Юлия Высоцкая

Плюшки для Лёлика

Домашние рецепты

**Хочу поблагодарить
всех, кто помогал
в работе над этой
книгой:**

маму,
сестру,
бабушку,
Марию и Петра Михалковых,
Андрея Сергеевича Кончаловского,
Ирену Мацкевич,
Евгения Степанова,
Ирину Борисову,
Екатерину Борисевич,
Екатерину Орлову,
Ирину Дешалыт,
Славу Позднякова
и Наталью Жоган.

Юлия

Высоцкая

Плюшки для Лёлика

Домашние
рецепты

Высоцкая Ю. А.
Плюшки для Лёлика. Домашние рецепты / Юлия Высоцкая. – М. :

Новая книга Юлии Высоцкой «Плюшки для Лёлика. Домашние рецепты» отчасти носит биографический характер: Юлия предлагает приготовить блюда, с которыми она знакомилась в разные моменты своей жизни, и рассказывает любопытные истории, связанные с появлением этих блюд в ее кулинарном арсенале. Читатели узнают о том, что готовила бабушка Юлии, какие донские и кавказские рецепты прижились в ее семье, а также о том, как приготовить яичницу, которая понравится Андрею Сергеевичу Кончаловскому!

Глава 1.

Детство

19 Донская аджика
20 Икра из баклажанов
22 Винегрет с фасолью
24 Закуска из картошки с копченой рыбой
25 Зеленый плов со шпинатом и луком
26 Картофельный пирог
29 Гурьевская каша
30 Воздушный творожник
31 Ряженка
32 Сырники с вишневым соусом
33 Вареники с вишней
36 Вареники с картошкой
38 Пельмени
40 Чахохбили из курицы
42 Цыпленок тапака
43 Цыпленок с аджикой и майораном
45 Куриный паштет с яйцом
46 Сациви
49 Долма с тушеными овощами
50 Кюфта-бозбаш
52 Баранина со сливами и грецкими орехами
54 Шашлык из баранины
55 Шашлычки из белой рыбы
57 Блины с капустой
60 Гречневые галеты с яйцом
61 Бисквитные блины с медово-ореховой начинкой
62 Хачапури
65 Хворост
66 Пасхальные булочки
68 Миндальное печенье
69 Трубочки с грецкими орехами
71 Старомодный яблочный пирог
72 Торт «Зимняя сказка»
75 Торт «Снегурочка»

Глава 2.

Студенчество

84 Теплый салат из бурого риса и грибов
85 Теплый салат с картофелем и беконом
86 Салат с сельдью а ля Табаков
87 Цветная капуста в кляре
88 Картошка, запеченная с салом
91 Яичница The Sunday Times
92 Фриттата с макаронами и шпинатом
94 Вареники с черникой
97 Розовые спагетти
98 Рис с зеленью и орехами
99 Макароны с колбасками и горчицей
101 Бургиньон из говядины
102 Гратен из картофеля с сыром
104 Пряный ростбиф
105 Аджапсандал
106 Фаршированные куриные грудки
107 Курица в пряных специях и йогурте
108 Паштет из куриной печени
111 Утка, фаршированная гречкой и потрошками
112 Утка с вишневым соусом
113 Маринованная семга на гриле
114 Пицца с козьим сыром
117 Ирландский хлеб на соде
118 Питы
120 Хала с маком
122 Расстегай
127 Пирожки с творогом
128 Литовские картофельные блины со сметаной
130 Пирожки с картофелем, фетой и розмарином
131 Блины с шоколадом
132 Пирог на сидре
134 Пирог с ягодами
137 Сырное печенье с маком
138 Шведский кекс
140 Сливочные булочки с малиной
143 Шоколадный рулет с малиновым кремом
144 Пирожное «Клубничный Наполеон»
147 Лимонные эклеры
148 Лондонский чизкейк
150 Шоколадный торт с грецкими орехами
153 Торт «Дьявольское пирожное»

Глава 3.

Дом

162 Салат из свеклы с инжиром и моцареллой
163 Пирог из цукини
165 Равиоли с козьим сыром и зеленью
166 Кролик по-мюнхенски
167 Утка по-провансальски
169 Перепелки с гречкой
170 Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой
172 Закуска из семги с рисом
173 Камбала в фисташковой корочке
174 Красноперка на слоеном тесте
176 Детские гамбургеры с домашним кетчупом
178 Пан банья
182 Лепешка с моцареллой, фетой и орегано
183 Горчичный пирог
185 Творожный пирог с маком
186 Сицилийская кассата
189 Панеттоне
190 Бискотти с шоколадом и медом
191 Малиновый чизкейк
192 Миндальный торт с персиками
194 Венский ореховый торт с шоколадной глазурью
195 Торт с черносливом
198 Пасха с фисташками
200 Крем-карамель
201 Сливочное желе с ежевикой
203 Клубничный мусс

204 АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Самое первое мое воспоминание: мама играет на гитаре (сейчас она, скорее всего, скажет, что ничего такого не было!) и поет «Ой-ё-ёй, а я несчастная девчоночка...» – что-то в этом духе. Мне меньше трех лет, я пухлая, если не сказать толстая, моя мама – метр шестьдесят и 42 кг – тащит меня на себе: «Ты моя доча?» Я: «Да!» – «Квоча?» – «Да!» – «Барабоча?» – «Да!» Следующая вспышка: я стою на каком-то пне в детском саду, передо мной в беседке мама с подружками. «А сейчас поет Лёлик!». Я пою про звездочку, которую «с неба достать». Слова этой песни, в отличие от маминой «девчоночки», я не помню совсем. И вот лет до десяти-двенадцати на всех праздниках, когда собиралась мамина компания, меня всегда вызывали: «Лёлик! Звездочку!». Лёликом звала меня только мама. Для бабушки я была просто Юлечка, для дедушки – «казачок», а еще «японец» или «китаец», в зависимости от дедушкиного настроения и моего поведения.

Все, что мама готовила в выходные, называлось тогда «плюшки»: «Лёлик, иди плюшки есть!» Чаще всего меню выходного дня было такое: мамин пирог с капустой и винегрет. Когда готовила бабушка, все было серьезно. Вареники назывались варениками, блинчики — блинчиками, а оладьи — оладьями. Но мамины «плюшки» я любила сильнее всего.

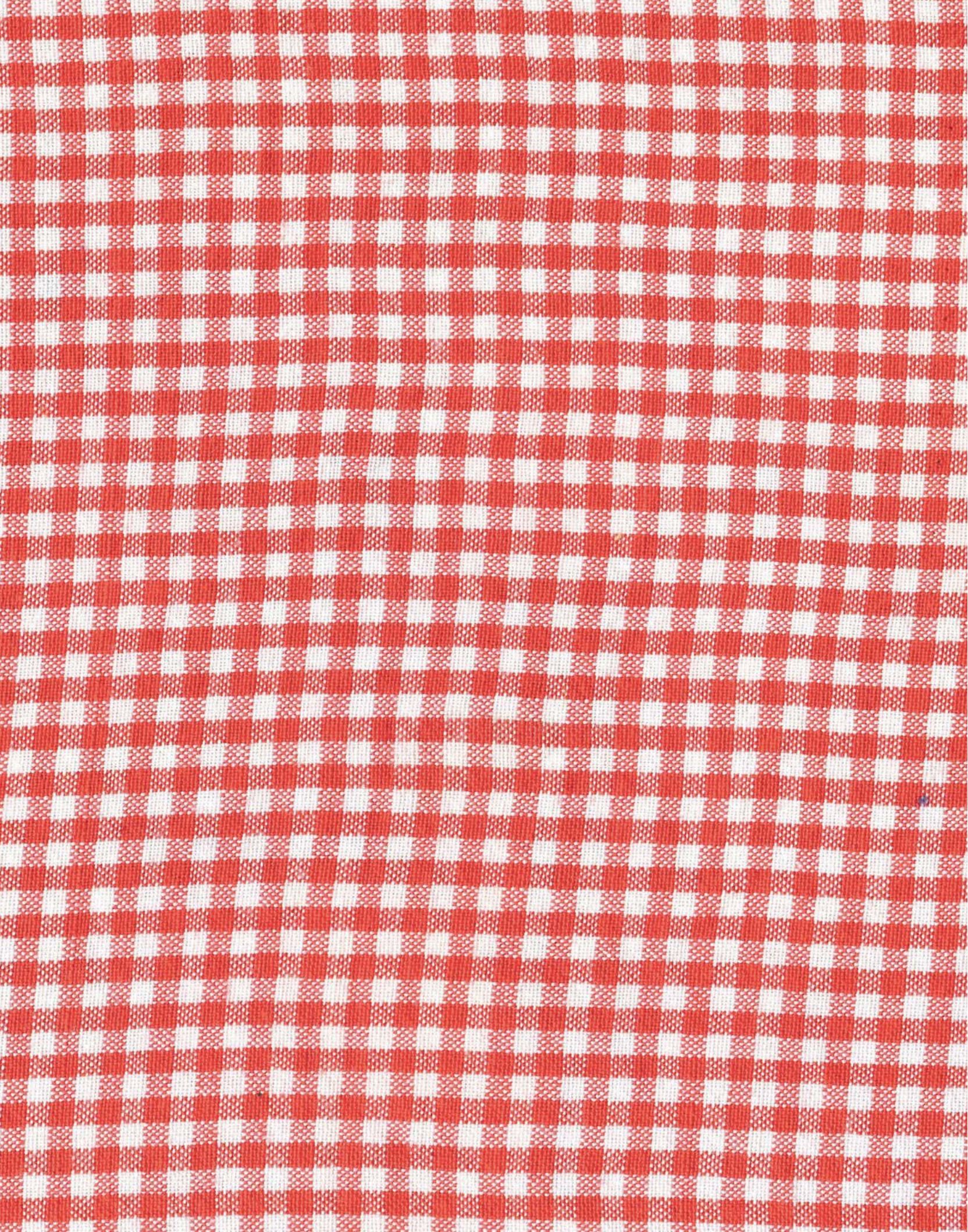
Когда мы только начинали работу над книгой, я думала, что в ней будет больше рецептов из моего детства. А потом оказалось, что я не все могу вспомнить с такой точностью, чтобы сделать из своего воспоминания, ощущения вкуса тот самый оригинальный рецепт. Ведь иначе получается уже не бабушкино, а мое блюдо. Поэтому здесь нет борща — тот бабулин, единственный, который я любила, как ни пыталась, так и не смогла вспомнить. Может быть, секрет был в корешках пастернака, петрушки, которые она обжаривала, а может быть, просто-напросто в ее руках. А сейчас я вижу, что это не так уж важно. Все развивается, вкусы меняются, появляются новые рецепты. Я совсем не грущу по котлетам из детства, у меня нет ностальгии по макаронам с тушенкой, более того, думаю, что многие из тех рецептов были неким кулинарным преступлением и повторять их не стоит. Потому что дело ведь не в них, а в возможности вдохновляться, создавать что-то новое, вспоминать, как было вкусно, и придумывать новые комбинации.

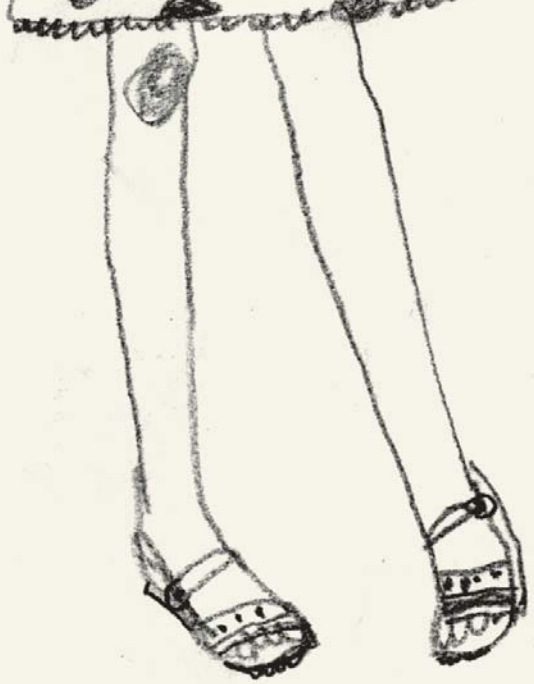
Самое прекрасное в моем детстве было возвращаться в субботу после школы домой. Мама дома, все вымыто, полы блестят, пахнет чистым бельем и мамиными «плюшками». Пахнет Домом.

Глава 1.

Детство

19 Донская аджика
20 Икра из баклажанов
22 Винегрет с фасолью
24 Закуска из картошки с копченой рыбой
25 Зеленый плов со шпинатом и луком
26 Картофельный пирог
29 Гурьевская каша
30 Воздушный творожник
31 Ряженка
32 Сырники с вишневым соусом
33 Вареники с вишней
36 Вареники с картошкой
38 Пельмени
40 Чахохбили из курицы
42 Цыпленок тапака
43 Цыпленок с аджикой и майораном
45 Куриный паштет с яйцом
46 Сациви
49 Долма с тушеными овощами
50 Кюфта-бозбаш
52 Баранина со сливами и грецкими орехами
54 Шашлык из баранины
55 Шашлычки из белой рыбы
57 Блины с капустой
60 Гречневые галеты с яйцом
61 Бисквитные блины с медово-ореховой начинкой
62 Хачапури
65 Хворост
66 Пасхальные булочки
68 Миндальное печенье
69 Трубочки с грецкими орехами
71 Старомодный яблочный пирог
72 Торт «Зимняя сказка»
75 Торт «Снегурочка»





Откуда ноги растут

Мы все родом из детства. Когда я была ребенком, я абсолютно точно знала, что у меня дома вкуснее всего. Были подружки, у которых мама пекла лучше какой-нибудь торт, но у меня дома вкусно было всегда. Наверное, отсюда растут ноги моей любви к приготовлению еды. Есть люди, которые любят поесть, но им совершенно не хочется готовить. А мне хочется, чтобы у меня дома было вкусно. Возможно, это связано с тем, что в моем детстве дома поддерживались традиции и культура еды. *У нас была особенная атмосфера, когда с утра пахнет ванилью, вишневым вареньем и бабушкиными пирогами.* Конечно, тогда нельзя было, как сейчас, купить готовое варенье и разные джемы. И бабушка готовила их просто в индустриальных масштабах: джем абрикосовый, варенье абрикосовое и абрикосовое с орехами, варенье вишневое, малиновое… Малиновое варенье у бабушки было незабываемое, им кормили не только нас, но и весь дом. Все соседи из нашей хрущевской пятиэтажки ходили к бабушке

за ее малиновым вареньем. А компоты!.. Бабушка была абсолютным мастером по компотам, особенно хорошо ей удавался вишневый. Из вишни же были вареники — есть их я водила к себе домой всех своих подруг.

А огромные, как лапти, пирожки с вишней, яблоками, сливами? Мы играем в «казаки-разбойники», а тут дед свистит в два пальца и спускает нам на веревке с четвертого этажа ведро с горячими пирожками. Пробегая, мы хватаем эти горячие, обжигающие пирожки. Бабушка почему-то всегда смазывала их сметаной, ей казалось, что так тесто мягче. Блины, сырники, пельмени — всего не перечесть! А еще соленья: огурцы, помидоры, квашеная капуста... *И бабушкина лапша. Помню, привозили желтую курицу из деревни.* Тесто для лапши замешивали на одних желтках, как итальянскую пасту, пласты раскатывали прозрачные и тонкие, как простыня. Пласт сворачивался рулетом, тонко-тонко нарезался. Я помню этот вкус — лапша всегда хрустела, никогда не была переваренной. Бульон прозрачный, а в нем много-много зелени и маленькие яички из курицы — завязь. Как же это было вкусно!

А потрясающие неспешные воскресные завтраки! Картошка в мундире, домашняя соленая рыба, много овощей, своих, с грядки, ароматное подсолнечное масло.

Какое было тогда мороженое! Сейчас уже такого нет. Да и я к нему охладела. А тогда... Тебе дают рубль, и можно купить шесть крем-брюле по 15 копеек. И вот что удивительно — от меня никогда не прятали сладости. Если испекли торт, он стоит на столе, ешь сколько хочешь. Но мы все были худые, тощие ноги, торчащие коленки. А потому, что мы ели нормальную, домашнюю еду!

Часть детства я провела в Ереване, Тбилиси, Баку. В Ереване тонкий лаваш или, как любила мама, более пышный, а в лаваше мясо, сочные бакинские помидоры и много зелени. Покупаешь

такой лаваш прямо на рынке, идешь, ешь, сок течет по подбородку. А тебе все равно! Потому что вкусно и очень радостно.
Однажды, когда мы жили в Араратской долине, мама сказала: «Лёлик, не ходи в школу, оставайся сегодня дома, будем делать аджику и перцы закручивать!». И мы с ней сидели весь день на веранде, руки все красные от перца, вокруг красота невероятная, и мы болтаем по душам, время летит незаметно. Какие потрясающие перцы она делала, а рецепт не сохранился!
В Тбилиси была прекрасная чурчхела, великолепные молочные поросята, вяленый инжир, обсыпанный сахарной пудрой, а в Азербайджане море рыбы, пахлава, невероятно вкусный суп-кюфта с большой тефтелей из баранины, внутри которой пряталась алыча.

Абсолютно беззаботное время!

Все это не могло не оставить следа в моей душе. И сегодня для меня самое большое счастье — атмосфера дома, когда я одна на кухне, готовлю для своей семьи, чтобы потом собраться всем вместе за одним столом и общаться, радоваться друг другу. Помню, не так давно муж приглашал меня в ресторан, а я уговорила его остаться дома. И вот мы сидим вдвоем за столом, ужинаем, и он говорит: «Как хорошо!». Вдруг оказалось, что дома лучше! Для меня наслаждение жизнью просто невозможно без наслаждения едой.

Дед-красавец. 40-е

Здесь, по словам Кончаловского,
я вылитая Лоллобриджида. 1982

2-й класс. Эчмиадзин. 1981

Дискотека! 1989

Мама в ожидании меня. 1973

В школе. 1986

Бабуля, дед и мама. Конец 50-х

Донская аджика

- 1 КГ ПОМИДОРОВ
- 2 ГОЛОВКИ ЧЕСНОКА
- 4 СЛАДКИХ ПЕРЦА
- 1 СВЕЖИЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ (или 1 ч. ложка сладкой паприки)
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ СЕМЯН КОРИАНДРА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ
- СОЛЬ ПО ВКУСУ

В Грузии аджика делается из острого перца, чеснока, зелени и пряностей. Это даже не соус, а приправа, которая может быть основой для соусов. То есть, строго говоря, наш рецепт и не аджика вовсе. Это скорее донское представление о ней — помидоры, много чеснока и острого перца, хмели-сунели, кориандр или тмин. Моя мама очень любит добавлять еще и сладкий перец.

ВАРИТЬ ВСЕ НУЖНО ДОЛГО, ПОСТОЯННО ПОМЕШИВАЯ, БЕЗ КАКОГО-ЛИБО МАСЛА — В ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЕ ИЛИ В ПОСУДЕ С ТАКИМ ПОКРЫТИЕМ, ЧТОБЫ КО ДНУ НИЧЕГО НЕ ПРИСТАВАЛО.

Это как знаменитый итальянский томатный соус — казалось бы, что особенного, всего лишь помидоры, а ведь есть свои секреты! И еще надо помнить, что если мы готовим ее в разгар помидорного сезона, в августе-сентябре, то она будет сладкой сама по себе. Если варить в другое время, нужно добавить 1 ч. ложку сахара.

1. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу и порежьте на четвертинки.
2. Перец запеките в разогретой духовке или на гриле до черноты, тоже снимите кожицу и порежьте мякоть очень мелко.
3. Чеснок почистите и измельчите.
4. Поместите помидоры и перец в кастрюлю с толстым дном (масло добавлять не нужно) и поставьте на слабый огонь.
5. Когда помидоры дадут сок, добавьте чеснок и, часто помешивая, варите полтора-два часа на очень медленном огне, пока все не загустеет. Если помидоры начнут подгорать, добавляйте по 1 ст. ложке горячей воды.

6. Перец чили мелко порубите вместе с семенами.
7. Семена кориандра разотрите в ступке в пудру.
8. Добавьте в аджику соль, кориандр и хмели-сунели, а также перец чили. Если не любите острое, замените чили сладкой паприкой — тогда соус получится немного сладким, паприка придаст дополнительный аромат, а острота будет от чеснока.

- 2 БАКЛАЖАНА
- 2 СЛАДКИХ ПЕРЦА
- 2 ПОМИДОРА
- 1 НЕБОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА
- 1 СТ. ЛОЖКА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ СУХОГО МАЙОРАНА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

Икра из баклажанов

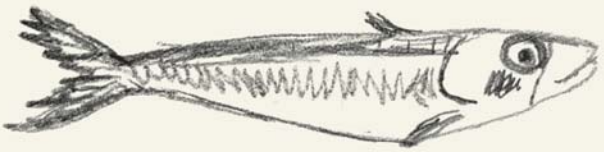
Идеально это блюдо готовить на гриле, а ещё лучше — на мангале где-нибудь около речки. Очень вкусно подать к баранине или цыплёнку.

Духовку предварительно разогрейте до 200°С.

1. Баклажаны целиком запеките в разогретой духовке, затем очистите от кожуры и мелко порубите.
2. Перец, удалив семена, нарежьте как можно мельче.
3. Лук почистите и мелко порубите.
4. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте лук до золотистого цвета.
5. Добавьте в сковороду к луку измельченный перец, майоран и баклажаны, тушите все около получаса.
6. Помидоры разрежьте пополам и натрите на крупной терке.
7. Добавьте натертые помидоры к баклажанам, посолите и тушите еще 2-3 минуты.

Хмели-сунели

Если вас разбудить среди ночи и попросить назвать что-то характеризующее грузинскую кухню, вы наверняка назовете хмели-сунели — грузинскую смесь специй. Без нее не обходится практически ни одно блюдо грузинской кухни. Между тем, если вы попробуете узнать у грузин точный состав смеси, вас ждет неудача — состав может очень сильно разниться, но чаще всего в эту ароматнейшую смесь входят базилик, острый красный перец, укроп, кориандр, майоран, имеретинский шафран. А еще могут добавляться чабер, мята, майоран, пажитник, петрушка, сельдерей, лавровый лист и кориандр.



Винегрет с фасолью

Мне этот винегрет вспоминается именно в Баку. Добавлять в винегрет фасоль пришло в голову моей маме, скорее всего, она подглядела это еще в Грузии. Вообще, когда мы жили на Кавказе, благодаря маминому любопытству очень часто ели местную еду. Ну а позже и мой муж приложил руку к этому блюду. Когда-то он очень обрадовался присутствию в винегрете селедки, что было абсолютно моей «поклажей» из детства, и предложил добавить еще растертые анчоусы. Но хотелось также придумать, как это можно сделать «по-русски», если не будет под рукой анчоусов, — и мы попробовали кильку. Получилось вкусно: во-первых, селедка с килькой дружит еще лучше, чем с анчоусами, во-вторых, соленая килька очень хорошо оттеняет сладость свеклы, фасоли, яблок.

- 2 СВЕКЛЫ
- 2 МОРКОВИ
- 1 КАРТОФЕЛЬ
- 100 Г БЕЛОЙ ФАСОЛИ
- 2 МОЧЕНЫХ ЯБЛОКА
- 2 СВЕЖИХ ОГУРЦА
- 2 ФИЛЕ СЕЛЬДИ
- 2-3 ФИЛЕ АНЧОУСА (или кильки)
- 1/2 ЛУКОВИЦЫ
- 5 СТ. ЛОЖЕК ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 2 Ч. ЛОЖКИ КРАСНОГО ВИННОГО УКСУСА
- 2 Ч. ЛОЖКИ ГОРЧИЦЫ
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

на 6 порций

Я ВСЕГДА ДОБАВЛЯЮ В ВИНЕГРЕТ НЕМНОГО ПРОВАНСКИХ ТРАВ. РОЗМАРИН И ТИМЬЯН ОЧЕНЬ ХОРОШО ОТТЕНЯЮТ ВКУС И РЫБЫ, И СВЁКЛЫ, ПРИДАЮТ ЕМУ СВЕЖЕСТЬ.

Очень хорошо, когда винегрет сервирован по-особенному, как-то артистично. Можно, например, выложить его на тарелку при помощи кулинарного кольца или уложить слоями, сверху украсить маленькой рыбкой, а рядом поставить соусник с заправкой. Если мы просто перемешиваем салаты, они превращаются в кашу. Конечно, винегрет у всех ассоциируется с советским детством, когда мама нарезала полную кастрюлю этого разноцветного месива, и вся семья его ела чуть ли не оттуда же, пока мама была на работе. Но кто нам мешает сегодня сделать рецепт более интересным и оригинально его подать?

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 200 °C.

1. Фасоль залейте холодной водой и оставьте на несколько часов, а лучше на ночь.
2. Слейте воду, снова залейте фасоль большим количеством воды и отваривайте до готовности. В середине варки посолите.
3. Свеклу, морковь и картофель помойте, просушите, сбрызните 2 ст. ложками оливкового масла, посолите, поперчите, заверните в фольгу и запекайте до готовности в разогретой духовке (примерно час-полтора), затем остудите и почистите. Можно запечь свеклу на соли, как в рецепте на стр. 25.
4. Сделайте заправку: разотрите в ступке или измельчите при помощи блендера филе анчоусов или кильки, добавьте 3 ст. ложки оливкового масла, горчицу, уксус, чуть-чуть молотого перца и все перемешайте.
5. Нарежьте все запеченные овощи, яблоки, огурцы и лук небольшими кубиками, а селедку — тонкими полосками, все перемешайте.
6. Добавьте вареную фасоль, полейте винегрет заправкой, еще раз перемешайте.

Закуска из картошки с копченой рыбой

- 600 г картофеля
- 300–400 г копченой рыбы, например скумбрии
- 1 свекла
- 1 яблоко
- 1 луковица
- 100 г сметаны
- 1 пучок укропа
- 3 ст. ложки оливкового (или подсолнечного) масла
- 2 ст. ложки семян мака
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка яблочного уксуса
- 1/2 ч. ложки сахара
- 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

на 4 порции

Духовку предварительно разогрейте до 200 °C.

1. Свеклу помойте, высушите, уложите на лист фольги, немного приправьте солью и перцем, заверните в фольгу и запекайте до готовности (примерно 1–1 1/2 часа).

2. Картофель очистите от кожуры, залейте на 10 минут холодной водой, чтобы избавиться от лишнего крахмала, затем отваривайте в течение 10–15 минут.

3. Смажьте сливочным маслом четыре невысокие формочки для выпечки, слегка присыпьте солью и перцем.

4. Отваренный картофель натрите на крупной терке, выложите поровну в формочки, слегка прижимая пальцами, приправьте солью и перцем по вкусу, сверху положите по кусочку сливочного масла и запекайте в разогретой духовке 10–15 минут.

5. Лук почистите и нарежьте полукольцами.

6. Разогрейте в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и обжарьте лук на среднем огне до прозрачности.

7. Готовую свеклу и яблоко очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

8. Добавьте поджаренный лук, яблочный уксус, сахар, оставшееся оливковое масло, приправьте солью и перцем, перемешайте.

9. Укроп мелко порубите, рыбу нарежьте ломтиками.

10. Выложите запеченную картошку из формочек на блюдо, присыпьте маком, сверху разложите яблочно-свекольную заправку, кусочки рыбы, посыпьте укропом. Подавайте со сметаной.

Зеленый плов со шпинатом и луком

- 300 г свежего шпината
- 250–300 г длиннозерного риса
- 60 г сливочного масла
- большой пучок зеленого лука
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- щепотка свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

на 3 порции

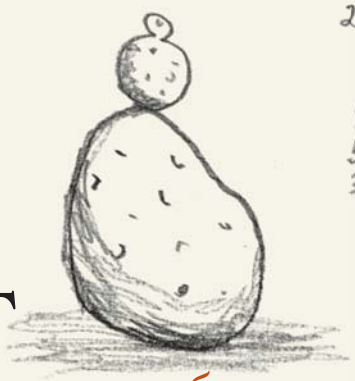
Обычно я использую для этого плова рис сорта басмати — очень люблю его за рассыпчатость и аромат.

1. Зеленый лук мелко нарежьте.
2. Чеснок очистите и крупно порубите.
3. Если шпинат молодой и нежный, используйте его как есть. Если же он более грубый, то удалите стебли, а листья нарежьте.
4. Разогрейте в тяжелой кастрюле оливковое и половину сливочного масла, добавьте зеленый лук, перемешайте.
5. Когда лук станет мягким, добавьте чеснок, затем шпинат, все перемешайте и тушите 1 минуту на среднем огне.
6. Всыпьте рис, перемешайте, поперчите, посолите и залейте холодной водой так, чтобы она на два пальца покрывала рис. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне до готовности риса.
7. В конце добавьте оставшееся сливочное масло и снова все перемешайте.

Чтобы быстро запечь свёклу, я высыпаю на противень слой крупной морской соли сантиметра два толщиной,

а фольгу, в которую завернута свекла, в нескольких местах протыкаю вилкой. Потом укладываю свертки со свеклой на соль и отправляю противень в духовку.

Картофельный пирог



- 1 КГ КАРТОФЕЛЯ
- 200 Г ТВЕРДОГО СЫРА (например пошехонского)
- 2 ЯЙЦА
- 80 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 50 Г МИНДАЛЯ
- 30 Г ДОМАШНИХ СУХАРЕЙ
- МАЛЕНЬКИЙ ПУЧОК ШНИТТ-ЛУКА
- МАЛЕНЬКИЙ ПУЧОК ШАЛФЕЯ
- 2 СТ. ЛОЖКИ НЕЖИРНЫХ СЛИВОК
- ЩЕПОТКА СЛАДКОЙ ПАПРИКИ
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

на 6 порций

Мне повезло: там, где я росла, можно было купить самые разные сыры даже в советское время. Был роскошный швейцарский сыр, не грюйер, конечно, но и не маасдам — никакая не резина, а настоящий хороший сыр. Были российский, пошехонский, костромской, и все они отличались по вкусу. Больше всего для этого пирога тогда подходил пошехонский — плотный, с ярким ароматом. Сейчас я использую или чеддер, или грюйер. Когда я открыла для себя грюйер, был момент — я без него просто жить не могла. В обе свои беременности я носила кусочек грюйера с собой в сумке и даже от одного его запаха — резкого, аппетитного, со сливочным вкусом — испытывала радость. А мой муж вспоминает, что когда он рос, у нас делали фантастический рокфор, не хуже, чем французский! Его мама часто ездила во Францию и привозила оттуда все вплоть до ракушек от устриц, чтобы в них что-то красиво запечь. Но рокфор она не привозила никогда.

Духовку предварительно разогрейте до 190°С.

1. Картофель очистите от кожуры, замочите на несколько часов в воде (чтобы вышел крахмал, достаточно 15–30 минут) и нарежьте кружками как можно тоньше.
2. Сыр натрите на крупной терке.
3. Яйца слегка взбейте со щепоткой соли и перца.
4. Шалфей и шнитт-лук мелко порубите.
5. Немного сыра оставьте, а большую его часть перемешайте с яйцами, сливками и зеленью.
6. Миндаль растолките в ступке в крупную крошку.
7. 50 г сливочного масла растопите на медленном огне.
8. Выстелите бумагой для выпечки круглую разъемную форму, смажьте оставшимся сливочным маслом, высыпьте на нее миндаль и уложите слоями половину картофеля.
9. Сверху выложите сырную заправку, присыпьте сухарями, паприкой, а затем слоями распределите оставшийся картофель, полейте растопленным сливочным маслом и отправьте в разогретую духовку на час.
10. Посыпьте пирог половиной оставленного натертого сыра и запекайте еще 10–15 минут до готовности картофеля.
11. Готовый пирог извлеките из формы, перевернув так, чтобы миндаль оказался сверху, и присыпьте сыром.

Вообще, в этом пироге можно использовать любые подсохшие кусочки сыра.

У нас в семье любят сыр, и, оказавшись в магазине, я не могу удержаться, чтобы не купить 100—200 граммов любимого сорта, поэтому в холодильнике часто оказываются остатки того или другого сыра. Для пирога можно соединить даже несколько сортов — они заживут новой жизнью. Для тонкой нарезки овощей и фруктов я всегда использую специальное приспособление — мандолину. Ее очень полезно иметь в хозяйстве, но важно купить хорошую, тогда она прослужит вам дольше.

Гурьевская каша

- 1/2–3/4 СТАКАНА МЕЛКОЙ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ
- 1 СТАКАН ОРЕХОВ (лучше лесных)
- 1/2 СТАКАНА ВИШНЕВОГО ВАРЕНЬЯ
- 1/2 СТАКАНА МЕДА ИЛИ САХАРА
- МЕЛКО НАТЕРТАЯ ЦЕДРА 1 ЛИМОНА
- 1–1 1/2 Л МОЛОКА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА САХАРА
- НЕСКОЛЬКО ЗЕРЕН КАРДАМОНА
- 1 ЗВЕЗДОЧКА БАДЬЯНА
- 2 ГВОЗДИКИ
- ПО ЩЕПОТКЕ СОЛИ, МУСКАТНОГО ОРЕХА И КОРИЦЫ

Количество молока очень сильно зависит от печки. Орехи лучше взять лесные, а корицу, если не любите её, добавлять не обязательно.

Духовку предварительно разогрейте до 100–120°C.

1. Орехи подсушивайте в разогретой духовке в течение 15 минут, затем дайте им слегка остыть, потрите в руках, чтобы освободить от шелухи, и измельчите.

2. Молоко налейте в глазурованный изнутри горшок или просто в тяжелую кастрюлю, лучше эмалированную, и поставьте в духовку. Давайте пенкам время от времени подниматься и снимайте их в отдельную посуду. С полутора литров нужно снять пенки раз десять.

3. В оставшееся после кипячения молоко всыпьте кукурузную крупу и сварите кашу — она должна быть хорошо разварена.

4. Все пряности разотрите в ступке.

5. В готовую кашу добавьте истолченные орехи (1 ст. ложку орехов оставьте), сливочное масло, мед или сахар и пряности (1/2 ч. ложки пряностей оставьте). Все перемешайте.

6. Температуру духовки увеличьте до 120–150°C.

7. В горшок или огнеупорную керамическую емкость с высокими краями налейте кашу слоем 1 см, дальше выложите тонкий слой пенок, затем еще полсантиметра каши, опять слой пенок и сверху кашу. На последний слой каши добавьте немного варенья и на 10 минут отправьте в духовку.

8. Выньте кашу из духовки, присыпьте орехами и пряностями и 1 ст. ложкой сахара.

Обычно гурьевская каша делается на манке, а моя бабушка делала ее на очень мелкой кукурузной крупе, из которой у нас делают мамалыгу, а в Италии готовят поленту. Мы еще шутили: то, что не доели гуси и цыплята, доедят ребята — такой же крупой кормили цыплят.

У Похлебкина есть похожий рецепт, только там другие специи, и он предлагает добавлять клубничное варенье, кедровые орехи или миндаль, а вместо молока использует сливки. Его рецепт на манке. Получается довольно вкусный десерт, я думаю, что англичане назвали бы это пудингом.

Воздушный творожник

- 750 г нежирного творога
- 7 яиц
- 185 г размягченного сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 лимон
- 75 г манной крупы
- 30 г сахарной пудры
- 1/2 стручка ванили (или 1/2 ч. ложки ванильного экстракта)

на 6 порций

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1. Цедру лимона натрите на мелкой терке, отожмите из него сок.
2. 175 г сливочного масла взбивайте миксером на максимальной скорости до получения гладкой однородной массы, поочередно добавляя в него сахар, цедру, 2–3 ст. ложки лимонного сока, ваниль или ванильный экстракт.
3. Не прекращая взбивать, по одному введите яйца.
4. Уменьшите скорость миксера до средней и небольшими порциями введите творог и манную крупу.
5. Форму для выпечки (примерно 25 см в диаметре и с достаточно высокими бортиками) смажьте оставшимся сливочным маслом, выложите тесто и разровняйте поверхность.
6. Выпекайте в разогретой духовке около часа до готовности. Корочка должна стать румяной, а зубочистка после протыкания — остаться сухой.
7. Готовый творожник присыпьте сахарной пудрой.

