересушивать! И еще важно не испортить нашу прекрасную свежую рыбу ненужными наворотами. К свежепойманной рыбе, на мой вкус, не нужно добавлять каких-то специальных душистых трав и специй, она сама по себе так ароматна и у нее такой тонкий вкус, что важно его не перебить. Соль, перец, оливковое масло, лимон – замечательно! Ну если только вы уж особенно нежно любите какую-то травку... Или рыба попалась «скучноватая».

дорада с лаймом

Ну вот как я люблю Италию! Эти чудесные красавицы были куплены на рынке в Вентимилье. Каждая – примерно по полкило. Свежайшие, с печальными прозрачными глазками. А лимон – из моего сада!

Иметь¹:
Дораду
Лайм (или лимон)
Тимьян и розмарин – по несколько веточек
Соль, перец, оливковое масло

• Очищенную рыбу слегка натираем солью и перцем, делаем на тушках неглубокие надрезы с двух сторон² (шаг-полтора, два сантиметра) и выкладываем на чуть сбрызнутый оливковым маслом противень.

• Намазываем рыбу оливковым маслом. (Тоже чуть-чуть.) Красиво раскладываем поверх зелень и порезанный дольками лайм³. Всё!

• Я не люблю класть травы внутрь. Мне нравится такой «легкий внешний» травяной аромат. Но если вы маньяк тимьяна или розмарина (или ваша рыба имеет очевидный «рыбный» запах), заправьте их в пузо.

• Ставим в разогретую до 200 градусов духовку, минут на двадцать. Смотрим. Главное, не пересушить. Рыба, когда вы на нее надавливаете, должна быть упругой.

• Обычно я не люблю соусы к рыбе (исключение – всякие «скучные» лососи, судаки, карпы). Так что подаем просто с хорошим оливковым маслом и свежим лимонным соком. (Лимон – пополам и на тарелку к рыбе.)

• Салат – и всё!



1



2



3

рыба! в соли!



Вот такое невероятное животное мне вчера досталось! Роскошная сибасина. Три кило ровно. Свежайший ясноглазый красавец. Я вообще... больше всего из морских рыб люблю сибаса.

И сделать я его решила... в соли! Вот я не знаю почему, но есть вещи, которые пугают... Очень странно. Я раньше почему-то боялась этого способа. Ну вот невозможно объяснить.

Куча соли, выглядит устрашающе, и какой-то он очень «ресторанный», что ли...

И это было большущей глупостью. Я абсолютно убеждена, что это лучший способ для приготовления морской рыбы. И невероятно (да-да-да!) – простой.

Не говоря уже о том, что он самый здоровый. Вы совсем не используете масло, рыба запекается в собственном соку.

И не бойтесь. Это фантастически просто. А результат... Ну вы сами все поймете.

Иметь¹:

Рыбину (лучше морскую)

Смесь из соли для «шубы»

■ На 1 кг рыбы – 1 кг соляной смеси. Смесь делается в следующей пропорции: 1 кг обычной соли, 500 г крупной морской соли, 3 яичных белка, 80 г воды.

■ В большой емкости интенсивно перемешиваем соль (обычную и морскую), белки и воду. Получается такое пушистое «тесто»².

■ На противне делаем подушку из соли, на которую выкладываем очищенную от чешуи и внутренностей рыбу. Аккуратно закладываем ее солью сверху³. Таким космонавтиком. И ставим в предварительно разогретую до 240 градусов духовку⁴.

■ Килограммовую и меньше – на 20–25 минут, а дальше – шаг 5 минут на каждые 500 г веса рыбы. (Соответственно своего трехкэгэшного я готовила 45 минут.)

■ Тут вам надо будет чуть-чуть самостоятельно «пристреляться», духовки все разные, у меня, например, она ну очень «активная».

■ Вынимаем. Даем постоять минут пять. Раскалываем соляную корку⁵ (она очень твердая) и снимаем ее. Чистим шкуру. Аккуратно отделяем мясо от костей и выкладываем на тарелки. Солить не надо. Не переживайте, соли она возьмет самостоятельно ровно столько, сколько нужно.

■ На гарнир – что-нибудь очень простое. Овощи на гриле, печеный или вареный картофель, рис, шпинат. Ну вы сами решите. Я к такой рыбе ставлю на стол только оливковое масло, черный перец и порезанные пополам лимоны.

■ НЕ БОЙТЕСЬ! Это замечательно.

имбирный тунец

Более простого способа или более примитивного маринада я не знаю. Но вот результат мне очень нравится. Один из самых мною чаще всего используемых.

На два стейка из тунца нам понадобится для маринада¹:

Сок половины лимона

5 ст. ложек соевого соуса

50 г оливкового масла

2 ст. ложки тертого имбиря

• Все перемешиваем² и маринуем в смеси тунца – минут тридцать в холодильнике³.

• На очень разогретой сковороде обжариваем его с двух сторон⁴. По одной минуте. Он должен остаться практически полусырым внутри⁵.

• Даем чуть остыть и нарезаем. Сразу или в тарелке

• Просто прекрасно с обычным зеленым салатом. И очень даже ориентально-диетически.



1



2



3



4



5



1



2



3



4



5



6

мед и рыба

Это очень «стремительный» рецепт. Бывает рыба с таким очень «неочевидным» вкусом. Треска, скумбрия – в общем, рыбы, имеющие прекрасное филе, но очень «скучные».

Тут нас спасают ма-ри-на-ды. Вот этот – очень простой и очень мной любимый. И еще я к такой рыбе люблю «яркое» пюре. Я бы не стала его делать для какого-нибудь «драгоценного» сибаса... Но вот для трески... Самое то!

Итак, «Рыба, глазированная медом».

Иметь¹ (на 2 порции)

500 г филе рыбы (все равно, с кожей или нет, если с кожей – запекайте кожей «вниз»)

Для маринада:

50 г сливочного несоленого масла

5 ст. ложек меда

5 ст. ложек белого вина (или сок половины лимона)

Соль, перец

Для свекольного пюре:

500 г картофеля

4 некрупные свеклы

Стакан сливок

Оливковое масло

Соль, перец

• В низкой широкой кастрюльке топим сливочное масло, добавляем вино (или сок лимона), мед². Перемешиваем, солим, перчим. Быстро в смеси припускаем рыбу. Буквально одну минуту.

• Выкладываем в форму для запекания, заливаем соусом³ – и в разогретую до 220 градусов духовку минут на десять. Смотрите, тут главное ее не пересушить.

• Свеклу почистите, сварите и отправьте в блендер⁴. До абсолютного пюре⁵.

• Отварите картофель, хорошо разомните, добавляя сливки (сколько возьмет) и 100 г оливкового масла. Вбейте в картофель пюре из свеклы⁶. Посолите, поперчите.

• Все. Сервируйте с чем-нибудь зеленым (очень красиво). У меня его дети очень любят.

• Я еще тут добавила спаржу и полила всё свежесжатым соком петрушки с оливковым маслом (просто пучок петрушки в соковыжималку). Вы удивитесь... Сок будет очень странный, такой чуть «мармеладный» по консистенции.

Вот так. Быстро и нарядно.

ЛОСОСЬ

и ананасовая сальса



1



2



3



4



5

Лосось никогда нельзя было назвать моим любимцем. Какой-то он «скучный», что ли... Но иногда натыкаешься в магазине на такую нарядную и свежую рыбу. Так симпатично оранжевую, что хочется сразу ее цап-цап. А ананас меня уже неделю... слегка «подбешивал»... смотрел с укором... И вот что я придумала. Честно? Мне очень-очень понравилось. Дико просто и для лета...

Вот как-то очень «освежающе», не говоря про то, что дико диетически.

Нам надо¹ (на 2 порции):

2 замечательных стейка из лосося

Лайм

Пару веточек базилика

Оливковое масло

Соль, перец

Для сальсы: ананас, некрупный красный сладкий лук (или шалот), лайм, базилик, оливковое масло, соль, перец.

• Натираем цедру лайма (отставляем в сторону, она будет нужна для сальсы).

• Выжимаем сок лайма на рыбу, смазываем оливковым маслом, солим, перчим. Укладываем разрезанный пополам лайм и пару веточек базилика². Забываем... минут на пятнадцать.

• В это время... мелко-мелко режем лук³, кубиками рубим ананас, перемешиваем, добавляем цедру лайма (1/2 чайной ложки), сок лайма, соль, свежемолотый черный перец, мелко порубленные листики базилика, немного оливкового масла⁴.

• Отправляем настояться в холодильник.

• Запекаем рыбу в разогретой до 170 градусов духовке⁵. Минут пятнадцать. Не больше. Самое противное – это ее пересушить.

• На тарелку. Рядом выкладываем сальсу. Замечательно. И как-то очень «радостно» выглядит.

С холодным белым. Да-да-да! Я еще... в следующий раз... попробую поэкспериментировать с маслом. И очень в сальсу просится какой-нибудь перчик халапеньо. И базилик на мяту поменять.



1



2



3



4



5

Тартар из лосося

Очень нарядно, с понтами и, как мы любим, «страшно тяжело».

Я обычно делаю сразу несколько вариантов.

В принципе, по уму, все тартары надо готовить «на льду». В большую миску насыпаете лед и сверху ставите миску поменьше, в которой и перемешиваете все ингредиенты. Но я часто «даю ленивого». Просто — быстро рублю, быстро мешаю и — в холодильник.

КЛАССИЧЕСКИЙ

Иметь¹ (на 4–5 порций):
500 г лосося (сырого, свежайшего)
1 ст. ложка каперсов
3 маленькие головки лука-шалота
Небольшой пучок шнитт-лука
1 ст. ложка соевого соуса
1 ст. ложка оливкового масла
Свежемолотый перец
Лимонный сок

• Готовим ингредиенты. Мелко рубим лосося, примерно кубиками по полсантиметра². Очень мелко нарезаем каперсы, шалот и шнитт-лук³ (его надо совсем немного, он здесь выполняет скорее декоративную функцию). Все выкладываем в миску, добавляем соевый соус, оливковое масло, чуть сбрызгиваем лимонным соком, перчим.

• Аккуратно-аккуратно перемешиваем. Раскладываем по формочкам⁴ — и минут на тридцать в холодильник.

• Выкладываем потом на тарелки с салатом⁵.

ТАРТАР С ЛАЙМОМ

• Замените лимон на лайм, а соевый соус на вустерский. Добавьте несколько капель табаско. Все остальное — так же.

ТАРТАР С ИМБИРЕМ

• Убираем соевый соус, оливковое масло, каперсы и шнитт-лук. Добавляем чайную ложку свеженатертого имбиря и столовую ложку кунжутного масла, посыпаем в конце слегка обжаренными кунжутными семечками и, в отличие от предыдущих, чуть-чуть солим.

• Вообще очень нарядно делать такой микс на блюде. Три тартара. Сами выбирайте, какой вам больше нравится.

• Очень-очень — с запеченным картофелем, белым вином, свечами и прекрасным Молодым Человеком напротив. (Последнее в этом списке самое проблематичное.)

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

• Крупный картофель режем пополам вдоль и потом дольками. Выкладываем на противень, сбрызгиваем оливковым маслом, посыпаем крупной морской солью и добавляем немного порезанного чеснока. Можно кинуть пару веточек свежего розмарина.

• Запекаем при 200 градусах до очень румяной корочки.

• Мелкий картофель целиком отвариваем до полуготовности, дальше то же самое.



1



2



3



4



5



6



7

рулет из лосося

Он такой... Ну очень нарядный

Нам понадобится¹:

1 кг филе лосося

300 г сливок

2 яйца

Соль, перец

• Лосося аккуратно нарезаем тонкими, максимально широкими полосочками². Нам тут надо разделить его примерно пополам. Половина уйдет на начинку, половина – на «обертку» рулета.

• Полосочки откладываем. Оставшееся филе отправляем в блендер³ и делаем из него пюре, добавляем соль, перец и снова «пробиваем». Вливаем одно яйцо, перемешиваем, затем второе, повторяем. Тонкой струйкой, не переставая мешать, вливаем сливки⁴.

• Перекладываем в плоскую миску и ставим получившийся мусс в холодильник, пока он не застынет⁵. На это уйдет пара часов.

• Вынимаем, ровно раскладываем полосочки лосося, на них сверху – мусс, заворачиваем, перевязываем. Я использую резиночки⁶. Украшаем любимой травкой. (Здесь у меня свежий лавровый лист⁷, а может быть тимьян, укроп, майоран.) Кладем в форму и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку. Минут на двадцать.

• В форму для запекания плесните чуть-чуть воды, а рулет сбрызните оливковым маслом. Еще будет замечательно, если вам случайно попадутся свежие гребешки, порезать их мелкими кубиками и перемешать с муссом до отправки в холодильник. Получится рулет из лосося с гребешками.



1



2



3



4



5



6

moules à la provençale

мидии по-провансальски

Мой самый любимый соус для мидий. Простой и душистый.