Прежде чем натирать лимон, я всегда хорошенько скребу его щеткой.

Когда натираете цедру, будьте внимательны, чтобы не захватить белую часть, она горчит. Нам понадобится только желтая. Чтобы извлечь семена ванили из стручка, я пользуюсь очень простым приемом: маленьким острым ножом делаю надрез вдоль. Затем, распластав стручок ножом, соскабливаю им семена. Сам стручок я обычно отправляю в сахарницу — мне нравится, когда сахар пахнет ванилью. Я люблю украшать пироги и запеканки сахарной пудрой, просеивая ее через небольшое мелкое сито. Это удобно, и получается очень аккуратно.

Ряженка

5 СТАКАНОВ МОЛОКА
1 СТАКАН СМЕТАНЫ

Молоко лучше взять цельное и непастеризованное, кипятить его нужно в толстостенном керамическом горшке, глазурованном изнутри.

Томится молоко довольно долго. Жирность сметаны не так важна, но чем слаще она будет, тем слаще будет и ряженка.

Духовку предварительно разогрейте до 100–120°С.

1. Молоко налейте в керамическую посуду, отправьте в разогретую духовку и томите на очень слабом огне до тех пор, пока оно не станет кремового или кремово-розового цвета. Следите, чтобы оно не пригорало, и постоянно его помешивайте.

2. Топленое молоко остудите.

3. Добавьте в молоко сметану, все перемешайте и поставьте в холодное место, но не в холодильник, на 2–3 часа, чтобы ряженка загустела.

Каймак – это такой кисломолочный продукт, он напоминает жирные-жирные сливки, но, например, в Калмыкии и Башкирии, особенно в приграничных областях с Ростовской областью, каймаком называют обыкновенную сметану. Так же и в Белоруссии делают сметану: когда молоко закисает, сверху образуется довольно толстый слой сливок, их не перегоняют через сепаратор, а снимают, складывают в отдельную емкость и называют каймаком. На самом деле каймак готовят иначе — молоко кипятят, несколько раз снимают с него сливки-пенки и складывают их в отдельную посуду. В Новочеркасске до сих пор можно купить на рынке стаканчики по 100 или 200 граммов с такими сливками. Их обычно подают к пышкам, к блинам, к вареникам, могут дать и к каким-нибудь сдобным пирожкам.

Сырники с вишневым соусом

- 500 г размороженной вишни
- 400 г творога
- 1 яйцо
- горсть вяленой вишни
- 2–3 ст. ложки коричневого сахара
- 2–3 ст. ложки муки
- 2 ст. ложки овсяных хлопьев
- 1 ст. ложка крахмала
- 1 ст. ложка сливочного масла
- щепотка морской соли

на 4 порции

Духовку предварительно разогрейте до 160°C.

1. Творог соедините с яйцом, добавьте 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку сахара, овсяные хлопья, вяленую вишню, посолите и все перемешайте.

2. Сформируйте из творожной массы сырники и обваляйте в оставшейся муке.

3. Разогрейте в сковороде сливочное масло и обжарьте сырники на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки.

4. Переложите сырники на противень и отправьте в разогретую духовку на 10–12 минут.

5. Размороженную вишню положите в кастрюлю, всыпьте оставшийся сахар, доведите смесь до кипения и снимите с огня.

6. Крахмал разведите небольшим количеством воды, добавьте в соус, перемешайте, затем верните кастрюлю на плиту и варите соус на медленном огне, пока он не загустеет. Перед подачей полейте сырники вишневым соусом.

Для того чтобы сырники получились красивыми и плотными, я всегда выбираю очень сухой творог или же кладу его под пресс на несколько часов.

Вареники с вишней

- 300 г свежей или замороженной вишни
- 2 1/4 стакана муки
- 2/3 стакана сахара
- 100 г сметаны
- 1 1/4 ч. ложки морской соли

1. Вишню вымойте, удалите косточки, присыпьте половиной стакана сахара и оставьте на 30 минут.
2. Половину вишни отложите для начинки, из другой половины сделайте сироп: переложите в небольшую кастрюлю вместе с образовавшимся соком, всыпьте оставшийся сахар и на медленном огне уварите сироп до достаточно густого состояния.
3. 2 стакана муки перемешайте с 1/4 ч. ложки соли и просейте.
4. Добавьте 3/4 стакана очень холодной воды и замесите тесто — оно должно получиться тугим, но эластичным. Если тесто требует большего количества воды, добавляйте понемногу еще.
5. Присыпьте рабочую поверхность оставшейся мукой, раскатайте тесто как можно тоньше и вырежьте из него с помощью чашки или стакана небольшие кружки (примерно 5 см диаметром).
6. Положите на каждый кружок теста по 2–3 вишни, слепите вареники и защипните края.
7. Отварите вареники в большом количестве подсоленной воды до готовности. После того как вареники всплыли, пусть поварятся еще минуты 3–4. Подавайте со сметаной и вишневым сиропом.

Если мне очень хочется вареников не в сезон, я без всякого зазрения совести использую замороженную вишню — она к тому же уже без косточек.

Если вы все же купили свежую вишню, но у вас нет специального приспособления для удаления косточек, используйте обычную женскую шпильку для волос: нажмите на ягоду «петелькой» шпильки, подцепите ею косточку и вытащите. А вообще самые вкусные вареники получаются, если из них не вынимать косточки: во-первых, из ягод не вытекает сок, во-вторых, косточки придают начинке чудесный горьковато-миндальный аромат!

Эчмиадзин. 1979

Пионерлагерь. Сухуми. 1987

С сестрой.
Тбилиси. 1985

Школа.
Тбилиси. 80-е

Вареники с картошкой

У моей бабушки были фантастические вареники. К сожалению, я не успела узнать у нее все тонкости, и это, конечно, не совсем аутентичный рецепт, но он максимально приближен к бабушкиному. У нее тесто было прозрачное и какое-то «хрустящее». Мама моя утверждает, что тесто бабушка замешивала просто из муки и воды, больше ничего. Я попробовала на воде, но вареники получились другие — наоборот, какие-то клейкие. Мне кажется, что именно желток придает тесту некую «хрустящесть», если так можно сказать о вареном тесте.

Для теста:

- 220 г муки
- 2 желтка
- 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
- щепотка морской соли

Для начинки:

- 2–3 картофелины
- 100–120 г творога
- 1 луковица среднего размера
- 50 г брынзы
- несколько перьев зеленого лука
- 2–3 веточки петрушки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ч. ложка оливкового масла
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

Для соуса:

- 300–400 г шампиньонов
- большая горсть сухих грибов
- 150 г сметаны
- 1 небольшая луковица
- несколько веточек тимьяна
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл сливок
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

на 4 порции

Шампиньоны лучше не мыть, они впитают в себя очень много воды.

Вместо этого я аккуратно снимаю верхний слой кожицы маленьким острым ножом или протираю каждый гриб бумажным полотенцем.
Если творог недостаточно плотный, положите его в сито под пресс и дайте лишней жидкости стечь или подвесьте, завернув в марлю.

1. Сухие грибы замочите на 20 минут в кипятке.
2. Картофель очистите и отварите, затем разотрите его в пюре.
3. Муку просейте, добавьте соль, желтки, растопленное сливочное масло, 5 ст. ложек воды и замесите тесто. Сформируйте из теста шар, заверните его в пленку и отправьте на 30 минут в холодильник.
4. Разогрейте в небольшой сковороде сливочное и оливковое масло и обжарьте в нем почищенный и мелко порубленный лук до прозрачности.
5. Брынзу мелко порубите, смешайте с картофельным пюре и творогом.
6. Добавьте обжаренный репчатый лук и измельченные зеленый лук и петрушку (немного сохраните), соль и перец, все перемешайте.
7. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1–2 мм, стаканом или чашкой вырежьте из него кружки, положите в центр каждого по 1 ч. ложке начинки и защипните края.
8. Лук и чеснок для соуса почистите и мелко порубите.
9. Шампиньоны нарежьте пластинками.
10. Воду из замоченных грибов слейте, процедите через сито и сохраните.
11. Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло и слегка обжарьте лук и чеснок.
12. Добавьте шампиньоны, через минуту — замоченные сухие грибы, оставшуюся из-под них воду, листья тимьяна, посолите, поперчите и тушите 5–10 минут.
13. Влейте сливки и сметану и уварите соус на медленном огне.
14. Отваривайте вареники в подсоленной кипящей воде примерно 10 минут. Подавайте их, полив грибным соусом и присыпав петрушкой.

Пельмени

У нас дома никому даже в голову прийти не могло, что пельмени можно купить в магазине. Впервые я попробовала магазинные пельмени только в Минске, когда уже стала студенткой. Лепили обычно мы втроем: мама, бабушка и я. Лепились пельмени сотнями, а в несколько штук мы всегда прятали какой-нибудь секрет — фасоль, горошинку, копейку.

- 500 г свинины
- 500 г говядины
- 2 1/4 стакана муки
- 1 большая луковица
- 1 желток
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1 ч. ложка морской соли

на 6 порций

1. Лук очистите и крупно нарежьте.
2. Свинину и говядину порежьте небольшими кусочками.
3. Пропустите мясо вместе с луком через мясорубку, добавьте 2 ст. ложки очень холодной воды, приправьте фарш солью и перцем и вымешайте. Отправьте его в холодильник.
4. 2 стакана муки перемешайте со щепоткой соли и просейте через сито.
5. Добавьте к муке желток, растительное масло и, понемногу вливая очень холодную воду (примерно 2/3 стакана), вымесите тесто. Это тесто очень тугое и требует усердной работы.
6. Присыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто как можно тоньше.
7. Вырежьте из теста с помощью чашки или стакана небольшие кружки.
8. Каждый кружок немного растяните пальцами, положите на середину по чайной ложке фарша, смажьте края холодной водой.
9. Сформируйте пельмени, защипнув края.
10. Отваривайте пельмени в большой кастрюле с кипящей подсоленной водой в течение 8–10 минут, затем извлеките шумовкой.

Если нет навыка в работе с таким тугим тестом, то раскатать его скалкой будет очень сложно,

поэтому можно воспользоваться итальянской машинкой для приготовления пасты — она за несколько минут превращает шарик теста в прозрачный лист.

Для фарша лучше всего растолочь в ступке перец горошком, так пельмени становятся особенно ароматными!

А вообще главное в пельменях — правильное соотношение количества фарша и теста: пельмешек не должен быть пустым, но и будет, конечно, обидно, если он лопнет. Совершенство достигается путем долгих тренировок.

Чахохбили из курицы

- 1 ТУШКА КУРИЦЫ ВЕСОМ ПРИМЕРНО 1 1/2 КГ
- 4 КРУПНЫХ ПОМИДОРА
- 4 ЛУКОВИЦЫ
- ПУЧОК ЗЕЛЕНИ (петрушки, тархуна, кинзы, базилика)
- 3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СОУСА САЦЕБЕЛИ
- 1 Ч. ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА СЕМЯН КОРИАНДРА
- 1 Ч. ЛОЖКА ХМЕЛИ-СУНЕЛИ
- ЩЕПОТКА ИМЕРЕТИНСКОГО ШАФРАНА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

на 4 порции

Имеретинский шафран часто путают с шафраном настоящим, хотя один к другому не имеет никакого отношения. Имеретинский шафран активно используется в грузинской кухне, без него немыслимы ни харчо, ни сациви. А добывают эту волшебную специю из высушенных цветов бархатцев, почему и вкус у нее цветочно-пряный, с фруктовым оттенком. На рынке часто выдают за имеретинский шафран более дешевую куркуму. Чтобы вас не обманули, попробуйте пряность на вкус. После куркумы остается жжение, а имеретинский шафран имеет нейтральный вкус.

Зимой консервированные помидоры — настоящая палочка-выручалочка.

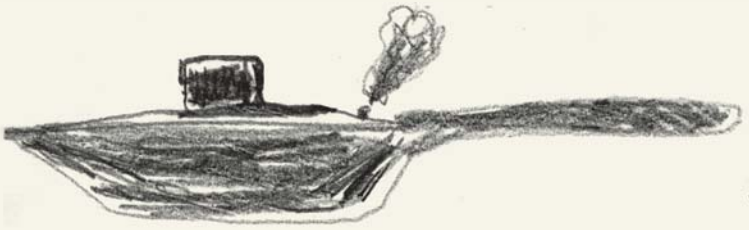
Кроме того, что такие помидоры — очищенные и рубленые — экономят силы и время, их собирают летом, и в них куда больше вкуса, чем в «пластмассовых» зимних овощах.

1. Тушку курицы помойте, просушите бумажным полотенцем и разрежьте на 6–8 частей.
2. Лук очистите и мелко порубите.
3. Разогрейте тяжелую кастрюлю, уложите в нее куски курицы и тушите под крышкой без добавления масла 5 минут на медленном огне, затем слейте получившийся сок в другую посуду.
4. Выложите к курице лук, влейте несколько ложек куриного сока и, если курица нежирная, добавьте немного сливочного масла. Готовьте еще 10 минут без крышки, иногда помешивая.
5. Чеснок почистите, разотрите в ступке со щепоткой соли и перца, кориандром, шафраном и хмели-сунели, добавьте все к курице.
6. На помидорах сделайте крестообразный надрез, залейте их кипятком на несколько минут, снимите с них кожицу, порубите кубиками и отбросьте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.
7. Помидоры отправьте в кастрюлю к курице, накройте крышкой и тушите на медленном огне около 30 минут.
8. Зелень мелко порубите.
9. Добавьте к курице сацебели, зелень и томите под крышкой еще около 5 минут.

Цыпленок тапака

- 1 ТУШКА ЦЫПЛЕНКА ВЕСОМ ПРИМЕРНО 500–600 Г
- ПУЧОК ТАРХУНА, КИНЗЫ И ОРЕГАНО
- 3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- АДЖИКА
- 6–7 ГОРОШИН ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1 Ч. ЛОЖКА ХМЕЛИ-СУНЕЛИ
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

на 2 порции



1. Цыпленка помойте, просушите бумажным полотенцем и разрежьте по обе стороны хребта так, чтобы его можно было распластать. Хребет удалите. При желании накройте цыпленка пищевой пленкой и слегка отбейте плоской стороной молотка — так он равномернее прожарится. Срежьте кончики ножек и крылышек и, сделав на коже цыпленка надрезы, спрячьте их в получившиеся карманы.

2. Чеснок почистите, разотрите в ступке с перцем, солью и хмели-сунели и натрите цыпленка этой смесью.

3. Разогрейте тяжелую сковороду или сковороду-гриль, уложите в нее цыпленка и накройте чугунной крышкой, а если ее нет — другой сковородой, положив сверху что-нибудь тяжелое, например ступку или лепешку от гантелей.

4. Жарьте цыпленка под гнетом на среднем огне до образования румяной корочки 15–20 минут, затем переверните и жарьте таким же образом на другой стороне.

5. Зелень мелко порубите.

6. Готового цыпленка присыпьте зеленью и подавайте с аджикой.

Я ПРЕДПОЧИТАЮ ЖАРИТЬ ЦЫПЛЕНКА ТАПАКА НА ТЯЖЕЛОЙ ЧУГУННОЙ СКОВОРОДКЕ.

Сегодня можно купить чугун, покрытый эмалью, — он обладает всеми преимуществами чугуна, но при этом за ним гораздо проще ухаживать. Для гнета можно взять все, что угодно, например, в тбилисских домах хозяйки использовали с этой целью чугунный утюг.

Цыпленок с аджикой и майораном

- 1 ТУШКА ЦЫПЛЕНКА ВЕСОМ 500–600 Г
  СОК 1/2 ЛИМОНА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ЗЕЛЕНОЙ АДЖИКИ
- 2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 2 Ч. ЛОЖКИ СУШЕНОГО МАЙОРАНА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1 Ч. ЛОЖКА МОРСКОЙ СОЛИ

на 2 порции

НИКОГДА НЕ РЕЖЬТЕ КУРИЦУ ВДОЛЬ ГРУДКИ – ОНА ПОЛУЧИТСЯ СУХОЙ.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 220 °С.

1. Тушку цыпленка помойте, просушите бумажным полотенцем и разрежьте по обе стороны хребта так, чтобы его можно было распластать. Хребет удалите.

2. Приправьте тушку солью и перцем по вкусу, смажьте аджикой, полейте лимонным соком, оливковым маслом, присыпьте майораном.

3. Уложите цыпленка на противень, застеленный фольгой, и поставьте в разогретую духовку.

4. Через 20 минут влейте в противень немного воды, переключите духовку на режим гриль на 180 °С, поставьте противень как можно ближе к грилю и запекайте цыпленка до образования золотистой хрустящей корочки, перевернув один раз.

Тархун

– это пряная ароматная зелень с длинными листочками, которая ни на что не похожа. Тархун очень любят не только у нас на Кавказе, но и во Франции, где он нередко является составляющей изысканных соусов. В Грузии тархун добавляют к молочным продуктам, к мясу и, конечно же, готовят из него любимый многими одноименный напиток.

- 1 КГ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
- 200 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 2-3 КРУПНЫЕ БЕЛЫЕ ЛУКОВИЦЫ
- 6 СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯИЦ
- 2-3 ОТВАРНЫЕ МОРКОВИ (по желанию)
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

Куриный паштет с яйцом

В детстве, когда приходили гости, у меня было две обязанности: я делала либо этот паштет, либо орешки с вареной сгущенкой. И я пропускала этот паштет через мясорубку: чем больше его пропускаешь, тем нежнее он становится. В паштет можно добавить вареную морковь, я иногда добавляю, иногда нет: с морковью паштет быстрее портится.

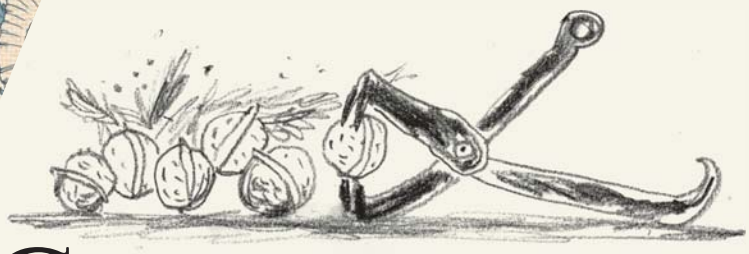
Можно добавить к печенке меньше масла, а оставшееся положить брусочками внутрь паштета вместо яиц.

Масло хорошо сделать цветным, например зеленым, смешав его с мелко нарезанной петрушкой. Кстати, вареную морковь тоже можно положить не в сам паштет, а смешать с маслом — оно получится оранжевым, и паштет не будет так быстро портиться. Тут можно развлекаться как угодно!

1. Лук очистите и крупно порубите.
2. Разогрейте в сковороде 40–50 г сливочного масла и обжарьте лук до красивого золотистого цвета.
3. Добавьте куриную печень и слегка обжарьте, затем посолите, поперчите и жарьте до готовности, главное — не пересушить.
4. Готовую печень, оставшееся сливочное масло, морковь и 2 яйца взбейте блендером, а затем, чтобы паштет был более гладким, протрите его через сито.
5. На кусок пищевой пленки размером 50 х 30 см, отступая от каждого края по 5–7 см, выложите пласт паштета, в центр этого пласта положите друг за другом оставшиеся яйца целиком и, накрывая пленкой, сверните паштет в рулет. Завяжите, чтобы получилась колбаска в пленке, и отправьте в холодильник часа на 3–4, а лучше на ночь.
6. Перед подачей на стол нарежьте паштет поперек, чтобы внутри каждого кусочка получился срез яйца.

Зира

На Востоке, Дальнем и Ближнем, без зиры жизнь немыслима. Это очень ароматная специя, без которой невозможен плов и многие супы. Баранина просто создана, чтобы быть приправленной зирой. Особенно хорошо эта специя раскрывается при нагреве, поэтому прежде чем добавлять в блюда, разогрейте ее в сухой сковородке. И не путайте зиру с тмином, как это часто делают наши переводчики — это две абсолютно разные специи! Другое название зиры не тмин, а кумин! Зира бывает желтая, из Ирана и Индии, и черная, более мелкая, из Таджикистана и Киргизии. В наших краях больше ценится именно последняя.



Сациви

Это очень сытное блюдо, получается 8-10 порций.

- 1 ТУШКА КУРИЦЫ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА
- 1 КРУПНАЯ БЕЛАЯ ЛУКОВИЦА
- 3-5 ЛАВРОВЫХ ЛИСТЬЕВ (лучше свежих)
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК ТАРХУНА
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК ТИМЬЯНА
- 5-6 ГВОЗДИК
- 1 Ч. ЛОЖКА ИМЕРЕТИНСКОГО ШАФРАНА

ДЛЯ СОУСА:

- 3 ЛУКОВИЦЫ
- 3-4 СТАКАНА ОЧИЩЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 1 СТ.ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА (или гусиного жира)
- 4-6 ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА
- 1 СТ. ЛОЖКА ГРАНАТОВОГО СОКА (или 1 ч. ложка соуса Наршараб)
- 1 Ч. ЛОЖКА СЕМЯН КОРИАНДРА
- 1 Ч. ЛОЖКА БЕЗ ГОРКИ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ
- 5 ГВОЗДИК
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ КОРИЦЫ
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ КРАСНОГО МОЛОТОГО ПЕРЦА (паприки или сладкого чили)
- 1 Ч. ЛОЖКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1 Ч. ЛОЖКА БЕЗ ГОРКИ МОРСКОЙ СОЛИ

В КУРИНЫЙ БУЛЬОН НЕЛЬЗЯ ДОБАВЛЯТЬ ЧЕСНОК – БУЛЬОН БУДЕТ ГОРЧИТЬ. ЕСЛИ НЕТ ТЯЖЕЛОЙ СКОВОРОДЫ, ЛУЧШЕ ВЗЯТЬ ТЯЖЕЛУЮ КАСТРЮЛЮ ИЛИ СОТЕЙНИК.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 190-200 °С.

1. Тушку курицы залейте холодной водой и доведите до кипения.

2. Луковицу почистите, воткните в нее 5–6 гвоздик.

3. Веточки тархуна и тимьяна свяжите в один пучок.

4. Слейте из курицы закипевшую воду, залейте ее 1,5 л свежей холодной воды и снова доведите до кипения.

5. Уменьшите огонь, опустите в бульон луковицу с гвоздикой, тимьян с тархуном, лавровые листья и шафран, варите на медленном огне минут 30. Бульон должен получиться светлым, довольно прозрачным.

6. Выньте курицу из бульона, положите на противень грудкой вниз и обжаривайте в разогретой духовке в течение 30 минут, периодически поливая выделившимся соком (если сока мало, добавляйте бульон, в котором курица варилась). Курицу нужно зарумянить со всех сторон, корочка должна быть золотистой, но не подгоревшей коричневой.

7. Лук для соуса почистите и очень мелко порубите.

8. В тяжелой, глубокой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте лук до прозрачности.

9. Зубчики чеснока почистите.

10. Грецкие орехи вместе с чесноком, перцем, кориандром и солью измельчите блендером или разотрите в ступке в однородную массу.

11. Разведите орехи с пряностями 600 мл куриного бульона, добавьте в сковороду к луку и тушите соус 20 минут.

12. Гвоздику, корицу и хмели-сунели тоже разотрите в ступке, добавьте гранатовый сок или Наршараб, чтобы получилась густая паста, добавьте в соус и тушите еще 5 минут.

13. Нарежьте готовую курицу на небольшие куски вместе с костями и залейте горячим соусом. Остудите при комнатной температуре, а затем поставьте в холодильник. Подавайте сациви холодным.

Долма с тушеными овощами

Долма — это, в принципе, голубцы, только вместо капусты — виноградный лист. В Эчмиадзине я ела долму и из капусты и фаршированные такой же начинкой помидоры и баклажаны. Начинка тут главное. Я больше всего люблю с бараниной, она должна быть не постной, а с небольшим количеством жира…

Покупая виноградные листья на рынке, обязательно пробуйте их. Некоторые попадаются слишком ядреные, их лучше вымачивать. А некоторые просто придают блюду остроту, кислинку, их я не вымачиваю. Если берете листья не маринованные, а свежие, выбирайте молодые, они не такие грубые. Свежие листья надо ошпарить кипятком. Травки должны быть тщательно изрублены, но не нужно пропускать их через мясорубку, иначе они потеряют свою сочность. Обычно долму варят в бульоне — можно использовать мясной, но прекрасно подходит и куриный. Солить нужно, когда овощи уже отдали свои соки, они сами расскажут, сколько соли им нужно. Соль нужно подсыпать по чуть-чуть и пробовать. Когда запах перестанет быть кисловатым, а станет сладким, значит, соли достаточно.

250 г виноградных листьев
2 баклажана
4 крупных помидора (эчмиадзинских)
2 сладких перца
15 г сливочного масла
2–3 веточки регана
1½ л мясного (или куриного бульона)
½ ч. ложки морской соли

Для фарша:

500 г баранины
4 ст. ложки риса
2 крупные красные луковицы
4–6 зубчиков чеснока
небольшой пучок кинзы
небольшой пучок тимьяна
4–5 веточек регана
¼ ч. ложки свежемолотого черного перца
½ ч. ложки морской соли

на 6–8 порций как закуска

Иногда долму и соус готовят по отдельности на мясном бульоне и затем подают тоже отдельно. Можно еще сделать подливу: порубить курагу с черносливом и залить мацони.

1. Рис отварите до полуготовности.

2. Лук и чеснок почистите и пропустите через мясорубку вместе с мясом, посолите и поперчите.

3. Кинзу, листья регана и тимьян очень мелко порубите (должно получиться примерно по 2 ст. ложки) и соедините с фаршем.

4. Добавьте рис и все перемешайте.

5. На основание каждого виноградного листа выложите чуть больше 1 ч. ложки фарша, подверните края листа к центру и сверните трубочкой. Очень важно, чтобы лист не порвался.

6. С баклажанов срежьте кожуру, мякоть нарежьте, посолите, чтобы они отдали свою горечь. Если баклажаны переспелые, удалите семечки.

7. Помидоры опустите в кипяток, затем сразу в ледяную воду и снимите кожицу. Разрежьте помидоры на 4 части, удалите семена с соком (из процеженного сока можно сделать заправку для какого-нибудь салата).

8. Сладкий перец, удалив семена и плодоножку, тоже разрежьте на 4 части.

9. На дно кастрюли положите пару кусочков сливочного масла и уложите слоями нарезанные овощи: сначала баклажаны, затем перец, сверху помидоры. Поверх овощей выложите долму. (Иногда сверху кладут кусочки кислых яблок — это тоже очень вкусно!).

10. Влейте бульон, чтобы долма была почти покрыта, накройте крышкой и томите на небольшом огне. В середине готовки посолите.

11. Подавать долму с овощами, измельченным реганом и соусом, в котором все готовилось.

Кюфта-бозбаш

Кюфта — это большие тефтели, для них используется мякоть баранины, а косточки — для бозбаша. Если нет каштанов, в суп добавляется картофель.

- 500-700 г баранины на косточке
- 1 стакан вареного риса
- 1 яйцо или желток
- 20 шт. сушеной алычи без косточек
- 4 луковицы
- 15-20 отваренных каштанов (или 2—3 картофелины)
- 2 ст. ложки гороха нута
- 1-2 веточки базилика
- 1-2 веточки тархуна
- пучок петрушки
- 3 ч. ложки сухой мяты
- 1/4 ч. ложки тычинок шафрана
- 1 ч. ложка свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

1. Нут замочите на ночь или хотя бы на 5-6 часов, затем воду слейте.
2. Алычу тоже предварительно замочите.
3. Лук почистите.
4. Мясо вымойте и отделите мякоть от косточек.
5. Кости положите в кастрюлю, влейте 1 1/2 л воды и варите бульон под крышкой около часа.
6. Листья базилика, тархун и петрушку по отдельности порубите ножом.
7. Мясо пропустите через мясорубку вместе с 2 луковицами, мятой и большей частью порубленной зелени.
8. Добавьте в фарш слегка взбитое яйцо и вареный рис, посолите, поперчите, тщательно вымешайте и отправьте в холодное место минут на 10-15.
9. Оставшиеся луковицы мелко нарежьте.
10. Сформируйте из фарша лепешки величиной с детскую ладонь, в центр каждой положите 1-2 размоченные алычи и сделайте тефтельки.
11. Из готового бульона выньте кости, опустите в него тефтельки, вареные каштаны, горох, нарезанный лук, шафран и на сильном огне доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите до готовности нута.
12. Готовый суп заправьте оставшейся зеленью.

В Азербайджане кюфту подают с обжаренным курдючным салом и мелко нарезанными травами.

Баранина со сливами и грецкими орехами

- 1 КГ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ НА КОСТОЧКЕ, ПОРУБЛЕННОЙ НА КУСКИ
- 2 КРУПНЫЕ ЛУКОВИЦЫ
- 10 СЛИВ
- 120 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 8 ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА
- ПУЧОК КИНЗЫ
- 3-4 ВЕТОЧКИ ТИМЬЯНА
- 2 ВЕТОЧКИ РОЗМАРИНА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СОУСА НАРШАРАБ
- 2 СТ. ЛОЖКИ КОРИЧНЕВОГО САХАРА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 4-5 СТРУЧКОВ КАРДАМОНА
- 1-2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
- 1 Ч. ЛОЖКА КОРИАНДРА
- 1 Ч. ЛОЖКА КУРКУМЫ
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ КАЙЕНСКОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА ШАФРАНА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. Шафран замочите в небольшом количестве горячей воды.
2. Баранину вымойте и просушите бумажным полотенцем.
3. В глубокой тяжелой кастрюле разогрейте сливочное и оливковое масло, добавьте семена кориандра и кардамона, куркуму, растертый в ступке кайенский перец и шафран вместе с водой, в которой он был замочен.
4. Уложите в кастрюлю куски баранины и обжаривайте их с обеих сторон по нескольку минут.
5. Сливы, удалив косточки, нарежьте и добавьте к мясу.
6. Зубчики чеснока почистите и целиком отправьте в кастрюлю.
7. Лук почистите, крупно нарежьте и тоже добавьте к баранине.
8. Мясо посолите, влейте соус Наршараб и 10 минут томите на небольшом огне.
9. Добавьте сахар, лавровый лист и тушите еще час, не накрывая крышкой.
10. Всыпьте половину грецких орехов и оставьте на слабом огне еще на полчаса.
11. Кинзу порубите.
12. Добавьте в кастрюлю оставшиеся орехи, листья тимьяна и розмарина, немного кинзы и все перемешайте. Подавайте, присыпав кинзой.

Сулугуни, пожалуй, самый известный грузинский сыр. По форме он похож на небольшой низкий круг. По консистенции сыр этот очень плотный и слоистый. Без него сложно представить грузинскую кухню — его едят как есть, добавляют в каши, жарят, коптят, запекают. Как и все грузинские сыры, сулугуни — сыр рассольный, в зависимости от местности производства вкус и вид его могут отличаться, например, в Мегрелии сулугуни формуют в виде различных косичек.

Шашлык из баранины

- 1½ КГ МЯКОТИ БАРАНИНЫ
- 1½ КГ КРАСНОГО ЛУКА
- ПУЧОК КИНЗЫ
- 500 МЛ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ТАН (или натурального йогурта)
- 1 СТ. ЛОЖКА ТМИНА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1 Ч. ЛОЖКА МОРСКОЙ СОЛИ

на 6 порций

1. Баранину нарежьте одинаковыми по размеру кубиками со стороной 3 см.
2. Лук почистите, часть нарежьте полукольцами, а часть — толстыми кольцами.
3. Кинзу мелко порубите.
4. На дно большого пластикового контейнера выложите часть кинзы, сверху слоями баранину и нарезанный полукольцами лук, присыпьте все тмином, поперчите и залейте Таном или йогуртом. Сверху посыпьте оставшейся кинзой.
5. Закройте контейнер крышкой и оставьте мариноваться примерно на 2 часа при комнатной температуре или на ночь в холодильнике. Периодически встряхивайте контейнер.
6. Нанижите на шампуры куски баранины, перемежая их кольцами лука, и пожарьте на мангале или в духовке на режиме гриль, затем посолите.
   Готовность шашлыка проверяйте на зуб!

Я УБЕЖДЕНА, ЧТО СПЕЦИИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБЫЕ — ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ ВКУСА. НО ОСОБЕННО ХОРОШО С БАРАНИНОЙ СОЧЕТАЮТСЯ ЗИРА (КУМИН), КОРИАНДР И ФЕНХЕЛЬ.

За мясом очень советую отправиться на рынок, для шашлыка лучше всего подойдет мякоть баранины из задней ноги. И не стремитесь срезать с мяса весь жир, именно он делает его ароматным и сочным.

Я предпочитаю солить уже готовое мясо — дело в том, что соль вытягивает из мяса влагу. При быстрой обжарке это не столь важно, но здесь мясо достаточно долго маринуется, поэтому посолите готовый шашлык хорошей морской солью.

Шашлычки из белой рыбы

Подавать шашлычки можно с запеченной картошкой или зеленым салатом.

- 700 г белой плотной рыбы (например палтуса, осетрины)
- пучок петрушки
- сок 1 лайма
- 2–3 ст. ложки соуса ткемали раннего
- 2–3 ст. ложки оливкового масла
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

1. Деревянные палочки для шашлыка вымочите в воде.
2. Рыбу вымойте, просушите бумажным полотенцем и нарежьте небольшими кубиками.
3. Петрушку порубите.
4. Уложите рыбу в пластиковый контейнер с крышкой, присыпьте петрушкой, сбрызните половиной сока лайма, добавьте соус Ткемали, посолите и поперчите, все перемешайте и оставьте мариноваться примерно на 40 минут.
5. Нанижите на каждую палочку для шашлыка по 3 кусочка рыбы и жарьте на гриле до готовности.
6. Сбрызните шашлычки оставшимся соком лайма и оливковым маслом.

Сацебели

Вопреки расхожему мнению, Сацебели не готовят из помидоров — этот прекрасный грузинский соус к мясу и птице делают из фруктов и ягод, например из алычи, кизила, барбариса или граната. А к фруктово-ягодной основе добавляют специи и зелень.

Блины с капустой

Для теста:

- 150 г муки
- 1 яйцо
- 30 г сливочного масла
- 325 мл молока
- 50 мл растительного масла
- щепотка сахара
- щепотка морской соли

Для начинки:

- 1 кочан молодой капусты (1/2 кг)
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 небольшая луковица
- 50 г сухих грибов
- несколько веточек укропа
- 3–4 ст. ложки растительного масла
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

на 4 порции

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1. Грибы на час замочите в горячей воде, затем отожмите и мелко порубите.
2. Сливочное масло растопите.
3. Муку просейте, затем, непрерывно вымешивая, по очереди добавьте яйцо, молоко, по щепотке соли и сахара, растопленное масло — должно получиться гладкое, однородное тесто.
4. Разогрейте в сковороде немного растительного масла и испеките блины.
5. Луковицу очистите и измельчите.
6. Капусту тонко нашинкуйте.
7. Разогрейте в сковороде 2 ст. ложки растительного масла, выложите лук, капусту и грибы, посолите и поперчите. Обжарьте, слегка помешивая, накройте крышкой и тушите несколько минут на медленном огне.
8. Яйца очистите от скорлупы и мелко порубите.
9. Укроп измельчите.
10. Добавьте яйца и половину укропа в капусту, все перемешайте.
11. В середину каждого блина положите по 1 ст. ложке начинки, сверните каждый блин конвертиком, уложите на противень и запекайте в разогретой духовке 5–10 минут. Подавайте, присыпав оставшимся укропом.