Нам понадобится¹ (на 4 порции, но это очень условно, они как семечки):
 2 кг свежих мидий
 200 г белого сухого вина
 2 крупных помидора
 3 крупные луковицы шалота
 3–4 дольки чеснока
 Перчик чили
 Средний пучок петрушки
 Тимьян — по желанию
 Соль, свежемолотый черный перец, оливковое масло

ВАЖНО! Сырые открывшиеся раковины НЕ используют. Выкиньте!

■ Перчик очистить от семян (аккуратнее... не трогайте глаза, а то я как-то забыла, и было мне... счастье), порезать мелко шалот и чеснок². Все обжарить в оливковом масле до румяности³. Если вы будете делать с тимьяном — листики туда же.

■ Помидоры бланшировать (залить на пару минут кипятком), очистить от семян и кожицы и порезать небольшими кубиками⁴. Если они у вас «тонкокожие», можно чистить только от семян.

■ Тушить помидоры с луком и чесноком минут семь, на среднем огне⁵.

■ Кинуть в кастрюлю мидии, влить вино, посолить, поперчить⁶, закрыть крышкой и дать побулькать еще 10 минут. В самом конце добавить мелко порезанную петрушку. Любителям базилика — добавлять не возбраняется.

■ Подать в супнице или глубокой миске (у нас тут драгоценный соус!). И обязательно — поджаренные на гриле ломти белого хлеба! Ими мы будем тут заходиться!

■ Вот так просто.

■ Хотите соус *marinière* — уберите помидоры, в оливковом масле распустите 50 г сливочного, все остальное — то же самое.

■ И много-много белого вина внутрь!

Надеюсь... мы все помним, что неоткрывшиеся ракушки есть ни в коем случае нельзя!!! Можно страшно отравиться...



1



2



3



4



5



6



7

паэлья

неправильная, но обожаемая

Паэлья – удивительная штука. Даже долго путешествуя по Испании, хорошую мне удалось «поймать» всего пару раз, да и то в очень странных, совсем не «именитых» ресторанах. Я честно сама пробовала много рецептов. Остановилась на такой вот достаточно специальной адаптации. Ни в коем случае не претендую на аутентичность!

Это гибрид нескольких рецептов, с добавлением того, что вроде и не кладут, но мне так интереснее.

Итак, с чего начинается процесс... Нам нужна, и никуда от этого не деться, конечно же большая сковорода.

Диаметр моей – 50 см – это примерно на восемь–десять человек.

Неглубокая, антипригарная. Как говорит моя подруга испанская Юля, специалист по паэльям: «Главный принцип выбора сковороды для паэльи заключается в том, чтобы слой готового риса, морепродуктов и мяса не был ни слишком толст, ни слишком тонок».

Я в своем, уже несколько раз опробованном, любимом варианте использую!

Двух кур по 600 г (или одну большую на 1400 г)

Морепродукты по наличию – 1 кг (лангустины, креветки, кальмары, вонголе, мидии, в идеале можно цапнуть и лобстера, но я тут специально обошлась, ничего особенно не пострадало)

10 помидорок черри (или один большой помидор)

1 кг риса

Шафран

3 дольки чеснока

Оливковое масло

Соль, свежемолотый черный перец

• Чаще всего для паэльи я использую рис карнароли (я и в ризотто его больше люблю). Еще до начала готовки я замачиваю его в воде с растворенным шафраном¹, минут на двадцать (он потом ярче и красивее будет).

• С самого начала я на оливковом масле поджариваю курицу, порубленную на небольшие куски². До уверенной румяности. Добавляю крупно порубленный чеснок. Солю.

• Отдельно готовлю ракушки. Обжариваю в оливковом масле порезанные пополам помидорки черри, кидаю к ним ракушки³, добавляю чуть жидкости⁴. Когда ракушки откроются – выключаю.

• К курице добавляю креветки (с головами и неочищенные) и минут пять, до готовности, их жарю⁵. Вынимаю и откладываю к ракушкам.

• Заливаю курицу водой с рисом⁶. (В оригинальных рецептах рис засыпают в кипящую воду.) На среднем огне, помешивая, довожу до «почти» готовности. Если надо, досаливаю. Перчу.

• Минут за пять до конца выкладываю креветки.

• Когда рис готов, снимаю с огня, «встряхиваю», выкладываю ракушки и даю «настояться» минут десять.

• То есть понятно, что главный принцип: обжариваем-вынимаем-докладываем по мере готовности. И вариативность тут уже на ваше усмотрение. В паэлью можно класть ВСЕ! От свиных ребрышек до осьминожек. Это такое народное блюдо, тут нет никаких «железных» устоев. Все. Очень «декоративно» на столе. Подаю прямо в сковороде. И ничего больше не надо. Ничего. Обед одного блюда, я такие очень люблю. И с домашним красным вином!



ОСЬМИНОГ — страшный и простой

Сейчас стремительно разберемся с моим любимым морским гадом! Хороший осьминог... это чудо. Многие часто спрашивают, почему он получается жесткий...

Итак... С самого начала. Идем на рынок или в места «скопления» свежих морепродуктов. Выбираем нашего инопланетного. Выглядят они... мягко говоря... слегка утрашающе. Я, вот честно, сама побаиваюсь этих присосок... И еще мне всегда кажется, что он живой и просто притворяется.

Осьминога лично я люблю чем крупнее — тем лучше. Его и чистить потом проще, и правильно сваренный он такой же нежный. Короче, главная наша задача... не превратить его в резинового. Вот и все.

Берем¹:
Свежего осьминога
Морковь
Луковицу
Стебель сельдерея
Лимон
Большую кастрюлю и много-много мужества

• Первое. Его надо хорошо **ОТБИТЬ**². Как цыпленка табака. Очень хорошо. Если есть возможность, попросите это сделать прямо в магазине, там у рыбаков есть специальные молотки. Если нет... Приносим домой, хорошо промываем, накрываем пищевой пленкой и разделочным молотком или скалкой страшно его... обижаем. Чем сильнее, тем лучше.

• Но тоже... не заходите! Так же, как и с цыплятами.

• И еще... Осьминога обычно продают очищенным... Проследите. У него должны быть удалены внутренности и «клюв». Но вот... я нечищенных ни разу даже на рынках не встречала. Это на случай, если он у вас в соседней речке плавает.

• Кладем зверя в большую кастрюлю. Туда же лимон, луковицу, морковь, стебель сельдерея. Заливаем водой. Воду не солим! Варим³... минимум сорок минут на среднем огне. Совсем большого — не менее часа. Моя подруга Эллочка научила меня кидать туда пробку от винной бутылки⁴... На мой удивленный вопрос: «А зачем?!» — ответила: «Не умничай, так все рыбаки делают!» Очень я такие «полезности» люблю.

• Даем остыть в кастрюле, вынимаем.

• Чистим (он очень просто потом очищается от пленки). Чистим так, как нравится. Я вот отваренных присосок уже не боюсь. Но — не любите, делайте его совсем «лысым».

• И маринуем... Мой любимый маринад... Примерно на полторакилограммового красавца.

• Сок одного лимона, соль, свежемолотый черный перец, пара ложек белого винного уксуса. Всё.

• Хорошо перемешиваем... Накрываем пленкой и отправляем в холодильник... минимум часа на три.



- Дальше... Уже по желанию. Я очень люблю салат с красным луком⁸ (или шалотом), картофелем и оливковым маслом.
- Мы ведь помним, что картофель для салатов варится исключительно в мундире. И чистится еще горячим.
- И вот, как вариант, тоже у меня в фаворитах. Такая итальянская классика...
- Молодая стручковая фасоль, кинуть на три минуты в хорошо подсоленную кипящую воду. Слить. Перемешать с мелкорезанным осьминогом⁹ и теплым картофелем. Добавить оливковое масло и бальзамический уксус. Посолить и поперчить по вкусу. Вот и всё. Ничего страшного. А вкусно... фантастически.



ПТИЦА

Птички-птички! Чудо-птички! Ну что бы мы без них делали?

А так – хоть ужин, хоть гости – раз, цапнул курицу, и уже меньше чем через час из нее получается замечательное вкусное блюдо. Хоть так, хоть этак.

Когда мы выбираем наших птичек, нужно смотреть, чтобы они были крепенькими, аккуратными и красивыми. Беленькими, чистыми и плотными на ощупь. Не синими, не худыми, не слишком жирными и без противного запаха. Чтобы кожа сверху была не пересохшей и не рваной.

С уткой и гусем – все то же самое, только надо иметь в виду, что они без жира практически не бывают. Его так и так придется или подре-зать, или вытапливать. А в остальном – все в рецептыше расскажу. Идеальная травка для птицы и такого «неяркого» мяса – майоран. Я его невероятно люблю, он такой терпко-душисто-горький. Обязательно с ним подружитесь!



1



2



3



4

курица и фасоль

Примитивный и стремительный рецепт.

Я очень люблю консервированную фасоль. Да, именно консервированную. Большую, белую, такую немного «картофельную». Пробовала менять ее в некоторых «любимостях» на обычную. Не то! Это как в оливье записать свежий горошек!

Вот, когда надо сделать что-то очень «домашнее» — прекрасное и быстрое «для лентяек».

Иметь¹ (на 6 порций):

Курица-красавица (желательно юная) — около 1 кг

Банка консервированной крупной белой фасоли — 600 г

Два очень больших помидора (полкило нормальных)

Несколько веточек тимьяна

1 луковица

2-3 зубчика (я люблю три) чеснока

Оливковое масло

Соль, черный перец

• Какие-то у меня помидоры на фотках получаются... фантазмагорические... Странно. Мадам Тюссо...

• Рубим курицу некрупными кусками, режем мелко лук и чеснок. Нарезаем кубиками помидоры, прямо со шкуркой.

• В разогретой глубокой сковороде, в оливковом масле, пару минут обжариваем тимьян. Добавляем курицу, лук и чеснок² и — до румяной корочки.

• Добавляем помидоры³. Немного горячей воды. (Если у вас «завалелся» куриный бульон — прекрасно!) Тушим 20 минут.

• Солим, перчим. Теперь фасоль⁴! Еще 15 минут.

• Посыпаем любимой зеленью! Она такая должна получиться немного супообразная.

Очень вкусно с гренками или просто свежим хлебом «побродить» в этом соусе.

Это был «дневной» вариант. Вечерний же... такой более «вечерний»... Ну, вы поняли!

Я как-то приготовила ее на ланч. А вечером неожиданно забежали дико голодные друзья, и пришлось стремительно разогревать. Решила запечь «дневное», что осталось. Поставила, минут на пятнадцать, в разогретую до 180 градусов духовку. Получилось очень-очень — подпеченная фасоль, сочная внутри, с хрустящей корочкой... То, что надо!

Положила сверху еще несколько веточек тимьяна. Очень нарядно. Ничего не оставили... У нее такой очень милый «маргинальный» вкус... Вот... Иногда очень хочется!



курица с фенхелем

не очень скучная

Очень просто и быстро. Обыкновенная запеченная курица часто страшно надоедает. Сделаем ее повеселее.



Нам понадобится¹:

Курица

Клубень фенхеля

Парочка стеблей лука-порей (белая часть)

Розмарин

Соль, свежемолотый черный перец

- Некрупно нарезаем фенхель и порей². Обжариваем на оливковом масле минут пять³.
- Курицу натираем солью и перцем, фаршируем фенхелем и пореем, а остатки овощей выкладываем на дно формы для запекания.
- Нежно-нежно натираем нашу курицу оливковым маслом, кладем на подушку из фенхеля, добавляем полстакана воды и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку. Печем до готовности, примерно 40 минут – час, в зависимости от толщины задницы вашей красавицы. В процессе поглядываем и пару раз поливаем выделившимся жирком.
- Просто безупречно с картофельным пюре. Ароматно и очень спокойно.



1



2



3



4



5



6

волшебная курица

обязательная

Я очень редко сама себя хвалю. Честно! Очень редко. Вот так, чтобы по-настоящему. Но сейчас прямо гордилась: «Какая же ты умница, елки-палки!» (Не очень скромно?) На ужин. Нафантазировала. Ничего, казалось бы, особенного, но получилось аааа! Вообще обожаю ставить на стол всякие разные «запечености», как-то особенно уютно. А тут хотелось чего-то такого совсем домашнего. Без выпендрежа. Вкус — замечательный. Пятерочку себе поставила заслуженно. Попробуйте. Сами все поймете. И еще важно, что все продукты и травы легкодоступные, так что все с легкостью воспроизводимо. Так что — вот «мой новый» рецепт, который я точно буду теперь регулярно использовать.