Опытным путем установлено, что тесто, которое сделано до того, как готовится начинка, успевает настояться, и от этого блины получаются вкуснее.

Для того чтобы тесто получилось гладким, без комков, молоко постепенно добавляется в муку, а не наоборот. Главное, чтобы сковородка была проверенная, а легкая она или тяжелая, новая или бабушкина — это уже детали.

Мацони, по сути, грузинский йогурт. Для чего только не используют его в Грузии! На основе мацони готовят различные супы и тесто для хачапури, маринуют в нем мясо. Из него делают нежный творог надуги, который в свою очередь активно применяется для десертов. Ну и стоит ли говорить, что мацони — прекрасный завтрак, ужин или легкий перекус среди дня?

Ем на спор ненавистную манную кашу. Конец 80-х

Все мы пели Цоя. Конец 80-х

Лёлик и слон. Начало 80-х

Самодеятельность – наше все! Конец 80-х

Последнее лето детства. 1990

Гречневые галеты с яйцом

- 5–6 яиц
- 200 г сала с мясной прослойкой или бекона
- 2 небольшие луковицы
- 125 г пшеничной муки
- 125 г гречневой муки
- 50 г твердого сыра
- пучок шнитт-лука
- 125 мл молока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

на 5–6 порций

Знаете, в чем секрет идеальной яичницы-глазуньи?

В свежих яйцах! Чем они свежее, тем аккуратнее и круглее будет глазунья!
В этом рецепте я, как правило, использую нежирную грудинку, где мяса больше, чем сала. Для галет подойдет любой слегка подсохший кусочек сыра, найденный в холодильнике.

Духовку разогрейте в режиме гриль до 220°C.

1 Смешайте пшеничную и гречневую муку, добавьте щепотку соли.

2 Соедините молоко, 100 мл воды и 2 яйца, всю массу слегка взбейте венчиком.

3 Тонкой струйкой введите получившуюся смесь в муку, вымешайте до однородного состояния и оставьте на 20 минут.

4 Разогрейте в сковороде немного оливкового масла, зачерпните полный половник теста и испеките довольно толстый блин. Продолжайте выпекать галеты, пока не закончится тесто.

5 Сыр натрите на крупной терке.

6 Лук очистите и мелко порубите.

7 Сало или бекон тонко нарежьте, обжарьте на сухой сковороде на медленном огне до золотистого цвета и переложите на тарелку.

8 В сковороду, в которой жарилось сало, выложите лук, посолите, поперчите и обжарьте до мягкости. Если на сковороде недостаточно жира — влейте немного растительного масла.

9 Противень выстелите бумагой для выпечки, разложите галеты, сверху выложите поджаренное сало и лук, присыпьте каждый блин натертым сыром и отправьте в разогретую духовку на несколько минут, пока сыр не расплавится и не станет красивого золотистого цвета.

10 Шнитт-лук мелко нарежьте.

11 В чистой сковороде разогрейте немного оливкового масла и приготовьте по глазунье из одного яйца, для каждой из галет. Посолите, поперчите, положите сверху на галеты, посыпьте шнитт-луком и сразу подавайте.

Бисквитные блины с медово-ореховой начинкой

Для теста:

1 стакан муки
4 яйца
1/3 стакана сахара
3/4 стакана молока
1/3 стакана газированной минеральной воды
50 мл растительного масла
щепотка морской соли

Для начинки:

100 г фундука
100 г жидкого меда
25 мл рома или коньяка

на 2 порции

1 Отделите белки от желтков.

2 Желтки взбейте с сахаром, солью и молоком.

3 Муку просейте, добавьте желтки и перемешайте. Затем влейте минеральную воду.

4 Белки взбейте в крепкую пену и осторожно, движениями снизу вверх, введите в тесто.

5 Разогрейте в сковороде растительное масло и испеките блины — они должны получаться толще, чем традиционные масленичные блинчики.

6 Орехи подсушите в духовке, положите их в чистое кухонное полотенце и покатайте по столу, затем очистите от шелухи и порубите ножом.

7 Мед подогрейте, добавьте в него алкоголь и орехи.

8 Выложите начинку на блины и подавайте.

Бисквитными я их называю дома, потому что техника взбивания белков отдельно от желтков позволяет обычному блинному тесту стать пышным и воздушным.

Этот рецепт не подходит для тех, кто любит тонкие, кружевные блины. Тут идея совершенно другая — блин должен быть пухлым и рыхлым. Лучше всего белки взбивать в высокой узкой емкости — так даже без электрического миксера они взобьются быстрее.

Хачапури

Рецептов хачапури очень много. Кто-то делает даже на покупном слоеном тесте, и тоже прекрасно получается. А вот в домашнее тесто для хачапури обязательно должен входить мацони. Когда я жила в Тбилиси и в Баку, под окнами ходили торговцы и кричали «Мацони! Свежий мацооооон!» Мацони, который сейчас продается в магазинах, конечно же, не сравнить с тем, что продавали в Тбилиси, но все-таки… Если нет мацони, его можно заменить кефиром или смешать кефир со сметаной. Кислая среда абсолютно необходима для того, чтобы получилось так называемое сдобное пресное тесто — на грани между дрожжевым и бездрожжевым. Муки нужно ровно столько, сколько возьмет тесто — оно должно получиться послушным, не слишком крутым, хорошо отлипать от рук и быть довольно мягким, эластичным.

2–2,5 СТАКАНА МУКИ
1 СТАКАН МАЦОНИ
120–140 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
2 ЯЙЦА
1 ЖЕЛТОК
1–2 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА
1 Ч. ЛОЖКА САХАРА
1/2 Ч. ЛОЖКИ РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
1/4 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

НАЧИНКА:

НАЧИНКА:
500 Г СЫРА
1 ЯЙЦО
30–50 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ (например тимьян)
ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА

Для начинки лучше брать сулугуни, хотя это такой «обрусевший» вариант, потому что в оригинале кладут имеретинский или кабийский сыр, брынзу, чанах. Я люблю, чтобы сулугуни был свежим, не резиновым. Если брать брынзу (а у нее более выраженный характер!), то ее обязательно нужно замочить в молоке или в воде минимум на 5 часов, потом либо положить под гнет, либо подвесить в марле, а затем отжать.

1 2 яйца взболтайте с сахаром и солью.

2 Добавьте мацони, муку и разрыхлитель и замесите — тесто должно быть некрутым, тогда хачапури получатся нежными.

3 Дайте тесту постоять 30–40 минут.

4 Разделите тесто на 4 шарика, из каждого шарика сделайте квадратный пласт, смажьте эти пласты размягченным сливочным маслом и сложите конвертом, загнув углы внутрь, а затем снова раскатайте. Опять смажьте маслом, сложите конвертом и раскатайте — эту операцию нужно повторить 3–4 раза, пока тесто не возьмет в себя 100 г масла.

5 Сыр натрите, добавьте яйцо, 30–50 г размягченного сливочного масла, травки и, если любите, немного свежемолотого перца, все перемешайте.

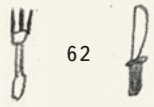
6 В центр каждой лепешки выложите немного начинки и опять сверните ее углами внутрь (квадратные лепешки удобнее, чем круглые, — получается 4 шва). Смажьте лепешки оставшимся сливочным маслом.

7 Хорошо прогрейте сухую сковороду, выложите хачапури швом вниз, накройте тяжелой крышкой или тарелкой и выпекайте на среднем огне минут 10.

8 Взболтайте желток с молоком.

9 Когда хачапури подрумянится, переверните его и смажьте сверху (где был шов) желтком с молоком и, не накрывая крышкой, выпекайте до готовности еще минут 10.

10 Перед подачей на стол можно еще раз смазать хачапури растопленным сливочным маслом — они будут красиво блестеть!



Хворост

Какой моя бабуля делала хворост! Хотя я и пытаюсь, ищу новые рецепты… Но тот, заветный, так и остался в прошлом — не спросила вовремя! И вроде все делаю, как она, но чего-то не хватает. Бабушка всегда готовила хворост на глаз – 2 яйца, один желток, и вроде бы ничего экстраординарного не делала, но какой он получался у нее тонкий и хрустящий! Это было что-то. А может мне только кажется, потому что в детстве все было вкуснее? Этот рецепт — еще одна попытка достичь совершенства.
Не самая плохая, нужно заметить.

- 350 г муки
- 2 яйца
- 1 желток
- 100 г растительного масла (или смалец для жарки)
- 6 ст. ложек сахарной пудры
- 2 ст. ложки водки
- 1 ст. ложка сливок
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя
- 1/4 ч. ложки морской соли

на 4 порции

Фокус этого рецепта — в добавлении водки. Что касается масла, то его нужно наливать довольно щедро.

Чтобы убедиться, что масло достаточно нагрелось, бросьте в него кусочек теста — вы должны увидеть пузырьки и услышать шипение масла. Никогда не кладите очень много хвороста одновременно — температура масла упадет, и хрустящего хвороста вам уже не видать. Я не советую вам использовать масло повторно, не экономьте на своем здоровье! А вообще лучший хворост получается на смальце. Смалец моя бабушка всегда готовила сама — покупала нутряной свиной жир и перетапливала его. Кстати, слоеное тесто с небольшим добавлением такого жира получается намного вкуснее (если, конечно, речь не идет о сладкой выпечке).

1. Яйца, желток, сливки, водку и 4 ст. ложки сахарной пудры взбейте миксером, используя насадку «крюк для теста».

2. Просейте муку через сито, смешайте ее с разрыхлителем и солью и, продолжая взбивать, добавляйте понемногу к яйцам.

3. Готовое тесто вымесите руками, оно должно получиться эластичным, но достаточно крутым.

4. Раскатайте тесто как можно тоньше, а затем ножом вырезайте и сворачивайте фигурки разной формы — елочки, розы и т. д.:
– чтобы сделать розу, вырежьте стаканом три кружка, соедините их вместе, прижав в центре, затем острым ножом сделайте надрезы (лепестки) немного отступая от центра;
– для елочки нарежьте тесто полосками шириной 4 см, отступите от центра полоски на 1 см и сделайте косые надрезы по всей длине, затем аккуратно завяжите елочку нетугим узлом;
– чтобы сделать язычок, вырежьте из теста прямоугольник со скошенными краями, в середине сделайте разрез, через разрез проденьте одну половину в другую.

5. Небольшими порциями жарьте хворост в разогретом растительном масле.

6. Перекладывайте готовый хворост на тарелку, выстеленную бумажным полотенцем, чтобы впитался лишний жир.

7. Готовый хворост, пока он еще горячий, присыпьте сахарной пудрой.

Пасхальные булочки

- 950 г муки
- 220 г сахара
- 100 г размягченного сливочного масла
- 100 г изюма
- 80 г сушеной вишни
- 60 г кураги
- 1 яйцо
- 1 желток
- 2–3 ст. ложки молока
- 1 пакетик сухих дрожжей (7 г)
- 10 гвоздик
- 6 стручков кардамона
- 1/4 ч. ложки мускатного ореха
- 1 ч. ложка морской соли

на 6 порций

Духовку предварительно разогрейте до 225 °C.

Когда имеешь дело с дрожжевым тестом, важно найти теплое место без сквозняков, чтобы оно хорошо подошло. Я для этих целей использую обычный кухонный шкаф.

1 Приготовьте опару: перемешайте 200 г муки с дрожжами, влейте 200 мл теплой воды и замесите тесто. Затяните посуду с опарой пленкой и поставьте минимум на час в теплое место. Она должна увеличиться вдвое.

2 Гвоздику и семена кардамона разотрите в ступке.

3 Курагу мелко порубите.

4 Готовую опару перемешайте с 670 г муки и 100 г сахара.

5 Влейте 230 мл холодной воды, добавьте соль, яйцо, 85 г сливочного масла, кардамон с гвоздикой и мускатный орех. Используя насадку «крюк для теста», вымешивайте тесто в кухонном комбайне на медленной скорости минимум 10 минут.

6 Добавьте курагу, изюм и вишню, перемешайте, положите тесто в глубокую посуду, затяните пленкой и снова поставьте в теплое место еще на час. Оно должно увеличиться по меньшей мере вдвое.

7 Выстелите противень бумагой для выпечки, смажьте ее оставшимся сливочным маслом.

8 Тесто разделите на 24 кусочка, сформируйте из них булочки и выложите на противень таким образом, чтобы между ними не оставалось свободного места. Накройте противень влажным полотенцем и оставьте еще на 30 минут.

9 Смешайте 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложку сахара и 2–3 ст. ложки воды — получится жидкое, сладкое тесто.

10 Тупой стороной ножа сделайте на булочках крестообразные надрезы. С помощью кулинарного мешка наполните надрезы сладким тестом.

11 Взбейте желток с молоком и смажьте булочки. Уменьшите температуру в духовке до 180 °C и выпекайте булочки 30–40 минут.

12 Растворите 100 г сахара в 50 мл воды и слегка прогрейте. Смажьте готовые булочки получившимся сиропом.

13 Булочки отделите одну от другой, когда они полностью остынут.

Миндальное печенье

250 г миндаля
140 г сахарной пудры
120 г сахара
100 г кукурузной муки
3 яичных белка
мелко натертая цедра 1 апельсина
3 ст. ложки пшеничной муки
1½ ч. ложки разрыхлителя

на 6 порций

Духовку предварительно разогрейте до 110 °C.

1. Всыпьте сахар в маленькую кастрюлю, влейте 40 мл воды и сварите карамельный сироп.

2. Миндаль измельчите в муку и соедините с цедрой апельсина и тремя столовыми ложками пшеничной муки.

3. Добавьте в миндальную массу сахарный сироп, перемешайте все до состояния крупной крошки и поставьте в холодильник на 30–45 минут.

4. Взбейте белки и 120 г сахарной пудры в крепкую пену.

5. Введите взбитые белки в миндальное тесто, добавьте разрыхлитель, все перемешайте.

6. Столовой ложкой сформируйте печенья (они не должны быть плоскими) и обваляйте в кукурузной муке, смешанной с оставшейся сахарной пудрой.

7. Выложите печенье на смазанный маслом противень и выпекайте в разогретой духовке 40–45 минут.

Имеретинский сыр

– слабосоленый, по консистенции мягкий и нежный, белый с кремовым оттенком, по форме – это диск толщиной примерно 6–8 см. Хороший имеретинский сыр легко крошится, и именно из него на Кавказе делают начинку для хачапури, предварительно вымочив его в воде, чтобы убрать лишнюю соль.

Трубочки с грецкими орехами

- 420 Г МУКИ
- 200 Г ОХЛАЖДЕННОЙ СМЕТАНЫ
- 200 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 160 Г САХАРА
- 150 Г ОХЛАЖДЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 ЖЕЛТОК
- 40 Г МЕДА
- 30 МЛ МОЛОКА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОЛОТОЙ КОРИЦЫ

на 6 порций

Ореховую начинку можно заменить апельсиновым или абрикосовым джемом.

Чтобы тесто получилось рассыпчатым, все манипуляции с ним нужно проделывать на максимальной скорости, тогда оно не успеет нагреться от ваших рук.

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1 Орехи слегка поджарьте в сковороде и измельчите в блендере в крупную крошку.

2 Добавьте к орехам сахар, корицу, мед и все перемешайте.

3 Просейте 400 г муки, добавьте сметану и натрите на терке 125 г очень холодного сливочного масла.

4 Замесите тесто так, чтобы оно стало однородным и эластичным, и разделите на 4 части.

5 На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждую часть теста так, чтобы получился круглый пласт диаметром 25–30 см, а затем разрежьте его на треугольники, двигаясь от центра теста к краям.

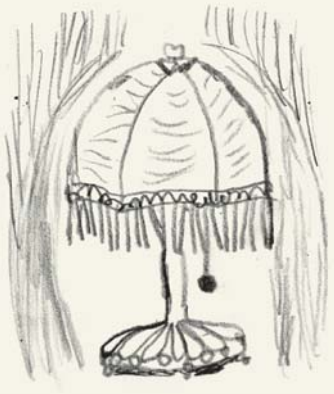
6 На широкую часть каждого треугольника положите по 1/2 ч. ложки ореховой начинки и сверните тесто в трубочку, начиная со стороны начинки.

7 Желток взбейте вилкой вместе с молоком.

8 Застелите противень бумагой для выпечки, смажьте ее оставшимся сливочным маслом и выложите трубочки.

9 Смажьте их желтком с молоком и выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Старомодный яблочный пирог



- 6 КРУПНЫХ ОСЕННИХ ЯБЛОК (например антоновки)
- 3 ЯЙЦА
- 120 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 80 Г МУКИ
- 80 Г САХАРА
- 1 СТ. ЛОЖКА САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 Ч. ЛОЖКА РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

на 6 порций

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 190°С.

1. Яблоки очистите от кожуры и разрежьте каждое на восемь частей, удалив сердцевину.
2. Разъемную форму смажьте сливочным маслом (при необходимости выстелите фольгой, чтобы тесто не вытекало) и уложите в нее дольки яблок как можно плотнее друг к другу.
3. Оставшееся сливочное масло растопите на медленном огне, затем слегка остудите.
4. Муку просейте вместе с разрыхлителем и солью.
5. Яйца с сахаром взбейте добела.
6. Не переставая взбивать, влейте понемногу растопленное масло.
7. Продолжая взбивать, введите в тесто муку с разрыхлителем.
8. Залейте яблоки тестом и отправьте в разогретую духовку на 30 минут.
9. Достаньте пирог, переверните и присыпьте сахарной пудрой, а затем отправьте на 3 минуты под гриль.

СОРТ ЯБЛОК НЕ ТАК ВАЖЕН — ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ АРОМАТНЫМИ И ЗВОНКИМИ.

Не забывайте очищать яблоки от кожуры (особенно зимой), а чтобы они не темнели — сбрызгивайте их лимонным соком.
Готовый пирог подавайте теплым, можно со взбитыми сливками или сметаной. Особенно эффектно он смотрится в перевернутом виде, делать это нужно так: тарелку, на которой собираетесь подавать пирог, положите на форму и прижмите одной рукой; затем, плотно придерживая форму снизу другой рукой (в прихватке, конечно же!), переверните одним быстрым движением — главное не бояться!

Лаваш

Ну кто хоть раз не пробовал лаваш? У нас принято считать лаваш армянским хлебом, но его едят и в Азербайджане, и в Иране, и на Ближнем Востоке. За хорошим лавашом стоит отправиться на рынок, магазинный редко впечатляет. А дальше заворачивайте в лаваш шашлык, сочные помидоры с соленым сыром… Да все, что душа пожелает!

Торт «Зимняя сказка»

Сейчас это трудно себе представить, но когда-то и магазинный торт «Сказка» сложно было купить, поэтому мы пекли его дома.

- 300 МЛ ЖИРНЫХ СЛИВОК
- 200 Г САХАРА
- 190 Г ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА (не менее 75% какао)
- 3 ЯЙЦА
- 150 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 100 Г БЕЛОГО ШОКОЛАДА
- 100 Г МУКИ
- 50 МЛ ЭСПРЕССО, (или очень крепкого черного кофе, или 2 ч. ложки растворимого кофе)
- 3 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ
- 1 1/2 СТ. ЛОЖКИ КАКАО-ПОРОШКА
- 1 Ч. ЛОЖКА РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

на 6 порций

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 160-170°С.

1. 140 г темного шоколада поломайте и вместе со 140 г сливочного масла поместите в небольшую кастрюлю.
2. Если используете растворимый кофе, заварите его, разбавив 50 мл очень горячей воды. Влейте кофе в масло с шоколадом и все вместе растопите на медленном огне.
3. Муку смешайте с разрыхлителем, добавьте 100 г сахара и какао.
4. Яйца взбейте с 80 г сахара и сметаной, затем перемешайте с шоколадной массой.
5. Влейте яично-шоколадную массу в муку и вымешайте.
6. Смажьте прямоугольную высокую форму для кекса оставшимся сливочным маслом, выстелите бумагой для выпечки, влейте тесто и выпекайте в разогретой духовке полтора часа.
7. Готовый пирог разрежьте вдоль на три коржа одинаковой толщины.
8. Поломанный на кусочки белый шоколад и 200 мл сливок растопите в небольшой кастрюле, в конце влейте 1 ст. ложку кипятка. Крем остудите и отправьте на час в холодильник, затем взбейте, чтобы он загустел.
9. Смажьте коржи кремом, уложите их один на другой. Отправьте торт на 1 час в холодильник.
10. Оставшиеся сахар, сливки и поломанный на кусочки темный шоколад растопите в небольшой кастрюле, добавьте 11/2 ст. ложки кипятка, затем слегка остудите и полейте шоколадной глазурью торт.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ РАЗРЕЗАТЬ КОРЖ, ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ОН ОСТЫНЕТ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ — ТОГДА ОН НЕ БУДЕТ ЛОМАТЬСЯ.

Если у вас есть две одинаковые формы, поделите тесто пополам и испеките два коржа вместо трех.

Виноградные листья

используют в кухне Грузии, Армении, Азербайджана, на Востоке. Заворачивают в них и мясной фарш с рисом, и просто рис с травами и орешками, и рыбу. Самое известное у нас блюдо с виноградными листьями, конечно, долма. Чем моложе и нежнее листья, тем лучше. Прежде чем использовать, опустите свежие листья в кипяток секунд на двадцать, а маринованные поварите 2–3 минуты.

Торт «Снегурочка»

- 1 БОЛЬШАЯ УПАКОВКА ПЕЧЕНЬЯ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ» (или «савоярди» (20–24 штуки))
- 200 Г ШОКОЛАДА
- 120 Г ФУНДУКА
- 120 Г САХАРА
- 115 Г ИЗЮМА
- 50 Г НАРЕЗАННОГО ХЛОПЬЯМИ МИНДАЛЯ
- 1 Л СЛИВОК
- 100 МЛ РОМА ИЛИ КОНЬЯКА
- 100 МЛ КРЕПКОГО КОФЕ
- 2 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА

на 6 порций

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 200 °С.

1 Изюм замочите в 50 мл рома на 20–30 минут.

2 Фундук высыпьте на противень и подсушите в разогретой духовке. Положите орехи в чистое кухонное полотенце и покатайте по столу, а затем очистите от шелухи.

3 В небольшую кастрюлю влейте 30 мл воды, добавьте сахар и орехи, поставьте на средний огонь и сварите карамель.

4 Карамелизированные орехи выложите на противень; когда карамель застынет, изогните противень так, чтобы она легко от него отделилась. Слегка измельчите орехи в блендере или порубите ножом.

5 Шоколад и молоко поместите в небольшую кастрюлю и растопите на водяной бане, затем остудите.

6 500 мл сливок взбейте до плотного гладкого состояния, смешайте их с растопленным шоколадом (немного шоколада оставьте для украшения), добавьте измельченные орехи и изюм, все тщательно перемешайте.

7 Оставшийся ром влейте в кофе и смочите печенье так, чтобы оно стало влажным, но не раскисло.

8 Круглую форму для выпечки выстелите пищевой пленкой, уложите слой печенья, затем сливочно-шоколадный крем, сверху снова слой печенья. Затяните сверху пленкой и поставьте в морозилку минимум на 4 часа.

9 Извлеките торт из формы, погрузив ее на несколько секунд в кипяток.

10 Оставшиеся 500 мл сливок взбейте в крепкую пену.

11 Украсьте торт сливками и оставшимся шоколадом, присыпьте миндальными хлопьями.

ЧТОБЫ КАРАМЕЛЬ НЕ СВЕРНУЛАСЬ И НЕ ПРЕВРАТИЛАСЬ В КОМОК, ЕЕ НЕЛЬЗЯ МЕШАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ЛОЖКАМИ, ВИЛКАМИ, ДА И ВООБЩЕ ЛУЧШЕ НЕ ТРОГАТЬ.

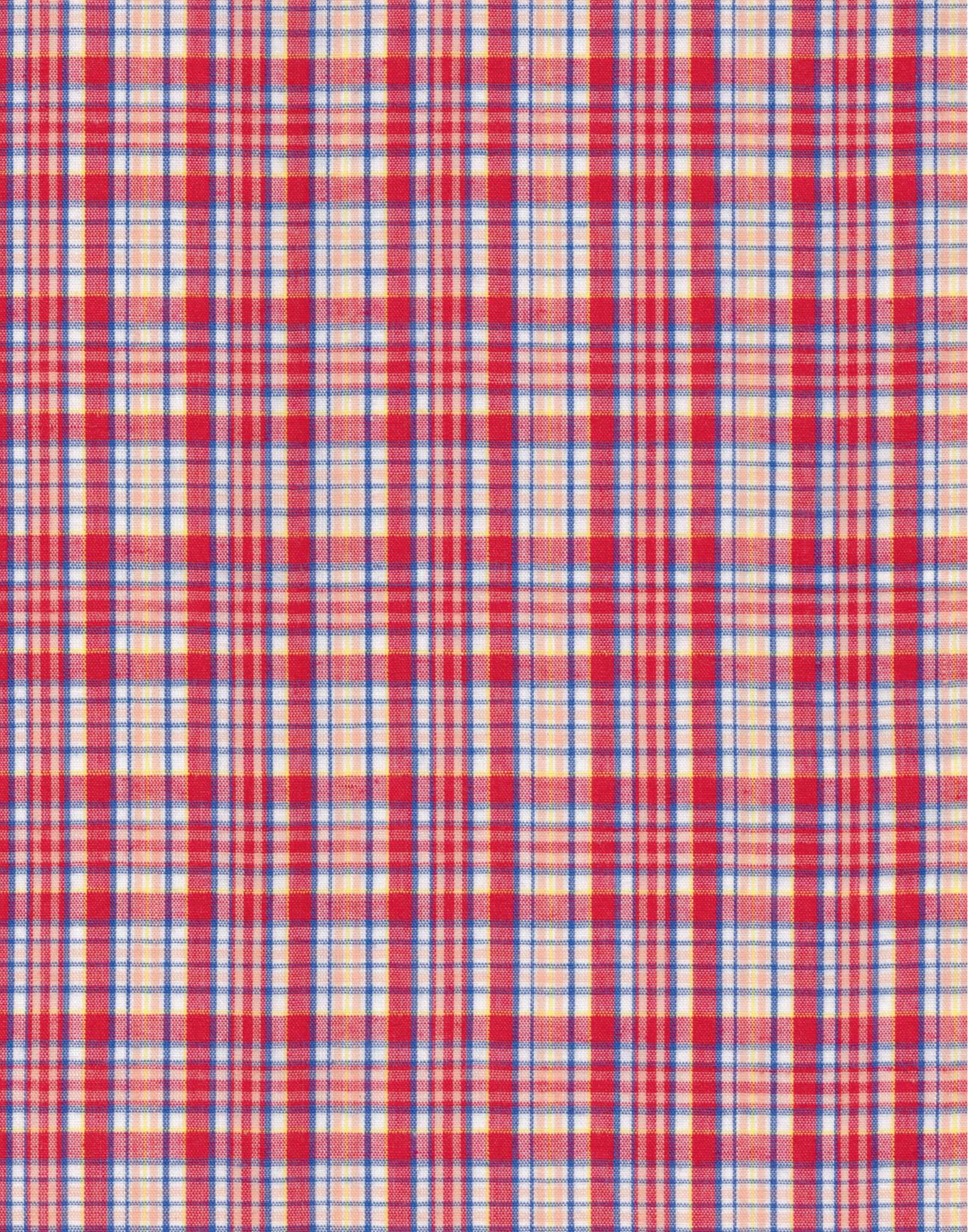
Нужно просто чуть подвигать сковороду, пока сахар окончательно не растворится и сироп не приобретет золотисто-карамельный оттенок. Я обычно держу на огне карамель на минутку дольше, чтобы цвет и вкус ее были более интенсивными.

Алыча – разновидность сливы. От привычных нам слив она отличается приятной кислинкой. Именно алыча составляет основу всеми любимого соуса Ткемали, а часто и Сацебели. Сегодня алычу, свежую и сушеную, можно найти на наших рынках, так что очень советую вам попробовать приготовить домашние грузинские соусы.

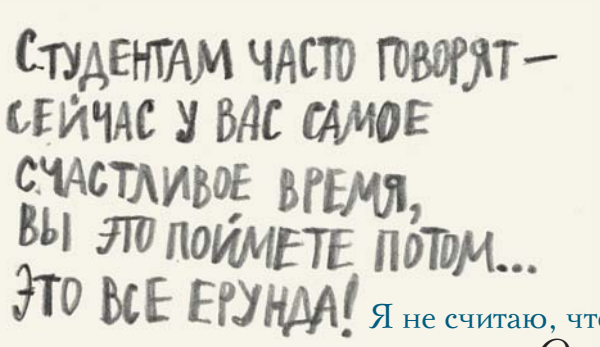
Глава 2.

Студенчество

84 Теплый салат из бурого риса и грибов
85 Теплый салат с картофелем и беконом
86 Салат с сельдью а ля Табаков
87 Цветная капуста в кляре
88 Картошка, запеченная с салом
91 Яичница The Sunday Times
92 Фриттата с макаронами и шпинатом
94 Вареники с черникой
97 Розовые спагетти
98 Рис с зеленью и орехами
99 Макароны с колбасками и горчицей
101 Бургиньон из говядины
102 Гратен из картофеля с сыром
104 Пряный ростбиф
105 Аджапсандал
106 Фаршированные куриные грудки
107 Курица в пряных специях и йогурте
108 Паштет из куриной печени
111 Утка, фаршированная гречкой и потрошками
112 Утка с вишневым соусом
113 Маринованная семга на гриле
114 Пицца с козьим сыром
117 Ирландский хлеб на соде
118 Питы
120 Хала с маком
122 Расстегай
127 Пирожки с творогом
128 Литовские картофельные блины со сметаной
130 Пирожки с картофелем, фетой и розмарином
131 Блины с шоколадом
132 Пирог на сидре
134 Пирог с ягодами
137 Сырное печенье с маком
138 Шведский кекс
140 Сливочные булочки с малиной
143 Шоколадный рулет с малиновым кремом
144 Пирожное «Клубничный Наполеон»
147 Лимонные эклеры
148 Лондонский чизкейк
150 Шоколадный торт с грецкими орехами
153 Торт «Дьявольское пирожное»



Студенчество. От Минска до Лондона



Я не считаю, что для меня студенчество было самым счастливым временем. *Оно действительно было, может быть, очень счастливым, но я прекрасно понимаю почему — потому, что я была совершенно безответственной.*

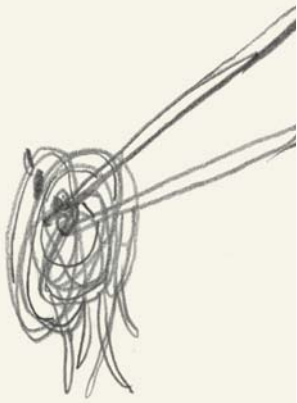
То есть я вообще ни за что не отвечала: ты живешь в общежитии, у тебя реально ничего нет, ты очень бедный человек, у тебя нет мысли, что тебе нужна квартира, и все, о чем ты думаешь, — *это как правильно сделать этюд, как найти хороший материал для сценической речи, ну и как повеселиться, естественно.*

А веселиться в театральном институте на самом деле не очень получалось, потому что репетировали буквально до ночи, и весь курс наш был такими работоголиками, и нужно было соответствовать, и нужно было быть первой. *Мне вот муж сейчас говорит — ну как можно жить с таким*

соревновательным характером? Ну невозможно! Да, ничего не могу с собой поделать. Поэтому на то, чтобы веселиться, времени оставалось мало. К тому же, было действительно мало денег. У нас была такая небольшая компания, и когда мы получали стипендию, то скидывались, делили эту сумму на 4 части — на больше не получалось — и раз в неделю устраивали праздник. Не спрашивайте меня сейчас, что мы ели, — я просто не помню. Это были полтора года моей жизни, когда я реально в продуктовый магазин не заходила: привозили из деревень какие-то добросердечные знакомые сало, картошку, кто-то лука даст, кто-то какие-то макароны... То есть жили абсолютно на подножном корму. *Но все равно умудрялись готовить, устраивать праздники и, конечно, радоваться жизни.*

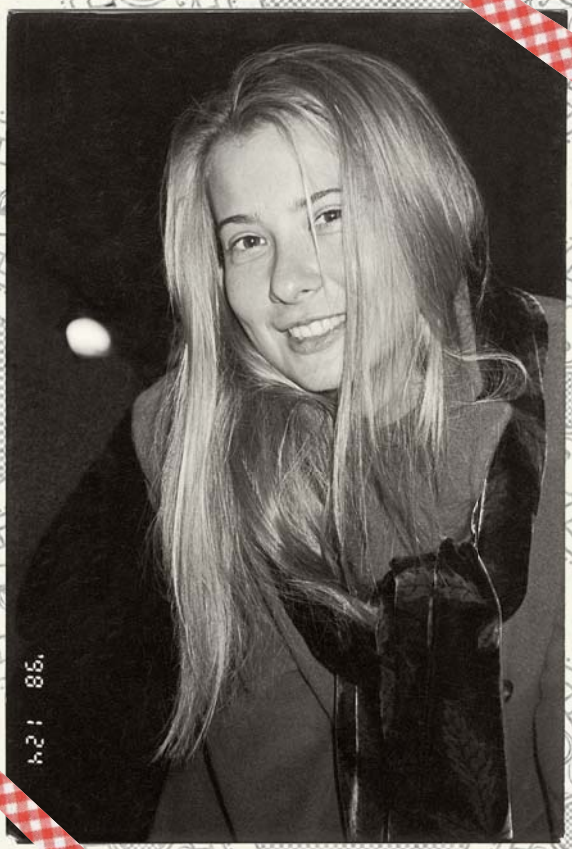
И про те годы, когда я уже училась в Лондоне, когда было столько всего нового, я не могу сказать, что они были лучшими, но то, что *они были наиболее беззаботными, даже бесшабашными, — это правда. И очень вкусными, конечно.* Мы много путешествовали, это был период, когда я первый раз в Нью-Йорк приехала, первый раз во Францию, в Италию. Конечно, мне совершенно не приходило в голову готовить, но тем не менее, были какие-то приемы, например, был Бертолуччи у нас в гостях, и я делала русский обед и пекла картошку с салом, мариновала семгу — все по рецептам замечательной кулинарки Надежды Ивановны, только она мариновала не семгу, а скумбрию. Но чаще все это было незапланированно, спонтанно. *Хотя я всегда была уверена, что если у меня есть яйца, масло, молоко, сахар, то через час у меня будут эклеры, всегда знала, как вкусно запечь курицу с картошкой, как быстренько забацать омлет или хороший салат* — такой, как делала моя мама, с баклажанами и сливочным маслом. Все-таки это мои корни, это оттуда, с юга, от мамы, от бабушки.