Иметь¹:

Курицу (моя весила 1300 г)

2 средние луковицы

2 перца (для живописности желтый и красный)

3 зубчика чеснока

5 некрупных помидоров (или 2 крупных)

Майоран — три веточки

Розмарин — три веточки

Орегано — три веточки

Банка консервированных помидоров — 300 г

Соль, свежемолотый черный перец

- Разогреваем духовку до 200 градусов. Режем курицу средними кусками (как на картинке)². В сковороду наливаем оливковое масло, выкладываем курицу.
- Обжариваем со всех сторон до уверенной румяной корочки. Минут пятнадцать. Бодро солим и перчим.
- Пока жарится курица, подготавливаем овощи. Режем помидоры мелкими кубиками. Расправляемся с перцами. Моем, разрезаем вдоль, чистим от семян и перегородок. Отрезаем носики и задницы. Из оставшихся «тушек» нарезаем полоски³. Остальное режем кубиками⁴. Нарезаем некрупными полукольцами лук и дольками чеснок.
- Вынимаем уже румяную курицу и аккуратно выкладываем в любую форму для запекания.
- В той же сковороде, где мы обжаривали курицу, на том же масле и выделившемся соке слегка пассеруем лук и чеснок. Добавляем перцы (которые кубиками!) и помидоры. Обжариваем 5 минут.
- Заливаем консервированными томатами. Достаточно 300 г. Даем закипеть⁵. Солим, перчим. Тушим 5 минут.
- Из трех веточек розмарина — две в сторону. Мелко режем листики всей оставшейся зелени (предварительно отделив их от стеблей).
- Заливаем курицу нашей смесью. Посыпаем зеленью, вдавливая ее в жидкость. Ставим в уже разогретую духовку на 15 минут.
- Вынимаем. Красиво и с нежностью выкладываем на поверхности перцы полосками. Сверху кладем две веточки розмарина⁶. И отправляем опять в духовку уже минут на тридцать. Посматривайте!



- Должно получиться вот что!
- Выкладываем в тарелки. Украшаем свежей зеленью.

Я думаю, что если к этому на гарнир сделать нежное картофельное пюре... Будет изумительное сочетание. Соус – великолепен!

У меня все были в диком восторге.

А остатки на следующий день можно запросто использовать как соус к пасте (отделив куриное мясо от костей).

алина курица

с апельсинами

Это вот то, за что я так люблю Интернет. За такие замечательные приобретения. Я очень часто готовлю что-то только один раз, не больше. Да – вкусно, да – все сказали «ах-ах-ах», ну и все. Возвращаться второй раз не хочется. Этот же рецепт поселился у меня на кухне уже настолько прочно, что как родной стал. Подозреваю, что навсегда. Гости неизменно в страшном восторге, а дети мне ее постоянно на обед заказывают.

Ну и... естественно, как говорит каждый приличный кулинар, подревзавший у кого-то рецепт... За основу я взяла Алин рецепт, но сделала все по-своему! Ну и я тоже...

Я беру курицу целиком, а не только бедра, как в оригинале. Своих любимых мелких цыплят, весом по 600 г, режу просто пополам, более упитанных килограммовых красавиц – на четыре части. Пополам и пополам. И тмин убрала – я его ненавижу.

И вот... я не просто вам его советую, я прямо страшно, в агрессивной форме настаиваю. Он прекрасен. И по десятибалльной шкале «геморройности» – уверенная двойка.

Нам надо на 4 порции¹ (учтите, ее всегда не хватает):
2 мелкие (по 600 г) или 1 крупную (1200–1400 г) курицу
4 средних апельсина
100 г жидкого меда
2–3 зубчика чеснока
Ст. ложку молотых семян кориандра
Ст. ложку куркумы
Щепотку соли
50 г оливкового масла
По желанию – острый перец перерончино.

- Делаем маринад.
- Мелем или растираем в ступке семена кориандра².
- Давим сок из трех апельсинов³. Четвертый режем дольками.
- В широкой миске перемешиваем апельсиновый сок, мед, кориандр, куркуму, оливковое масло, давленный чеснок, чуть-чуть соли⁴. Я еще стала добавлять чайную ложку измельченного (мелю вместе с кориандром) сухого перерончино, просто замечательно остро получается. Все хорошо перемешиваем.

• Порезанную на куски курицу⁵ хорошо обмазываем маринадом и отправляем примерно на час «подмариноваться» в холодильник.

• Разогреваем духовку до 180 градусов. Выкладываем курицу в форму для запекания (можете прямо в ней и мариновать), заливаем остатками маринада. Так красиво апельсинчиком «тыц» на каждый кусок⁶ – и на 45 минут отправляем готовиться в духовку. Через каждые десять минут кисточкой смазываем ее выделившимся соком и маринадом.

• Не волнуйтесь. Она должна быть совсем запеченная, я, например, люблю очень-очень зажаренную. С совсем хрустящей корочкой. «коричневую», но это уже дело вкуса.

• Красиво подаем с диким рисом и красным вином. И наслаждаемся...

• Уверена, что она у вас такоке приживется на кухне.

А Але ну вот просто такооого размера спасибо, как говорили в детстве – «миллионраздонеба».



1



2



3



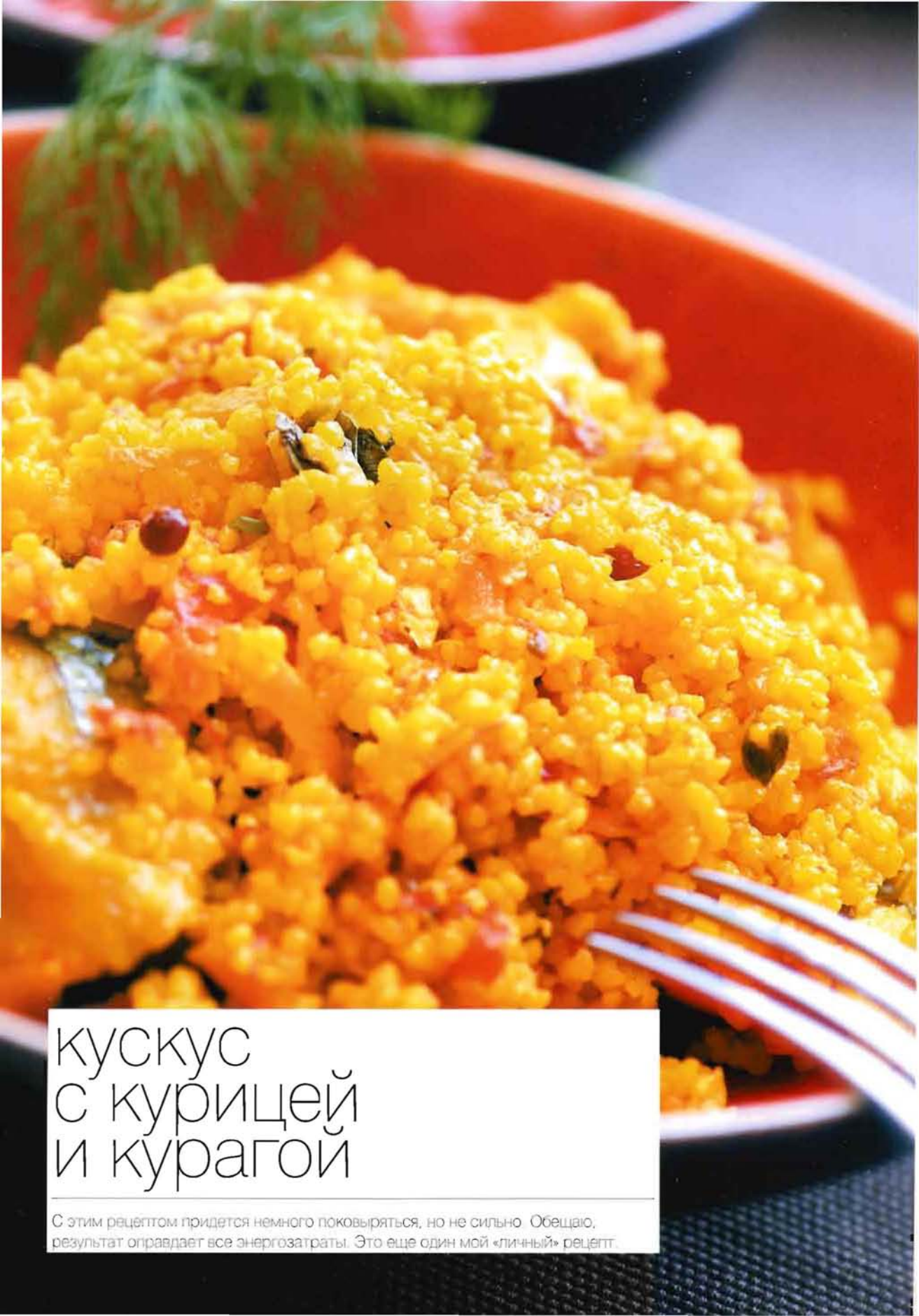
4



5



6



кускус с курицей и курагой

С этим рецептом придется немного поковыряться, но не сильно. Обещаю, результат оправдает все энергозатраты. Это еще один мой «личный» рецепт.

Иметь¹:

Крупную курицу (у меня было две мелкие);
3–4 пакетика кускуса (они все стандартные)
Большую луковицу
2 моркови, 2 крупных помидора (или 5 средних)
4 зубчика чеснока
Курагу – примерно 10 штук
Веточку розмарина
Кориандр-кинзу (я ее ненавижу, использую петрушку)
Розовый перец горошком
Соль, свежемолотый черный перец
Оливковое масло

Без кураги получается тоже прекрасно!

- Нам понадобится куриный бульон. Здесь я дам жалкое подобие настоящего «чicken стока», специально для лентяек.
- Варится, в отличие от базового, всего 1 час. (Не забывайте снимать накипь!)
- Для бульона: куриный остов, стебель сельдерея (крупно порубить), луковица, 5 зубчиков чеснока (не чистить, раздавить ножом), морковь, пучок зелени (связанный). Не солить!
- Если вы окончательная (нахалка) лентяйка – используйте просто воду, все равно будет вкусно.
- Рубим курицу на мелкие куски, отрезаем ручки-ножки, срезаем грудку, оставляем остов для бульона².
- Режем кубиками лук. На крупной терке трем морковь.
- Заливаем помидоры кипятком, даем постоять 3 минуты, протыкаем ножиком шкурку, снимаем ее и очищаем помидоры от семян. Режем кубиками.
- Курагу режем пополам. Если очень крупная – на четыре части.
- В большую (желательно чугунную) кастрюлю наливаем много (1 см) оливкового масла и на сильном огне до румяной корочки обжариваем курицу.
- Добавляем лук, перемешиваем, даем поджариться, дальше – раздавленный чеснок, морковь, жарим минуты три, добавляем помидоры, даем «поплыть»³. Солим, кидаем перец горошком, листики розмарина, курагу.
- Заливаем все бульоном, чтобы не совсем прикрывал курицу, и тушим на небольшом огне около 40 минут – часа (зависит от размера и возраста курицы), чуть отодвинув крышку. Периодически помешиваем, при необходимости доливаем бульон.
- Когда мясо совсем разварится, оно должно очень легко сползать с косточек. Я иногда даю птице остыть и отделяю мясо от костей, но домашние больше любят с косточками.
- Выключаем огонь и прямо в соусе в пакетике (!) замачиваем кускус⁴ на пару минут. Даем набухнуть. Вынимаем, достаем из пакетиков и аккуратно перемешиваем с курицей⁵. Закрываем крышкой, пусть минут пять-десять «дойдет».
- Я всегда делаю к кускусу обязательный салат из мелко порубленных огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, чеснока, укропа – кто как любит. Главное – мелко нарезать. Заправляю оливковым маслом и немного лимонным соком⁶.
- Все! Режем зелень. Посыпаем. На стол!
- Хотите совсем «оранжевый», добавьте щепотку шафрана.

Ну и вот. Я несколько раз меняла курицу на перепелок – было великолепно. И звучит страшно понтово: «Кускус с перепелами». Только они мелкие, их надо тушить не час, а минут тридцать, и обязательно снимать потом мясо с костей. Зачем вам подавившиеся гости?



1



2



3



4



5



6



ПЕТУХ В ВИНЕ

бургундский

Это классический аутентичный рецепт. Бургундский-бургундский! Соq au vin. Я осталась им очень и очень довольна. Вот прямо... распрекрасный петух получился. И очень нарядный, а это я люблю. И удивительно пахнущий. Солнцем! Главное тут – вино! Постарайтесь найти две бутылки человеческого красного вина, не очень дорогого, но с хорошим насыщенным вкусом, в идеале, конечно, бургундское. Тогда будет совсем «по-настоящему». Среди бургундских есть совершенно замечательные сухие красные вина, не травмирующие своей стоимостью. Ну а если нет... Пусть будет с тем, что вы любите. И не жадничайте, вино должно быть хорошим. Это очень важно. И главный секрет! Вино, в котором тушится петух, должно быть тем же, что вы будете радостно уничтожать привычным способом. Поэтому и бутылок – две.

Иметь¹:

Крупного петуха (я нашла такого вот черноногого красавца, я их очень-очень-очень люблю, но можно смело цапнуть просто хорошую курицу)

Бутылку красного сухого вина

500 г стеблей сельдерея

400 г лука (5–6 некрупных луковиц)

500 г моркови (штук 5–6)

6 веточек тимьяна

4 веточки розмарина

5 зубчиков чеснока

Розовый перец

100 г оливкового масла

50 г сливочного масла

Соль, свежемолотый черный перец

Имейте в виду – у меня на картинке морковь и лук совсем молодые², поэтому их больше.

• Чистим овощи и выкладываем на противень. Лук разрезаем пополам, поперек. Сбрызгиваем оливковым маслом и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 15 минут.

• В это время... Рубим петуха на четыре части³. В кастрюле для тушения (с толстым дном) растапливаем сливочное масло и добавляем оливковое. Обжариваем наши куски до уверенной румяной корочки⁴.

• Аккуратно выкладываем подпеченные овощи сверху. Солим, перчим, кладем розмарин (без стеблей) и тимьян (можно прямо веточками). Добавляем раздавленный (шкурку не чистим) ножом чеснок. Заливаем бутылкой вина⁵.

• Накрываем крышкой и на среднем огне забываем на тридцать минут. Важно! В процессе не ковыряемся внутри. Нечего вам там делать. Брысь, забыли!

• Разогреваем духовку до 100 градусов. И отправляем нашу кастрюлю (с закрытой крышкой) еще на 40 минут.

• Всё!⁶ Вынули, аккуратно выложили (очень красиво получаются овощи, тугие и нежные), процедили и налили соус в соусник. На стол. И дико гордимся, ну... у нас так теперь всегда будет...



• И... то же самое вино наливаем и выпиваем!

Я бы для петуха в качестве гарнира отварила чечевицу и чуть потушила бы в конце с петушиным соусом. Как-то... она сюда очень просится. Или просто запечь молодой картофель.

И необыкновенно вкусным получается лук.

И вообще... он такой... очень праздничный.



Тажин из курицы с медовыми грушами и корицей

Я очень люблю тажины. Но вот... у меня с ними долго не складывалось. Как-то, лет семь назад, мы с друзьями летали в Марракеш. Для меня это было чудовищным разочарованием. Иногда ужасно не везет с поездками. Я-то представляла себе такой необыкновенный яркий восточный город-базар, немного сказочный. А в Марокко не оказалось ничего общего с моими «цветными картинками»... И какими-то уж совсем, как выяснилось, карикатурными кинематографическими штампами. Но! Тажины я все равно очень люблю... И кускус. Итак, вот мой самый любимый «куриный» рецепт, ставший просто мегахитом у меня дома. Таких удивленно и восторженно выпученных глазок у гостей я давно не наблюдала, а я всякое видела. Я его под себя отстроила, там было ну уж очень много всего, первоначально. Результат... Ну вот вы сами потом все поймете. Не бойтесь, это тот удивительный случай, когда кажущаяся «геморройность» ну вот таааак потом компенсируется!

Иметь¹:

- Большую курицу (1,5 кг)
- 2 средние луковицы, 2 палочки корицы
- 1 пучок свежего кориандра (он там потом совсем по-другому пахнет, что удивительно)
- 1 чайную ложку свеженатертого имбиря
- 50 мл оливкового масла
- 300 мл шафрановой воды (об этом ниже)
- 1/2 чайной ложки белого перца
- 4 груши
- 50 г несоленого сливочного масла
- 5 ст. ложек меда
- 2 чайные ложки кунжута для декорирования
- Соль

• Режем лук мелко-мелко и обжариваем на оливковом масле², на среднем огне до уверенной румяности.

• Делаем шафрановую воду³. Добавьте в стакан с теплой водой пару ниточек шафрана. У меня шафран в такой порошковой смеси (не очень активной), и я кладу чайную ложку. Пробуйте, вкус должен быть достаточно интенсивным.

• Добавляем к луку курицу, слегка обжариваем. И аккуратно добавляем в курицу палочки корицы, связанный пучок кориандра, натертый имбирь, соль, перец, шафрановую воду⁴.

• Забываем под крышкой на огне на 30 минут.

• Пока курица тушится, карамелизуем груши.

• Грушу чистим от кожицы и семян, разрезаем на четыре дольки. В сковороде с антипригарным покрытием растапливаем сливочное масло, добавляем мед и кладем груши. Помешивая, даем им хорошо карамелизоваться⁵. Груши должны стать такими уверенно коричневыми, а карамель – цвета темной ириски.

• На отдельной сковороде слегка обжариваем кунжут до румяности. Аккуратнее – я, например, каждый второй раз его палю... Отвлекаюсь.

• В разогретую до 170 градусов духовку отправляем нашу тажинницу на 30 минут.

• Вынимаем, добавляем груши – и еще на 10 минут⁶.



- Всё! Достаем, посыпаем кунжутом...

- И! Вот первый раз я очень-очень хвастаюсь. Но это... что-то феерическое:

- Первую мою такую красавицу съели ровно за 15 секунд.

Я теперь делаю две курицы сразу. У нее совершенно необыкновенная текстура получается. Такой плотности и нежности в обыкновенной кастрюле просто невозможно добиться. А какая в тажине утка...

Вот!

ТАЖИН ИЗ УТКИ

Адаптированный и упрощенный донельзя вариант. Как конкурент утиному конфи – просто идеален. Утка в тажине получается невероятно душистая. Ну и опять же – проявляется моя страсть к тажинам. Ну вот очень и очень. Хотя тут придется чуть помучиться.

Нам понадобятся на 4 порции¹:

- 4 утиные ножки
- 3 средние луковицы
- 4 зеленых яблока
- 1/2 чайной ложки белого молотого перца
- 1 чайная ложка кориандра
- 1 чайная ложка свеженатертого имбиря
- 1 чайная ложка коричневого сахара
- 100 мл оливкового масла
- 100 г бланшированного (без кожицы) миндаля
- 2 столовые ложки кунжута
- 1 стакан свежевыжатого апельсинового сока
- Соль

Не пугайтесь этого километрового списка, приготовьте все заранее, и будет не так страшно.

- На несильном огне обжариваем лук², солим, перчим, добавляем сахар. Тушим 15 минут. Откладываем в отдельную миску.
- Берем утиные ноги³, обрезаем лишний жир, он тут нам ни к чему. Солим и перчим, обжариваем на сильном огне минут по пять с каждой стороны. Добавляем кориандр, имбирь и апельсиновый сок. Тушим под крышкой 30 минут⁴.
- В духовке или на сковороде поджариваем миндаль⁵ и кунжут⁶. В сторону.
- Кладем к ножкам лук, если необходимо, добавляем воды или бульона.
- Режем яблоки дольками, очищаем от шкурки и сердцевинки.
- Выкладываем к утке миндаль, кладем яблоки⁷. И отправляем в разогретую до 180 градусов духовку еще на 20 минут.
- Вынимаем и посыпаем кунжутом.

Просто прекрасно с кускусом. Ну и... мы все, конечно, помним, что красное вино – лучший друг утки?



1



2



3



4



5



6



7



1



2



3



4



5



6



7

утка

с апельсиновым соусом

Худеющим не читать!

Иметь¹ (на 6 человек):
 Утиные грудки – 3–4 штуки
 Луковицу
 2 свежих апельсина
 Банку сладкого (!) хорошего апельсинового джема
 Оливковое масло
 Соль, перец

Средняя продолжительность жизни в тарелке – 3–4 секунды...

- В отдельной кастрюле с толстым дном обжариваем мелко порезанный лук до румяности², добавляем свежевыжатый апельсиновый сок плюс цедру одного апельсина³, тушим минут пятнадцать (выпариваем на небольшом огне). Туда же – полбанки джема (я делала, пока не кончился, со своим домашним самосваренным из кумкватов).
- Продолжаем тушить на медленном огне...
- Берем утиные грудки, аккуратно, сеточкой (ГЛАВНОЕ – не задевая мяса под слоем кожи и жира) надрезаем жирную сторону⁴. Солим, перчим. Как следует разогреваем сковороду и на оливковом масле обжариваем грудки сначала с «жирной» стороны – минут восемь–десять⁵.
- Половину вытопившегося на сковороде жира переливаем в соус, продолжаем тушить...
- Переворачиваем и 8–10 минут жарим теперь с «мясной» стороны⁶. НЕ ПЕРЕСУШИТЬ! Утка должна быть слегка сыровата внутри (прости, птичий грипп).
- Режем кусочками в сантиметр толщиной и выкладываем красиво веером на тарелку. Сверху обильно поливаем соусом.
- УТКА и КРАСНОЕ ВИНО – мое все! Я на гарнир к этому люблю запеченный в духовке дольками картофель – как на картинке⁷.
- Крупный картофель режем пополам вдоль и затем нарезаем дольками. Выкладываем на противень, поливаем оливковым маслом, посыпаем крупной морской солью и добавляем немного чеснока. Можно – свежий розмарин. Запекаем при 180–200 градусах до очень румяной корочки (постоянно нежно поглядывая).

утка с яблоками и медом

(к новогоднему столу)

Иметь¹:

Утку

3–5 яблок (средних, лучше кислых, идеально – антоновка)

50 г меда

Оливковое масло

Соль, перец

• Берем хорошенькую жирненькую особь², тщательно моем и натираем изнутри и снаружи солью и перцем. Внутрь аккуратно напихиваем резаных кислых яблок без сердцевин³, кладем ее на противень, обтираем оливковым маслом, наливаем воды и ставим в разогретую до 200 градусов духовку.

• Утка готовится от часа до двух. Эти твари все такие индивидуальные. Постоянно (через каждые 10–15 минут) поливаем ее выделившимся жиром и доливаем воды, если требуется. Когда вы почувствовали (если интуиции не хватает, чувствуем с помощью втыкания ножика в сочленение нога-туловище), что уже вот-вот-вот, аккуратно обмазываем утку медом⁴ (а я иногда еще смешиваю мед с небольшим количеством горчицы) и даем постоять еще минут пять, не поливая.

• Утка должна быть сочной, но без крови! Не перестрашуйтесь!

• Вынимаем, режем на куски, выкладываем, поливаем оставшимся в противне жирком – и на стол. Для Нового года лучший соус – брусничное варенье! Еще нереально вкусно с инжировым.

• Гусь делается так же, как утка, только дольше. И для начинки перемешиваем мелко (а не крупно, как для утки) порезанные дольки яблок с кислой квашеной капустой.



1



2



3



4



МЯСО

Ну вот мы наконец добрались до мяса. Чтобы оно получилось вкусным, его надо правильно выбрать. И это как раз самое сложное. Тут есть несколько моментов. Свежесть. Тут, казалось бы, ну что – чем оно свежее, тем лучше. Я тоже так думала. А нетушки, тоже не все так просто. Меня этому научил мой прекрасный мишленовский повар Сильвестр – у меня, в общем, более-менее получалось, но как-то нестабильно, что ли. А тут выяснилось, что моей главной ошибкой до этого был ВЫБОР мяса... Я, естественно, выбирала такой кроваво-красный и самый яркий кусок в магазине. Абсолютная, как выяснилось, глупость! Мясо должно быть выдержанным. Тут и объяснилась некоторая, как я думала прежде, нелепость, почему, например, кровавая красотища, которую я покупаю, в два раза дешевле, чем такое гаденко коричневатенькое с желтым старческим жирком... Так вот надо покупать дорогое старческое!!! Нет, ну естественно, до крайностей тоже доходить не надо. Мясо должно быть выдержанным, но не тухлым. Правило – посмотреть, понюхать, потыкать и полюбить – здесь применимо так же, как и с рыбой. Просто – с учетом, сами понимаете...

И еще важно, какую часть мяса для чего выбирать. Можно, конечно, – и всегда лучше – спросить мясника, но и самим надо примерно представлять, что из чего.

* Для тушения и жаренья подходят менее нежные части туши. Шея, ножки, лопатка, грудинка. Но надо помнить, они должны кипеть всегда только на маленьком огне



* Для жаренья в гриле, барбекю и на сковороде – отбивные из филейной части, стейки из ноги, «край» или шейная часть.

* Для жаренья «целиком» – грудинка, лопатка, нога, голяшки.

И вот еще отдельно немного о баранине. Я ее, если честно, люблю гораздо больше, чем говядину или свинину. Она такая... С характером. С ароматом. Но и подход к ней нужен немножко свой.

* У молодого барана мясо как раз должно быть светло-красного цвета. Если баран старый, но будет намного темнее и с более резким запахом. Жир должен быть белый и твердый, слегка «восковой» на ощупь, а кости – с красноватым оттенком на разрубленных краях, не расщепленными и не пористыми.

* Если вы покупаете ногу, она может быть покрыта такой пленкой, сильно пахнущей и с виду как оберточная бумага. Я, если она очень толстая, ее срезаю (не путайте ее с жиром под ней, его нельзя трогать, он делает мясо при запекании сочным!), а если баран относительно молодой – не трогаю.