Тогда многое было для меня в первый раз, это был очень романтичный период наших отношений с моим мужем, ему нравилось делиться со мной и заново переживать разные гастрономические «открытия». *Вот я попробовала первый раз в жизни китайскую еду, первый раз попробовала устрицы, первый раз ела суши, первый раз в жизни настоящий «Наполеон», первый раз в жизни капучино — это все было с ним.* Я помню, что когда мы в Италию приехали, Андрей Сергеевич мне говорил — сейчас ты попробуешь что-то необычное, это не мороженое, это называется «мезофреддо». И вот мы ходили по всей Флоренции и искали его. Флоренция вообще знаменита своим мороженым, тут столько джелатерий, что их все просто не обойти, но я думаю, что мы умудрились обойти их все. В конце концов мы уже покупали мороженое и сразу выбрасывали, потому что все это оказывалось не то, и первый рожок съедался наполовину, второй на четверть, третий на какую-то там одну восьмую, а потом просто уже чуть-чуть лизнешь и выбрасываешь. А оказывается, то, что искал мой муж, называется semifreddo, а Андрей Сергеевич у всех спрашивал mezzofreddo («freddo» по-итальянски значит «холодный», а «semi» и «mezzo» обозначают половину, то есть это как бы «полумороженое»). *И ни один итальянец не догадался — смотрели на него, как на сумасшедшего, вот, говорят, есть тирамису, может быть, ты это хочешь? Вот это есть, вот это... А он искал семифреддо. Но, к своей гордости, хочу сказать — теперь он считает, что лучшее семифреддо делаю я!*



Пробы на «Беларусфильме». Начало 90-х

Занятия в Белорусской академии искусств. 1991



Лондон. 1997-1998

Пробы на роль главной героини Зоси в фильме «Пойти и не вернуться». Эту роль я сыграла. 1991

Мне звонит любимый. Сохо. 1998

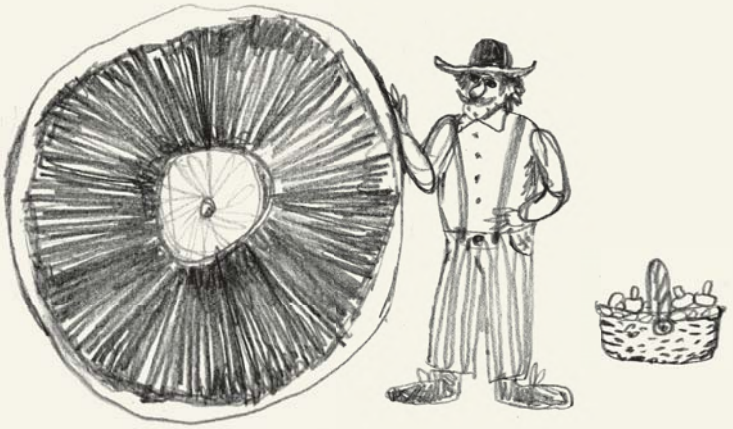
Приехали на велосипедах в Уимблдон. 1997

Паб. Пятница. После занятий в Лондонской академии музыкального и драматического искусства. 1997–1998

Теплый салат из бурого риса и грибов

- 100 г бурого риса
- 2 гриба портобелло
- 5–6 шампиньонов
- горсть вешенок
- 1/2 луковицы
- 5 зубчиков чеснока
- небольшой пучок петрушки
- сок 1/2 лимона
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1/2 ч. ложки прованских трав
- щепотка молотой корицы
- щепотка свежемолотого черного перца
- 1/4 ч. ложки морской соли

1. Рис отварите согласно инструкции на упаковке.
2. Все грибы почистите и нарежьте пластинками.
3. Чеснок почистите и крупно порежьте.
4. Лук тоже почистите и нарежьте тонкими полукольцами.
5. Разогрейте в сковороде оливковое масло и слегка обжарьте лук и чеснок.
6. Добавьте грибы, прованские травы, посолите, поперчите и жарьте на медленном огне 5 минут.
7. Добавьте корицу и сок лимона, перемешайте и снимите с огня.
8. Петрушку мелко порубите.
9. Выложите в сковороду отваренный рис, перемешайте, затем добавьте нарубленную петрушку.



Теплый салат с картофелем и беконом

- 5–6 небольших клубней молодого картофеля
- 150 г бекона
- 70–100 г салатного микса
- 70 г голубого сыра
- сок 1/2 лимона
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка бальзамического уксуса
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

1. Картофель вымойте и отварите в мундире, затем разрежьте на половинки.
2. Бекон обжарьте на сковороде-гриль и выложите на бумажную салфетку.
3. В оставшемся от бекона жире обжаривайте половинки картофеля до появления золотистой корочки.
4. Сыр нарежьте кубиками.
5. Сделайте заправку: половину нарезанного сыра соедините с оливковым маслом, лимонным соком, бальзамическим уксусом, посолите и поперчите, разотрите сыр вилкой и все перемешайте.
6. Разложите на блюде листья салата и, сбрызгивая каждый слой заправкой, выложите оставшиеся кубики сыра, обжаренный картофель и бекон.

Куркума – родственник имбиря, растение с нарядной ботвой и выдающимся корнем. В виде порошка используется в кулинарии, медицине и в хозяйстве – в качестве крепкого красителя. Обязательный компонент для смесей карри, куркума за свой ядреный желтый цвет еще незаслуженно прозвана «шафраном для бедных», хотя является самодостаточной специей с легким пряным, горьковатым вкусом с мускусным оттенком.

Салат с сельдью а ля Табаков

- 2 ФИЛЕ СЕЛЬДИ
- 2-3 ОГУРЦА
- 1 ЯБЛОКО
- 1 АВОКАДО
- 1 ВАРЕНОЕ ЯЙЦО
- 3-4 ПЕРА ЗЕЛЕНОГО ЛУКА
- 2 ВЕТОЧКИ УКРОПА
- СОК 1/2 ЛИМОНА
- 3 СТ. ЛОЖКИ ВАРЕНОГО РИСА
- 2-3 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА ФРАНЦУЗСКОЙ ГОРЧИЦЫ
- ЩЕПОТКА МАЙОРАНА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

1. Если сельдь слишком соленая, подержите ее некоторое время в молоке, затем нарежьте кусочками.
2. С авокадо снимите кожуру и, вынув косточку, нарежьте небольшими кубиками.
3. Яйцо почистите, белок порежьте как можно мельче.
4. Огурцы и яблоко нарежьте кубиками.
5. Зеленый лук порубите наискосок.
6. Перемешайте сельдь с авокадо, яблоками, огурцами, белком, луком и рисом.
7. Сделайте заправку: разотрите желток, добавьте сок лимона, растительное масло, горчицу, майоран, соль и перец, все перемешайте.
8. Заправьте салат и украсьте веточками укропа.

Бульбяная

Белорусское кафе, специализирующееся на национальных блюдах из картошки. Такое же заведение аутентичной кухни, как русские пельменные и пирожковые. Картошка (в переводе «бульба») появилась на территории Белоруссии на сто лет раньше, чем в России, вероятно, ее завезли из соседних прибалтийских государств. Благодаря уникальным местным почвам она моментально прижилась на грядках, и вкусу и качеству этого овоща можно позавидовать. Отсюда и немыслимое количество соответствующих блюд: драники, зразы, вареники, картофляники, бульбишники (гульбишники), клецки, цыбрики, цеппелины, картофельные бабки и много чего еще. Половина из них готовится на сале – другом, не менее важном белорусском продукте.

Цветная капуста в кляре

- 1 КОЧАН ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
- 1 ЯЙЦО
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК КИНЗЫ
- 100 МЛ ОЧЕНЬ ХОЛОДНОЙ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ
- 3 СТ. ЛОЖКИ МУКИ С ГОРКОЙ
- 2 СТ. ЛОЖКИ СОУСА НАРШАРАБ
- 1 СТ. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА КАРРИ
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ СЛАДКОЙ ПАПРИКИ
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ КРАСНОГО ОСТРОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. Капусту разберите на небольшие соцветия и отваривайте в подсоленной кипящей воде в течение 2 минут, затем воду слейте.

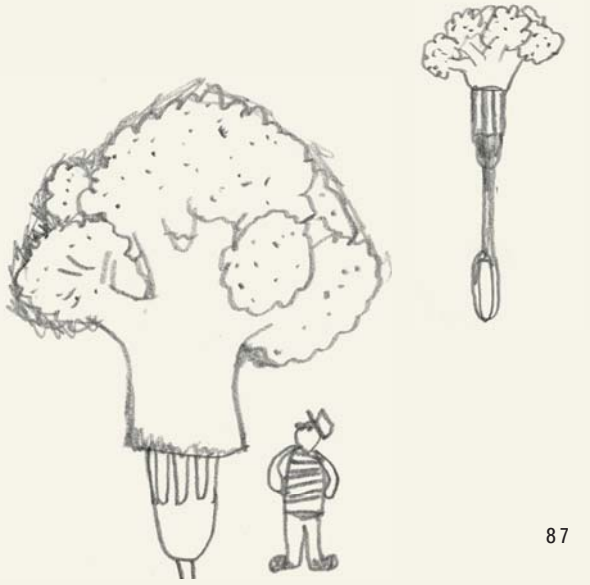
2. Кинзу мелко порубите.

3. Смешайте карри, паприку и красный острый перец, введите яйцо и взбейте слегка все вместе.

4. Влейте газированную воду, добавьте муку и кинзу и еще раз взбейте кляр.

5. Опустите в кляр капусту, перемешайте, чтобы все кусочки были покрыты.

6. Разогрейте в небольшой глубокой кастрюле немного оливкового масла и обжаривайте капусту в кляре до легкого золотистого цвета, затем выложите шумовкой на бумажное полотенце.
Подавайте капусту, полив ее Наршарабом.



Картошка, запеченная с салом

1 КГ КАРТОФЕЛЯ
200 Г САЛА
1–2 Ч. ЛОЖКИ СУХИХ ТРАВ

Это было в городе Молодечно, куда я приезжала на выходные, — в семью, которая стала мне домом и которую я очень люблю. Надежда Ивановна научила меня готовить изобретательно, особенно когда нечего есть… То, что она называла «Ореховым печеньем», было приготовлено с таким количеством геркулеса, что ты и правда начинал верить, что это печенье с грецкими орехами. Когда в доме был только кусок сала и старая, увядшая картошка, она разрезала картошку пополам, сверху выкладывала, как она говорила, «кусочек салка», ставила в духовку, и получался деликатес. Там же меня научили пить самогонку, сделанную на травах дома. Рюмка ледяной водки — ароматной, пахнет лесными травами — и картошка с салом, это просто что-то особенное!

ЗДЕСЬ ВАЖНО ВЫБИРАТЬ НЕКРУПНУЮ КАРТОШКУ — ОНА ДОЛЖНА БЫТЬ ПЛОСКАЯ, ЖЕЛАТЕЛЬНО НЕ ТОЛЩЕ ПОЛУТОРА ПАЛЬЦЕВ.

А вот сало не режьте слишком тонко, иначе оно сразу сгорит, а картошка не успеет пропечься.

Травки могут быть любые — тимьян, розмарин… Розмарин вообще гениально работает с салом!

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1 Картофель тщательно вымойте, просушите и разрежьте вдоль, чтобы получилось две плоские половины.

2 На сухой противень выложите половинки картофеля срезом вверх, присыпьте сухими травами.

3 Сало нарежьте небольшими кусочками, в полсантиметра толщиной, и разложите сверху на картофель.

4 Отправьте противень в разогретую духовку минут на 30 — сало должно вытопиться и стать вкусной шкваркой.

Яичница
The Sunday Times

4-5 ЯИЦ
2-3 СВЕЖИЕ ОСТРЫЕ КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ
1/2 БАНКИ ТОМАТОВ БЕЗ КОЖИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ
1 СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
1 КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА
НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК КИНЗЫ
1 КРУПНЫЙ ЗУБЧИК ЧЕСНОКА
2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА

На заре совместной жизни в Лондоне мы с мужем за завтраком всегда читали Sunday Times. И часто, если кино или театр заканчивались поздно, мы покупали свежий номер не дожидаясь воскресенья, уже в субботу ночью. Я бегала за булочками к завтраку, молола кофе — у меня была настоящая кофемолка, кипятила к кофе обязательно не молоко, а сливки. На столе непременно должно было быть много жареного хлеба — гренки, тосты, рокфор, сливочное масло, фуа-гра или еще что-нибудь. В общем, сплошное безобразие на завтрак! Под Sunday Times это все переходило хорошо за полдень. Именно в Sunday Times, а точнее в приложении Style, я увидела рецепт этой яичницы. Мужу понравилось безумно, и он рассказал мне историю яичницы по-кончаловски, потом я стала делать уже именно ее. Но вообще вот такой вариант с фаршем — это история для людей, которые любят очень сытную еду и настоящий бранч, когда уже до ужина недалеко. Я привожу этот рецепт в том виде, в каком он был в Sunday Times, но сама эту яичницу с мясом готовлю редко, она отлично получается и без него: берете только помидоры, перец, много лука и чеснока, зелень и яйца. Ну и ко всему этому обязательно нужны тосты.

В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕ ГОТОВЫЙ ФАРШ, СВИНОЙ ИЛИ ГОВЯЖИЙ, А ИМЕННО КОЛБАСКИ,

потому что они уже приправлены, то есть правильно подсолены, правильно подперчены. Если хорошие колбаски невозможно найти, надо взять обычный фарш и просто добавить в него перца, или сладкой паприки, или немножко перчика чили, или даже карри — в общем, какие угодно специи, чтобы это было красиво, ярко.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 220 °С.

1 Сладкий перец целиком запекайте минут 20 в разогретой духовке или под грилем, поворачивая время от времени, пока он не станет черным, затем положите в кастрюлю и накройте крышкой либо поместите в целлофановый пакет и завяжите, чтобы перец пропотел.

2 Температуру духовки уменьшите до 180 °С.

3 Очистите перец от кожуры и семян, выделившийся при этом сок слейте. Перец порежьте тонкими полосками.

4 Лук и чеснок почистите и мелко нарежьте.

5 Колбаски разрежьте и измельчите содержимое в фарш.

6 Разогрейте в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и слегка обжарьте лук и чеснок.

7 Отправьте в сковороду с луком фарш из колбасок и обжарьте его до полуготовности.

8 Добавьте половину банки томатов, перемешайте и немного потушите.

9 Выложите к фаршу нарезанный перец и обжарьте все вместе.

10 Смажьте противень оставшимся оливковым маслом, выложите фарш, сделайте в нем небольшие углубления, разбейте в них яйца и отправьте в разогретую духовку на 15 минут.

11 Кинзу мелко порубите и присыпьте готовое блюдо.

- 7 ЯИЦ
- 100 Г ШПИНАТА
- 100 Г СЫРА
- 60 Г МАКАРОН
- 6–7 ПЕРЬЕВ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА
- 5–6 ЛИСТИКОВ БАЗИЛИКА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- ЩЕПОТКА МУСКАТНОГО ОРЕХА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 2/3 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

Фриттата с макаронами и шпинатом

Белорусы выращивают не только картошку, как думаем мы с нашим великорусским шовинизмом, у них растут и другие замечательные овощи! Именно в Белоруссии я ела просто фантастически сочный шпинат. И впервые попробовала зеленые щи — те, что у нас бабушка делала только со щавелем, там я ела со шпинатом и щавелем пополам.
Тогда в Минске мы, конечно, готовили просто омлет — из того, что вчера не доели. Но фриттата в кулинарии более точное слово, потому что омлет в моем теперешнем понимании — это нечто нежное, воздушное, пышное. Добавлением в омлет для меня может быть зелень или, как любят делать англичане, грибы. Все остальное, когда яйцо является только связующим моментом, — это все-таки уже фриттата.

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1 Макароны отварите в подсоленной воде до полуготовности.

2 Зеленый лук нарежьте тонко наискосок. Сыр натрите на терке.

3 Яйца взбейте, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, шпинат, лук, пару листьев базилика, 2/3 натертого сыра и все перемешайте.

4 Соедините взбитые яйца с отваренными макаронами и еще раз перемешайте.

5 Разогрейте в сковороде, которую можно поставить в духовку, 1 ст. ложку оливкового масла, выложите яично-макаронную массу, поставьте на медленный огонь и готовьте несколько минут. Как только края схватятся, а середина будет еще жидкой, посыпьте оставшимся сыром и отправьте под грильна 3–5 минут.

6 Присыпьте оставшимся базиликом, сбрызните оливковым маслом, охладите и, нарезав треугольниками или ромбами, подавайте!

- 300 г черники
- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 100 г сметаны
- 1 1/4 ч. ложки морской соли

Вареники с черникой

Я не люблю вареники с малиной или клубникой, потому что это водянистые ягоды, которые теряют свой вкус, когда их варишь, они хороши только в варенье. Черника же каким-то образом умудряется сохранить свой интенсивный вкус, и цвет не теряется, и соус получается густой и насыщенный. Я никогда в своей жизни не видела такого количества лесных ягод — земляники и черники, — как в Белоруссии. Более того, я не знала, что во мне есть такая страсть собирателя, что я буду как сумасшедшая, не разгибаясь, ползать по этой поляне, и меня три часа не смогут дозваться и будут говорить: «Ну, хватит, Юль, пошли!». Это были летние каникулы, я была в таком восторге от черники, что делала сырники с черничным соусом, а еще взбивала творог, слоями перекладывала его черникой и присыпала толчеными орехами, но больше всего мне нравилось делать вареники.

РАСКАТЫВАТЬ ТЕСТО НУЖНО ТОНКО-ТОНКО, НО ТАК, ЧТОБЫ НЕ РВАЛОСЬ, ИНАЧЕ ВЫТЕЧЕТ ВЕСЬ СОК.

Тогда, в Белоруссии, я делала тесто по рецепту моей бабули — для классических вареников, которые у нее получались очень хорошо, но сейчас я чаще делаю вареники с тестом для равиоли (см. стр. 165), потому что оно получается тоньше.

1. Чернику переберите и промойте, половину ягод отложите для начинки.

2. Другую половину ягод поместите в небольшую кастрюлю, всыпьте 2/3 стакана сахара и оставьте на полчаса, а затем на медленном огне уваривайте соус, пока он не загустеет.

3. Муку перемешайте с 1/4 ч. ложки соли и просейте, добавьте 3/4 стакана очень холодной воды и замесите тесто.

4. Присыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто как можно тоньше и вырежьте из него с помощью чашки или стакана небольшие кружки.

5. Положите на каждый кружок теста немного черники, присыпьте сахаром, слепите и защипните края.

6. Отварите вареники в большом количестве подсоленной воды. Подавайте со сметаной и черничным соусом.

Розовые спагетти

- 2 НЕБОЛЬШИЕ СВЕКЛЫ
- 200 Г ПЛОТНОЙ ФЕТЫ
- 100 Г СПАГЕТТИ
- НЕСКОЛЬКО ПЕРЬЕВ ТОНКОГО ЗЕЛЕНОГО ЛУКА
- ПАРА ВЕТОЧЕК ПЕТРУШКИ
- 200 МЛ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 2 ЛИМОНА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ
- 2 Ч. ЛОЖКИ МЕДА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1 Ч. ЛОЖКА МОРСКОЙ СОЛИ

1. Свеклу отварите, почистите и нарежьте небольшими кубиками.
2. Из лимонов выжмите сок.
3. Приготовьте соус: смешайте мед, горчицу, лимонный сок (немного сока оставьте), щепотку соли и перца, 10 ст. ложек оливкового масла, все взбейте, затем добавьте свеклу и перемешайте.
4. Фету нарежьте длинными брусочками, сбрызните оставшимся оливковым маслом и соком лимона, поперчите. Уложите кусочки сыра на противень, выстеленный бумагой для выпечки, и отправьте в духовку на 2–3 минуты под очень горячий гриль.
5. Спагетти отварите в подсоленной воде.
6. Петрушку и лук мелко нарежьте.
7. Готовые спагетти откиньте на дуршлаг, затем заправьте розовым соусом.
8. Разложите спагетти в тарелки, выложите сверху кусочки феты, присыпьте петрушкой и луком.

Полендвица – копченая филейная вырезка, гордость белорусской и польской кухни, в качестве атрибута богатых застолий упоминается Куприным, Лесковым и Сашей Черным. Название свое берет от польского слова lędźwie, обозначающего поясницу. Дальняя родственница армянского суджука и итальянской брезаолы, полендвица, готовящаяся в Восточной Европе, подвергается более спокойной обработке: меньше перца, деликатней выдержка, и как результат – нежнее плоть. Устойчивого рецепта нет, в ход идет свинина и говядина. Старинный рецепт подразумевает, что сразу после осеннего забоя скота будущая полендвица должна несколько дней отмокать в крови, а потом до весны отлеживаться в темных ящиках в смеси из соли, перца, кориандра и чеснока. Весной вырезку доставали на свет и коптили или вялили в кишке. В городских условиях процесс упростился. Дефицитную свежую кровь меняют на рассол, а воловью кишку – на тугое полотенце.

Рис с зеленью и орехами

- 150 г риса акватика mix (смеси пропаренного и дикого риса)
- 50 г кедровых орехов
- пучок петрушки
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка лимонного сока

1. Рис отварите, следуя инструкции на упаковке.
2. Петрушку мелко порубите.
3. Выложите готовый рис в глубокую тарелку, заправьте оливковым маслом и лимонным соком.
4. Добавьте петрушку, кедровые орехи и все перемешайте.

Guinness

Темное ячменное пиво, такой же символ Ирландии, как зеленый клевер-трилистник и Святой Патрик. Названо в честь пивовара Артура Гиннесса, сварившего свою первую бочку портера еще в конце XVIII века. Черное, густое, с плотной пеной в мелких пузырьках, это пиво делается из солода, ячменя, воды из источников гор Уиклоу и хмеля. Мое знакомство с Guinness произошло так. Когда мы летели с Мальты в Лондон, я потеряла свой багаж, и мы купили мне туфли. Мужу хотелось показать мне один район Лондона – «Маленькую Венецию», а мне очень хотелось

Макароны с колбасками и горчицей

- 3–4 ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ
- 250 Г МАКАРОН (например пенне)
- 1 НЕБОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК БАЗИЛИКА
- 2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 100 МЛ БЕЛОГО СУХОГО ВИНА
- 100 МЛ СЛИВОК
- 2–3 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА ГОРЧИЦЫ С ЗЕРНЫШКАМИ (или дижонской горчицы)
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. Макароны отварите в подсоленной воде, затем воду слейте и сохраните.
2. С колбасок снимите оболочку, фарш слегка разомните ножом.
3. Лук и чеснок почистите и мелко порубите.
4. Разогрейте в глубокой сковороде оливковое масло и потомите пару минут лук и чеснок.
5. Добавьте фарш, вино и горчицу и, помешивая, готовьте все около 5 минут.
6. Выложите готовые макароны в сковороду к фаршу, добавьте небольшое количество воды, в которой они варились, влейте сливки и прогрейте все вместе, не доводя до кипения.
7. Поперчите макароны, посыпьте листьями базилика и тут же подавайте!

пойти в новых туфлях. Район действительно очень красивый — каналы, лодочки вдоль них, дома, окна которых смотрят в воду. Только мне все это было не в радость, потому что ноги я стерла в кровь, но молчала — то ли от стеснения, то ли из глупой гордости. И когда мы сели в какой-то паб и я впервые попробовала Guinness, пиво мне совсем не понравилось, потому что ужасно болели ноги. А Андрей Сергеевич решил, что мне оно пришлось по вкусу и так меня проняло, что я не могу встать из-за стола. Guinness я так и не полюбила, а сейчас могу с удовольствием выпить кружку-другую бельгийского пива.

Бургиньон из говядины

В французском городе Бон проходил фестиваль кино, на который был приглашен мой муж, а я к нему туда прилетела из Лондона, где училась в академии музыкального и драматического искусства. У нас получилось такое «свидание на Эльбе», и там я впервые попробовала несколько вещей, в том числе напиток, который называется мар. Можно сказать, что это тоже коньяк, такой крепкий алкоголь на основе винограда. Мы пробовали marc de Bourgogne, потому что Бон находится в Бургундии. Напиток фантастический, особенно для любителей кальвадоса, грушевой водки и подобных напитков. Я после пары рюмок заявила Андрею Сергеевичу, что у меня будет пятеро детей и что-то еще в этом духе. В Бургундии нас возили по винным хозяйствам, и там мы в основном ели два блюда. Это был картофель — гратен дофинуа — и бургиньон из говядины. Бёф бургиньон — это мясо, которое долго варится в бургундском вине (в идеале!). →

- 1 КГ ГОВЯДИНЫ С ЖИРОВЫМИ ПРОСЛОЙКАМИ
- 1 МОЗГОВАЯ ГОВЯЖЬЯ КОСТЬ
- 150 Г БЕКОНА
- 4 МОРКОВИ
- 2 ЛУКОВИЦЫ
- 1 КОРЕНЬ ПАСТЕРНАКА
- 1 ЛУК-ПОРЕЙ
- 2 СТЕБЛЯ СЕЛЬДЕРЕЯ
- 3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 250–300 МЛ КРАСНОГО СУХОГО ВИНА
- 10 ГОРОШИН ДУШИСТОГО ПЕРЦА
- 2–3 СТ. ЛОЖКИ КОНЬЯКА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ГВОЗДИКИ
- 1–2 СТ. ЛОЖКИ МУКИ
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1 Крупно нарежьте морковь, сельдерей, пастернак, лук-порей, чеснок и луковицы.

2 Сварите бульон из говяжьей мозговой кости и нарезанных овощей. Когда бульон закипит, посолите его, добавьте гвоздику и душистый перец.

3 Говядину крупно нарежьте и присыпьте с обеих сторон мукой.

4 В большой сковороде обжарьте бекон, затем добавьте куски говядины и обжаривайте мясо на каждой стороне по 2–3 минуты.

5 Влейте в сковороду коньяк и подожгите.

6 Разогрейте кастрюлю с толстым дном и влейте красное вино. Переложите содержимое сковородки в кастрюлю, убавьте огонь, накройте крышкой и тушите мясо не менее двух часов, добавляя понемногу мясной бульон.

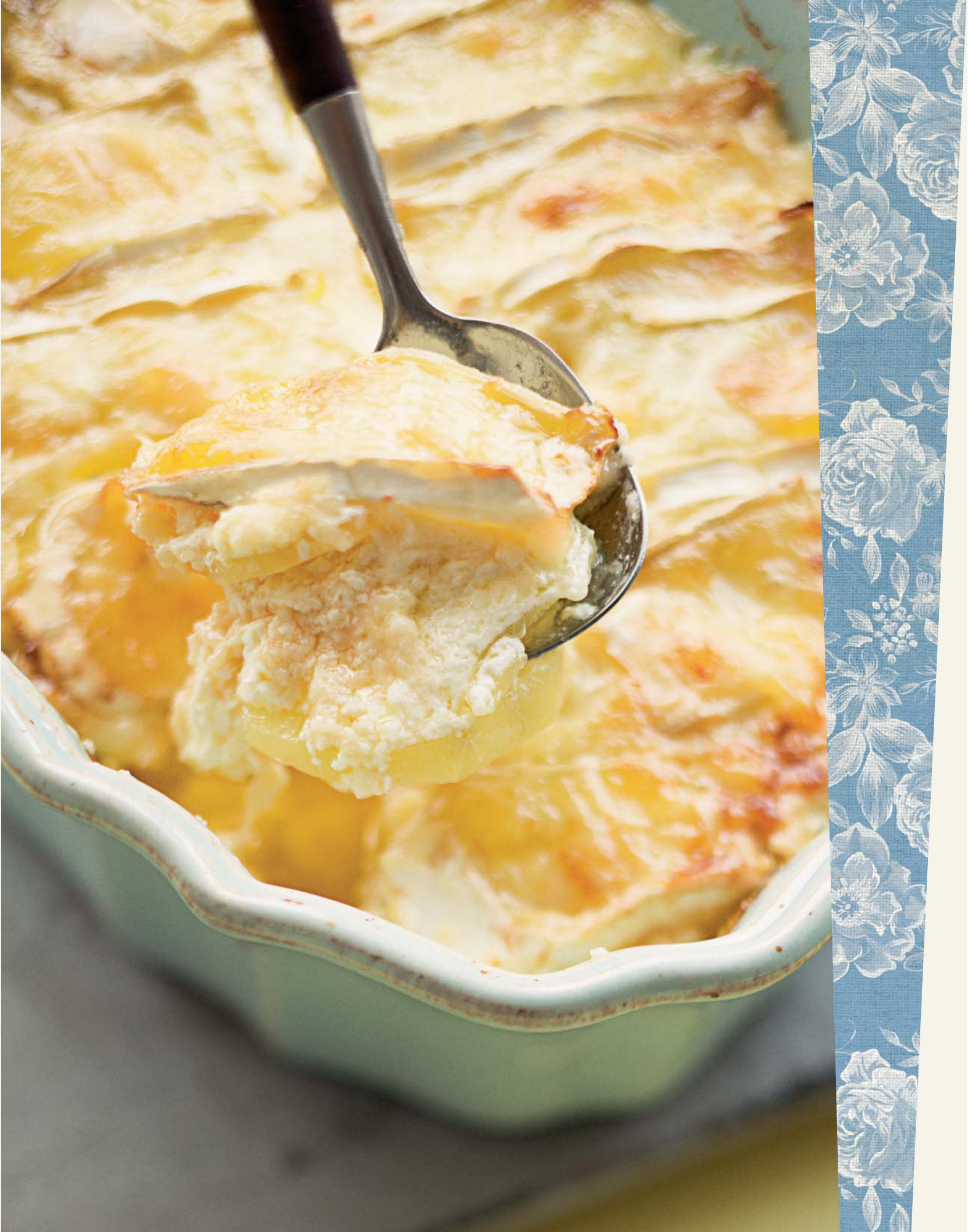
Конечно, в современных условиях у нас в России доступное бургундское вино не очень просто отыскать. Оно не может быть прокисшим, долго стоявшим, это должно быть то вино, которое вы и просто так с удовольствием выпьете, чтобы оно не вызывало у вас никакого отвращения. При этом, конечно, не надо, чтобы зашкаливала цена. Подобным образом мясо в Европе готовят очень часто, например, это знаменитый coq au vin – петух в вине. На севере Италии есть блюдо, которое называется строкотто, в Парме, в Тоскане тоже есть свои варианты мяса в вине, с другими названиями. В общем, это закономерная история: в регионах, где производят вино, его не только пьют, но и очень часто используют в кулинарии.

Гратен из картофеля с сыром

- 1 КГ КАРТОФЕЛЯ
- 120 Г СЫРА ГРЮЙЕР (или эмменталь)
- 1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА
- 300 МЛ СЛИВОК
- 300 МЛ МОЛОКА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МУСКАТНОГО ОРЕХА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1. Чеснок почистить, разрезать пополам и натереть им жаропрочную керамическую форму для выпечки, затем чеснок выбросить.
2. Картофель почистить и нарезать тонкими кружками.
3. Сыр потереть на крупной терке.
4. В глубокую кастрюлю влить молоко и 3/4 сливок и довести до кипения, но не кипятить.
5. Добавить к сливкам с молоком 2/3 натертого сыра и подержать на небольшом огне, чтобы он расплавился.
6. Всыпать соль, перец, мускатный орех и перемешать соус.
7. Смазать натертую чесноком форму сливочным маслом (при помощи ножа или лопатки), обмакивать нарезанный картофель в сырный соус и выкладывать в форму.
8. Посыпать картофель оставшимся сыром, залить оставшейся четвертью сливок и запекать в разогретой духовке около часа.



Пряный ростбиф

- 700 г говядины для ростбифа
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка ягод можжевельника
- 1 ст. ложка семян кориандра
- 1 ст. ложка черного перца горошком
- 2 гвоздики (или 1/4 ч. ложки allspice)
- 1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 190°С.

Время запекания рассчитывается так: каждые 450 г мяса надо запекать 10 минут, чтобы ростбиф был слегка розовым внутри, еще 15 минут, чтобы он получился средней прожарки, и еще 20 минут до полной готовности.

1. Ягоды можжевельника разотрите в ступке вместе с кориандром, перцем, гвоздикой и солью.
2. Добавьте оливковое масло, перемешайте.
3. Смажьте ростбиф со всех сторон получившейся заправкой (если заправки мало, сделайте еще), оберните пищевой пленкой и оставьте мариноваться минимум на час, а еще лучше на ночь в холодильнике.
4. Заверните ростбиф в фольгу и запекайте в разогретой духовке около 50 минут.
5. Готовый ростбиф оставьте на 20 минут «отдыхать», затем нарежьте.

Аджапсандал

- 1 ТУШКА ЦЫПЛЕНКА
- 3 ОЧЕНЬ БОЛЬШИХ ПОМИДОРА
- 2 НЕБОЛЬШИХ БАКЛАЖАНА
- 4–5 КЛУБНЕЙ КАРТОФЕЛЯ
- 3–4 КРАСНЫХ СЛАДКИХ ПЕРЦА
- 2 КРУПНЫЕ ЛУКОВИЦЫ
- ПУЧОК КИНЗЫ
- ПУЧОК РЕГАНА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1 Ч. ЛОЖКА МОРСКОЙ СОЛИ

1 С помидоров снимите кожицу и нарежьте мякоть кружками.

2 Баклажаны и картофель почистите и тоже порежьте кружками.

3 Сладкий перец, удалив семена, нарежьте кольцами.

4 Луковицы очистите и разрежьте на четвертинки.

5 Тушку цыпленка обжарьте вместе с луком в глубокой, тяжелой кастрюле до золотистого цвета.

6 Сверху на тушку цыпленка выложите овощи: слой картошки, слой баклажанов, слой перца и в конце слой помидоров.

7 Влейте в кастрюлю горячую воду, так чтобы овощи были покрыты, накройте крышкой и томите на очень медленном огне минут 40, затем посолите, поперчите и тушите еще 30–40 минут, до готовности.

8 Кинзу и реган мелко порубите и присыпьте готовое блюдо.

Есть еще долгий вариант приготовления, похожий на сациви:

варим из курицы бульон, затем курицу вынимаем и обжариваем в духовке или в сковороде на сливочном масле, укладываем в кастрюлю все точно так же слоями и заливаем бульоном, который сварили.

Фаршированные куриные грудки

- 6 ФИЛЕ КУРИНЫХ ГРУДОК
- 100 Г ТОНКО НАРЕЗАННОЙ ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ
- 100 Г РИСА
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК ТАРХУНА
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК ПЕТРУШКИ
- 4-5 ЗУБЧИКОВ МОЛОДОГО ЧЕСНОКА
- 100 МЛ БЕЛОГО СУХОГО ВИНА
- 3-4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ТВОРОГА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

НЕ ЭКОНОМЬТЕ, ВОЗЬМИТЕ ХОРОШЕЕ ВИНО!

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1 Рис отварите в 200 мл воды.

2 Зелень мелко порежьте.

3 Чеснок почистите.

4 Приготовьте начинку: растопите в сковороде 1 ст. ложку сливочного и 1 ч. ложку оливкового масла, выложите зубчики чеснока, нарезанную зелень, творог, 5–6 ст. ложек отваренного риса, все вымешайте и снимите с огня.

5 Куриные грудки поместите между двумя слоями пищевой пленки и отбейте скалкой. Затем уберите пленку, а грудки поперчите и посолите.

6 На кусок ветчины положите отбитую куриную грудку или, наоборот — на куриную грудку ломтик ветчины, сверху пару ложек начинки и сверните в рулетик. Перевяжите рулетик шелковой ниткой или скрепите, проколов зубочисткой.

7 Разогрейте в сковороде половину растительного масла и обжарьте рулетики со всех сторон до золотистого цвета.

8 Смажьте небольшой противень оставшимся растительным и сливочным маслом, уложите обжаренные рулетики, залейте вином и запекайте в разогретой духовке 25–30 минут.