* Надо обязательно помнить: если баранину готовить слишком долго, она становится суховатой. Поэтому, если вы запекаете ее целиком без соуса, надо следить, чтобы температура при готовке внутри куска не превышала 67 градусов. У меня есть такой специальный градусник, я его втыкаю. Вообще очень удобная штука. Особенно для ростбифа.

* Классические специи для приготовления баранины – тимьян, розмарин и чеснок. Про мяту мы помним.

ЯПОНИСТОЕ МЯСО

с имбирем

Очень просто и быстро, а главное – обалдеть как вкусно. Ну вот никаких больше слов не надо, только попробуйте.

Иметь¹:

Кусок говяжьего антрекота – 500 г
1–2 лайма
Имбирь – кусочек сантиметра три
3 ст. ложки соевого соуса
3 ст. ложки бальзамического уксуса
6 ст. ложек оливкового масла
Свежемолотый черный перец
Соль

• Смешиваем в большой миске соевый соус, уксус и оливковое масло². Это маринад.

• Мясо слегка присаливаем (этого вполне можно не делать, потому что соевый соус сам по себе вполне соленый) и кладем в маринад. Натираем на мелкой терке цедру лайма и очищенный имбирь³, натираем смесью мясо с двух сторон, возвращаем в маринад⁴ – и в холодильник отдыхать, на полчаса или даже на часок. Достаем и...

• ОЧЕНЬ сильно разогреваем сковороду. Быстро обжариваем мясо с двух сторон⁵. По 30–60 секунд на каждой. Не больше! Мясо должно быть внутри красным⁶! Я, например, люблю почти совсем сырое. Не бойтесь – оно у нас как следует промариновалось.

• Режем поперек полосочками, такими брусочками. Выкладываем на тарелку, поливаем оставшимся маринадом – и на стол!

На гарнир к нему я люблю картофельное пюре с васаби (идею подцепила в каком-то невероятном нью-йоркском ресторане). Очень просто – варите картофель, в блендер, плюс немного горячего молока, оливковое масло и васаби по вкусу. Добавляйте васаби⁷ аккуратно, понемногу и обязательно пробуйте... Эта зараза дико острая. И еще я сюда нарезаю свежий огурец овощечисткой на полосочки, заправляю бальзамическим уксусом и посыпаю кунжутом. Тоже в таком японском стиле.

И ОБЯЗАТЕЛЬНО – красное вино.

Уговорите потом кого угодно на что угодно.



ЦИТРУСОВОЕ МЯСО

Один из любимейших моих маринадов.

На 2 стейка из говядины нам понадобится¹:

100 мл апельсинового сока

50 мл лимонного сока

30 мл сока лайма (все – свежавыжатые)

1 чайная ложка кумина

1/4 чайной ложки гвоздики

1/4 чайной ложки корицы

1/4 чайной ложки черного перца

Мелко порубленный зубчик чеснока

5 ст. ложек оливкового масла

Соль

- Все это перемешать² и замариновать стейки в смеси на пару часов³, поставив в холодильник.
- Разогреть сковороду, обжарить мясо с двух сторон, буквально по минуте, «запечатать» его⁴.
- Отложить в сторону, дать постоять минут пять «отдохнуть».
- Порезать – и вперед.
- Мне нравится так, но если вы хотите стейки «вэлл-дан», то есть хорошо прожаренные, – разогрейте духовку до 240 градусов и отправьте обжаренное мясо туда еще минут на десять–пятнадцать, в зависимости от желаемой степени прожарки.

А еще так прекрасно готовить баранину.



печень, лук и мед

Очень просто, но вот в системе «зависимостей» у меня – в первой десятке!

Нам понадобятся¹:
500 г печени (телячьей или говяжьей)
Крупная луковица
6 ст. ложек светлого жидкого меда
50 г сливочного масла
Соль, свежемолотый черный перец
Для пюре:
500 г картофеля
Стакан сливок (жирность на вашей совести)
50 г хорошего оливкового масла

- Крупно, полукольцами режем лук².
- На разогретой сковороде обжариваем печень, предварительно очищенную от пленок и желчных протоков. Солим, перчим. Буквально по паре минут с каждой стороны. Она должна быть сочной!
- На другой сковороде в оливковом масле распускаем сливочное. Кидаем туда лук³. Даем уверенно (!) на сильном огне зажариться, до почти пригорелости, убавляем огонь до среднего, добавляем мед и карамелизуем минут пять, постоянно помешивая.
- И делаем мое любимое пюре.
- Варим картофель⁴, сливаем воду, вливаем оливковое масло.
- И, превращая в пюре толкушкой⁵, постепенно (сколько возьмет) добавляем горячие сливки. Солим по вкусу.
- Всё. На стол, приятного А! Вот очень люблю!





1



2



3



4



5



6

кролик с розмарином

мегакусный

Я очень люблю готовить кролика. Мясо у него нежное, как у птицы, и такой немного лесной аромат... И быстро, и несложно совсем. Осторожно! Предупреждаю – берегите готового кролика от гостей! Оставленный без присмотра гость запросто может сразу слопать полкастрюли. Проверено – случалось.

Иметь¹:

Кролика

2 головки крупного белого лука

3–4 моркови

2 дольки чеснока

200 г сметаны (лучше жирные домашние сливки)

Оливковое масло

Соль

Перец розовый горошком – мой любимец! (если нет, то черный)

Розмарин (свежий или сушеный)

• Нашего «зайчика» рубим на порционные куски² (лучше попросить сделать это в магазине). В большой кастрюле с толстым дном (типа утятницы) обжариваем его на оливковом масле до уверенной румяной корочки.

• Туда же добавляем не очень мелко нарезанный лук и обжариваем еще минут пять, до появления «лукового жареного» запаха³. Далее в кастрюлю кладем тертую на крупной терке морковь, сметану, перец, розмарин⁴ (без веточек! только листики) и раздавленные ножом зубчики чеснока⁵. Солим, доливаем воды (три четверти объема относительно кролика), накрываем крышкой и забываем на полчаса на небольшом огне.

• Подходим, машаем, если надо – доливаем немного воды. Опять забываем на полчаса⁶.

• Пробуем, если мясо мягкое и нежное – ура! – готово, если нет, то еще поддушиваем!

Самое главное здесь – невероятный душистый соус! Я, например, очень люблю смешивать его с кускусом, получается абсолютно самостоятельное отдельное блюдо. Это к тому, что, съев кролика, соус не выкидывать! Преступление! Можно сделать пенье (или любые макаронные «пупыши») с остатками соуса и помидорками черри, получается невероятная паста.

Но с диким рисом тоже ааааааа!

СТРАШНЫЙ СЕКРЕТ – все то же самое, но меняем сметану на 3 крупные, порезанные кубиками спелые помидорины. И получаем... прекрасного кролика по-провансальски.

БОН АППЕТИ!



1



2



3



4



5

ОПЯТЬ КРОЛИК!

«КОПЧЕНЫЙ»

Этот рецепт я придумала, испытывая свою новую керамическую форму для запекания. Испытания прошли успешно!

Иметь¹:

Кролика

2 моркови

Крупную белую луковицу

4 дольки чеснока

Пару веточек розмарина

Помидорки черри (6–8 штук)

Примерно 250 г сырокопченой ветчины (или бекона)

Розовый перец горошком

Соль

Оливковое масло

• В большой кастрюле для тушения обжариваем порубленного на крупные куски кролика² до румяной корочки, потом добавляем мелко нарезанный лук³. Подтушиваем до появления запаха и кладем морковь, натертую на крупной терке. Пусть пустит сок.

• Солим, добавляем перец и стакан овощного или куриного бульона. (Если бульона нет, не грузитесь, просто долейте стакан горячей воды. У меня в этот раз не было.)

• Кладем поверх одну веточку розмарина⁴, без стебля, только листики. Оставляем кастрюлю на огне минут на сорок – час. Через каждые 10–15 минут аккуратно переворачиваем. За это время наш кролик должен быть почти готов-готов.

• Снимаем с огня и красиво и нежно выкладываем в форму для запекания, перекладываем ломтиками ветчины и раздавленными ножом на доске зубчиками чеснока. Заливаем получившимся соусом. Украшаем пучками розмарина со второй веточки и разрезанными на четыре части помидорками... Короче, как на картинке⁵!

• И ставим в предварительно разогретую до 200 градусов духовку, минут на десять.

• Посматривайте, пусть запечется до румяной корочки! Всё. Получается невероятно душистый, такой деликатно, но ощутимо «копченый» кролик.

Какое-то это блюдо выходит очень праздничное. Обожаю, когда на столе красиво. Прекрасный гарнир для такого кролика – чечевица!

баранья нога

прованс



Уже говорила, и еще повторю: баранина – мое самое любимое мясо. Готовлю я ее очень часто. И вот именно это – мой самый-самый любимый способ. Очень просто, а результат великолепный.

Тут я делаю ногу, но таким же способом я очень люблю готовить баранью лопатку (и всегда покупаю сразу две).

Вот три моих любимых «бараньих» маринада

1) Розмарин и мята, давленный чеснок, бальзамический уксус, оливковое масло

2) Красное вино, оливковое масло, дижонская горчица, тимьян или орегано

3) Йогурт и смесь из давленных чеснока и зерен кардамона

Пропорции более-менее произвольные, главное, чтобы хватило обмазать все мясо. Мясо обмазывается маринадом и ставится на несколько часов в холодильник. Потом жарится.

А это... моя самая любимая баранья нога с розмарином!

Иметь¹⁻²:

Баранью ногу

2 крупные луковицы

4 крупные моркови

3 больших помидора

5 зубчиков чеснока

Пару веточек розмарина

Розовый перец

Шафран

Соль

Оливковое масло

• Заранее готовим шафрановую воду. В литре очень теплой воды размешиваем три ниточки шафрана или чайную ложку (с горкой) шафрановой смеси. И всё. Эту воду, если хотите, можно заменить на литр говяжьего бульона. (В базовом рецепте этого блюда указан именно он, но прекрасная Фабриция Ланца научила меня этому «облегченному варианту», и я с ней не спорила...)

• На сильном огне с двух сторон обжариваем ногу. До очень уверенной корочки³. Немного уменьшаем огонь, добавляем крупно порезанный лук и продолжаем жарить минут пять – пусть начнет пахнуть.

• Добавляем морковь, раздавленный ножом чеснок, тушим еще пару минут. Солим, кидаем розовый перец, заливаем шафрановой водой, кладем листики розмарина, накрываем крышкой и на слабом огне тушим сорок минут.

• Добавляем порезанные кубиками помидоры⁴ (тут, если у них кожица не совсем толстая, я ее оставляю) и тушим еще десять минут.

• И вот что у нас получается⁵. Соуса должно быть много.

• Накрываем крышкой и отправляем нашу кастрюлю в разогретую до 100 градусов духовку на 1,5–2 часа⁶.

• Всё!⁷ Тут самое главное – совершенно невероятный соус. Если в нем замочить кускус (и это будет уже блюдо второго дня)... Это просто восторг.

И на вид мясо с шафрановой водой выглядит необыкновенно нарядно. Такое оранжевое-оранжевое. Душистое-душистое!

Очень фотогеничное.



тушеная баранина

со свежей мятой и шафрановым картофелем

Мне очень нравится этот рецепт. Вот очень! Первое – ничего мозго... слишком сложного, все как мы любим, второе – совершенно сумасшедший запах.

Иметь!:

- 1,5–2 кг баранины (мякоть или ножка, отделенная от кости и порубленная на крупные куски. Я использовала ногу)
- 3 средние луковицы
- Чайную ложку шафрановой смеси с солью (или чуть меньше 1 г шафрана!)
- 1,5 стакана красного (или белого) вина
- Соль
- Черный свежемолотый перец
- Большой пучок мяты
- Молодые чеснок и лук-порей

Я раньше это мясо делала с мясным бульоном, но, спасибо прекрасной графине Ланца, теперь делаю только с шафрановой водой.

- В теплой воде (2 литра) растворите ниточки шафрана или чайную ложку шафранового порошка. Проверьте его (порошок) на активность – нюхайте. Запах должен быть насыщенным, но без истерики.
 - Вот так выглядит наш шафран².
 - В разогретую сковороду (с толстым дном) наливает оливковое масло и кидаем крупно порезанный лук. Обжариваем минуту³. Кладем мясо⁴. Минут пять его на сильном огне мучаем.
 - Вливаем стакан вина. Солим и перчим.
 - Чистим чеснок и лук. Если не нашли молодой, раздавите ножом прямо в шкурке три-четыре дольки обычного. Про молодой лук... Заменить его могут черешки (белые) зеленого.
 - Кинули в сковороду⁵! Потушили 10 минут. Залили одним (!) литром шафрановой воды, а куда делся второй, будет понятно в конце. Накрыли крышкой и забыли на час (если баранина, как и большинство из нас, не совсем юная, то на полтора часа) на небольшом огне⁶.
 - Раз в десять минут помешиваем. Не ленимся!
 - Отрываем листики мяты (естественно, промытой) от стеблей. Крупно рубим. Кидаем в мясо⁷, добавляем еще полстакана вина. Даем покипеть минут пять–семь. Запомним – это важно: самое главное в мяте – долго ее не тушить! Иначе потеряется весь аромат!
- Вот такая красота у нас должна получиться. Как жалко, что еще нет возможности писать «с запахом»...