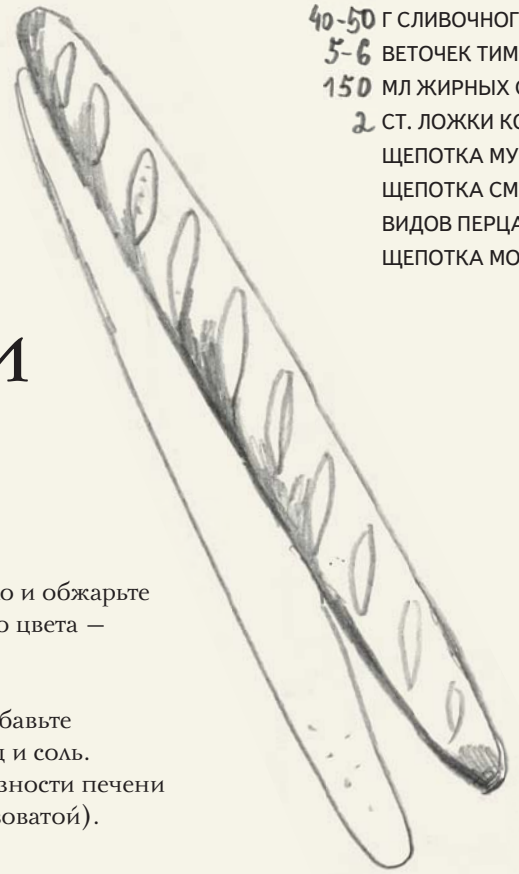
Курица в пряных специях и йогурте

- 1 ТУШКА КУРИЦЫ
- 2 КРУПНЫХ ПОМИДОРА
- 1 КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА
- 1 МАЛЕНЬКИЙ КОРЕНЬ ИМБИРЯ
- 2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 250–300 Г ГУСТОГО ЖИРНОГО ЙОГУРТА
- 1 СТ. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА ТМИНА
- 1 Ч. ЛОЖКА КОРИЦЫ
- 3 ЗВЕЗДОЧКИ БАДЬЯНА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ СЛАДКОЙ ПАПРИКИ
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. Корень имбиря почистите и натрите на мелкой терке (должна получиться примерно 1 ч. ложка с горкой).
2. Лук почистите и нарежьте кольцами.
3. Помидоры порежьте небольшими дольками.
4. Чеснок почистите и порубите.
5. Курицу разрежьте примерно на 8 частей, уложите в большой пластиковый контейнер.
6. Добавьте в контейнер имбирь, лук, чеснок, помидоры, оливковое масло, тмин, паприку, бадьян, корицу, посолите и поперчите.
7. Залейте все йогуртом, перемешайте и оставьте мариноваться на час.
8. Куски курицы вместе с маринадом заверните в фольгу и запекайте в горячих углях.

Паштет из куриной печени

- 1 КГ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
- 2 КРУПНЫЕ ЛУКОВИЦЫ
- 40-50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 5-6 ВЕТОЧЕК ТИМЬЯНА
- 150 МЛ ЖИРНЫХ СЛИВОК
- 2 СТ. ЛОЖКИ КОНЬЯКА
- ЩЕПОТКА МУСКАТНОГО ОРЕХА
- ЩЕПОТКА СМЕСИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ



1. Лук почистите и мелко порубите.
2. Разогрейте в сковороде сливочное масло и обжарьте лук до прозрачности или до золотистого цвета — как вам нравится.
3. Печень промойте, выложите к луку, добавьте мускатный орех, листья тимьяна, перец и соль. Обжаривайте несколько минут до готовности печени (внутри она должна остаться слегка розоватой).
4. Влейте коньяк и дайте алкоголю выпариться, затем подержите на огне еще пару минут.
5. Влейте сливки, выключите огонь, все перемешайте.
6. Печень с луком взбейте в блендере в однородную массу, по мере необходимости добавляя сливочный соус (паштет не должен получиться жидким!).
7. Готовый паштет отправьте на ночь в холодильник.

Чтобы паштет был более нежным, можно протереть его через сито. Для длительного хранения растопите небольшое количество сливочного масла и залейте им паштет.

Утка, фаршированная гречкой и потрошками

- 1 ТУШКА УТКИ (около 2 кг)
- 500 Г КУРИНЫХ ПОТРОХОВ (сердечки, желудочки и печень)
- 1/2 СТАКАНА ГРЕЧКИ
- 1 КРУПНАЯ ЛУКОВИЦА
- 2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 300–400 МЛ КУРИНОГО БУЛЬОНА
- 2 СТ. ЛОЖКИ КОНЬЯКА, ВИСКИ ИЛИ РОМА
- 1 СТ. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

Был у меня однокурсник из Витебска по фамилии Блинков – большой-большой, на актера Луспекаева похож. Как-то поехали мы втроем – еще одна девочка-однокурсница и он – в Витебск смотреть спектакль Някрошюса «Три сестры». И когда закончился спектакль, пошли к нему домой, чтобы ждать обратного поезда. Так совпало, что в этот момент у них забили поросенка, а в Белоруссии это означает пир на весь мир. Из поросенка делают поленд-вицу, такое вяленое мясо, похожее на итальянскую брезао-лу, но из свинины. Делают колбаски, «пиханные пальцем». Делают, конечно же, кровяную колбасу. И обязательно делают сало. Варят холодцы из всяких хвостов, ушей, голов и прочего. Но кроме всего (я уже не помню почему, но кажется, там был какой-то день рождения или свадьба) была у Блинковых на столе еще и утка, фаршированная гречкой и потрошками. После пытки свининой нас кормили еще этой уткой. А я была после десятидневной жидкой диеты – только кефиры, соки, вода и больше ничего, и сразу после диеты попала в гости на свинину и фаршированную утку. Сложно мне пришлось, но и утка, и гречка были гениальные. Вообще мне кажется, что такую вкусную гречку, как в Витебске, причем в нескольких разных домах, я нигде больше не ела.

Вместо куриного бульона подойдет овощной или просто вода. Куриные потроха можно потушить, слегка взбить в блендере и залить этой массой утку.

Духовку предварительно разогрейте до 220°С.

1 Гречку промойте, залейте кипятком так, чтобы вода покрыла крупу, и сварите практически до готовности, затем слейте лишнюю воду.

2 Лук и чеснок почистите и мелко нарежьте.

3 Разогрейте в сковороде сливочное и оливковое масло и обжарьте лук и чеснок до золотистого цвета.

4 Куриные потроха вымойте и отправьте в сковороду к луку, посолите, поперчите и обжарьте до полуготовности.

5 Влейте к потрохам алкоголь, перемешайте, выключите газ и оставьте все на несколько минут на горячей сковороде.

6 Добавьте в сковороду готовую гречку, все еще раз перемешайте.

7 Утку помойте и обсушите, нафаршируйте гречневой начинкой и зашейте пищевой ниткой. Уложите в утятницу, залейте горячим бульоном, накройте крышкой и поместите в разогретую духовку на час-полтора (во время готовки тушку нужно пару раз перевернуть). Перед тем как утка будет полностью готова, снимите крышку, чтобы грудка и спинка зазолотились.

Утка с вишневым соусом

- 1 тушка молодой утки (2–2 1/2 кг)
- 300 г вишневого джема или варенья
- 1 лимон
- 250 мл красного сухого вина
- 1 палочка корицы
- 2–3 гвоздики
- 2 горошины душистого перца
- 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 2 ч. ложки морской соли

На вытопленном из утки жире очень вкусно готовить, например жарить картошку.

Духовку предварительно разогрейте до 220°C.

1 Тушку утки помойте и просушите, острым ножом проткните в жирных местах, щедро натрите перцем и солью (при желании можно добавить какие-нибудь травки, например шалфей).

2 Положите тушку на решетку и отправьте на самый верхний уровень разогретой духовки, под решетку подставьте противень, на который будет стекать жир. Запекайте 15 минут, затем переверните утку и запекайте еще 15 минут.

3 Уменьшите температуру духовки до 180 °C и запекайте утку еще около 2 часов, при необходимости накрыв фольгой, чтобы не подгорала.

4 Цедру лимона срежьте длинными полосками.

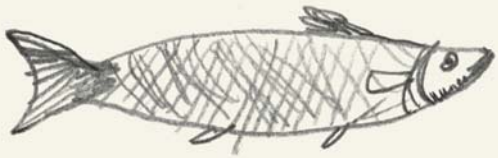
5 Приготовьте соус: влейте в сотейник вино, добавьте вишневый джем или варенье, корицу, душистый перец, гвоздику, цедру лимона и уваривайте на медленном огне в течение 10–15 минут.

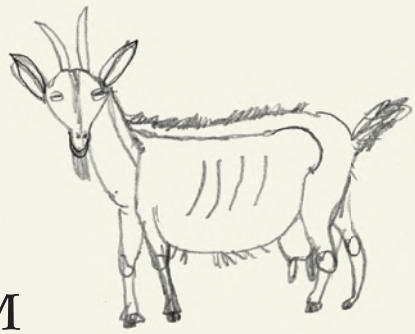
6 Утку выньте из духовки и через 5 минут разрежьте. Вытопленный жир слейте в чашку и уберите в холодильник. Подавайте утку с вишневым соусом.

Маринованная семга на гриле

- 3 БОЛЬШИХ СТЕЙКА СЕМГИ БЕЗ КОЖИ ТОЛЩИНОЙ 2 СМ (около 900 г)
- 1 КОЧАН РАДИККИО
- 50 Г ТОНКО НАРЕЗАННОГО БЕКОНА
- ГОРСТЬ КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ
- 1 КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК ПЕТРУШКИ
- НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК КИНЗЫ
- 8–10 СТ. ЛОЖЕК СОЕВОГО СОУСА ТЕРИЯКИ
- 2–3 СТ. ЛОЖКИ ВИННОГО ИЛИ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

1. Перец чили разрежьте вдоль пополам, удалите семена.
2. Семгу уложите в глубокую посуду, полейте соевым соусом, добавьте перец чили и оставьте мариноваться минут на 20.
3. Кочан радиккио разрежьте на 4 части вместе с кочерыжкой и обжарьте на гриле со всех сторон.
4. Бекон обжарьте на сухой сковороде до золотистого цвета.
5. Добавьте к бекону орехи и перемешайте.
6. Петрушку и кинзу мелко порубите.
7. Уложите радиккио на тарелку, сверху выложите бекон и орехи, полейте уксусом и посыпьте зеленью петрушки и кинзы.
8. Обжаривайте семгу на гриле по 5 минут с каждой стороны, поливая соусом, в котором она мариновалась. Если стейки у вас тоньше 2 см, то жарить семгу нужно меньше.
9. Подавайте стейки с радиккио.





Пицца с козьим сыром

Как-то раз мы в семье решили, что целый год не будем есть вообще никакого хлеба — сели на безглютеновую диету. И вот нас в Лондоне пригласили в один итальянский ресторан, который держат англичане, и готовят там тоже англичане. На самом деле это лучший итальянский ресторан вне Италии, который я знаю. Да и в Италии есть не так уж много ресторанов такого уровня. Друзья, которые нас пригласили, давно и тесно общались с владельцами. И как дорогим гостям нам принесли вот эту пиццу. Андрей Сергеевич оказался абсолютно стойким оловянным солдатиком, а я сказала: «Ну уж нет! Я попробую». Когда я попробовала эту пиццу, то поняла, что это сумасшедшее удовольствие. Дело в том, что в закваску добавлена ржаная мука, совсем чуть-чуть. Она практически не чувствуется в тесте, но придает ему невероятную структуру, «хрустящесть», ореховый привкус и все на свете! Ради этой пиццы стоило нарушить диету!

ДЛЯ ТЕСТА:

- 500 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- 150 Г РЖАНОЙ МУКИ
- 4 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ТЕПЛОГО МОЛОКА
- 4 Ч. ЛОЖКИ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200 Г МЯГКОГО КОЗЬЕГО СЫРА
- 200 Г РУКОЛЫ
- 1 ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ (100 Г)
- 100 Г ОЛИВОК
- 1 СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК БАЗИЛИКА
- СОК 1/2 ЛИМОНА
- 8 СТ. ЛОЖЕК ОЛИВКОВОГО МАСЛА

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 220 °С.

1 В большую подогретую миску влейте 150 мл теплой воды и разведите дрожжи.

2 Всыпьте ржаную муку, вымесите и поставьте на 30 минут в теплое место.

3 Добавьте в опару теплое молоко, оливковое масло, соль, 350 мл теплой воды, пшеничную муку и замесите тесто. Поставьте тесто на 2 часа в теплое место.

4 Мякоть французского багета измельчите в миксере.

5 Козий сыр нарежьте кружками, полейте его 2 ст. ложками оливкового масла.

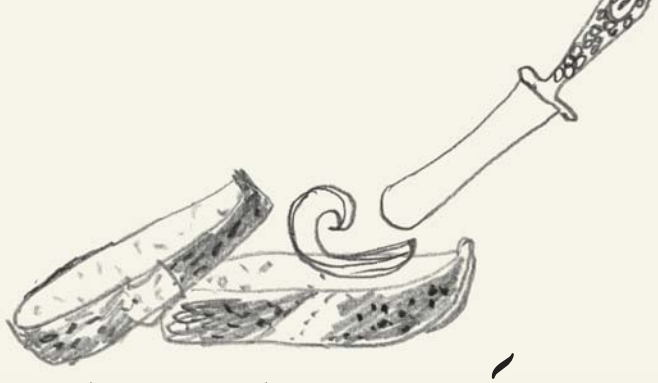
6 Из оливок удалите косточки, перец чили измельчите, залейте оливки с перцем 4 ст. ложками оливкового масла.

7 Разделите тесто на 2 части, раскатайте одну часть в тонкий пласт и выложите его на смазанный оливковым маслом противень.

8 Присыпьте тесто частью хлебной крошки, разложите козий сыр, снова посыпьте крошкой, затем выложите оливки вместе с оливковым маслом и перцем чили.

9 Выпекайте в разогретой духовке 6–8 минут.

10 Готовую пиццу посыпьте измельченным базиликом, рукколой, сбрызните оставшимся оливковым маслом и лимонным соком.



Ирландский хлеб на соде

- 500 г муки с отрубями
- 50 г изюма
- 50 г очищенных семян подсолнуха
- 450 мл нежирного кефира
- 1 ст. ложка пшеничной муки
- 1 ст. ложка кунжутного семени
- 1 ч. ложка соды
- 1 ч. ложка морской соли

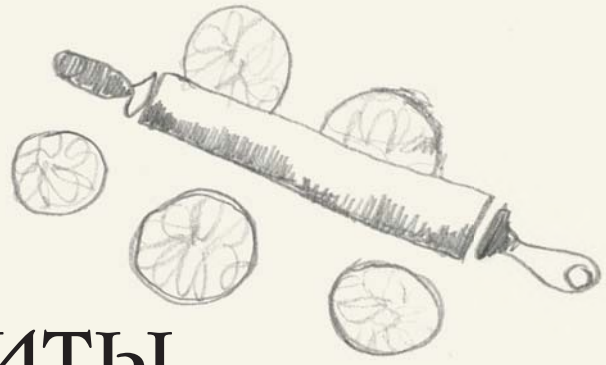
Этот хлеб — гениальная находка для тех, у кого в наше аллергенное время есть непереносимость дрожжей. В Ирландии вообще очень интересная кулинария: там много готовят на пиве, к тому же они больше, чем другие жители Великобритании, сохранили средиземноморскую культуру. Когда-то они были частью Римской империи, и мне кажется, что в их кулинарии чувствуется римское влияние: ирландцы используют гораздо больше травок, приправ, чем англичане. Ведь та, традиционная, не сегодняшняя, не современная кухня, которая семимильными шагами идет впереди планеты всей, используя достижения французов, итальянцев, китайцев, японцев, да кого угодно, а вот та старая английская кухня была все-таки довольно плоская и бедная на вкус. Я думаю, что в XIX веке для англичан, точно так же, как и в России для нас, готовили французы — приезжали и учили готовить, у кого-то были какие-то итальянские повара, простые же люди ели очень тяжелую и совсем неразнообразную пищу. А у ирландцев все-таки, мне кажется, всегда было все несколько иначе.

У меня ирландский хлеб на соде всегда получается по-разному.

Самое главное — не месить сильно тесто руками, не вымешивать его, делая идеально гладким, как если бы вы работали с дрожжевым тестом, потому что это убивает такой хлеб.

Духовку предварительно разогрейте до 200 °C.

1. Муку с отрубями просейте, верните в нее отруби, которые остались в сите, добавьте соду, соль и все перемешайте.
2. Влейте кефир и замесите тесто.
3. Семена подсолнуха и кунжута слегка подсушите на сухой сковороде или в духовке.
4. Изюм замочите на несколько минут в воде, затем отожмите.
5. Добавьте в тесто все семечки и изюм, еще раз вымесите.
6. Присыпьте пшеничной мукой форму для выпечки или противень, выложите в нее тесто, сформировав круглую буханку.
7. Сделайте на тесте глубокий надрез крест-накрест, присыпьте мукой и выпекайте хлеб в разогретой духовке 40–45 минут.



Питы

- 500 г муки
- 50 г дрожжей
- 2 ст. ложки оливкового масла
- щепотка сахара
- 1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

1. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды, добавьте 2 ст. ложки муки, соль, сахар и оливковое масло, перемешайте и оставьте на 10 минут.

2. Оставшуюся муку просейте, добавьте ее к дрожжам и, понемногу вливая теплую воду (около 100 мл), замесите мягкое воздушное тесто. Накройте посуду с тестом мокрым полотенцем или затяните пленкой и оставьте подходить.

3. Через час-полтора обомните тесто, разделите его на 12 частей и дайте постоять еще 30 минут.

4. Раскатайте лепешки, уложите по одной или по две на противень, сбрызните водой и выпекайте в разогретой духовке по 8 минут.

Мармайт

Дрожжевой экстракт, представляющий собой темно-коричневую, густую, с резким соленым и каким-то еще почти необъяснимым вкусом. Гордость английской пищевой промышленности, повседневный продукт британцев, практически не принятый жителями материка. Появился на свет в XIX веке благодаря немецкому физику Юстасу фон Либиху, обнаружившему, что бесполезный экстракт дрожжей, образующийся от варки пива, после нехитрых манипуляций оказывается похож на некую мясную пасту со странным, но небезынтересным вкусом. Едят мармайт с хлебом, намазывая очень тонким слоем на тост с маслом или макая в него пресные крекеры. Зимой хорошо идет в качестве основы для терпкого горячего напитка — ложка пасты на стакан кипятка. Благодаря содержащимся в нем витаминам группы В мармайт долгое время являлся обязательной едой для школьников, больных и военных.

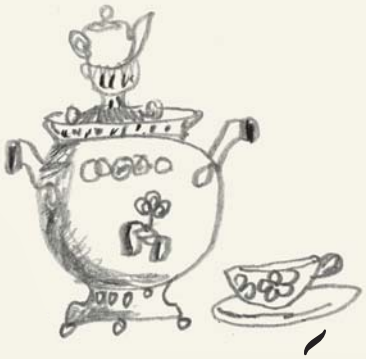
- 250 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 желток
- 250 мл молока
- 1–2 ст. ложки мака
- 1 ст. ложка меда
- 1 пакетик дрожжей
- 1/2 ч. ложки морской соли

Хала с маком

Халу я впервые попробовала в Минске, и она была прекрасна. Как ни странно, потом такую же вкусную я пробовала в Австрии, в Тироле. Там ее точно так же заплетают косичками, но один пекарь печет с кардамоном, с изюмом, другой добавляет в нее шоколад… Тесто очень простое, и все же совершенно непонятно, откуда у меня в юности брались силы и охота с ним возиться. Интересно было раскусить, как сделать косичку той же формы, что и магазинная. На самом деле тесто делится на 4 части (те, у кого длинные волосы, знают косичку «колосок» — это практически та же самая история), и крайнюю полосу нужно все время забирать внутрь. У меня не сразу получилось, но потом гордости моей не было предела. Кусок такой теплой халы со сливочным маслом и кофе с молоком — это чистое блаженство!

Духовку предварительно разогрейте до 200 °C.

1. Дрожжи с медом разведите в 150 мл теплой воды, добавьте немного муки. Замесите опару, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 20 минут.
2. 250 мл молока подогрейте, добавьте в него сливочное масло.
3. Яйцо слегка взбейте.
4. Добавьте в опару молоко с маслом, яйцо, введите оба вида муки и соль. Вымесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2 часа.
5. Разделите тесто на 4 части. Раскатайте каждую часть в прямоугольник и сверните трубочкой.
6. Скрепите получившиеся колбаски у основания. Сплетите косу и оставьте на полчаса.
7. Желток взбейте с оставшимся молоком, смажьте тесто и присыпьте маком.
8. Выпекайте халу 10 минут при температуре 200 °C, затем убавьте температуру до 180 °C и продолжайте выпекать еще 25–30 минут.



Расстегай

- 600 г семги или лосося
- 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста (450 г)
- 3 вареных яйца
- Большой пучок тархуна
- Пучок петрушки
- 1 сырой желток
- Сок 1/2 лимона
- 90 мл 11%-ных сливок
- 4 ст. ложки вареного риса
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1/4 ч. ложки любого свежемолотого перца
- 1/4 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 190 °C.

1. Рыбу нарежьте кубиками размером 1–2 см, уложите в глубокую посуду, добавьте лимонный сок, оливковое масло, по щепотке соли и перца и половину веточек тархуна. Перемешайте все и поставьте в холодильник на полчаса.

2. Тесто разморозьте и на присыпанной мукой поверхности раскатайте как можно тоньше.

3. Сделайте из бумаги шаблон в виде рыбы, положите на тесто и вырежьте из теста рыбу, отступая от шаблона на 1 см.

4. Желток слегка взбейте, смажьте им тесто и уложите на края «рыбы» полоски теста, чтобы получился бортик.

5. Застелите противень бумагой для выпечки, смажьте ее растительным маслом, уложите рыбу из теста в противень и выпекайте в разогретой духовке 8–10 минут.

6. Раскатайте второй пласт теста и вырежьте из него по бумажному шаблону нос и хвост рыбы.

Из оставшегося теста с помощью стаканчика с тонкими краями вырежьте небольшие кружки.

7. Вареные яйца измельчите вилкой, добавьте сливки, рис и мелко нарезанную зелень, по щепотке соли и перца и все хорошенько вымешайте.

8. Добавьте замаринованную рыбу и еще раз перемешайте.

9. Выложите начинку на пропеченное тесто и равномерно распределите.

10. Сверху положите вырезанные из теста нос и хвост рыбы, на туловище выложите кружки, укладывая их друг на друга так, чтобы получилась «чешуя». Смажьте всю поверхность желтком. Сделайте из теста маленький кружок, положите на него перчинку — получится глаз.

11. Выпекайте пирог 5 минут при температуре 190 °C, а затем убавьте температуру до 150 °C и выпекайте еще 15 минут.

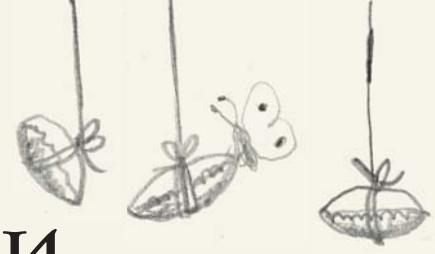
Смаженка

Белорусский открытый пирог, внешним видом и способом приготовления отдаленно напоминающий итальянскую пиццу. Основа пирога — раскатанное в лепешку пухлое тесто, на которое выложена начинка из картошки, сала, ветчины, помидоров, лука, а если быть честным — из всего, что попадется под руку. Главные и незыблемые правила — дрожжевое тесто и свиное сало, на котором обжаривается начинка.

Готовим с Копполой пирожки. 1997

Тренинг в академии. Лондон. 1997

Выпуск Лондонской академии музыкального и драматического искусства. 1998



Пирожки с творогом

400 Г НЕЖИРНОГО ТВОРОГА
170 Г ОХЛАЖДЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
150 Г МУКИ
1 ЯЙЦО
50 Г САХАРА (или сахарной пудры)
30 Г ИЗЮМА
2 СТРУЧКА ВАНИЛИ
1½ СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА
½ Ч. ЛОЖКИ ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

Это рецепт все той же Надежды Ивановны, мамы молодого человека, с которым мы дружили, умевшей сварить кашу из топора. Творог придает этому тесту немножко «хрустящести» и даже слоистости, не такой, конечно, как в обычном слоеном тесте, но с творогом оно получается гораздо легче, чем просто песочное или сдобное, дрожжевое.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 200-220°С.

1. 150 г охлажденного сливочного масла натрите на крупной терке.
2. Муку просейте через сито, соедините со 150 г творога и сливочным маслом, добавьте 1 ст. ложку сахара и ванильный экстракт и перемешивайте миксером с насадкой для теста сначала на самой маленькой, а затем на самой большой скорости.
3. Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесите руками, затем отправьте минимум на час в холодильник.
4. Отделите белок от желтка.
5. Стручки ванили разрежьте вдоль, выньте из них семена.
6. Приготовьте начинку: белок взбейте со щепоткой соли и перемешайте с оставшимся сахаром и творогом, семенами ванили и изюмом.
7. Охлажденное тесто раскатайте в пласт, половину разрежьте на маленькие квадраты, а из оставшейся части вырежьте кружки.
8. Взбейте желток с молоком и смажьте края теста. На середину каждого кусочка выложите немного начинки и слепите пирожки.
9. Противень смажьте оставшимся сливочным маслом и присыпьте мукой.
10. Выложите пирожки в противень, смажьте их желтком с молоком. Выпекайте в разогретой духовке 25 минут.

НАДЕЖДА ИВАНОВНА С ТАКИМ ТЕСТОМ ДЕЛАЛА И РОГАЛИКИ.

А я сейчас с ним делаю палочки с сыром: раскатываю тесто в пласт, смазываю его желтком, присыпаю натертым сыром и закручиваю спиральками — получается очень вкусно. Или раскатываю в круг, нарезаю его как солнышко, лучиками-треугольничками, чтобы основание было сантиметров 10, на основание выкладываю какую-нибудь начинку — либо варенье, либо кусочки фруктов (слив, абрикосов), либо сыр или творог с тмином, зеленью, с изюмом, чтобы сладкий был, — что угодно, и закручиваю в рогалики.

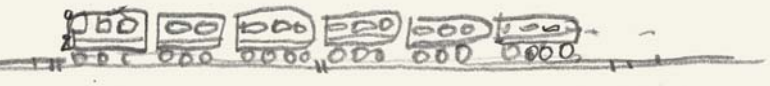
ЧТОБЫ МАСЛО ЛУЧШЕ НАТИРАЛОСЬ, ЕГО НУЖНО НЕ ПРОСТО ОХЛАДИТЬ, А СЛЕГКА ЗАМОРОЗИТЬ.

Литовские картофельные блины со сметаной

- 8–10 КАРТОФЕЛИН
- 1 БОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА
- 100 Г СМЕТАНЫ
- 3–4 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ДЛЯ ЖАРКИ
- 2 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА
- 1 СТ. ЛОЖКА МУКИ
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

Когда не было границы, а был еще СоветскийСоюз, от Минска до Вильнюса можно было доехать за 1 час 50 минут. Поезд шел быстро, он делал всего несколько остановок, и это было очень здорово. Мы иногда ездили в Вильнюс на рынок, потому что Польша там совсем рядом, и можно было купить на рынке вещи дешевле, чем, например, в Минске. И, естественно, просто поесть по-другому, потому что там всегда жизнь была более западная — кафе, пивоварни свои. А блинчики картофельные какие там делали!.. Они отличаются от белорусских, просто другой вкус. Я много ела всяких драников и в Минске, и в Витебске и в деревнях разных бывала, смотрела, как их готовят. Я думаю, секрет в том, что литовцы очень хорошо отжимают картошку, удаляя лишнюю жидкость и крахмал, благодаря чему получается очень хрустящая корочка и нежная мякоть внутри.

Как-то я приехала со своим белорусским приятелем на Дон, и мама решила его удивить. Она натерла картошки, добавила сливочное масло, и яйца, и сметану, и еще что-то. Ну он, конечно, съел и сказал, что очень вкусно, но есть это было совершенно невозможно. Это были какие-то блины, в которых картошка совершенно не нужна была. В картофельных блинах самый смак в том, что их основа — картошка. Чем меньше остальных ингредиентов — ну, понятно, не обойтись без натертой луковицы и яйца — тем лучше. Я иногда вообще делаю на одном белке, без желтка.



1. Картофель и лук почистите, натрите на мелкой терке, затем уберите ложкой лишнюю жидкость с поверхности натертой массы.

2. Влейте молоко, посолите, поперчите, всыпьте муку и перемешайте. Можно добавить побольше муки — тогда блины получатся более плотными.

3. Разогрейте в сковороде оливковое масло, ложкой выкладывайте картофельную массу и обжаривайте с двух сторон, а затем перекладывайте блины на тарелку с бумажным полотенцем, чтобы убрать излишки жира.
Подавайте со сметаной.

Пирожки с картофелем, фетой и розмарином

- 420 г пшеничной муки
- 3 клубня картофеля
- 250 г охлажденного сливочного масла
- 1/2 банки феты в масле (120 г)
- 8 зубчиков чеснока
- 1 желток
- небольшой пучок укропа
- 2 веточки розмарина
- 2 ст. ложки молока
- 1 ч. ложка коричневого сахара
- 1 ч. ложка оливкового масла
- щепотка смеси нескольких видов перца
- щепотка свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 220 °С.

1 Чеснок почистите и выложите на лист фольги.

2 Добавьте листья розмарина, слегка посолите, поперчите смесью нескольких видов перца и сбрызните оливковым маслом. Плотно заверните фольгу и отправьте в разогретую духовку на 15 минут (чеснок должен стать мягким).

3 400 г муки перемешайте с сахаром и 1/4 ч. ложки соли.

4 Добавьте охлажденное сливочное масло и порубите все в крошку.

5 Сделайте в муке с маслом углубление, влейте туда 6–8 ст. ложек ледяной воды и вымесите тесто. Если необходимо, добавьте еще немного ледяной воды. Сформируйте из теста шар, заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 15–20 минут.

6 Картофель вымойте и отварите в мундире, затем почистите и нарежьте кубиками.

7 Укроп измельчите.

8 Смешайте картофель с фетой, укропом, щепоткой соли и черного перца.

9 Добавьте запеченный чеснок с розмарином и все вместе разомните в пюре.

10 Рабочую поверхность присыпьте оставшейся мукой, порциями раскатайте тесто на небольшие, довольно тонкие (2–3 мм) лепешки и с помощью стакана вырежьте кружки. В центр каждого кружка положите картофельную начинку и защипните края.

11 Противень выстелите бумагой для выпечки, выложите в нее пирожки, смажьте их слегка взбитой смесью желтка с молоком.

12 Понизьте температуру в духовке до 190 °С и выпекайте пирожки 20 минут.

Блины с шоколадом

- 1 ПЛИТКА ШОКОЛАДА, КОТОРЫЙ ВАМ НРАВИТСЯ (100 Г)
- 100 Г МУКИ
- ГОРСТЬ ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ОРЕХОВ (любых любимых)
- 1 ЯЙЦО
- 1 ЖЕЛТОК
- 50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 50 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 350 МЛ МОЛОКА
- 50 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

1. Сливочное масло растопите.
2. Муку просейте со щепоткой соли.
3. Добавьте в муку яйцо и желток, влейте молоко и растопленное сливочное масло, вымешайте тесто. Оставьте его на полчаса.
4. Разогрейте сковороду с растительным маслом и испеките тонкие блины.
5. Шоколад растопите на водяной бане.
6. Смажьте блины шоколадом, сверните их, посыпьте орехами и сахарной пудрой.

Пирог на сидре

Четыре раза в месяц наша студенческая компания Белорусской академии искусств устраивала себе праздник. Это было святое, но мы могли себе позволить купить только белорусский сидр. Зелье было еще то! Отношения к нормандскому сидру оно не имело, но все равно было здорово. Мы покупали сидр, он продавался в бутылках 0,75, как шампанское, и обязательно банку майонеза. Кто-то мог принести кусок черного хлеба, кто-то картошки, кто-то еще чего-то, но это уже было не важно, главное — это сидр и майонез, сама я майонез никогда не ела, но у нас в компании был человек, который в тот момент без майонеза жить не мог.
С сидром же мы пекли и этот пирог.
С изюмом проблем не было, он был на рынке, и я ходила на рынок и покупала себе чернослив, курагу для кефирной диеты — это все было. Сейчас, конечно, уже рецепт пересмотрен и добавлены специи, но корица и ваниль раньше тоже были (ванильный сахар или ваниль в кристалликах).
У моей мамы после жизни в Тбилиси были целые залежи перетертых специй — именно для выпечки. Я точно знаю, что там были кардамон, корица и, наверное, мускатный орех или еще что-то, потому что в Тбилиси женщины пекли фантастически. И с собой в Минск я привезла мешочек со специями, на пару лет мне его хватило.

Такой пирог хорошо подавать со взбитыми сливками.

- 200 г муки
- 180 г размягченного сливочного масла
- 3 яйца
- 150 г черного изюма
- 150 г белого изюма
- 120 г сахара
- 500 мл яблочного сидра
- 3 гвоздики
- зерна из 2 стручков кардамона
- щепотка мускатного ореха
- 1/2 ч. ложки корицы
- 1/4 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

1. Весь изюм замочите в сидре на 5–10 минут.
2. Гвоздику, зерна кардамона, корицу и мускатный орех разотрите в ступке.
3. Сливочное масло с сахаром взбейте в нежную воздушную массу.
4. Не переставая взбивать, по одному введите яйца, после каждого яйца добавляйте по одной ложке муки.
5. Всыпьте специи и соль, оставшуюся муку и все вымешайте.
6. Добавьте изюм вместе с 1–2 ст. ложками сидра, перемешайте.
7. Выложите тесто в высокую форму, выстеленную бумагой для выпечки.
8. Уменьшите температуру в духовке до 190 °С и выпекайте пирог 50–60 минут.

Пирог с ягодами

- 200 г муки
- 175 г охлажденного сливочного масла
- 125 г красной смородины
- 125 г малины
- 125 г голубики
- 125 г ежевики
- 60 г сахара
- 2 ст. ложки молока
- 1 ст. ложка растительного масла

Духовку предварительно разогрейте до 200 °C.

1. Охлажденное сливочное масло нарежьте кубиками.
2. Муку просейте, всыпьте в блендер, добавьте 1/2 ч. ложки сахара, порубленное сливочное масло и 2 ст. ложки ледяной воды и взбивайте насадкой для теста на медленной скорости, затем влейте еще 2 ст. ложки ледяной воды и увеличьте скорость.
3. Когда масса станет однородной, немного вымесите тесто руками, заверните его в пленку и положите минимум на час в холодильник.
4. Охлажденное тесто сначала разомните руками, а потом раскатайте в большой пласт толщиной 3 мм. Края могут получиться неровными, это будет выглядеть даже более аппетитно.
5. Смажьте растительным маслом разъемную форму и уложите в нее тесто так, чтобы получились высокие бортики.
6. Выложите ягоды, слегка присыпьте сахаром и загните края теста, накрыв им ягоды (середина должна остаться открытой).
7. Смажьте тесто молоком и посыпьте оставшимся сахаром.
8. Выпекайте в разогретой духовке 30–35 минут.

Смело берите полкило любых ягод, которые у вас есть под рукой!

Что касается теста, то его можно хранить в морозильнике до 2 недель, оно от этого только выиграет.

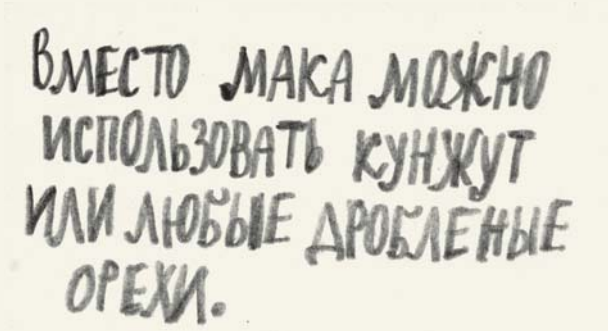
Scones

Маленькие свежие пресные пышки, приготовленные из примитивного теста (молоко, сливочное масло, мука). С добавлением в них сухофруктов больше напоминают кекс. Сконы едят во время чаепития, разрезая вдоль и намазывая на половинки клубничный джем, девонширские сливки или мед. Свое название булочки ведут от шотландского аббатства Scone Abbey, которое в XI веке было местом коронации всех местных правителей. Считается, что именно в аббатстве первыми придумали печь пресные лепешки, тогда еще из овсяной или ячменной муки.