А это уже на тарелке с шафрановым картофелем. Вот по такому рецепту.

КАРТОФЕЛЬ С ШАФРАНОМ

Я, честно говоря, была несколько удивлена... Получилось, вы потом поймете почему, несколько необычно. Мы его так никогда не развариваем. Но вкусно. И в сочетании с этим мясом просто прекрасно. Очень просто.



Иметь:
5 крупных сладких картофелин
Луковицу
Зубчик чеснока, соль
1 литр шафрановой воды

- Режем лук и кидаем в кастрюлю (или глубокую сковороду) с оливковым маслом, туда же – крупными кусками (как на картинке) порезанный картофель. Обжариваем все вместе, минут пять. Добавляем мелко рубленый чеснок. Солим и заливаем шафрановой водой.
- И за-бы-ва-ем на несильном огне на час! Всё!



баранина по-индийски



Это рецепт моей английской подружки Юли. Я раньше делала не совсем так, но ее вариант мне показался аутентичнее. Опять же – она долго жила в Индии и увлекается индийской кухней.

Иметь¹ (примерно на 6 порций):

1 кг баранины (часть ноги или плеча без кости), порезать на кусочки

8 зубчиков чеснока, раздавить

Кусочек имбирного корня, примерно 6 см, натереть

2 чайные ложки молотого кумина

1 чайная ложка перца чили, 2 чайные ложки паприки

2 чайные ложки молотых семян кориандра

5 ст. ложек масла ги или хорошего растительного масла без запаха

1 луковица, мелко порезать

6 стручков кардамона, 4 звездочки гвоздики, 2 лавровых листика

Палочку корицы (примерно 8 см)

200 мл густого йогурта

4 тычинки шафрана, замоченного в 2 ст. ложках молока

1/4 чайной ложки смеси пряностей гарам масала (не нашли, не страшно)

Можно найти готовую смесь гарам масала в магазинах, а можно сделать и самим.

Гарам масала (один из вариантов):

8 стручков кардамона, 2 лавровых листика, 1 чайная ложка черного перца горошком, 2 чайные ложки семян кумина, 2 чайные ложки семян кориандра палочки корицы 5 см, 1 чайная ложка гвоздики

• Разрезать стручки кардамона и вынуть семена, лавровые листики наломать на маленькие кусочки. Все сложить в кофемолку или в ступку и размолоть в порошок². Хранить в закрытом контейнере.

• В большой миске смешать чеснок, имбирь, кумин, чили, паприку и кориандр. Добавить порезанное мясо и перемешать так, чтобы специи полностью покрывали мясо³. Накрыть и поставить в холодильник мариноваться минимум на 2 часа или на всю ночь.

• Поставить сковороду с толстым дном на медленный огонь и разогреть масло. Выложить в сковороду лук и готовить минут десять, или до светло-золотистого цвета. Переложить лук из сковороды в миску.

• В сковороду добавить стручки кардамона, гвоздику, лавровые листья и корицу и обжарить в течение одной минуты⁴.

• Увеличить огонь, выложить в сковороду мясо и лук⁵, хорошо перемешать и жарить еще 2 минуты. Снова перемешать, убавить огонь, накрыть крышкой и готовить 15 минут. Снять крышку и еще обжарить в течение 3 минут, мясо должно быть достаточно сухим.

• Добавить 100 мл воды, накрыть и готовить 5–7 минут, вода испарится, а масло отслоится и всплывет на поверхность.

• Готовить мясо еще в течение нескольких минут, потом снова добавить 250 мл воды, накрыть и томить в течение 40–50 минут⁶, периодически помешивая. Мясо должно стать очень мягким, а жидкость значительно уменьшится. Мясо ни в коем случае не должно подгорать!

• Когда мясо готово, влить в него йогурт и добавить шафран с молоком. (Я часто добавляю просто шафрановую воду⁷). Все очень хорошо перемешать. Если необходимо – добавить соль по вкусу.

• Снять с огня и посыпать гарам масала.

• Как гарнир – естественно, используем рис.



карри

и настоящий шри-ланкийский обед

Поймала я как-то одного своего знакомого и спросила:

«А что самое главное в индийской кухне?»

Ага – «Офкоз, карри».

И у нас сейчас будет полноценный обед или ужин, это уже по вашему желанию, абсолютно аутентичный.

Все очень просто, но то, что я делала до этого самостоятельно, было или как-то излишне «наворочено», или результат не очень впечатлял. Делаем обед! Все продукты – доступны. По крайней мере, даже в самом «левом» магазине все есть.

Нам надо для биф-карри¹:
 1 кг говядины (без жил и костей, мякоть)
 3 средние помидорины
 3 зубчика чеснока
 Свежий имбирь
 Половина большой пуковиды
 Листья карри (это совсем не обязательно, их почти невозможно просто так найти)
 Винный уксус
 Сухая смесь карри
 4 зернышка кардамона
 2 палочки корицы
 Сухой перец чили
 Оливковое масло
 Соль

Вот так выглядят листья карри².

- Берем чеснок и имбирь. Нам надо, чтобы уже измельченного имбиря потом получилось 2 столовые ложки. Очищаем чеснок. И тыльной стороной ножа давим. Никаких чеснокодавилочек.
- Режем мясо некрупными кусками.
- Подготавливаем лук и помидоры. Лук полукольцами, помидоры достаточно крупно.
- В сухой кастрюле (никакого масла) на сильном огне обжариваем мясо³. Оно должно пустить сок! Минут десять.
- Сливаем жидкость. И добавляем оливковое масло. Обжариваем в нем мясо до легкой румяности. Минут восемь.
- Отправляем в кастрюлю чеснок, имбирь и листики. Жарим еще минут пять⁴.
- Далее – кардамон и корицу⁵. И лук и помидоры. Хорошо перемешиваем. Тушим минут десять. Плесните чуть воды.
- Далее карри – 3 чайные ложки с горкой и чили – чайную ложку. Остроту регулируем сами. Имейте в виду: чайная ложка чили – это уверенно остро! Лучше добавляйте понемногу и пробуйте!
- Вливаем 3 столовые ложки винного уксуса. Солим.
- Заливаем кипятком, чтобы мясо было почти покрыто. Уменьшаем огонь до минимального. Накрываем крышкой и забываем минут на сорок – час, периодически помешивая. Тут уже зависит от того, какое у вас мясо. Оно должно стать мягким!⁶
- Пока мясо тушится, готовим рис. Нам понадобится басмати. Я брала смесь из двух видов басмати.
- Хорошо его холодной водой промываем. Кладем в кастрюлю и заливаем водой: должна быть ровно одна фаланга до риса. Это правило работает вне зависимости от того, какая у вас кастрюля. Солим. И на несильном огне, под закрытой крышкой, варим. До готовности. Пока он не заберет всю воду.
- Выкладываем плоской в тарелку. Подаем с восточным салатом из баклажанов и зеленым салатом из петрушки.
- И вот какой у нас получается индийский обед!
- А потом понимаем, что так можно готовить и курицу, и баранину, и вообще любое ваше любимое мясо.





ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Десерты. Сладкое. Ну что про них говорить-то, и так все понятно. Да, конечно, диетическим установкам не способствует, да и вообще можно было бы обойтись, но бывает – ну так хочется... И потом, они все-таки иногда случаются... ну... Не то чтобы специально похудательные, но такие... Менее вредные. А уж вкусные и любимые – это всегда!



1



2



3



4



5



6



7

МИНДАЛЬНЫЕ БИСКОТТИ

Йо! Я сделала это! Мое любимое итальянское печенье. Три дня мучилась. Засадилась четыре рецепта. Все было не то... Вот сколько я их до этого ни пробовала делать... То суховато, то сладко, то тесто какое-то не «бискоттное»... Но путем многочисленных... Я их наконец-то «уделала»! Абсолютно безупречные, именно такие, как я люблю. А я их могу съесть... Вот «не меньше и не больше» – получились. Идеальные. То, что и хотелось. И нечего пугаться. Как в конце выяснилось... это прекрасно просто. Главное – все делать «по инструкции».

Нам надо¹ (примерно на 40 штук):

400 г муки

200 г сахара (белый и мелкий)

4 яйца

1 чайная ложка пекарского порошка (разрыхлителя)

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка ванильной эссенции (или добавьте пару пакетиков ванильного сахара по 10 г)

50 г сушеной клюквы (или светлого изюма, я просто не очень люблю изюм в выпечке)

150 г миндаля

■ Смешайте в миске муку, сахар, соль и разрыхлитель. Разделите одно яйцо на желток и белок². Белок отставьте в сторону.

■ В другой миске взбейте вилкой три яйца и желток, ванильную эссенцию и 1 ст. ложку воды.

■ В разогретой до 160 градусов духовке поджарьте миндаль. Минут десять, до слегка коричневого цвета. (Посматривайте!) Выньте, дайте остыть и крупно порубите³.

■ В миску с мукой влейте яичную смесь и перемешайте руками. Тесто по консистенции будет очень плотным⁴! Не бойтесь. Так и надо. Добавьте миндаль, клюкву и хорошо перемешайте еще раз. Разделите на три равные части.

■ Положите на поверхность, присыпанную мукой, и скатайте такие «колбаски», толщиной сантиметра четыре. Выложите их на смазанный маслом и присыпанный мукой противень, оставляя между колбасками сантиметров по восемь.

■ Взбейте оставшийся белок и намажьте им тесто⁵.

■ Поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 30–35 минут. Пеките до уверенной корочки. Воткните зубочистку в тесто: если она осталась сухой, все готово.

■ Вынули, дали остыть (тут их, главное, не уничтожить сразу!) – и нарежали (острым ножом!) поперек, ломтиками толщиной около 1 см⁶.

■ Снова выкладываем в тот же противень и снова ставим в духовку, минут на десять.

Вынули, дали остыть и...

Вот такие они замечательные! И как я хотела научиться их делать.

Наши бискотти, когда остынут, станут очень твердыми. Не пугайтесь, так надо. Их можно долго хранить в банке с плотной крышкой. Хотя я вот даже не понимаю, в какой ситуации это возможно!



У меня уже кончились.

И не ленитесь, это только кажется страшновато. Зато потом... какой восторг!..

Совет. Если у вас есть ваниль, то ванильный сахар очень просто сделать самостоятельно. Просто положите пару стручков в банку с сахаром⁷, через несколько дней – готово.

Традиционно бискотти в Италии подают к кофе или со сладким вином. Их, оттого что они сухие и твердые, очень удобно туда макать. А еще... Я теперь всегда буду их делать ровно в два раза больше по количеству, класть в красивые бумажные кулечки, завязывать красивым шнурочком и дарить друзьям!

легкий-легкий- легкий пирог

Его невероятно просто сделать! Я, конечно, страшно извиняюсь... Но даже одна моя знакомая девушка, которая в принципе жареного хомяка от котлеты не отличит, сама отлично готовила это своему молодому человеку.

Иметь¹⁻²:

1 стакан муки
500 г сливок (не очень жирных)

3 яйца

2 ст. ложки сахара

Пакетик ванильного сахара

И много-много ягод. На выбор или смешивать (клубника, малина, черника)

• Муку, сахар, сливки, яйца (2 яйца и желток) перемешиваем венчиком до абсолютно однородной массы³. Масса должна быть по консистенции – как густая рыночная сметана.

• Форму для выпечки смазываем сливочным маслом и выкладываем в нее ягоды. Главное – НЕ ЖАДНИЧАТЬ! Ягод должно быть много!

• Посыпаем ванильным сахаром (если его вдруг нет, то в принципе можно и обойтись). Аккуратно, равномерно заливаем тестом⁴ – и в духовку⁵. Температура – 180 градусов. Минут 20–25. Я ставлю таймер на 15 минут, а потом постоянно поглядываю.

• Я, например, очень люблю эту штуку с ванильным мороженым. Сочетание горячего и холодного... Ааааааа!!!! Или делаю очень простой соус – в блендер пару простых йогуртов, горсть свежих ягод, сахар и немного сливок.

• Внимание! На стол подаем обязательно ГОРЯЧИМ! Холодный он абсолютно не так прекрасен!

• И, РАДИ БОГА, НЕ ВЫНИМАЙТЕ ЕГО ЦЕЛИКОМ ИЗ ФОРМЫ! ЭТО ЖЕ НЕ ТОРТ!

• Французы такое называют класфрути. Плохое так не назовут...

• Выкладывайте кусочками! Прямо ложками на тарелки! А можно даже сразу порциями испечь, если есть маленькие формочки.

Грустное: задницу – не уменьшает!



клафрути

с разной начинкой



1



2



3



4



5



6



7

Если вам все же неэстетично черпать пирог по предыдущему рецепту ложкой из большой формы, делаем так. Только тут нам понадобятся разные порционные формочки, и возни с ними будет немного больше.

Иметь¹:

Сливочное масло для смазывания формочек

500 г всяких-разных ягод

3 яйца + 1 желток

100 г сахара

1 чайную ложку ванильной эссенции (или пару пакетиков ванильного сахара)

Стакан муки

1 чайную ложку разрыхлителя

1 стакан нежирных сливок

Сахарную пудру

• Просеять муку².

• Хорошо взбить желтки³. Отдельно взбить белки с сахаром до белого цвета⁴. Соединить с желтками, добавить муку, разрыхлитель и ванильную эссенцию. Тесто должно быть как густая сметана.

• Нагреть духовку до 180 градусов. Смазать формочки сливочным маслом. Я люблю, если уж делать сразу в порционных формочках, спрашивать гостей, какую начинку они хотят, и пускай сами выбирают. Выложить на дно формочек ягоды⁵. Еще совершенно прекрасно получается с половинками абрикосов или дольками персика или нектарина.

• Очень аккуратно вылить тесто поверх ягод⁶ и поставить в духовку. Выпекать примерно 40 минут или пока не подрумянится⁷. Посыпать сахарной пудрой.

• Не волнуйтесь, что оно у вас вылезает из формочек, – оно потом опадает.

Есть сразу теплым в сочетании с любимым мороженым или сорбе.



1



2



3



4



5



6



7

ананасовые колечки

Идею этого простого и очень симпатичного десерта я нашла в Интернете, авторство указать не могу, так как нашла его у девушки, которая сперла его у другой девушки, которую обвинили в том, что она его подсмотрела у третьей, а та уже нашла в каком-то журнале. Таково виртуальное авторство.

Но мне показалось симпатично. Вы можете использовать консервированный ананас, как в «оригинале», я делала со свежим, «маринованным» в сиропе. Мне очень понравилось. Но у меня есть такой вот забавный приборчик, специально для ананасов. С ним намного проще.

Нам понадобятся¹:

2 ананаса или 2 банки ананасов по 500 г

Упаковка замороженного слоеного теста, в листах

1 банка «кондитерской» вишни

Яйцо

Крупный сахар, сахарная пудра по желанию

• Ананас очищаем от шкурки и сердцевин², нарезаем колечками³. Готовим сироп. На стакан воды – стакан сахара. В теплой воде растворяем сахар, даем закипеть и заливаем кружочки ананаса⁴. Даем постоять полчаса.

• Прогреть духовку до 200 градусов. Застелить противень пекарской бумагой.

• Размороженный пласт теста нарезать на 18 полосок примерно 1 см шириной⁵, разрезать тесто вдоль сгибов на 3 части.

• Кольца ананасов обмотать 3 полосками, как на картинке⁶. Прижать в центре пальцем. Выложить пирожные на противень⁷, смазать яйцом и посыпать сахаром. В каждое, в центр, воткнуть по вишенке.

• Выпекать до зарумянивания, 20–25 минут. Остудить пирожные на решетке. Они вначале мягкие, потом затвердеют.

шоколадный десерт

для лентяек!*

Что тут говорить – все понятно.

Надо¹:

150 г сливочного масла

150 г сливок

200 г горького шоколада (я беру не менее 70%-ного), наломанного на кубики

100 г сахара

2 стакана муки

4 яйца

- На водяной бане растопить шоколад². Когда поплывет, добавить масло. Когда все станет жидким, влить сливки и добавить сахар, хорошо перемешать³! Слегка охладить⁴.
- Нагреваем духовку до 180 градусов.
- Добавляем к шоколадной массе хорошо взбитые венчиком яйца, муку и как следует перемешиваем.
- Перекладываем в порционные формочки для выпекания⁵, смазанные маслом, ставим в духовку и выпекаем примерно 35–40 минут⁶. Если зубочистка, воткнутая в середину, сухая – готово. Я иногда специально люблю его оставлять сыроватым внутри. Всё!



1



2



3



4



5



6

замечательный пирог из слив

от подружки Эллы

Этот пирог стал у нас дома безусловным хитом. И более простой выпечки я еще не встречала. Я люблю для него использовать разноцветные сливы. Так веселее. И одни брать чуть слаще, а вторые – совсем кислые.

Надо¹ (примерно на 8 человек):
800–900 г твердых слив
100 г муки
3 холодных яичных желтка
150 мл сливок (жирность сливок может варьировать от 22 до 35 %)
100 г сахара
Сахар для посыпки
Соль

- Сливы помыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточку.
- Яичные желтки² взбить с сахаром до бе³. Добавить просеянную муку, сливки, щепотку соли. Очень хорошо все перемешать до однородного состояния⁴.
- Форму около 27 см диаметром устелить пекарской бумагой, выпить в нее тесто⁵ и выложить сверху половинки слив кожей вверх⁶. Если у вас форма больше, пропорционально увеличьте количество ингредиентов.
- Посыпать сверху сахаром. Можно ванильным.
- Выпекать в предварительно разогретой духовке 45 минут при температуре 180 градусов⁷.
- Вытащить из духовки, остудить и вынуть из формы.
И не думать о новом купальнике!





ЮЛИН ЧАЙНЫЙ КЕКС

Я вот к кексам как-то так, без особенной страсти. Но этот... наверное, один из самых легких в приготовлении кексов, что я пекла. Да и продукты простые. Единственное, о чем нужно подумать заранее, — это о большом количестве изюма разных сортов. Я отошла от оригинала и использую только темный и светлый изюм и еще сушеную клюкву. Кекс замечательно долго хранится и не черствеет — это, конечно, если у вас есть совесть.

Нам понадобится¹:

- 700 г изюма (разных сортов)
- 100 г сушеной клюквы
- 250 мл остывшего крепкого чая (Эрл Грей)
- 200 г светло-коричневого сахара
- 75 мл виски или бурбона
- 225 г простой муки
- 2 чайные ложки пекарского порошка
- Щепотка соли
- 1/2 чайной ложки мускатного ореха
- 1/2 чайной ложки душистого перца
- 2 крупных яйца, слегка взбить
- Цедра одного лимона

• **НАКАНУНЕ ВЕЧЕРОМ!** Изюм хорошо промыть, выложить в миску, добавить клюкву, залить чаем и виски, добавить сахар, размешать², накрыть пленкой и оставить на ночь. Не ленитесь, двух-трех часов вам точно не хватит.

• Нагреть духовку до 160 градусов и смазать маслом форму для выпечки. Классическая прямоугольная для кексов тоже подойдет.

• Муку смешать с разрыхлителем, солью, мускатным орехом и перцем³, добавить лимонную цедру и смешать с изюмом и чаем. Добавить слегка взбитые яйца. Очень хорошо размешать.

• Вылить в форму⁴ и печь 60–80 минут. Пропеченный кекс должен быть упругим и плотным⁵.

• Вынуть из формы и остудить на решетке. Если он у вас прилип, опустите дно формы в холодную воду.

• Вот. И уже пять часов, пора пить чай!



1



2



3



4



5



6



7

ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК

самый простой на свете

А вот... кто-нибудь их любит, как я? Сейчас я вам расскажу маленький секрет, только никому ни-ни... Сделать его проще... чем сделать хорошие сырники. Только никому не говорите!

Для такого вот крупного красавца нам понадобится¹:

Для коржа:

200 г печенья (я обычно беру бискотти или мое любимое овсяное, тут попробовала с савоярди, было не менее замечательно)

60 г сливочного несоленого масла

Для начинки, которую я больше всего люблю:

500 г рикотты*

250 г маскарпоне (вместо маскарпоне в «классическом» варианте используют сыр «Филадельфия»)

5 яиц

Сок и цедра одного лимона

100 г мелкого белого сахара

100 г светлого жидкого меда

- В блендере перемололи печенье² до мелкой крошки.
- Растопили сливочное масло³. И добавили к печенью.
- Снова перемололи.
- Разъемную форму (у меня 22 см в диаметре) для выпечки оберните фольгой так, чтобы внутрь потом не просочилась вода. Если фольга узкая, сложите два листа вместе, скрутите по одному краю сантиметра на три и потом разверните, у вас должен получиться один лист.
- Высыпьте крошку в форму и примните стаканом (или чашкой) с плоским дном, чтобы было ровно⁴. Отправьте в разогретую до 170 градусов духовку на 10 минут. «Корж» должен уверенно стать румяным.
- Выньте, отставьте в сторону.
- Делаем крем. Рикотту взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте маскарпоне, сахар, мед⁵, превратите все в однородную массу... Натрите на терке лимонную цедру. Выдавите сок.
- Добавьте цедру и лимонный сок в наш «крем».
- Долго крем не взбивайте. Нам не нужны пузырьки воздуха внутри. На каждую операцию – не больше минуты⁶.
- Теперь, на небольшой скорости, вбиваем яйца. По одному. Масса должна получиться однородной и без пузырьков (!).
- Выливаем крем в форму на корж. Когда вылили, слегка стукните формой об стол, чтобы избавиться от лишнего воздуха.
- А теперь найдите емкость, достаточно глубокую, в которую встанет наша форма. Залейте ее горячей водой. Сантиметра на три-четыре. (Этот прекрасный способ я использую и для «яичницы» в формочках). Всё. Отправляем в духовку, на те же 170 градусов⁷.
- Ставим таймер на час.
- Через час начинаем на него смотреть. У меня получается примерно от 70 до 80 минут. В зависимости от духовки, где я пеку. Сверху наш чизкейк должен быть такой вот приятно румяный. А внутри должен еще чуть «болтаться»! Не бойтесь, он потом застынет.

• Вынимаем, даем полностью остыть и отправляем в холодильник часов на десять минимум. Перед отправкой в холодильник аккуратно, острым ножом проведите вдоль стенок. У вас не будет «стяжек».

• А если вы хотите его красиво потом... целиком вытащить на блюдо, то заранее, перед тем как начинать с ним возиться, вырежьте и положите на дно формы лекарскую бумагу.



• И вот какой красавец у нас получается. Режем ножом. Чтобы было совсем уж аккуратненько... нож нужно нагреть под струей горячей воды. Отрезав каждый кусочек, нож хорошо вытираем.

Я их люблю со всякими свежими ягодными соусами. Любые ягоды, что есть в зоне досягаемости, плюс сахарная пудра (кому сколько совесть позволяет) – в блендер, шик-шик-шик, все.

* Мы помним, что рикотту можно при желании заменить хорошим несоленым творогом? Но... лучше рикотту. Мы ведь уже умеем делать ее дома. И никому, никому не рассказывайте, как все это «сложно»!

панакотта

Панакотта переводится с итальянского как «вареные сливки» — в редком итальянском ресторане вы ее не найдете в меню. Этот рецепт был мной подрезан в любимом ресторанчике в Сан-Ремо — «Да Витторио». У них там есть два варианта — с желатином и без. Я дам самый простой и с гарантированным результатом. В идеале панакотта подается с карамелью или с фруктовым (чаще ягодным) соусом.

Берем¹ (примерно на 8 человек):
500 мл сливок (30% жирности)
150 мл молока
150 г сахара
8 г листового желатина

■ Замочите листики желатина в холодной воде. Так, чтобы она только чуть их покрывала.

■ Смешайте сливки, молоко и сахар². Рекомендую сахар добавлять порциями и остановиться, когда вам будет достаточно. Если хотите с ванильным вкусом — добавьте половину палочки ванили³. Это исключительно по вашему желанию.

■ Поставьте на медленный огонь. Как только закипит, выключить⁴.

■ Отжать и добавить в смесь желатин. Разлить по формам. Я для панакотты использую силиконовые формочки для кексов. Если вы не собираетесь ее потом оттуда доставать, разлейте по стаканчикам⁵. Поставьте на 12 часов в холодильник⁶.

■ Достаньте. Если плохо вынимается, на пару секунд опустите дно формочки в горячую воду. Полейте карамелью или ягодным соусом (ягоды с сахарной пудрой или без перемелите в блендере).

■ Если вы совсем лентяйка, купите смородиновое варенье!

■ И... чтоб два раза не... Подробно, как делать карамель, описано в рецепте Тарт Татена.



яблочный пирог

tarte tatin

Нелепо жить во Франции, писать о кулинарии и не рассказать вам про Тарт Татен. Правда? Он стал уже... практически символом этой замечательной страны. И так как... символы – вещь очень ответственная, то за базовую основу я взяла рецепт другого «символа» – знаменитого повара Поля Бокюза (Paul Bocuse). Это вообще легендарнейшая французская кулинарная династия. Все началось с его знаменитой прабабушки-мельничихи, которая держала трактир при мельнице. И вошла в историю как невероятный кулинар. А это было в 1765 году. Ага. А сейчас «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or) – конкурс поваров высокой кухни, проходящий в Лионе, имеет статус неофициального чемпионата мира по поварскому искусству. Ну... и к Татену: согласно легенде, пирог придумали две старые девы с одноименной фамилией, которые в начале прошлого века держали гостиницу с рестораном в Ламотт-Бевроне. Одна из сестер просто неправильно запекла пирог. Забыла положить тесто. Пришлось класть его с «обратной стороны». А клиентам очень понравилось. И их Тарт стал невероятно знаменитым. Сейчас существует очень много его вариаций. Но я больше всего люблю именно... классику. Все остальное для лентяев. Все эти быстрые запекания яблок. Бррр... Вот именно к этому десерту надо относиться с уважением. И тогда... Я беру за основу базовый рецепт. А от себя уже добавила тимьян и корицу. Я их очень люблю с яблоками.