Сырное печенье с маком

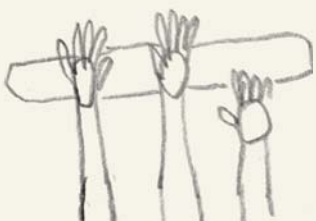
- 210 г муки
- 165 г пармезана (или любого другого сыра)
- 165 г размягченного сливочного масла
- 1 яйцо
- 1–2 ст. ложки мака
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1/2 ч. ложки молотой сладкой паприки
- 1/2 ч. ложки сахара
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя
- 1/4 ч. ложки морской соли

В Лондоне я была уже не бедной студенткой, а скорее, студенткой состоятельной, потому что у меня был роман с Кончаловским. Денег у меня хватало на то, чтобы собирать дома народ, пить вино, угощать друзей. Наш курс был интернациональным, и я подружилась с одной девочкой, ее звали Нила, она была из Бельгии. И однажды она принесла нам такое печенье. Как все абсолютно нормальные европейские люди, она и рецептом поделилась. Я слабо себе представляю такую историю, честно говоря, в Тбилиси или Баку. Там так легко тебе сразу рецепт бы не дали. А она не просто все рассказала — у нас это еще и превратилось в «вечеринку печенья», biscuit party. Мы испекли, наверно, видов шесть или семь печенья. В принципе, смысл в том, чтобы брусочек, который мы обваливаем в маке, потом разрезать на диски, а добавлять можно сыр, немножко перца чили, чтобы было остренько, свежемолотого черного перца или вообще обвалять в кунжутном семени. Можно сделать его сладким, просто добавив чуть-чуть сахара. В целом это просто замечательное послушное тесто, поэтому и на закуску такое печенье прямо-таки улетает!



Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1. Муку просейте через сито прямо на разделочную доску, добавьте разрыхлитель, паприку, соль, сахар, все перемешайте.
2. Пармезан натрите на мелкой терке.
3. Размягченное сливочное масло и сыр добавьте к муке и вымешайте тесто, затем разделите его пополам, сформируйте две колбаски диаметром 5–8 см, заверните их в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.
4. Яйцо слегка взбейте вилкой.
5. Выньте тесто из пленки, промажьте со всех сторон яйцом и обваляйте в маке. Если есть время, можно подержать в холодильнике еще 30 минут.
6. Противень застелите бумагой для выпечки, смажьте ее растительным маслом.
7. Тесто нарежьте кружками толщиной в полсантиметра, уложите в противень и выпекайте в разогретой духовке 12–15 минут.



- 210 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 170 Г МУКИ
- 150 Г МЕЛКОГО САХАРА
- 2 ЯЙЦА
- 30 Г РЕЗАННОГО ХЛОПЬЯМИ МИНДАЛЯ
- 1 СТ. ЛОЖКА МОЛОКА
- 1 Ч. ЛОЖКА РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- 1 Ч. ЛОЖКА ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА

Шведский кекс

Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

1. 150 г сливочного масла взбейте со 125 г сахара.
2. Введите яйца, ванильный экстракт, разрыхлитель и 150 г муки и вымешайте.
3. Влейте 5 ст. ложек воды и еще раз перемешайте.
4. Смажьте длинную форму сливочным маслом, выложите в нее тесто и отправьте в разогретую духовку.
5. Растопите в сковороде 50 г сливочного масла, добавьте оставшийся сахар и муку, молоко и миндальные хлопья. Осторожно помешивая, доведите все до кипения.
6. Через 30 минут выньте кекс из духовки, полейте его миндальной массой, верните в духовку и выпекайте еще 5 минут при той же температуре.

Девонширские сливки

Очень жирные сливки, практически крем, достигшие своей плотной консистенции благодаря быстрому нагреванию и медленному охлаждению. Название свое получили от графства Девоншир, расположенного на юго-западе Великобритании и знаменитого своими заливными лугами и молочными фермами. Правда, последние годы производство девонширских сливок расползлось и на соседние графства и по меркам Евросоюза лучший сливочный крем теперь делают в графстве Корнуэлл, но англичан не сбить с толку глобализацией. Девонширские сливки не добавляют в чай, а намазывают на разрезанные вдоль булочки-сконы и на оладьи.

Сливочные булочки с малиной

- 500 г малины
- 300 г муки
- 300 мл 33%-ных сливок
- 300 мл 35%-ных сливок
- 4–5 ст. ложек сахара
- 2 ст. ложки молока
- 1–2 ст. ложки растительного масла
- 2 ч. ложки листьев тимьяна
- 1 1/2 ч. ложки разрыхлителя
- щепотка морской соли

Эти булочки — мои первые попытки приготовить дома scones, обязательную составляющую традиционного английского чаепития. Five-o'clock tea — одно из двух моих самых сильных впечатлений, когда я впервые оказалась в Лондоне. А первое впечатление — это лондонские парки. Мы прилетели с Мальты и сразу побежали в парк, который называется Сент-Джеймс. Если погода стоит хорошая, мягкая, как было тем летом, то парк Сент-Джеймс — это буйство цветов, красок, роз, жасмина, каких-то других немыслимых цветов. Как все это подстрижено, ухожено, какие там чудесные лебеди в пруду и даже голуби, которых кормят дети! В общем, я была так потрясена, что у меня не было слов и отнимались ноги. Второе же впечатление — это был five-o'clock tea. Это такой особый праздник, после которого не хочется ни ужинать, ни даже завтракать...

Кружки из теста удобно вырезать бокалом с острыми краями.

Five-o'clock tea

Это не только сумасшедше заваренный чай, это целая процедура: вначале в чашку наливается немного молока (я тогда впервые попробовала чай с молоком), а потом уже чай, если это high чай, то к нему подается бокал шампанского. Чай обязательно сопровождают закуски: finger sandwiches (маленькие сэндвичи), потом булки-сконы, а потом пирожные. Именно в такой последовательности надо все это поглотить. На этажерке с сэндвичами обязательно должен быть один с огурцом, и непременно с яйцом, и с семгой. Бывают еще какие-то вариации, но эти — обязательная классика. Булочки подаются с девонширскими сливками — такие умопомрачительные сливки я ела только на Дону: когда сепараторные сливки постоят день-два в холодильнике, они превращаются в такое вот... Как утверждает мой муж, в Девоншире делают это гораздо лучше, чем у нас, но он просто не был на Дону! К булочкам еще подают разные джемы. В общем, это испытание не для слабых. Лучший five-o'clock tea либо в больших старых отелях, либо нужно идти в Fortnum&Mason — старинный гастроном, в котором королева заказывает себе чай, кофе и варенье.

Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

1. Муку просейте с разрыхлителем, добавьте 2 ст. ложки с горкой сахара, соль и тимьян и перемешайте.
2. Тонкой струйкой влейте 33%-ные сливки, вымешивая на медленной скорости, затем добавьте молоко и увеличьте скорость.
3. Когда тесто станет однородным, выложите его на доску, присыпанную мукой, и вымесите руками.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 1 см и вырежьте из него небольшие кружки. Положите один кружок на другой и скатайте из них булочку.
5. Уложите булочки на смазанный растительным маслом противень, прижмите слегка ладонью и выпекайте в разогретой духовке 15–20 минут.
6. Взбейте 35%-ные сливки с оставшимся сахаром.
7. Разрежьте готовые булочки горизонтально пополам, выложите на одну половину слой взбитых сливок, сверху 5–6 ягод малины, затем еще немного сливок и накройте второй половиной булочки.

Шоколадный рулет с малиновым кремом

- 5 ЯИЦ
- 225 Г ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА
- 3 ГОРСТИ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ
- 140 Г САХАРА
- 500 МЛ ЖИРНЫХ СЛИВОК
- 2 СТ. ЛОЖКИ САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 СТ. ЛОЖКА КОФЕЙНОГО НАПИТКА
- 1 СТ. ЛОЖКА КАКАО-ПОРОШКА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

Это тоже типичная английская история, хотя сами англичане называют этот рулет швейцарским — почему, я не знаю, но это страшно популярная вещь в Англии, особенно его любят дети. Однажды в гостях я видела, как такой рулет приготовил мальчик 8 лет, это абсолютная магия, что у него все получилось: рулет постоял, пропитался, и потом его разрезали к чаю. Рулет был абсолютно идеальной формы, такого нежно-нежно бледно-желтого цвета с красным малиновым вареньем. А у малинового варенья вообще фантастический вкус и аромат, я его люблю гораздо больше, чем клубничное. Ну а я сделала шоколадный рулет, чтобы он был более праздничным, — просто добавила горький шоколад, какао, а из малины приготовила крем. Потому что рулет с малиновым вареньем — это совсем просто, а я чуть-чуть поднялась, на пару ступенечек!

ГЛАВНОЕ НЕ ПЕРЕДЕРЖАТЬ РУЛЕТ В ДУХОВКЕ — ИНАЧЕ ОН БУДЕТ ЖЕСТКИМ!

Для взрослых вместо кофейного напитка можно добавить растворимый кофе или 1/2 чашки эспрессо. Рулет можно посыпать не какао, а сахарной пудрой и украсить малиной.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1 Шоколад поломайте на маленькие кусочки, выложите в небольшую кастрюлю, добавьте кофейный напиток, влейте 5 ст. ложек горячей воды, затем растопите на водяной бане. Пока шоколад топится, ложкой его перемешивать не нужно, можно только слегка встряхивать кастрюлю.

2 Отделите белки от желтков. Белки отправьте в холодильник.

3 В чаше комбайна соедините желтки с сахаром и взбивайте, пока масса не посветлеет.

4 Не прекращая взбивать, добавьте растопленный шоколад и взбивайте еще пару минут.

5 Белки немного посолите и взбейте миксером в крепкую пену.

6 Вмешайте взбитые белки в шоколадное тесто.

7 Выстелите противень бумагой для выпечки, равномерно распределите в нем тесто и отправьте в разогретую духовку на 12 минут.

8 Смочите чистое полотенце холодной водой, отожмите и накройте готовый корж. Оставьте на несколько минут.

9 Сливки взбейте венчиком. Как только масса начнет густеть, введите 1 ст. ложку сахарной пудры и продолжайте взбивать. Затем введите вторую ложку пудры и еще раз взбейте.

10 Малину слегка разомните, добавьте к взбитым сливкам и перемешайте.

11 Выложите на корж взбитые сливки с малиной (немного сливок оставьте) и сверните в рулет при помощи бумаги для выпечки.

12 Переложите рулет на блюдо, отделите бумагу, украсьте взбитыми сливками, посыпьте какао и отправьте в холодильник.

Пирожное «Клубничный Наполеон»

- 400 г клубники или любых свежих ягод
- 225 г муки
- 185 г охлажденного сливочного масла
- 150 мл сливок
- 125 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1 стручок ванили
- щепотка морской соли

Этот «Наполеон» делается на основе маминого рецепта быстрого слоеного теста. Я не знаю, взяла ли мама у кого-нибудь этот рецепт или составила его сама. Для рецептов у нее было несколько кулинарных тетрадей. Как сейчас помню, одна из них — желтая, на первой странице были «Московские пончики», и именно в этой тетради был записан рецепт быстрого «Наполеона». Честно говоря, в нашем русском варианте, когда получается пропитанный кремом «мокрый» торт, нет смысла возиться с настоящим слоеным тестом, потому что оно все равно не остается хрустящим. В традиционном французском «Наполеоне» все слои должны хрустеть, и собирается он перед подачей. Там само тесто чуть-чуть повыше, поэтому внутренние слои держатся. Мы же обычно делаем много коржей, и они превращаются в нечто очень нежное, сочное, пропитанное кремом с ароматом ванили.

Самое главное — порубить тесто и отправить его в холодильник минимум на 30 минут, а можно и на всю ночь.

Потом тесто надо вынуть, разделить и, пока мы работаем с одной частью (раскатываем, отправляем в духовку), остальные нужно держать в холодильнике, чтобы они не успевали нагреваться. Больше никаких секретов в этом рецепте вообще нет.

Духовку предварительно разогрейте до 200 °C

1. Муку смешайте с 25 г сахарной пудры и солью.
2. Охлажденное сливочное масло порубите и разотрите его вместе с мукой в крошку, влейте 1/2 стакана воды и лимонный сок и замесите тесто.
3. Раскатайте тесто в пласт, уложите на пергамент и отправьте на час в холодильник.
4. Нарежьте охлажденное тесто небольшими прямоугольниками, чтобы получилось четное количество, и выложите на противень, выстеленный пергаментом.
5. Яйцо взбейте.
6. Смажьте каждую полоску теста взбитым яйцом, присыпьте сахаром и отправьте в разогретую духовку на 15 минут.
7. Стручок ванили раскройте и выньте ножом семена.
8. Сливки взбейте вместе с 75 г сахарной пудры и семенами ванили, затем отправьте в холодильник на 15–20 минут.
9. Клубнику нарежьте четвертинками.
10. Остывшие полоски теста разрежьте вдоль на две части.
11. Смажьте одну полоску взбитыми сливками, выложите сверху немного клубники, накройте тестом, затем снова слой сливок, клубники и теста — для каждого пирожного понадобятся 4 разрезанные полоски. Верхний слой теста не смазывайте сливками, а только присыпьте оставшейся сахарной пудрой.

Лимонные эклеры

Раньше лимонные эклеры мы всегда начиняли заварным кремом, который делали с добавлением манки или муки (теперь мне кажется, что гораздо грамотнее добавлять крахмал, чем муку, — получается нежнее), или вечной вареной сгущенкой, растертой со сливочным маслом. Сейчас мне больше нравится патисьер — это тоже заварной крем, но он сложный, его нужно научиться заваривать, не добавляя муку.

ДЛЯ ТЕСТА:

- 3 ЯЙЦА
- 100 Г МУКИ
- 100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- ЩЕПОТКА САХАРА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

ДЛЯ КРЕМА:

- 2 ЛИМОНА
- 175 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
- 125 Г САХАРА
- 5 ЖЕЛТКОВ

ДЛЯ КАРАМЕЛИ:

- 2 ЛИМОНА
- 150 Г САХАРА

ЕСЛИ ЭКЛЕРЫ НЕ ПОЛУЧАЮТСЯ, ВСЕ РАВНО ПЫТАЙТЕСЬ ИХ ДЕЛАТЬ, ПОТОМУ ЧТО ЭТО ТЕСТО НУЖНО ПОНЯТЬ, тогда оно перестанет быть капризным. Все дело в яйцах — они бывают разного размера, а в этом рецепте очень важно количество: если яиц не доложить, то эклеры получатся суховатыми и даже жестковатыми, а если переложить, то они выйдут слишком влажными и расползающимися, не будут держать форму. Поэтому последнее яйцо нужно предварительно разбить и вводить по 1 чайной ложке.

С ТАКИМ ТЕСТОМ МОЖНО ДЕЛАТЬ ЧТО УГОДНО, НАПРИМЕР, НАЧИНЯТЬ САЛАТОМ ОЛИВЬЕ, или рыбным тартаром, или паштетом. А если в это тесто добавить пару столовых ложек натертого пармезана или грюйера, то можно из кондитерского мешка отсадить крошечные плюшки, диаметром 2–3 см, и подавать как закуску к аперитиву или к вину. Плохи они только тем, что очень трудно остановиться!

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1. Муку просейте через сито дважды; просеивая второй раз, добавьте по щепотке соли и сахара.
2. 85 г сливочного масла растопите в 180 мл горячей воды, всыпьте муку и перемешивайте до однородного состояния.
3. Яйца слегка взбейте и понемногу вводите их в тесто, не переставая мешать, пока тесто не станет гладким и блестящим.
4. Смажьте противень оставшимся сливочным маслом и выкладывайте тесто столовой ложкой, предварительно опуская ее в холодную воду.
5. Отправьте противень в разогретую духовку на 15 минут, затем убавьте температуру до 150 °С и выпекайте еще 10 минут.
6. Для крема натрите на мелкой терке цедру 2 лимонов, отожмите сок.
7. Разотрите масло с сахаром, по одному введите 5 желтков, цедру и сок лимонов, вымешайте.
8. Поставьте посуду с кремом на водяную баню и мешайте не переставая, пока крем не загустеет, затем протрите его через сито.
9. Надрежьте эклеры сбоку и начините их кремом.
10. Ножом для чистки овощей снимите с двух оставшихся лимонов цедру длинными тонкими полосками.
11. Всыпьте в глубокую сковороду сахар, смочите его водой и поставьте на огонь. Когда сахар растворится, добавьте нарезанную лимонную цедру и сварите густую карамель. Украсьте ею эклеры.

Лондонский чизкейк

- 600 г сливочного сыра
- 150 г любого рассыпчатого печенья
- 150 г жирной сметаны
- 3 яйца
- 125 г мелкого сахара
- 90 г размягченного сливочного масла
- 1 лимон
- 3 яичных желтка
- 1 стручок ванили

У меня был друг из Швеции, Ким. Именно он в первый раз угостил меня лондонским чизкейком. Мы учились вместе в театральном институте, а он был настоящей шведской звездой: очень много снимался в сериалах и пел в мюзиклах. Хороший парень, очень симпатичный.
И как-то он говорит: «Пошли, выпьем чаю. Хочешь чего-нибудь такого?» А я все пыталась худеть, но он, поняв, что я еще не пробовала чизкейк, все же повел меня в кафе. И после того как принесли вот это вот божественное, для меня десерт с чаем стал настоящим ритуалом: я ходила, смотрела на эти чизкейки, ждала момента, когда же я, наконец, смогу разрешить себе очередной кусочек. Мы с Кимом делали вместе этюды, и, как только ему надо было завлечь меня на один из них, он приглашал меня на чай с чизкейком. И, честно говоря, мне лондонский чизкейк нравится гораздо больше, чем нью-йоркский. Отличие в том, что у лондонского в начинке нет муки и в целом более сливочная консистенция, а нью-йоркский более творожистый, я бы сказала.

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1 Печенье измельчите в блендере, добавьте 75 г сливочного масла и вымешайте до однородного состояния.

2 Разъемную форму смажьте оставшимся маслом, выложите в нее тесто и отправьте в холодильник.

3 Цедру лимона натрите на мелкой терке, из половинки лимона отожмите сок.

4 Сливочный сыр взбейте в миксере на небольшой скорости, добавьте яичные желтки и цедру лимона.

5 Увеличьте скорость и введите по одному яйца.

6 Добавьте 100 г сахара, половину зерен ванили и 1 ст. ложку лимонного сока. Еще немного увеличьте скорость миксера и вымешайте крем.

7 Тесто выньте из холодильника, выложите на корж крем и разровняйте.

8 Плотно оберните форму фольгой так, чтобы в щели не попала вода, поставьте в глубокий противень, залитый горячей водой на половину высоты формы, и отправьте в разогретую духовку на 45–50 минут.

9 Сметану перемешайте с оставшимся сахаром и зернами ванили.

10 На готовый пирог тонким слоем выложите сметанную глазурь, разровняйте и отправьте в духовку еще на 10 минут, затем остудите.

300 г черного шоколада
300 г грецких орехов
260 г размягченного сливочного масла
4 крупных яйца
200 г сахарной пудры
200 мл 35%-ных сливок
щепотка морской соли

Шоколадный торт с грецкими орехами

Я дружила с молодым человеком, у нас был роман, и вот 31 декабря его мама собралась куда-то в гости, так что мы должны были встречать Новый год романтично — вдвоем. Я по этому случаю напросилась к одной девчонке-минчанке — печь у нее этот шоколадный торт, и это был единственный раз, когда он у меня не получился. Почему-то он вышел очень плоским, наверное, я слишком сильно волновалась. Но надо отдать должное — молодой человек был чрезвычайно тактичным (а может быть, действительно был влюблен и ничего не заметил) и пел этому торту дифирамбы. Помню, не было шампанского (это был 92–93 год), уже начались тяжелые времена, и я тогда первый раз в своей жизни под бой курантов попробовала водку. Мы собирались идти гулять куда-то с его приятелями, к елке, на площадь, но я после этой рюмки моментально заснула. Он ушел гулять без меня, а я благополучно проспала до утра, проснулась — а на столе стоит этот нетронутый торт!

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1. Грецкие орехи измельчите в мелкую крошку.
2. Отделите белки от желтков. Белки отправьте в холодильник.
3. Шоколад растопите на водяной бане.
4. 250 г сливочного масла взбейте вместе с сахарной пудрой.
5. Не переставая взбивать, введите по одному 4 желтка, добавьте орехи, соль и растопленный шоколад.
6. Охлажденные белки взбейте в крепкую пену и введите их в орехово-шоколадную массу.
7. Смажьте разъемную форму для выпечки оставшимся сливочным маслом и выложите в нее тесто. Выпекайте торт в разогретой духовке 35 минут, затем остудите.
8. Сливки взбейте и украсьте остывший торт.

Торт «Дьявольское пирожное»

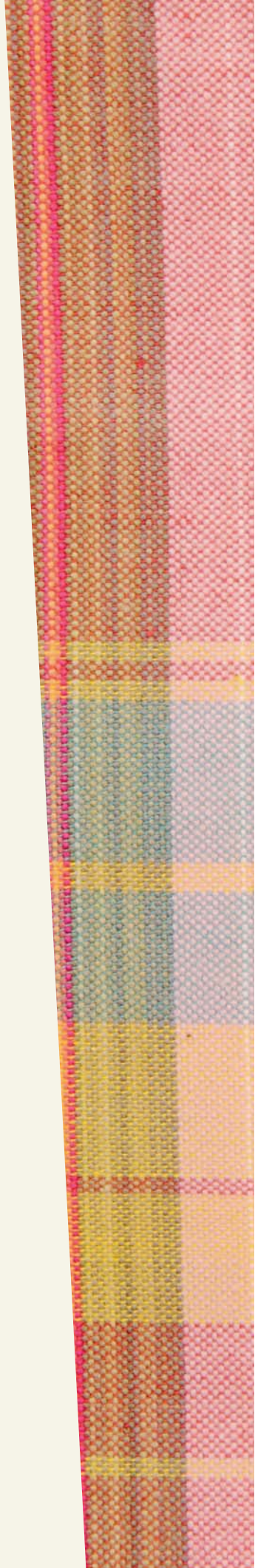
- 540 г размягченного сливочного масла
- 350 г сахара
- 300 г муки
- 250 г 70%-го черного шоколада
- 2 яйца
- 120 г какао-порошка
- 6 желтков
- 250 мл кефира
- 1–2 ст. ложки шоколадного ликера
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 1 ч. ложка ванильного экстракта
- 1/2 ч. ложки соды
- 1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 180 °C.

1. Какао залейте 250 мл горячей воды и вымешивайте до получения однородной массы (добавьте еще немного воды, если ее окажется мало).
2. 180 г сливочного масла взбейте с 200 г сахара, добавьте яйца, ванильный экстракт, 2 ст. ложки муки и ликер, все перемешайте.
3. Оставшуюся муку соедините с разрыхлителем, содой и солью и введите в сливочно-яичную массу.
4. Влейте кефир и разведенное какао, вымешайте.
5. Застелите большую форму бумагой для выпечки, смажьте сливочным маслом (10 г), выложите тесто и выпекайте в разогретой духовке 50–60 минут.
6. Шоколад растопите на водяной бане.
7. Взбейте миксером оставшиеся 350 г размягченного сливочного масла.
8. Желтки тоже слегка взбейте.
9. Влейте в небольшую кастрюлю 100 мл воды, всыпьте оставшийся сахар и на медленном огне сварите сироп.
10. Соедините сироп с желтками, добавьте взбитое масло и растопленный шоколад и вымешайте крем.
11. Готовый корж разрежьте по толщине на два, смажьте кремом и уложите коржи один на другой.

Pimm's

— фруктовый крюшон, придуманный в начале XIX века владельцем лондонского Устричного бара Джеймсом Пиммом. Сначала он готовил крюшон самолично, добавляя в джин кусочки фруктов и пряные травы, но спустя 30 лет, когда всем стало ясно, что новый напиток — редкая удача, Пимм запатентовал открытие и забутилировал напиток, тем самым прочно увековечив свое имя. Пить Pimm's принято в теплую погоду. Когда я начала учиться в лондонской театральной школе, у меня появилось много английских друзей, которые приглашали меня в гости, и оказалось, что англичане пьют не только пиво, как я думала, а любят еще и замечательный напиток Pimm's. Особенно мне запомнился Pimm's, который я попробовала во время карнавала на Портобелло роуд на вечеринке в маленьком зеленом садике на заднем дворе дома своих друзей. Его подавали в огромной хрустальной вазе, именно вазе, а не крюшоннице. На треть ваза была заполнена нарезанными персиками, абрикосами, клубникой, веточками мяты, и туда на глазах гостей вливались Pimm's и шампанское. Это производило неизгладимое впечатление, да и вкусно было так, что остановиться было нереально. После жаркого карнавала прохладный сад, вкуснейший освежающий Pimm's — настоящее английское счастье!



Глава 3.

Дом

162 Салат из свеклы с инжиром и моцареллой
163 Пирог из цукини
165 Равиоли с козьим сыром и зеленью
166 Кролик по-мюнхенски
167 Утка по-провансальски
169 Перепелки с гречкой
170 Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой
172 Закуска из семги с рисом
173 Камбала в фисташковой корочке
174 Красноперка на слоеном тесте
176 Детские гамбургеры с домашним кетчупом
178 Пан банья
182 Лепешка с моцареллой, фетой и орегано
183 Горчичный пирог
185 Творожный пирог с маком
186 Сицилийская кассата
189 Панеттоне
190 Бискотти с шоколадом и медом
191 Малиновый чизкейк
192 Миндальный торт с персиками
194 Венский ореховый торт с шоколадной глазурью
195 Торт с черносливом
198 Пасха с фисташками
200 Крем-карамель
201 Сливочное желе с ежевикой
203 Клубничный мусс

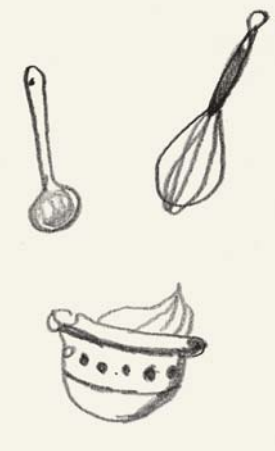
Дом

Понятие «дом» я искоренила в себе лет в 8. Мы жили в военном городке в бараке – кирпичной коробке, поделенной на четыре части, с четырьмя входами, каждая часть состояла из комнаты и куска коридора, называемого кухней. Туалет был во дворе. Было это недалеко от города Эчмиадзина в Араратской долине. *У нас была зеленая ободранная дверь, которую я и сейчас очень хорошо помню.* А потом нам все-таки дали квартиру в новом доме, где мы дружно делали ремонт, циклевали полы, белили стены. В общем... я возненавидела эту квартиру. У меня сердце разрывалось от боли, я скучала по той зеленой ободранной двери в бараке.

А через полтора года нам надо было переезжать из новой квартиры в Тбилиси. *И я поняла, что привязываться к пространству, делать его своим, любить его не стоит, потому что потом слишком больно с ним расставаться.* Квартира в Тбилиси была какая-то холодная и неуютная. Дом в Баку, когда я бываю там, тоже особой ностальгии не вызывает, хотя мы прожили в нем шесть лет.

Довольно долгое время я часто и совершенно спокойно перемещалась из точки в точку, и не было мне жалко ни стен, ни кресел оставленных, и картинок по стенам развешивать не хотелось. Но потом, с появлением детей, изменилась не то чтобы концепция, а отношение к пространству, в котором находятся дети. Я и сейчас сколько угодно могу жить в отелях, более того, даже люблю это — если отель удобный, конечно. Пакуюсь со скоростью света в любом состоянии: уставшая, сонная, после работы, после сытного обеда, за 15 минут перед отъездом в аэропорт. *Но, после того как я забеременела, желание, чтобы дома было вкусно, тепло, чтобы везде стояли детские рисунки, чтобы были у всех свои чашки, чтобы постельное белье было с вышитыми инициалами, все равно появилось.* Оно взялось откуда-то ниоткуда — вопреки убеждениям, вопреки защитным реакциям организма, оберегающим от возможных страданий. Сейчас, если в доме детей нет, мне ужасно грустно. Конечно, это тот же Дом, я его так же люблю, но он пустой. *И в этой ситуации спасает кулинария — когда идут съемки «Едим Дома!», все меняется.* Начиналось это просто с любви к пирожкам и с воспоминаний о том, как было вкусно в детстве, потом перешло в эксперимент для телевидения, а потом превратилось в одну из необходимых составляющих жизни. *Я действительно не представляю, как можно жить в доме, где не пахнет кофе,*

горячим хлебом или какой-нибудь другой едой. У меня пропала необходимость защищаться, пропало желание находиться в пространстве, не делая его своим! *И пространство само «сдается мне», становится моим, если там пахнет ванилью и булками, шкворчит на сковороде лук и булькает на плите соус.* Наверное, я нашла, наконец, свою ободранную зеленую дверь.



В ДЕНЬ БРАКОСОЧЕТАНИЯ. 1998

ДВЕ «СИРОТКИ» НА ДАЧЕ В МОСКВЕ. 2000

Как мы поженились

Надо отдать должное моему мужу Андрею Сергеевичу Кончаловскому – он не ждал, что я буду готовить. Его быт всегда был устроен вне зависимости от присутствия женщины – любовницы, жены, любимой, объекта обожания... Всегда были какие-нибудь тетушки, которые любили его до беспамятства, штопали носки, убирали в доме, готовили. Андрей Сергеевич ушел от жены и жил в небольшой квартирке на Малой Грузинской, где полновластной хозяйкой в то время была Галина Тимофеевна. Готовила она безумно вкусно – прожила всю жизнь в Грузии, а в начале девяностых уехала в связи с известными событиями. Я не люблю супы, но ее харчо могла съесть три тарелки кряду. Сациви у нее было такое, что голову сносило. Даже если мы шли куда-то в ресторан или в гости, вернувшись, гуськом тянулись к холодильнику – посмотреть, что приготовила Галина Тимофеевна. Уже в то время она делала крем-брюле без сахара, на каком-то страшно дорогом сахарине, привезенном из-за границы, совмещая гедонизм с «диетизмом». Вот только не могла Галина Тимофеевна вынести другой женщины в доме, я очень ей мешала, хотя помощница она была приходящая и не жила вместе с нами.

Как-то утром Андрей Сергеевич растолкал меня в 9 часов (а я только-только прилетела из Лондона, для меня это было 6 утра!) с криками – «скорее бежим, мы проспали». Едва продрав глаза, в джинсах, мы примчались в ЗАГС, а там уж девушки не смогли ему отказать и тут же нас расписали. Галина Тимофеевна не смогла этого перенести и ушла. В холодильнике у нас оказалось совершенно пусто. Мужа это, правда, ничуть не смутило, он съездил на набережную рядом с Киевской в единственный тогда в Москве винный бутик и купил три бутылки Dom Perignon. Потом позвонил отцу и сказал: «Пап, я женился». Сергей Владимирович с женой Юлей тут же приехали, Юля привезла с собой какой-то еды, и так мы отметили наше бракосочетание.

Маруся. 5 лет. 2004

Петя урвал папину коврижку.

Салат из свеклы с инжиром и моцареллой

- 2 ВАРЕНЫЕ СВЕКЛЫ
- 3-4 ИНЖИРА
- 1 БОЛЬШАЯ МОЦАРЕЛЛА
- 100 Г РУКОЛЫ
  (или любого салата, который вам нравится)
- 3-4 ВЕТОЧКИ ТИМЬЯНА
- 2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 1 СУХОЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- 4 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА ВИННОГО УКСУСА
- 2 Ч. ЛОЖКИ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

1 Свеклу нарежьте тонкими пластинками.

2 Чеснок почистите и крупно нарежьте.

3 Перец чили измельчите.

4 Добавьте к свекле чеснок, чили и половину тимьяна, полейте винным уксусом и 2 ст. ложками оливкового масла и оставьте мариноваться на несколько минут.

5 Листья салата выложите на большое блюдо, сбрызните 1 ст. ложкой оливкового масла и половиной бальзамического уксуса.

6 Моцареллу и инжир порвите руками, выложите на листья салата и еще раз сбрызните оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

7 Порезанную свеклу выложите сверху на салат, посолите и украсьте оставшимся тимьяном.

Пирог из цукини

- 2 ЦУКИНИ ИЛИ КАБАЧКА СРЕДНЕГО РАЗМЕРА
- 4 ЯЙЦА
- 200 Г МУКИ
- 140 Г САХАРА
- 50 Г ФИСТАШЕК
- 30 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 150 МЛ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1–2 СТ. ЛОЖКИ САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 Ч. ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА МОЛОТОГО ИМБИРЯ
- 1 ПАКЕТИК РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- ЗЕРНА ИЗ 6 СТРУЧКОВ КАРДАМОНА

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1 Сахар взбейте с яйцами.

2 Не переставая взбивать, добавьте имбирь, зерна кардамона и оливковое масло.

3 Цукини натрите на терке.

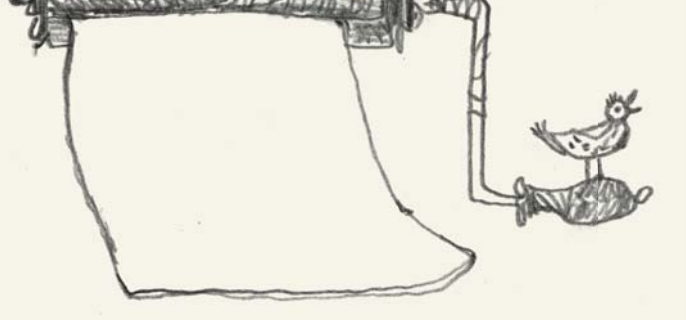
4 Муку смешайте с разрыхлителем.

5 Введите к яйцам цукини и муку, вымешивая все в комбайне на небольшой скорости.

6 Выложите тесто в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекайте пирог в разогретой духовке 45–55 минут. При необходимости накройте фольгой, чтобы он не сгорел.

7 Орехи измельчите в блендере.

8 Присыпьте готовый пирог орехами и сахарной пудрой.



Равиоли с козьим сыром и зеленью

- 500 г муки
- 4 яиц
- 300 г мягкого козьего сыра
- 1 апельсин
- 1 лимон
- пучок петрушки
- горсть тархуна
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ч. ложка паприки в хлопьях
- 1/2 ч. ложки розового перца
- 1/4 ч. ложки куркумы
- щепотка свежемолотого черного перца
- 1 ч. ложка морской соли

Это рецепт Сюзанны из ресторана Il Goccino в Лучиньяно. Сначала мы просто ходили туда, пока дом строился, и смотрели на него с холма Лучиньяно. А потом мы подружились с хозяевами, а потом Сюзанна начала вести мастер-классы, которые мы проводим в Тоскане. Она научила меня готовить это тесто и начинку. Моя добавка в этом рецепте – апельсиновая цедра, розовый перец и тархун. Поэтому могу с гордостью заявить, что я в соавторстве с Сюзанной в этом рецепте. Мой муж не любит равиоли, но этих даже и не знаю, сколько может съесть. Опасно ставить большое блюдо на стол, лучше раздавать порционно!

Вместо козьего сыра можно использовать творог, а в начинку хорошо добавить шпинат – немного припустить его, порубить и перемешать с сыром.

1 У одного яйца отделите белок от желтка.

2 Муку вместе с куркумой и 1 ст. ложкой оливкового масла вымешайте в комбайне насадкой для теста.

3 Не переставая вымешивать, по одному введите 6 яиц и 1 желток. Когда тесто станет однородным, сформируйте из него шар и оставьте при комнатной температуре.

4 Петрушку мелко порубите.

5 Цедру лимона натрите на мелкой терке.