Для начинки и карамели нам понадобится¹:

1,2 кг кисловатых плотных яблок

200 г сахара

100 г несоленого сливочного масла

Пара веточек тимьяна (в классическом варианте берут стручок ванили)

1/2 ст. ложки корицы

Для песочного теста:

220 г муки

2 г разрыхлителя (пекарского порошка)

100 г несоленого сливочного масла

Щепотка соли

75 г мелкого сахарного песка

Яйцо

- Тут очень необычный рецепт песочного теста. Я такой больше нигде не встречала.
- Растопите масло на водяной бане, размешивая его венчиком. Дайте чуть остыть и посолите. Всыпьте сахарный песок, размешайте.
- Начинайте медленно, струйкой, всыпать муку, постоянно помешивая. Как только тесто станет крошкообразным, засыпьте разрыхлитель. И начинайте интенсивно мешать деревянной лопаткой².
- Разбейте в отдельную чашку яйцо и хорошо взбейте. Влейте в тесто³. Мешайте, пока тесто не соберется в комок. Сформируйте шар⁴. Приплюсните и отправьте на 1 час в холодильник.
- А в это время...
- Очистите яблоки от кожицы, разрежьте пополам, удалите серединки.
- И начинаем готовить карамель. Чтобы карамель удалась, предварительно тщательно вытрите кастрюлю. И сильно там не телепайтесь в процессе! Так, только слегка ее встряхивайте.
- В кастрюле с толстым дном (в идеале – в чугунной, с антипригарным покрытием) нагрейте сахар на сильном огне. Когда сахар станет румяным и начнет пениться, размешайте его деревянной лопаткой и добавьте сливочное масло⁵. Посыпьте листиками тимьяна и корицей. Мешайте, пока масло не разойдется.
- Снимите кастрюлю с огня. Карамель должна быть красивого «ирисочного» цвета, но не очень темной⁶.
- Аккуратно укладываем яблоки в карамель, ставя их вертикально⁷. Отправляем на 1 час в разогретую до 160 градусов духовку. В нижнюю часть.
- Вынимаем, даем минут десять остыть и отправляем на 1 час в холодильник.
- Примеряемся тарелкой нужного размера к кастрюле, так чтобы потом мы смогли перевернуть на корж наши яблоки.
- Разогреваем духовку до 200 градусов.
- Кладем тесто на пергамент и слегка присыпаем мукой. Раскатываем в круглый пласт толщиной миллиметра три. Вырезаем по выбранной тарелке корж. С небольшим запасом на диаметр кастрюли.
- Накалываем вилкой всю поверхность. Обрезаем по краям пергамент. И отправляем в духовку минут на десять. Посматриваем.
- Вынимаем. Он должен быть так уверенно подпечен. Даем ему затвердеть и остыть.
- Кастрюлю с яблоками надо слегка подогреть на плите. Проведите ножом вдоль стенок, чтобы яблоки отстали.
- Накрываем яблоки коржом, а всю кастрюлю – перевернутым блюдом. И резко переворачиваем всю конструкцию вверх ногами.

Всё! Да, это не просто.

Но вот... настоящий Тарт Татен заслуживает к себе уважения. И результат...

Подают его обычно теплым, с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками. Наслаждайтесь!



домашние трюфели

Я стараюсь их делать ну вот очень редко. Это сразу плюс кило, так как нет такой силы, которая вас заставит закрыть рот. Они, пока не съдаются, от себя не отпускают. Но иногда... Ну очень хочется. Или зовите в гости «ненавистных» подружек. Именно этот вариант, наверное, штук из пятнадцати кажется мне самым симпатичным.

Иметь¹.
300 г черного шоколада
100 г сахара
3 желтка
100 мл жирных сливок
100 г сливочного масла
Корицу
Какао

• Шоколад натереть на терке² (или я его предварительно кладу минут на пятнадцать в морозилку и потом измельчаю в блендере) и поставить в мисочке на водяную баню³. Когда начнет подплавать, влить сливки и добавить сахар, корицу и масло.

• Как только все растает, убрать с огня, добавить желтки⁴ и очень хорошо перемешать-растереть. Переложить в емкость и отправить на пару часов в холодильник.

• Вытащить и скатать руками небольшие шарики⁵. Можно обваливать их в обжаренном и перемолотом в крупную крошку в блендере миндале⁶.

• Или просто «повалить» в какао.

• Снова отправить в холодильник. Там и хранить, что на самом деле невозможно.

• Можете экспериментировать с добавками и начинками. Столовая ложка коньяка, виски или амаретто еще никому не навредила.



Тирамису

шоколадное

Я его делаю не совсем так, как принято. Какао заменяю шоколадом, никаких сливок (только маскарпоне) и вообще чуть-чуть все путаю. Но – попробуйте. Кое-что говорит мне о том, что получается прекрасно! Это тот десерт, где вообще бессмысленно давать количество порций. Все будет уничтожено мгновенно и в любом количестве. Наученная житейским опытом, делаю всегда с 1 кг маскарпоне. Не меньше.

Иметь¹:

- 1 кг маскарпоне
- 8 яиц (6 белков и 8 желтков)
- 600 мл эспрессо
- 150 г сахарной пудры или мелкого сахара
- 2 большие пачки печенья савоярди, около 600 г
- 100 г шоколадного порошка или мелко-мелко натертого шоколада (можете использовать какао)
- Шоколадные шарики

■ Шарики (как идею) я сперла в знаменитой Кала ди Вольпе на Сардинии. Там тирамису божественное! Я не очень люблю что-то одной консистенции, а вот эти шоколадные хрустящие шарики делают его просто волшебным. Шарики продаются в отделах для выпечки. Если не нашли, до крупной крошки порубите в блендере предварительно замороженный шоколад.

■ Хорошо взбиваем яичные желтки с сахарной пудрой². Пока уверенно не посветлеют. Добавляем маскарпоне. Аккуратно перемешиваем. До абсолютно однородной массы.

■ Очень хорошо, до пиков, взбиваем в отдельной посуде белки³. Вводим их в нашу массу. Очень аккуратно вмешиваем.

■ Варим кофе эспрессо. Если у вас нет кофе-машины, завариваем очень-очень крепкий френч-пресс.

■ Дно формы смазываем кремом. Быстро, чтобы не развалились, обмакиваем бисквиты в кофе⁴ и выкладываем в форму⁵. Покрываем слоем крема. Слегка посыпаем шоколадом и шариками⁶.

■ Снова выкладываем смоченные в кофе бисквиты. Опять крем и шарики. Всё! Накрываем пленкой – и на ночь в холодильник.

■ Можете в эспрессо добавить шоколадный ликер, амаретто, ром, какой-нибудь любимый яркий алкоголь (около 100 г). Я этого не делаю... дети. А мне и так прекрасно!

■ Вынимаем! И тут начинается...

■ Помним о грустном... в одном кусочке 18 000 калорий. Совсем немного.



1



2



3



4



5



6

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И ЛЕГКИЕ КЛУБНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ



клубничное мороженое

классическое

Для него надо иметь мороженицу. У меня моя любимая (предупреждая все возможные вопросы) II GELATAIO GC 5000 SIMAC. Все циклы. Дальше все до смешного просто. Смешиваем то, что надо, в блендере, в мороженицу, и через пару часов – великолепное мороженое. Вот.

Иметь¹:
200 г мелкого белого сахара
150 мл молока (или 100 мл молока и 50 мл клубничного ликера)
150 мл сливок
300 г клубники
1 яйцо
Или:
150 г сахара
150 мл сливок
Сок 1/2 лимона
300 г клубники

• Все очень хорошо перемешиваем в блендере² и отправляем в машинку³ согласно инструкции.

• Или так вот красиво его. Это!

НО! Мой самый любимый рецепт прекрасно обходится без машинки. Был подсмотрен в каком-то импортном журнале, источник, честно, утерян...





замороженный клубничный йогурт!

Вы его тоже очень-очень полюбите. Совсем не сложный и дико вкусный. И в отличие от своих сливочных собратьев – щадящий.

• И еще. ВАЖНЫЙ секретик! Запомните: перед тем как замораживать, обязательно попробуйте вашу смесь, так как потом она будет ощущаться менее сладкой. Так что делайте ее чуть-чуть слаще, чем любите.

• Начинаем. Перемалываем клубнику с сахаром и лимонным соком в блендере до состояния замечательного пюре. Вынимаем и аккуратно, очень тщательно смешиваем с йогуртом. Переливаем в неглубокий контейнер² и отправляем в морозилку на пару часов.

• Наша смесь должна заморозиться по бокам и начать схватываться в середине. Вынимаем. И снова в блендер! (Это даст вам потом отсутствие «льдиистой» текстуры.)

• Снова в контейнер. Постелите после второго раза на дно пищевую бумагу, вам потом будет намного проще доставать мороженое³. Опустили контейнер в горячую воду на пару секунд и дернули за края.

• Отправляем снова в холодильник, уже «насовсем».

• За полчаса до подачи переставьте мороженое из морозильной камеры в холодильник. И сервируйте с чем любите. Меняем клубнику на чернику и получаем мое любимое черничное. Меняем чернику на малину... И так далее.



1



2



3



ледяной летний крем

с маскарпоне

Вот это очень-очень просто.

Иметь:

400 г очищенной и предварительно замороженной клубники

40 г ванильной сахарной пудры (или – пудру и ваниль)

200 г маскарпоне

200 г любых свежих ягод для подачи

- Взбиваем до состояния пюре в блендере маскарпоне, клубнику и пудру. Выкладываем в контейнер, ставим минут на пятнадцать в морозильную камеру. Вынимаем, хорошо перемешиваем. И все. Заливаем свежие ягоды кремом – и на стол.
- Очень красиво выкладывать в стаканчики слоями.
- Или делаем вот так – просто посыпаем моими любимыми молотыми фисташками. Ну и до кучи...



клубничное тирамису

Ну вот очень популярно у гостей! Такое оно в отличие от шоколадного более летнее, что ли...

- Лезем в рецепт ТИРАМИСУ, выкидываем оттуда весь шоколад, а кофе меняем на взбитую в блендере клубнику с сахарной пудрой. Если хотите, добавьте ром или любимый сладкий ликер. Соответственно макаем печенье савоярди не в кофе, а в клубничное пюре.
- Остальное все... ну вот совершенно так же.





домашнее черничное мороженое

Вот не могу не похвастаться. Как это прекрасно. Сама придумала новый рецепт домашнего мороженого из черники. Безупречно! Однозначно, будет моим домашним хитом. Вот!

Надо¹:

2 стакана свежей (замороженная тоже пойдет) черники

6 ст. ложек мелкого белого сахара

Щепотку корицы

1 стакан обычного йогурта (лучше греческий)

Сок половины лимона

1/4 стакана жирных сливок

• Все ингредиенты отправляем в блендер², потом переливаем в контейнер – и в морозилку. Когда чуть прихватится (примерно через 2 часа) – снова в блендер³, короче, повторяем все манипуляции (для получения прекрасной текстуры), как с «замороженным йогуртом» в разделе про ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ.

• Это просто восторг. Сахар, естественно, по вкусу.

• За полчаса до подачи переставьте из морозильной камеры в холодильник.

«Рецептыши» – это не просто кулинарная книга, это замечательная кулинарная книга. Чудесная книга. И в этой похвале нет никакого преувеличения.

ВЫ ЛЮБИТЕ ВКУСНУЮ ЕДУ?
И ЧТОБЫ С ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ
НЕ БЫЛО НИКАКОЙ ВОЗНИ?
И ЧТОБЫ ОНА БЫЛА КРАСИВОЙ,
КАК В ДОРОГОМ РЕСТОРАНЕ?

Так вот, благодаря этой книге вы сможете это сделать дома, сами. И даже если прежде вы не очень любили готовить, да что там – даже если вы до сих пор поварешки в руках не держали, теперь вы сможете получать удовольствие, колдуя на кухне. Читая эти рецепты и глядя на фотографии, невозможно удержаться от того, чтобы тут же не взяться за дело. Многие из этих рецептов автор уже помещал на своей страничке в Интернете, их прочитали и опробовали тысячи людей. Так и родилась эта книга.

Мы все абсолютно уверены, что знакомство с ней и с ее автором будет для вас не только приятным, но и очень полезным. А как ему будут рады ваши домашние и друзья!

Попробуйте!