6 В козий сыр добавьте яичный белок, петрушку, цедру лимона и паприку, немного посолите, поперчите и все перемешайте.

7 Отдохнувшее тесто выложите на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и раскатайте его в очень тонкий пласт (можно использовать машинку для раскатывания теста).

8 На одну половину теста на некотором расстоянии друг от друга горками выложите сырную начинку (по пол чайной ложки), накройте второй половиной теста, влажными руками скрепите края и ножом разрежьте тесто на квадратики с начинкой посередине.

9 Отварите равиоли в кипящей подсоленной воде.

10 Тархун мелко порубите.

11 Цедру апельсина натрите на мелкой терке.

12 Готовые равиоли посыпьте тархуном, розовым перцем, апельсиновой цедрой и сбрызните оливковым маслом.

Кролик по-мюнхенски

- 1 ТУШКА КРОЛИКА
- 3 ЛУКОВИЦЫ
- 100 Г БЕКОНА
- 30 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 25–30 Г СУХИХ ГРИБОВ
- 2–3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- МАЛЕНЬКИЙ ПУЧОК ТИМЬЯНА
- 2 ВЕТОЧКИ РОЗМАРИНА
- 250 МЛ БЕЛОГО СУХОГО ВИНА
- 100 МЛ СЛИВОК
- 1 ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

1. Сухие грибы замочите в кипятке.
2. Тушку кролика вымойте, просушите бумажным полотенцем и порежьте крупными кусками.
3. Растопите в тяжелой кастрюле сливочное масло, обжарьте мясо кролика до золотистого цвета и выложите на тарелку.
4. Лук и чеснок почистите.
5. Бекон, лук и чеснок крупно нарежьте, отправьте все вместе в кастрюлю и слегка обжарьте.
6. Верните в кастрюлю куски кролика, добавьте лавровый лист, посолите и поперчите, влейте вино и на сильном огне дайте ему выпариться.
7. Воду, в которой были замочены грибы, процедите через сито.
8. Добавьте в кастрюлю с кроликом розмарин, грибы вместе с процеженной водой и томите все на медленном огне около часа.
9. Влейте сливки, прогрейте, но не кипятите. Подавайте, присыпав листьями свежего тимьяна.

Погружной блендер

Это незаменимая вещь на кухне. Во-первых, у него есть самые разные насадки. Во-вторых, он занимает очень мало места даже на самой тесной кухне. А в-третьих, он невероятно экономит время. Лучше, конечно, не скупиться и выбрать мощный, служат они очень долго, а по гарантии можно отремонтировать почти любую деталь, вышедшую из строя. А миксеры — это вчерашний день!

Утка по-провансальски

- 2 УТИНЫЕ ГРУДКИ
- 100 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- БОЛЬШОЙ ПУЧОК ПЕТРУШКИ
- МАЛЕНЬКИЙ ПУЧОК ТИМЬЯНА
- 6 ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА
- 2 СТ. ЛОЖКИ БРЕНДИ ИЛИ КОНЬЯКА
- 1–2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 2/3 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 200 °С.

1. Утиное мясо вымойте и просушите бумажным полотенцем. По всей поверхности на коже сделайте небольшие надрезы, а на обратной стороне – глубокие проколы ножом.

2. Поперчите и посолите с обеих сторон, обмакните в бренди и оставьте на три минуты.

3. Разогрейте сковороду без масла и обжаривайте утку по 4 минуты на каждой стороне, чтобы образовалась румяная корочка.

4. Переложите утку на противень, полейте жирком, который образовался при жарке, и отправьте в разогретую духовку на 10-12 минут.

5. Сделайте карман из фольги, уложите в него утку, полейте тем соком, в котором она запекалась, заверните карман и оставьте на 10-15 минут.

6. Чеснок почистите.

7. Петрушку, орехи, чеснок и оливковое масло взбейте в блендере (при желании соус можно прогреть).

8. Нарежьте утку тонкими кусочками, выложите сверху ореховый соус и присыпьте листьями тимьяна.

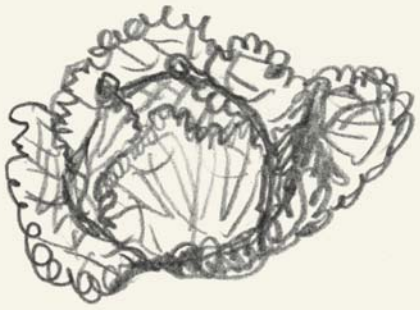
ХОРОШО ПОДАВАТЬ УТКУ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ.

Перепелки с гречкой

Наша семья очень любит Мюнхен, хотя я никак не ожидала, что полюблю этот город. Когда меня первый раз позвали туда спонсоры программы «Едим Дома!» посмотреть фабрики — им очень хотелось показать, насколько высокого качества их производство, и вообще похвастаться тем, что они производят, — я не хотела ехать. Во-первых, я в то время очень активно готовилась к съемкам «Щелкунчика», во-вторых, мне казалось, что немцы готовить вообще не умеют, ну что это — все эти сосиски бесконечные с квашеной капустой, ужас! В общем, оказалось, что сосиски с квашеной капустой — это вкусно так, что оторваться невозможно. И история получилась очень смешная: муж повел меня в самый лучший итальянский ресторан, который есть в Мюнхене. Там все было очень вкусно, очень изысканно, на высоком уровне, правда порции были размером с перепелиное яйцо, съели мы их, наверное, штук по семь, что, в принципе было равнозначно двум куриным яйцам, ни больше, ни меньше. А после этого нам надо было идти в какой-то пивной дом знаменитый, где нас специально ждали, чтобы снять на камеру, и приготовили традиционную еду, хотя мы предупредили заранее, что есть не сможем, потому что будем после ресторана. Я к тому времени девственность свою еще не потеряла — сосиски не попробовала, все держалась в Мюнхене на шампанском. Вобщем, повар из того итальянского ресторана, наверное, рвал бы на себе волосы, если бы увидел, с каким аппетитом мы накинулись на свиные запеченные ножки, на колбаски — зажаренные, не зажаренные, молочные, парные, с хреном, горчицей, капустой… Сначала мы просто съели все, что нам поставили для съемок. Потом мы решили еще что-то попробовать из меню и заказали вот этих перепелок и савойскую капусту.

- 4 ТУШКИ ПЕРЕПЕЛОК (или других маленьких птичек)
- 4 СВЕКЛЫ
- 4 ЛУКОВИЦЫ ШАЛОТА ИЛИ 1 КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА
- 100 Г ГРЕЧКИ
- ПУЧОК КИНЗЫ
- 100 МЛ СЛИВОК
- 100 МЛ БЕЛОГО СУХОГО ВИНА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 2 СТ. ЛОЖКИ СОУСА ТКЕМАЛИ БЛАГОРОДНОГО
- 2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА ЛЮБОГО РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 1 СУХОЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ САХАРА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 2/3 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. Свеклу помойте, обсушите бумажным полотенцем, уложите в карман из фольги, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом и запекайте около часа. Затем почистите и нарежьте маленькими кубиками.
2. Тушки перепелок промойте, просушите бумажным полотенцем, посолите и поперчите.
3. Растопите в тяжелой кастрюле 1 ст. ложку сливочного масла и обжарьте перепелок до золотистого цвета со всех сторон.
4. Добавьте вино, гречку, перемешайте, влейте 100 мл воды, накройте кастрюлю крышкой и тушите 20 минут.
5. Влейте сливки, прогрейте и снимите с огня.
6. Лук почистите и мелко порубите.
7. Разогрейте в сковороде 1 ст. ложку сливочного и 1 ст. ложку растительного масла и обжарьте лук до прозрачности, добавьте свеклу, сахар, перец чили, соус Ткемали, посолите, перемешайте и снимите с огня.
8. Присыпьте перепелок измельченной кинзой и подавайте со свекольным соусом.



Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой

- 1 КОЧАН САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ
- 1 КОЧАН РАДИККИО
- 2 КРАСНЫЕ ЛУКОВИЦЫ
- 1 ЯБЛОКО
- 50 Г СУШЕНОЙ КЛЮКВЫ
- 3–4 НЕБОЛЬШИЕ ПАЛОЧКИ КОРИЦЫ
- 4 СТРУЧКА КАРДАМОНА
- 3 ГВОЗДИКИ
- 2 СТ. ЛОЖКИ ЯБЛОЧНОГО ИЛИ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА
- 1 СТ. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 СТ. ЛОЖКА САХАРА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ КОРИАНДРА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. Савойскую капусту и радиккио нашинкуйте.
2. Красный лук почистите и нарежьте полукольцами.
3. Кориандр, гвоздику и кардамон измельчите в ступке.
4. Разогрейте в большой сковороде оливковое и сливочное масло и слегка обжарьте лук.
5. Добавьте капусту и радиккио, сахар, клюкву, перец, соль, корицу и измельченные в ступке специи. Тушите около 30 минут на медленном огне, время от времени помешивая.
6. Яблоко натрите на терке и добавьте в сковороду.
7. Влейте уксус, перемешайте все еще раз и снимите с огня.

Доски

Обязательно надо иметь несколько видов досок — одну деревянную и пару пластиковых. По моему опыту, стеклянные не очень удобные: нож неприятно скрипит, все скользит, разлетается. А вот пластиковые незаменимы для обработки рыбы и мяса, в них не впитывается запах, не поселяются бактерии. Для овощей же и фруктов идеально подходят деревянные.

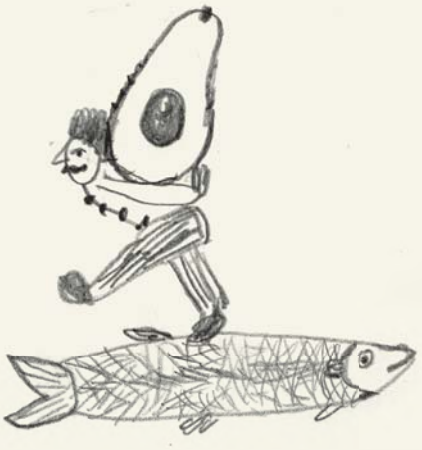
Терка

Хорошая терка не должна служить вечно. Терки надо менять хотя бы раз в год. Если ими пользоваться часто, то острые грани затупляются. Новая терка экономит ваши силы, нервы, да и продукты правильно измельчаются именно на острой терке.

Закуска из семги с рисом

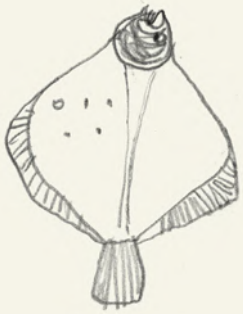
- 300 г тонко нарезанной слабосоленой семги
- 200 г любого салатного микса
- 1 авокадо
- 100 г козьего сыра
- небольшой пучок шнитт-лука
- несколько веточек укропа
- 4 ст. ложки риса
- 3 ст. ложки лимонного сока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

1. Рис отварите согласно инструкции на упаковке.
2. Авокадо почистите и, удалив косточку, мелко нарежьте.
3. Шнитт-лук мелко порубите.
4. Сделайте начинку: разотрите вилкой козий сыр, добавьте авокадо, шнитт-лук, вареный рис, лимонный сок, поперчите и все перемешайте.
5. Небольшие круглые формочки выстелите пищевой пленкой и уложите в них семгу таким образом, чтобы ее края свисали из формочек.
6. Наполните формочки начинкой и закройте их сверху краями семги и пленкой. Поставьте на час в холодильник.
7. Выложите на тарелки салатный микс, сбрызните оливковым маслом, посолите и поперчите.
8. В центр каждой тарелки, перевернув формочку, выложите начиненную семгу и украсьте укропом.



Камбала в фисташковой корочке

- 2 ФИЛЕ КАМБАЛЫ (по 200–250 г каждое)
- 1 СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ
- 1 ЛИМОН
- 1 ЛАЙМ
- ГОРСТЬ ОЧИЩЕННЫХ ФИСТАШЕК
- 1 НЕБОЛЬШОЙ КУСОЧЕК ПАПАЙИ
- 1 НЕБОЛЬШОЙ КУСОЧЕК МАНГО
- 1 НЕБОЛЬШОЙ КОРЕНЬ ИМБИРЯ
- 1/2 СВЕЖЕГО ПЕРЦА ЧИЛИ
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК ПЕТРУШКИ
- 3 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ОРЕХОВОГО МАСЛА
- 1–2 СТ. ЛОЖКИ ГОРЧИЦЫ
- 1 Ч. ЛОЖКА РЫБНОГО СОУСА
- ЩЕПОТКА СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ



Для этого рецепта подойдет и морской язык.

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1 Цедру лимона натрите на мелкой терке.

2 Фисташки разотрите в ступке практически в пудру, добавьте лимонную цедру.

3 Камбалу посолите, поперчите, слегка сбрызните оливковым маслом, обмажьте со всех сторон горчицей и покройте фисташковым соусом.

4 Разогрейте в сковороде, которую можно ставить в духовку, оливковое масло, выложите рыбу и немного подержите на огне, а затем, не переворачивая, отправьте на 10 минут в разогретую духовку.

5 Огурец, манго и папайю очистите от кожицы и порежьте небольшими кубиками.

6 Перец чили, не вынимая семян, измельчите.

7 Имбирь почистите и натрите на мелкой терке.

8 Цедру лайма тоже натрите на мелкой терке, выжмите из него сок.

9 Соедините 1 ч. ложку натертого имбиря, чили, папайю, манго и огурец, все перемешайте, добавьте цедру и сок лайма, ореховое масло и рыбный соус. Если покажется слишком острым или кислым, добавьте 1 ч. ложку меда или сахарной пудры.

10 Петрушку мелко нарежьте и перемешайте с заправкой. Подавайте рыбу с имбирной заправкой.

Красноперка на слоеном тесте

- 6–8 почищенных рыбок (красноперка или окунь)
- 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста
- 1 авокадо
- 10 помидоров черри
- 70 г руколы
- 1 лимон
- 50 г размягченного сливочного масла
- 50 г вяленых помидоров
- небольшой пучок тимьяна
- 3 ст. ложки томатного соуса
- 3 ст. ложки оливкового масла
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

Мои дети то едят рыбу, то не едят. Сначала Маша ела всё, а потом ей пришло в голову, что рыба — это невкусно, и заразила этим Петю. Теперь она опять ест любую рыбу, и анчоусы, и все, что угодно, а вот Петя — ни за что. Но благодаря тому, что красноперка получается такая хрустящая, красиво подается и не пахнет резко, часто удается Петю убедить съесть этот бутерброд. А вообще, слоеное тесто у нас в доме по-настоящему «ходовой товар». Со слоеным тестом «на ура» идет буквально все!

Вместо красноперки можно использовать филе белой рыбы, например, дорадо.

Главное, чтобы она не была такая жирная, как семга или лосось. Ведь слоеное тесто само по себе уже достаточно масляное.

1 Тесто раскатайте, вырежьте из него небольшие кружки диаметром 8–10 см и смажьте их сливочным маслом.

2 Застелите противень бумагой для выпечки и выложите половину кружков, затем на каждый из них положите по второму кружку и накройте большим куском бумаги для выпечки, а сверху поставьте еще один противень. Выпекайте в разогретой духовке 10–15 минут, затем снимите верхний противень и бумагу и поставьте в духовку еще минут на пять.

3 С рыбок острым ножом срежьте филе, поперчите и посолите, уложите на сухую разогретую сковороду кожей вниз и обжаривайте до готовности. Снимите со сковороды, сбрызните соком половинки лимона и 1 ст. ложкой оливкового масла.

4 Авокадо почистите и, удалив косточку, в ступке разомните в пюре.

5 Вяленые помидоры мелко нарежьте.

6 Выложите на каждый кружок теста немного авокадо и вяленых помидоров, 1–2 рыбных филе, украсьте веточкой тимьяна.

7 Сделайте заправку, смешав томатный соус, оставшееся оливковое масло, сок 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки листьев тимьяна.

8 Помидоры черри разрежьте пополам.

9 Выложите руколу и помидоры черри на тарелки, полейте заправкой, сверху положите кружок теста с рыбой.

- 500 г говядины
- 2 крупных сочных помидора
- 6–8 сочных темных слив
- 4 небольшие булочки для гамбургеров
- 2–3 ст. ложки оливкового масла
- 2 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка винного уксуса
- 1 ч. ложка кунжутного масла
- 1 палочка корицы
- 7 горошин черного перца
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1 ч. ложка морской соли

Детские гамбургеры с домашним кетчупом

Однажды у нас с мужем вышел спор. Мы ужинали в каком-то новом месте и заказали утку в соусе, который был очень похож на кетчуп. Всем ужасно понравилось, и мы уговорили повара поделиться рецептом. Оказалось, что среди ингредиентов очень много «химии», даже, кажется, бульонные кубики там были. Может быть, такие добавки и приводят вкусовые рецепторы в восторг, но ведь совсем не хочется, чтобы их ели дети. И тогда я поклялась, что сделаю домашний натуральный кетчуп так, что Андрей Сергеевич не подкопается и будет очень вкусно. Он не верил до последнего, что я сумею сделать что-то похожее. Говорил, что все дело именно в добавках и благодаря им работают фастфуды, где есть на самом деле нельзя. Но в результате у меня получилось! Это теперь один из любимых соусов, и получается он дома очень хорошо.

1. Помидоры порежьте дольками.
2. Сливы, удалив косточки, тоже нарежьте дольками.
3. В небольшой кастрюле разогрейте кунжутное масло, добавьте сливы, палочку корицы и тушите 2–3 минуты.
4. Отправьте в кастрюлю помидоры, 1 ч. ложку сахара, щепотку соли и тушите на медленном огне 15–20 минут. В конце добавьте винный уксус и щепотку свежемолотого перца.
5. Готовый кетчуп протрите через сито.
6. Горошины перца разотрите в ступке вместе с 1/2 ч. ложки соли.
7. Мясо пропустите через мясорубку. Приправьте его солью с перцем, добавьте 1 ч. ложку сахара и вымешайте фарш. Заверните мясо в пищевую пленку и положите минимум на час в холодильник.
8. Сделайте из фарша небольшие плоские котлетки, поджарьте их на сковороде гриль с обеих сторон, сбрызните оливковым маслом.
9. Булочки разрежьте пополам, тоже поджарьте на сковороде-гриль и сбрызните оливковым маслом.
10. Положите на одну половину булочки котлету, полейте кетчупом и накройте второй половиной.

Гамбургеры могут быть самыми разными. Например, детям я делаю их из индейки или соединяю телятину с ягнятиной вместе. Мясо может быть абсолютно любое, но есть одна фишка, я ее подсмотрела в Америке. После того как гамбургер кладется на решетку или просто горячую поверхность (конечно, обычно их не на сковороде жарят, но в домашних условиях приходится делать именно так), его сверху накрывают маленьким тазиком.

Не крышкой, а именно тазиком, чтобы внутри получилось пространство с горячим воздухом, своеобразная «подушка».

И я тоже дома стала накрывать мясо более крупной кастрюлей или сковородкой, чтобы они лежали ровно и получалась такая же «подушка». Тогда гамбургеры становятся очень сочными! Если это курица, то мне необходимо убедиться, что мясо хорошо прожарено, но для телятины или баранины абсолютно нормально быть внутри чуть-чуть розовыми.

Главное, конечно, не пережарить, поэтому я буквально по две минуты держу на огне с каждой стороны. Сначала надо обжарить с одной стороны, потом перевернуть и накрыть мясо.

Пан банья

Пан банья — это знаменитый бутерброд, который делают и в Провансе, но известен он как деликатес именно из Ниццы. Есть даже рестораны, где на тебя надевают специальный фартук, чтобы ты мог его есть, потому что в нем очень много заправки. Бутерброд получается сочным, и в этом вся его суть. Выглядит он как огромная булка, которой во рту, честно говоря, поместиться трудно, и ее надо держать двумя руками.

С тем, как я его попробовала в первый раз, связана очень смешная история. Это был 2004 год. Мы поехали в Монако, где проходил телевизионный фестиваль, потому что Андрею Сергеевичу за «Льва зимой» давали премию в номинации «лучший телевизионный проект года». Мы находились недалеко, на Лигурийском побережье, и рванули в Монако за этой премией. Вечером после церемонии мы были приглашены на ужин с принцем Альбертом и королевским семейством. Но уж очень нам хотелось самим найти интересное место для ужина, и мы сбежали! Дело было то ли в июле, то ли в августе, сезон высокий, и очень трудно было куда-то попасть, если места не забронированы. В результате мы попали в безвыходное положение и пришлось заказывать еду в отеле в номер. На удивление бутерброд оказался совершенно фантастическим! Мы пили холодную водку из мини-бара, а еще нам вместе с пан банья принесли идеально пожаренную картошку (именно по-французски!).

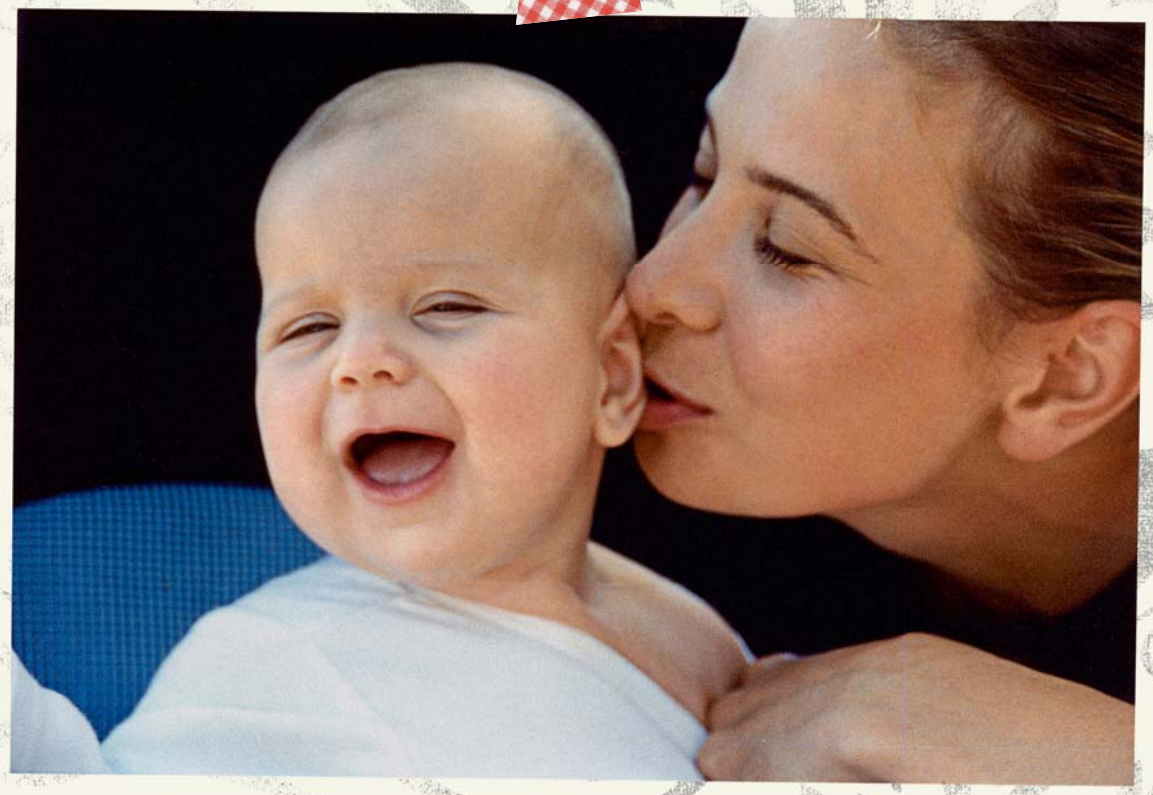
Как же это было романтично!

- 1 ВЫСОКИЙ, ПЫШНЫЙ ХЛЕБ
- 1 БОЛЬШАЯ МОЦАРЕЛЛА
- 100 Г ТОНКО НАРЕЗАННОЙ САЛЯМИ
- 100 Г ТОНКО НАРЕЗАННОЙ ВАРЕНОЙ ВЕТЧИНЫ
- 8-10 ВЯЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ
- 1 ПОМИДОР
- ГОРСТЬ ОЛИВОК
- ГОРСТЬ КАПЕРСОВ
- НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК РУКОЛЫ
- 2-3 ВЕТОЧКИ БАЗИЛИКА
- 2-3 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА
- 1/4 Ч. ЛОЖКИ СВЕЖЕМОЛОТОГО ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

1. У хлеба срежьте верхушку, выньте мякиш так, чтобы получилась форма из хлебной корки.
2. Внутреннюю поверхность хлеба кисточкой смажьте оливковым маслом.

   Моцареллу нарежьте кружками.
3. Оливки разрежьте пополам и выньте косточки.
4. Выложите дно и стенки внутри хлеба салями, затем уложите слой моцареллы, сверху — вяленые помидоры, затем ветчину, руколу, половинки оливок (каждый слой придавите и слегка посолите и поперчите).
5. Присыпьте все каперсами и сбрызните оливковым маслом и бальзамическим уксусом.
6. Помидор нарежьте дольками и, удалив мякоть с семенами, тоже уложите внутрь хлеба, а сверху — листья базилика.
7. Накройте начиненный хлеб верхушкой и заверните в пищевую пленку.

Замечательная закуска для пикника! А из оставшегося хлебного мякиша можно сделать домашние сухарики.



Маруся. 1999

Мы с Марусей в пекарне. Пьетрасанта. 2005

«Здравствуй, Маня!» 1999

В горах. Италия. 2000

Лепешка с моцареллой, фетой и орегано

- 250–350 г муки
- 225 г моцареллы
- 50–70 г феты
- 1 яйцо
- 1 стакан натурального йогурта
- 2 ст. ложки жирной сметаны
- 2 ст. ложки молока
- 1–2 ст. ложки оливкового масла
- 1½ ст. ложки размягченного сливочного масла
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- ½ ч. ложки сахара
- щепотка орегано
- щепотка морской соли

Вместо йогурта можно взять кефир или простоквашу,

а сметану в начинке, наоборот, можно заменить жирным йогуртом.

Духовку предварительно разогрейте до 180 °С.

1 Йогурт соедините с большей частью муки, 1 ст. ложкой сливочного масла, сахаром, разрыхлителем и солью, вымешайте все ложкой.

2 Влейте молоко, добавьте немного муки и вымешивайте тесто 5 минут руками, чтобы оно получилось гладким и эластичным, затем оставьте на 5–10 минут в теплом месте.

3 Фету слегка разомните, добавьте сметану и разотрите все вместе ложкой.

4 Моцареллу порежьте на кусочки, добавьте к фете и еще раз разомните.

5 Тесто разделите на 2 части, сформируйте из каждой части лепешку, слегка растяните их руками.

6 Уложите одну лепешку на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, равномерно распределите по всей поверхности теста начинку, посыпьте орегано, сбрызните оливковым маслом и накройте второй лепешкой. Края защипните.

7 Яйцо слегка взбейте и смажьте лепешку.

8 Отправьте противень в разогретую духовку на 20–25 минут.

9 Готовую лепешку переложите на блюдо; как только она слегка остынет, разрежьте ее на кусочки (она должна быть теплая, но не горячая!).

Горчичный пирог

- 300 г муки
- 4 яйца
- 190 г охлажденного сливочного масла
- 100 г сыра грюйер
- 115 г сметаны
- 200 мл 23%-ных сливок
- 100 мл молока
- 3 ст. ложки горчицы
- 1/2 ч. ложки сахара
- щепотка свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 170–180 °С.

1 Муку просейте, добавьте в нее 180 г охлажденного сливочного масла и порубите его кубиками вместе с мукой, затем разотрите все вместе руками, чтобы получилась однородная крошка.

2 Сделайте в центре углубление, добавьте 100 г сметаны, 1 яйцо, сахар, 1/4 ч. ложки морской соли и замесите тесто. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 1 час.

3 Разъемную форму для выпечки смажьте оставшимся сливочным маслом.

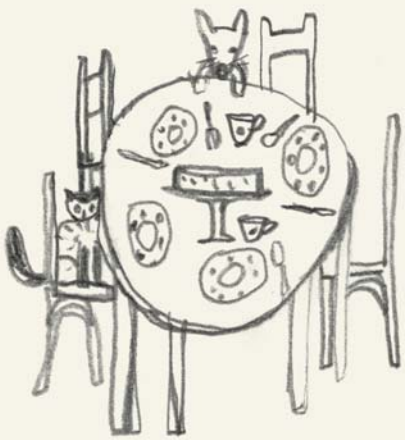
4 Охлажденное тесто раскатайте, выложите в форму, сделав высокий бортик, и проткните вилкой в нескольких местах.

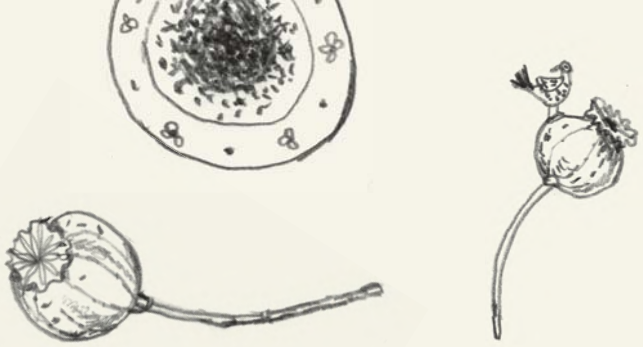
5 Выпекайте в разогретой духовке 10 минут.

6 Грюйер натрите на крупной терке.

7 Приготовьте начинку: взбейте оставшиеся яйца, молоко, сливки, сметану, горчицу и натертый сыр, посолите и поперчите.

8 Наполните форму с пропеченным тестом начинкой и выпекайте еще 30–40 минут.





Творожный пирог с маком

- 500 г творога
- 450 г муки
- 425 мл молока
- 2 яблока
- 320 г сахара
- 300 г мака
- 235 г размягченного сливочного масла
- 2 яйца
- 75 г изюма
- 50 г манки
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 пакетик дрожжей (7 г)
- несколько капель апельсиновой воды
- 1/4 ч. ложки морской соли

Примерно, может быть, через год после первой поездки мы снова оказались в Мюнхене на несколько часов и уже знали тогда, чего ожидать. У нас прямо-таки руки тряслись от предвкушения, что мы сейчас рванем туда за сосисками. И как же мы их наелись! Да еще пили пиво и какой-то шнапс. Вышли из ресторана, и нам, по-моему, уже нужно было ехать в аэропорт, но рядом было кафе-кулинария, и Андрей Сергеевич говорит: «Очень хочется кофе выпить». Мы заходим и видим этот торт с маком, который ну просто невозможно не попробовать! Сначала заказали один кусок, потом второй. По-моему, мы в итоге съели три куска на двоих. И вот что интересно, я была уверена, что утром проснусь, прибавив килограмм восемь, но несмотря ни на что, ни на грамм не поправилась. Просто удивительно!

Духовку предварительно разогрейте до 180°С.

1. Мак залейте кипятком, поварите несколько минут, затем воду слейте.
2. Добавьте 150 г сахара, перемешайте и пропустите через мясорубку.
3. 125 мл молока подогрейте.
4. 50 г сливочного масла растопите на небольшом огне.
5. 250 г муки просейте, добавьте дрожжи, 40 г сахара, щепотку соли, пакетик ванильного сахара, апельсиновую воду, растопленное масло и подогретое молоко. Все перемешайте, замесите в комбайне с помощью насадки для теста и поставьте на 30 минут в теплое место.
6. Оставшееся молоко влейте в небольшую кастрюлю, всыпьте 40 г сахара, пакетик ванильного сахара, щепотку соли, поставьте на огонь и доведите до кипения.
7. Всыпьте манку, еще раз доведите до кипения, добавьте 50 г размягченного сливочного масла и снимите с огня.
8. Яблоки, удалив сердцевину, нарежьте кубиками.
9. Разбейте в слегка остывшую манку яйца, вымешайте и разделите получившуюся массу на 2 части. Одну часть перемешайте с творогом, другую — с маком, яблоками и изюмом.
10. Смажьте разъемную форму сливочным маслом.
11. Раскатайте тесто, уложите его в форму, сделав бортик.
12. Выложите на тесто сначала маковую начинку, затем творожную.
13. Оставшуюся муку, сахар и размягченное сливочное масло смешайте таким образом, чтобы получились крошки.
14. Присыпьте пирог крошками и оставьте на полчаса в теплом месте.
15. Выпекайте 40–50 минут в разогретой духовке, при необходимости в конце выпекания накройте пирог бумагой для выпечки, чтобы он не подгорел.

Сицилийская кассата

Это рецепт нашего приятеля — Джакомо Джакопелли. Когда Андрей Сергеевич Кончаловский делал в Парме спектакль Верди «Бал-маскарад», мы репетировали, и он попросил меня найти ему хорошего сапожника. Я нашла Джакомо, и он стал нашим другом. Андрей Сергеевич ходит теперь только в его обуви. Джакомо оказался фантастическим мастером. Настоящий артизан, сумасшедше влюбленный в свое дело. Молодой парень, ему сейчас каких-нибудь 35 лет, а тогда, значит, было 25. Его сестра делает дизайн, а он шьет. Их отчим Антонио, они зовут его «папА», занимается поиском и сбором уникальных продуктов со всей Европы, а затем доставкой их по ресторанам. Он нам дал попробовать пармезан, выдержанный в луковой шелухе в течение 23 лет, бальзамический уксус, которому 80 лет. У него продаются всякие «хитрые» вина, коньяки, ликеры, сыры, кофе, колбасы, ветчина, уксусы, масла, сухари, пасты и тому подобное. Когда с ним заходишь в любой ресторан в Парме или в ее округе, рестораторы падают перед тобой на колени, а потом носят на руках. Помимо этого вся их семья — сертифицированные сомелье и страшные гурманы. Ну а Джакомо, кроме того, что шьет замечательные ботинки, еще и потрясающе готовит. И вот как-то он пригласил нас на сицилийский ужин, для которого приготовил эту кассату, такую вкусную, что можно «ум отъесть».

- 6 ЯИЦ
- 250 Г РИКОТТЫ ИЛИ ЖИРНОГО СЛАДКОГО ТВОРОГА
- 1½ СТАКАНА САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 СТАКАН МЕЛКОГО САХАРА
- 1 СТАКАН МУКИ
- 130 Г ЦУКАТОВ (понемногу вишни, клубники, манго, клюквы или любых других, которые вам нравятся)
- 60 Г ШОКОЛАДА
- ЦЕДРА 1 ЛИМОНА
- 50–70 МЛ ЛИКЕРА COINTREAU (или любого другого)
- 1 СТ. ЛОЖКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180 °С.

1 Белки отделите от желтков.

2 Желтки взбивайте с сахаром до полного растворения сахара.

3 Белки также взбейте в плотную массу.

4 Введите белки к желткам, добавьте цедру лимона, соль, муку. Все вымешайте, выложитев смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в разогретой духовке примерно час.

5 Остывший бисквит нарежьте, уложите один слой в форму, в которой вы будете подавать кассату, и сбрызните его половиной ликера.

6 Шоколад поломайте на небольшие кусочки.

7 Цукаты, если нужно, нарежьте так, чтобы они были примерно одинакового размера.

8 Тщательно перемешайте рикотту с сахарной пудрой (немного пудры оставьте), шоколадом и цукатами и выложите на бисквит, а сверху — еще один слой бисквита. Сбрызните ликером, затяните пленкой и поставьте на 2 часа в холодильник.

9 Подавайте, присыпав оставшейся сахарной пудрой.

Панеттоне

Дрожжевое, сдобное сладкое тесто я считаю для себя одной из непокоренных вершин, сколько бы я его не готовила. Все едят, все восторгаются, мастер-класс я делаю, но все равно остается ощущение, что есть куда стремиться. Мне кажется, я никак не могу ухватить нежную, сливочную, слоистую воздушную структуру теста, когда оно просто невесомое, с одной стороны, с другой стороны, не передержанное, не перепеченное. По рецептуре к той сдобе, которую пекла моя бабушка, мне кажется ближе всего миланский панеттоне. Я пеку его не только на Пасху, на основе этого теста я делаю и пироги сладкие, и пирожки с фруктами летом, и булочки. Это же тесто подходит, если хочется сладкого хлеба с козьим сыром на десерт или «bread&butter» пуддинг.

- 1 1/5 КГ МУКИ
- 500 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 500 Г ИЗЮМА
- 8 ЯИЦ
- 4 ЖЕЛТКА
- 2 АПЕЛЬСИНА
- 160 Г КОРИЧНЕВОГО САХАРА
- 70 Г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
- 30 Г РЕЗАННОГО ХЛОПЬЯМИ МИНДАЛЯ
- 380 МЛ МОЛОКА
- 1 СТ. ЛОЖКА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 1 Ч. ЛОЖКА ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

ПОЛОТЕНЦЕ, КОТОРЫМ НАКРЫВАЮТ КУЛИЧИ, ДОЛЖНО БЫТЬ СМОЧЕНО В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ И НЕ СЛИШКОМ СИЛЬНО ОТЖАТО.

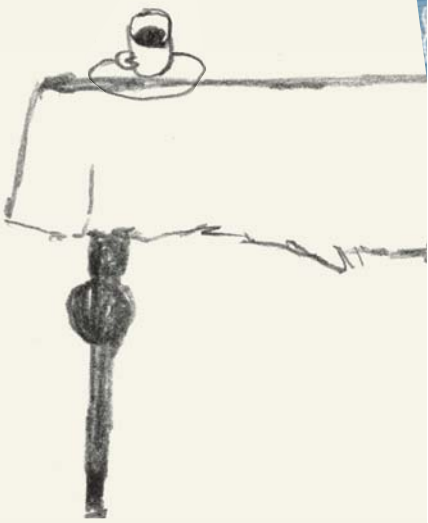
ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 190°С.

1. 360 мл молока подогрейте, соедините с дрожжами и 1 ч. ложкой сахара и вымешайте в комбайне.
2. Не выключая комбайна, всыпьте половину муки, добавьте 4 яйца, влейте ванильный экстракт, посолите.
3. Введите оставшуюся муку и 4 яйца и продолжайте вымешивать.
4. 3 желтка соедините со 150 г сахара и взбейте блендером. Не прекращая взбивать, порциями введите 250 г сливочного масла.
5. Не переставая вымешивать тесто, небольшими порциями добавьте в него желтково-сливочную массу.
6. Порциями введите оставшееся сливочное масло и вымешивайте тесто до однородного состояния еще минут 10 на небольшой скорости.
7. Большую кастрюлю смажьте растительным маслом, переложите в нее тесто, накройте мокрым полотенцем и поставьте подходить в теплое место без сквозняков (в шкаф или неработающую духовку).
8. Апельсины вымойте, цедру натрите на мелкой терке.
9. В подошедшее тесто добавьте апельсиновую цедру, 2 горсти изюма и вымесите руками.
10. Частями введите оставшийся изюм, еще раз вымесите.
11. Разложите тесто в формы для куличей, накройте влажным полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час.
12. Оставшееся молоко перемешайте с желтком и смажьте поверхность панеттоне.
13. Отправьте панеттоне в разогретую духовку на 35–40 минут.
14. Готовые панеттоне остудите в формах, затем посыпьте миндальными хлопьями.

Бискотти с шоколадом и медом

- 450 г муки
- 200 г орехов (фундук и миндаль)
- 120 г коричневого сахара
- 2 яйца
- 3 желтка
- 50 г сливочного масла
- горсть шоколадок-пуговиц
- 10 г разрыхлителя
- 1–1½ ст. ложки жидкого меда
- 1/2 ч. ложки ванильного экстракта
- щепотка морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 160°С.



1 Муку просейте, добавьте соль и разрыхлитель, перемешайте.

2 Сливочное масло растопите в небольшой кастрюле.

3 Яйца и желтки вымешивайте в комбайне вместе с сахаром и медом.

4 Не выключая комбайна, влейте растопленное сливочное масло, добавьте муку с разрыхлителем, целые орехи, ванильный экстракт, шоколадные пуговицы и вымешайте все еще немного — тесто должно получиться довольно крутым.

5 Противень выстелите бумагой для выпечки.

6 Выложите тесто на рабочую поверхность, сформируйте четыре колбаски, уложите их на противень и поместите в разогретую духовку на 20 минут.

7 Нарежьте батончики из теста наискосок, пока они горячие, и выложите на чистый сухой противень срезами вверх. Отправьте бискотти в духовку еще на 2–3 минуты.

Малиновый чизкейк

- 300 г замороженной малины
- 300 г сливочного сыра
- 200 г свежей малины
- 200 г сметаны
- 180 г сахарной пудры
- 100 г бисквитного печенья
- 60 г сливочного масла
- горсть грецких орехов
- 4 пластинки желатина

1 Малину предварительно разморозьте.

2 Желатин замочите в холодной воде.

3 Сливочное масло растопите.

4 Печенье и орехи измельчите в блендере в мелкую крошку.

5 Перемешайте растопленное масло и измельченное печенье, равномерно выложите в разъемную форму, слегка утрамбуйте и отправьте в холодильник.

6 Размороженную малину вместе с образовавшейся жидкостью взбейте блендером в пюре, затем пропустите через сито.

7 Перелейте малиновое пюре в небольшую кастрюлю и нагревайте на медленном огне до первых пузырьков.

8 Желатин выньте из воды, промокните бумажным полотенцем, добавьте в малиновое пюре и перемешайте.

9 Сметану соедините со сливочным сыром, всыпьте сахарную пудру и перемешайте, а затем взбейте миксером в однородную массу.

10 Добавьте малиновое пюре и все еще раз перемешайте.

11 Выньте корж из холодильника, вылейте на него малиновый крем и отправьте обратно в холодильник еще на 2 часа.

12 Охлажденный чизкейк выньте из формы и украсьте свежей малиной

Миндальный торт с персиками

- 8 ПЕРСИКОВ
- 450 Г МУКИ
- 6 ЯИЦ
- 1 ЖЕЛТОК
- 10 МИНДАЛЬНЫХ ПЕЧЕНИЙ АМАРЕТТИ
- 250 Г СЫРОГО МИНДАЛЯ
- 250 Г ОХЛАЖДЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 200 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 200 Г МЕЛКОГО КОРИЧНЕВОГО САХАРА
- 50 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 ЛИМОН
- 2 Ч. ЛОЖКИ ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 170°С.

1. Цедру лимона натрите на мелкой терке, выжмите из него сок.

2. Охлажденное масло нарежьте кубиками и вымешайте с 50 г сахара, цедрой лимона, 1 ч. ложкой ванильного экстракта и просеянной мукой.

3. Когда масса приобретет консистенцию мелкой крошки, добавьте 1 яйцо, желток и 80 мл ледяной воды и снова вымешайте.

4. Слегка вымесите тесто руками, разделите на 2 части и заверните в пищевую пленку. Одну часть теста положите в холодильник на 20 минут, а вторую — в морозилку.

5. Охлажденное тесто раскатайте как можно тоньше, выложите в разъемную форму, сделав бортик повыше. Застелите тесто бумагой для выпечки, высыпьте сверху горох и отправьте в разогретую духовку. Через 5 минут уберите бумагу и горох и выпекайте еще 7 минут.

6. 200 г миндаля измельчите в блендере в пудру, а оставшиеся орехи порубите на небольшие кусочки.

7. Размягченное сливочное масло разотрите с оставшимся сахаром и измельченным миндалем. Добавьте 1 ч. ложку ванильного экстракта, по одному введите 5 яиц и вымешайте крем.

8. Каждый персик разрежьте на 8 частей, удалите косточки и сбрызните лимонным соком.

9. Миндальное печенье измельчите в крошку.

10. Остывший корж присыпьте половиной миндальной крошки, выложите крем, присыпьте оставшейся крошкой. Уложите на крем как можно больше персиков. Выпекайте в разогретой духовке 20–25 минут.

11. Остывший пирог присыпьте сахарной пудрой.

ИЗ ОСТАВШЕГОСЯ ТЕСТА МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ПЕЧЕНЬЕ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАК ОСНОВУ ДЛЯ ДРУГОГО ПИРОГА.

Венский ореховый торт с шоколадной глазурью

Шоколадную глазурь можно сделать и из белого шоколада.

- 360 г размягченного сливочного масла
- 250 г грецких орехов
- 5 яиц
- 150 г сахара
- 150 г шоколада
- 100 г апельсинового джема
- 50 г сахарной пудры
- 50 г муки
- 2 ст. ложки сливок
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя
- 1/4 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогрейте до 180 °C.

1 Грецкие орехи измельчите в пудру, добавьте разрыхлитель, муку и щепотку соли, все перемешайте.

2 Желтки отделите от белков. Белки отправьте в холодильник.

3 250 г сливочного масла взбейте с сахаром.

4 По одному, не переставая взбивать, введите желтки.

5 Добавьте муку с орехами и разрыхлителем и вымешайте все в комбайне на медленной скорости.

6 Охлажденные белки взбейте со щепоткой соли, всыпьте сахарную пудру и продолжайте взбивать до получения крепкой гладкой массы.

7 Введите белковую массу в тесто.

8 В форму, выстеленную смазанной маслом бумагой для выпечки, выложите тесто и выпекайте в разогретой духовке около 40–50 минут, затем проткните спичкой – если она сухая, выньте корж и остудите.

9 Сделайте глазурь: помешивая, растопите на медленном огне шоколад с оставшимся маслом и сливками. Если глазурь получается слишком густой, добавьте еще сливок.

10 Разрежьте корж вдоль на два тонких. Смажьте нижний корж апельсиновым джемом, накройте верхним коржом и покройте шоколадной глазурью, равномерно распределив ее.

Торт с черносливом

- 5 ЯИЦ
- 1 АПЕЛЬСИН
- 180 Г МУКИ
- 130 Г САХАРА
- 130 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 12 КРУПНЫХ ЧЕРНОСЛИВИН БЕЗ КОСТОЧЕК
- 300 МЛ СЛИВОК
- 75 МЛ МОЛОКА
- 50 МЛ КРЕПКОГО ЧАЯ
- 2 СТ. ЛОЖКИ КОНЬЯКА
- 1 СТ. ЛОЖКА САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 Ч. ЛОЖКА ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
- ЩЕПОТКА МОРСКОЙ СОЛИ

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 180°С

1 Цедру апельсина крупно нарежьте, выжмите из него сок.

2 Чернослив замочите вместе с цедрой в чае с коньяком и апельсиновым соком.

3 120 г сливочного масла взбейте с 50 г сахара.

4 Добавьте муку со щепоткой соли.

5 Отделите 2 желтка от белков, добавьте желтки к муке с маслом и сахаром. Вымешивайте тесто до получения однородной шелковистой массы, затем заверните в пищевую пленку и отправьте на 1 час в холодильник.

6 Тесто раскатайте в тонкий пласт, поместив его между двумя листами бумаги для выпечки, затем выложите в смазанную оставшимся сливочным маслом разъемную форму таким образом, чтобы получился корж с бортиком. Сверху положите лист бумаги для выпечки и для тяжести присыпьте его горохом. Выпекайте в разогретой духовке 20–25 минут, затем бумагу с горохом снимите.

7 Отделите 2 желтка от белков; к желткам добавьте 1 яйцо, оставшийся сахар и ванильный экстракт, все вместе взбейте.

8 Сливки с молоком прогрейте, влейте в яичную массу и слегка взбейте.

9 Выложите на пропекшийся корж чернослив, залейте все сливочно-яичным кремом. Уменьшите температуру духовки до 150 °С и выпекайте еще 20–25 минут. Остывший торт присыпьте сахарной пудрой.

Счастливое путешествие. Индия. 2002

Прорвалась на кухню в китайском ресторане. 2002

На Великой Китайской стене. 2002

Напросилась на кухню ресторана «Da Miro». Виареджо, Италия. 2006

Бабуля, помощница Таня, Маруся.
На съемной даче во время съемок
фильма «Дом дураков». 2001

В костюмном цехе Мариинки
с Наташей Кончаловской. 2000

Пасха с фисташками

- 500 г творога (сухого и жирного)
- 125 г очищенных фисташек
- 3/4 стакана сахарной пудры
- 2 яйца
- 70 г размягченного сливочного масла
- 1/2 л охлажденных 33%-ных сливок
- 1 стручок ванили (или несколько капель ванильного экстракта)
- щепотка морской соли

Это была первая пасха в моей жизни, которую я готовила. На Дону, где я росла, пекут только куличи. И на юге — и в Украине, и в Ростове-на-Дону — их называют «паской». Поэтому обычная пасха для меня была непривычна. Эта пасха получилась в результате соединения нескольких рецептов. Как готовила его мама Наталья Петровна, мне рассказал муж. Еще у меня была книга старая, даже не помню откуда я ее взяла, «The Russian Tea Room». Было такое знаменитое место в Нью-Йорке, где собирались русские. Из нее я тоже взяла рецепт. И был у меня рецепт Молоховец. Мы жили тогда в Лос-Анджелесе. Это была наша первая Пасха дома. Мы сняли дом с видом на холмы, как в Тоскане. Там у меня начались первые «припадки» кулинарии — пока была беременна, осваивала все возможные и невозможные рецепты. На ту Пасху мы пригласили близких друзей. Пришли Володя Машков с женой, Нина Фош, оператор Сережа Козлов. Я пекла куличи, слоеные пирожки с капустой, блины гречневые. Была еще икра и эта пасха. Все остались довольны.

Это простой беспроигрышный рецепт, который удается даже совсем новичкам.

Сейчас я готовлю только заварную пасху. Делаю ее на рикотте, то есть очень гладком твороге, или обычный творог взбиваю блендером до идеально ровного состояния. Яйца обязательно завариваю со сливками. Взбиваю желтки с сахаром до состояния плотной пены, довожу сливки до кипения, ввожу горячие сливки в яйца, потом возвращаю этот яичный крем на огонь, добавив ваниль, и увариваю до состояния плотного крема. Если творог нежирный, перемешиваю его с жирной сметаной, а потом с получившимся яичным кремом. Я не кладу в пасху чернослив и вишню, потому что они сильно красятся. Добавляю клюкву, изюм, иногда курагу и любые орехи, кроме арахиса — он туда совсем не подходит.

1. Творог протрите через сито.
2. Стручок ванили разрежьте вдоль, выньте семена и перемешайте их с творогом.
3. 2–3 ст. ложки сливок подогрейте и разотрите с размягченным сливочным маслом.
4. Оставшиеся сливки взбейте с 1/2 стакана сахарной пудры.
5. Белки отделите от желтков.
6. Оставшуюся сахарную пудру взбейте с желтками.
7. Белки взбейте со щепоткой соли.
8. Фисташки измельчите так, чтобы получились кусочки разных размеров (немного фисташек оставьте).
9. Соедините измельченные фисташки с маслом и взбитыми желтками.
10. Добавьте эту массу к творогу, перемешайте.
11. Введите взбитые белки и еще раз перемешайте.
12. Форму для пасхи застелите двойным слоем марли, затем выложите творожную массу, края марли заверните крест-накрест. Сверху положите груз и поставьте в холодное место минимум на сутки.
13. Готовую пасху украсьте оставшимися фисташками.

Крем-карамель

350 г сахара
6 яиц
1 л молока
1 стручок ванили

Духовку предварительно разогрейте до 160-170° С.

1 Молоко налейте в кастрюлю, поставьте на огонь, добавьте стручок ванили и доведите практически до кипения (чтобы появились пузырьки).

2 200 г сахара всыпьте в глубокую сковороду, влейте 1 ст. ложку воды и держите на огне не перемешивая, пока сахар не растворится и масса не станет карамельной.

3 Яйца соедините с оставшимся сахаром и взбейте миксером в светлую воздушную массу.

4 Молоко снимите с огня и, не прекращая взбивать миксером яичную массу, вливайте небольшими порциями молоко (лучше это делать половником). Последнюю порцию молока влейте через ситечко, чтобы в яичную массу не попал стручок ванили.

5 Карамельную массу вылейте в жаропрочную форму так, чтобы дно и бортики посуды были полностью покрыты карамелью. Затем заполните форму взбитым яично-молочным кремом.

6 Форму с кремом поставьте в глубокий противень, а затем налейте в противень столько горячей воды, чтобы ее уровень доходил до середины формы. Выпекайте в разогретой духовке минут 45, затем остудите и поставьте форму с кремом-карамелью на ночь в холодильник.

Сливочное желе с ежевикой

- 150–200 г ежевики
- 2 лайма
- 300 мл жирных сливок
- 2 пластинки желатина
- 4 ст. ложки сахарной пудры

1. Желатин замочите на несколько минут в холодной воде.
2. Цедру лаймов натрите на мелкой терке, отожмите из них сок.
3. Сливки доведите до кипения, снимите с огня.
4. Добавьте к сливкам сахарную пудру, желатин, сок и цедру лаймов и вымешивайте до полного растворения желатина.
5. Ягоды выложите в бокалы, слегка их разомните, чтобы они дали сок.
6. Разлейте сливки по бокалам, затяните пленкой и поставьте в холодильник минимум на два часа.

Толкушка

Пюре лучше всего растирать деревянной толкушкой. Моей толкушке, той, которой еще моя бабушка разминала картошку, лет 39 минимум. Она вся в следах зубов – моих и моей сестры, столько раз мы облизывали и обкусывали с нее картошку. Самое вкусное, самое рассыпчатое пюре «как в детстве» получается, если мы не прикасаемся к картошке металлом.

- 400 г клубники
- 200 мл сливок
- 120 мл натурального йогурта
- 3 пластинки желатина
- 2 ст. ложки сахара
- 1/2 ч. ложки ванильного экстракта

Клубничный мусс

Можно сделать такой мусс из земляники или малины (малину нужно протереть через сито, чтобы удалить твердые семечки).

Домашняя паста

С тестом для равиоли можно делать и тальолини, и мальтальяти, и другие виды итальянской домашней лапши, и даже для наших вареников такое тесто будет хорошо работать, правда, скрепить их фигурным защипом не получится, придется склеивать края. Если опыта маловато, края можно соединить белком, а вообще достаточно пройтись кисточкой с водой. Главное, что тесто получается хрустящим и тонким, а паста из него — почти невесомой.

1. Пластинки желатина разломите пополам, залейте небольшим количеством холодной воды и оставьте набухать.
2. Сливки влейте в небольшую кастрюлю, добавьте сахар, ванильный экстракт, поставьте на огонь и доведите до кипения.
3. Клубнику, удалив плодоножки, взбейте в блендере (несколько ягод оставьте).
4. Влейте в клубничное пюре сливки с сахаром, выложите набухший желатин и перемешайте.
5. Когда желатин растворится, добавьте йогурт и еще немного взбейте все в блендере.
6. Разлейте мусс в бокалы и поставьте в холодильник.
7. Остывший мусс украсьте ягодами клубники.

Алфавитный указатель

авокадо
Салат с сельдью а ля Табаков 86
Закуска из семги с рисом 172
Красноперка на слоеном тесте 174

аджика
Цыпленок тапака 42
Цыпленок с аджикой и майораном 43

алыча сушеная
Кюфта бозбаш 50

анчоусы
Винегрет с фасолью 22

апельсины
Равиоли с козьим сыром и зеленью 165
Панеттоне 189
Торт с черносливом 195

базилик
Кюфта бозбаш 50
Фриттата с макаронами и шпинатом 92
Макароны с колбасками и горчицей 99
Пицца с козьим сыром 114
Пан банья 178

баклажаны
Икра из баклажанов 20
Долма с тушеными овощами 49
Аджапсандал 105

баранина
Долма с тушеными овощами 49
Кюфта бозбаш 50
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Шашлык из баранины 54

бекон
Теплый салат с картофелем и беконом 85
Бургиньон из говядины 101
Маринованная семга на гриле 113
Кролик по-мюнхенски 166

брынза
Вареники с картошкой 36

ветчина
Пан банья 178
Фаршированные куриные грудки 106

вешенки
Теплый салат из бурого риса и грибов 84

вишня
Сырники с вишневым соусом 32
Вареники с вишней 33
Пасхальные булочки 66

говядина
Пельмени 38
Бургиньон из говядины 101
Пряный ростбиф 104
Детские гамбургеры с домашним кетчупом 176

голубика
Пирог с ягодами 134

горчица
Макароны с колбасками и горчицей 99
Камбала в фисташковой корочке 173
Горчичный пирог 183

гранатовый сок
Сациви 46

грецкие орехи
Сациви 46
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Трубочки с грецкими орехами 69
Шоколадный торт с грецкими орехами 150
Пирог из цукини 163
Утка по-провансальски 167
Малиновый чизкейк 191
Венский ореховый торт с шоколадной глазурью 194

грибы портобелло
Теплый салат из бурого риса и грибов 84

грибы сухие
Блины с капустой 57
Кролик по-мюнхенски 166

дрожжи
Пасхальные булочки 66
Пицца с козьим сыром 114
Питы 118
Хала с маком 120
Творожный пирог с маком 185
Панеттоне 189

ежевика
Пирог с ягодами 134
Сливочное желе с ежевикой 201

желатин
Малиновый чизкейк 191
Сливочное желе с ежевикой 201
Клубничный мусс 203

изюм
Пасхальные булочки 66
Торт «Снегурочка» 75
Ирландский хлеб на соде 117
Пирожки с творогом 127
Пирог на сидре 132
Творожный пирог с маком 185
Панеттоне 189

имбирь
Курица в пряных специях и йогурте 107
Пирог из цукини 163
Камбала в фисташковой корочке 173

инжир
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162

йогурт
Курица в пряных специях и йогурте 107
Лепешка с моцареллой, фетой и орегано 182
Клубничный мусс 203

камбала
Камбала в фисташковой корочке 173

каперсы
Пан банья 178

капуста
Блины с капустой 57

капуста савойская
Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой 170

картофель
Винегрет с фасолью 22
Закуска из картошки с копченой рыбой 24
Картофельный пирог 26
Вареники с картошкой 36
Теплый салат с картофелем и беконом 85
Картошка, запеченная с салом 88
Гратен из картофеля с сыром 102
Аджапсандал 105
Литовские картофельные блины со сметаной 128
Пирожки с картофелем, фетой и розмарином 130

каштаны
Кюфта бозбаш 50

кедровые орехи
Рис с зеленью и орехами 98
Маринованная семга на гриле 113

кефир
Ирландский хлеб на соде 117
Торт «Дьявольское пирожное» 153

кинза
Цыпленок тапака 42
Долма с тушеными овощами 49
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Шашлык из баранины 54
Цветная капуста в кляре 87
Яичница The Sunday Times 91
Аджапсандал 105
Маринованная семга на гриле 113
Перепелки с гречкой 169

клубника
Пирожное «Клубничный Наполеон» 144
Клубничный мусс 203

клюква сушеная
Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой 170

колбаски
Яичница The Sunday Times 91
Макароны с колбасками и горчицей 99

красноперка
Красноперка на слоеном тесте 174

кролик
Кролик по-мюнхенски 166

крупа гречневая
Утка, фаршированная гречкой и потрошками 111
Перепелки с гречкой 169

крупа кукурузная
Гурьевская каша 29

крупа манная
Воздушный творожник 30
Творожный пирог с маком 185

курага
Пасхальные булочки 66

курица
Чахохбили из курицы 40
Цыпленок тапака 42
Цыпленок с аджикой и майораном 43
Сациви 46
Аджапсандал 105
Фаршированные куриные грудки 106
Курица в пряных специях и йогурте 107

лимон
Лимонные эклеры 147

лук-порей
Бургиньон из говядины 101

лук-шалот
Перепелки с гречкой 169

мак
Закуска из картошки с копченой рыбой 24
Хала с маком 120
Сырное печенье с маком 137
Творожный пирог с маком 185

макароны
Фриттата с макаронами и шпинатом 92
Макароны с колбасками и горчицей 99

малина
Пирог с ягодами 134
Сливочные булочки с малиной 140
Шоколадный рулет с малиновым кремом 143
Малиновый чизкейк 191

манго
Камбала в фисташковой корочке 173

мацони
Хачапури 62

мед
Гурьевская каша 29
Трубочки с грецкими орехами 69
Розовые спагетти 97
Хала с маком 120
Бискотти с шоколадом и медом 190

миндаль
Картофельный пирог 26
Миндальное печенье 68
Торт «Снегурочка» 75
Шведский кекс 138
Панеттоне 189
Бискотти с шоколадом и медом 190
Миндальный торт с персиками 192

можжевельник
Пряный ростбиф 104

молоко
Гурьевская каша 29
Ряженка 31

морковь
Винегрет с фасолью 22
Куриный паштет с яйцом 45
Бургиньон из говядины 101

моцарелла
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Пан банья 178
Лепешка с моцареллой, фетой и орегано 182

мука гречневая
Гречневые галеты с яйцом 60

мука кукурузная
Миндальное печенье 68

мука пшеничная
Сырники с вишневым соусом 32
Вареники с вишней 33
Вареники с картошкой 36
Пельмени 38
Блины с капустой 57
Гречневые галеты с яйцом 60
Бисквитные блины с медово-ореховой начинкой 61
Хачапури 62
Хворост 65
Пасхальные булочки 66
Миндальное печенье 68
Трубочки с грецкими орехами 69
Старомодный яблочный пирог 71
Торт «Зимняя сказка» 72
Цветная капуста в кляре 87
Вареники с черникой 94
Бургиньон из говядины 101
Пицца с козьим сыром 114
Ирландский хлеб на соде 117
Питы 118
Хала с маком 120
Пирожки с творогом 127
Литовские картофельные блины со сметаной 128
Пирожки с картофелем, фетой и розмарином 130
Блины с шоколадом 131
Пирог на сидре 132
Пирог с ягодами 134
Сырное печенье с маком 137
Шведский кекс 138
Сливочные булочки с малиной 140
Пирожное «Клубничный Наполеон» 144
Лимонные эклеры 147
Торт «Дьявольское пирожное» 153
Пирог из цукини 163
Равиоли с козьим сыром и зеленью 165
Лепешка с моцареллой, фетой и орегано 182
Горчичный пирог 183
Творожный пирог с маком 185
Сицилийская кассата 186
Панеттоне 189
Бискотти с шоколадом и медом 190
Миндальный торт с персиками 192
Венский ореховый торт с шоколадной глазурью 194
Торт с черносливом 195

мука ржаная
Пицца с козьим сыром 114
Хала с маком 120

мука с отрубями
Ирландский хлеб на соде 117

мускатный орех
Гурьевская каша 29
Пасхальные булочки 66
Фриттата с макаронами и шпинатом 92
Гратен из картофеля с сыром 102
Паштет из куриной печени 108
Пирог на сидре 132

мята
Кюфта бозбаш 50

нут
Кюфта бозбаш 50

огурцы
Винегрет с фасолью 22
Салат с сельдью а ля Табаков 86
Камбала в фисташковой корочке 173

оливки
Пицца с козьим сыром 114
Пан банья 178

орехи
Гурьевская каша 29
Блины с шоколадом 131

папайя
Камбала в фисташковой корочке 173

пармезан
Сырное печенье с маком 137

пастернак
Бургиньон из говядины 101

перепелки
Перепелки с гречкой 169

перец сладкий
Донская аджика 19
Икра из баклажанов 20
Долма с тушеными овощами 49
Яичница The Sunday Times 91
Аджапсандал 105

перец чили
Донская аджика 19
Маринованная семга на гриле 113
Пицца с козьим сыром 114
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Перепелки с гречкой 169
Камбала в фисташковой корочке 173

персики
Миндальный торт с персиками 192

печень куриная
Куриный паштет с яйцом 45
Паштет из куриной печени 108

печенье
Торт «Снегурочка» 75
Лондонский чизкейк 148
Малиновый чизкейк 191
Миндальный торт с персиками 192

помидоры
Донская аджика 19
Икра из баклажанов 20
Чахохбили из курицы 40
Долма с тушеными овощами 49
Аджапсандал 105
Курица в пряных специях и йогурте 107
Детские гамбургеры с домашним кетчупом 176
Пан банья 178

помидоры вяленые
Красноперка на слоеном тесте 174
Пан банья 178

помидоры черри
Красноперка на слоеном тесте 174

потроха куриные
Утка, фаршированная гречкой и потрошками 111

радиккио
Маринованная семга на гриле 113
Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой 170

реган
Долма с тушеными овощами 49
Аджапсандал 105

рикотта
Сицилийская кассата 186

рис
Зеленый плов со шпинатом и луком 25
Долма с тушеными овощами 49
Кюфта бозбаш 50
Теплый салат из бурого риса и грибов 84
Салат с сельдью а ля Табаков 86
Рис с зеленью и орехами 98
Фаршированные куриные грудки 106
Расстегай 122
Закуска из семги с рисом 172

розмарин
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Пирожки с картофелем, фетой и розмарином 130
Кролик по-мюнхенски 166

ром
Торт «Снегурочка» 75

рукола
Пицца с козьим сыром 114
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Красноперка на слоеном тесте 174
Пан банья 178

рыба белая
Шашлычки из белой рыбы 55

рыба копченая
Закуска из картошки с копченой рыбой 24

салат листовой
Теплый салат с картофелем и беконом 85
Закуска из семги с рисом 172

сало
Гречневые галеты с яйцом 60
Картошка, запеченная с салом 88

салями
Пан банья 178

сахар коричневый
Сырники с вишневым соусом 32
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Пирожки с картофелем, фетой и розмарином 130
Панеттоне 189
Бискотти с шоколадом и медом 190
Миндальный торт с персиками 192

свекла
Винегрет с фасолью 22
Закуска из картошки с копченой рыбой 24
Розовые спагетти 97
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Перепелки с гречкой 169

свинина
Пельмени 38

сельдерей
Бургиньон из говядины 101

сельдь
Винегрет с фасолью 22
Салат с сельдью а ля Табаков 86

семга
Маринованная семга на гриле 113
Расстегай 122
Закуска из семги с рисом 172

семена подсолнечника
Ирландский хлеб на соде 117

сидр яблочный
Пирог на сидре 132

сливки
Гратен из картофеля с сыром 102
Сливочные булочки с малиной 140
Шоколадный рулет с малиновым кремом 143
Пирожное «Клубничный Наполеон» 144
Шоколадный торт с грецкими орехами 150
Венский ореховый торт с шоколадной глазурью 194
Торт с черносливом 195
Пасха с фисташками 198
Сливочное желе с ежевикой 201
Клубничный мусс 203

сливы
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Детские гамбургеры с домашним кетчупом 176

сметана
Ряженка 31
Лондонский чизкейк 148

смородина красная
Пирог с ягодами 134

соус Наршараб
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Цветная капуста в кляре 87

соус рыбный
Камбала в фисташковой корочке 173

соус Сацебели
Чахохбили из курицы 40

соус Терияки
Маринованная семга на гриле 113

соус Ткемали
Шашлычки из белой рыбы 55

Перепелки с гречкой 169

соус томатный
Красноперка на слоеном тесте 174

спагетти
Розовые спагетти 97

сыр голубой
Теплый салат с картофелем и беконом 85

сыр козий
Пицца с козьим сыром 114
Равиоли с козьим сыром и зеленью 165
Закуска из семги с рисом 172

сыр сливочный
Лондонский чизкейк 148
Малиновый чизкейк 191

сыр твердый
Картофельный пирог 26
Гречневые галеты с яйцом 60
Гратен из картофеля с сыром 102
Горчичный пирог 183

тан
Шашлык из баранины 54

тархун
Цыпленок тапака 42
Сациви 46
Кюфта бозбаш 50
Фаршированные куриные грудки 106
Расстегай 122
Равиоли с козьим сыром и зеленью 165

творог
Воздушный творожник 30
Сырники с вишневым соусом 32
Вареники с картошкой 36
Фаршированные куриные грудки 106
Пирожки с творогом 127
Творожный пирог с маком 185
Пасха с фисташками 198

тесто бездрожжевое
Расстегай 122
Красноперка на слоеном тесте 174

тимьян
Сациви 46
Долма с тушеными овощами 49
Баранина со сливами и грецкими орехами 52
Паштет из куриной печени 108
Сливочные булочки с малиной 140
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Кролик по-мюнхенски 166
Утка по-провансальски 167
Красноперка на слоеном тесте 174

томаты консервированные
Яичница The Sunday Times 91

укроп
Закуска из картошки с копченой рыбой 24
Блины с капустой 57
Салат с сельдью а ля Табаков 86
Пирожки с картофелем, фетой и розмарином 130
Закуска из семги с рисом 172

уксус бальзамический
Теплый салат с картофелем и беконом 85
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Пан банья 178

уксус винный
Винегрет с фасолью 22
Маринованная семга на гриле 113
Салат из свеклы с инжиром и моцареллой 162
Детские гамбургеры с домашним кетчупом 176

уксус яблочный
Закуска из картошки с копченой рыбой 24
Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой 170

утка
Утка, фаршированная гречкой и потрошками 111
Утка с вишневым соусом 112
Утка по-провансальски 167

фасоль
Винегрет с фасолью 22

фета
Розовые спагетти 97
Пирожки с картофелем, фетой и розмарином 130
Лепешка с моцареллой, фетой и орегано 182

фисташки
Пирог из цукини 163
Камбала в фисташковой корочке 173
Пасха с фисташками 198

фундук
Торт «Снегурочка» 75
Бискотти с шоколадом и медом 190

хлопья овсяные
Сырники с вишневым соусом 32

цветная капуста
Цветная капуста в кляре 87

цукаты
Сицилийская кассата 186

цукини
Пирог из цукини 163

чай
Торт с черносливом 195

черника
Вареники с черникой 94

чернослив
Торт с черносливом 195

шалфей
Картофельный пирог 26

шампиньоны
Теплый салат из бурого риса и грибов 84

шоколад
Торт «Зимняя сказка» 72
Торт «Снегурочка» 75
Блины с шоколадом 131
Шоколадный рулет с малиновым кремом 143
Шоколадный торт с грецкими орехами 150
Торт «Дьявольское пирожное» 153
Сицилийская кассата 186
Бискотти с шоколадом и медом 190
Венский ореховый торт с шоколадной глазурью 194

шпинат
Зеленый плов со шпинатом и луком 25
Фриттата с макаронами и шпинатом 92

яблоки
Закуска из картошки с копченой рыбой 24
Старомодный яблочный пирог 71
Салат с сельдью а ля Табаков 86
Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой 170
Творожный пирог с маком 185

яблоки моченые
Винегрет с фасолью 22

яйца
Гречневые галеты с яйцом 60
Яичница The Sunday Times 91
Фриттата с макаронами и шпинатом 92
Крем-карамель 200

«Когда я была ребенком, я абсолютно точно знала, что у меня дома вкуснее всего!» – рассказывает в своей новой книге Юлия Высоцкая, известная актриса и телеведущая, автор кулинарных бестселлеров, гастрономический эксперт и ресторатор, главный редактор журнала «ХлебСоль», основатель самой популярной социальной кулинарной сети www.edimdoma.ru.

В своих кулинарных экспериментах Юлия соединяет русские кулинарные традиции с кухней других стран, отдавая предпочтение современной домашней кухне.

Книга «Плюшки для Лёлика» посвящена именно домашней кухне – здесь собраны рецепты тех блюд, которыми Лёлика (так звала маленькую Юлю мама) кормили в детстве, а также тех, с которыми она познакомилась в студенческие годы и после замужества. Юлия Высоцкая рассказывает любопытные истории, связанные с появлением этих блюд в ее кулинарном арсенале: читатели узнают, что готовила бабушка Юлии, какие донские и кавказские рецепты прижились в ее семье и как приготовить яичницу, которая понравится Андрею Сергеевичу Кончаловскому!