

ЧТОБЫ ДОМ ДЫШАЛ УЮТОМ

*книга о кулинарии
и не только*



Татьяна Курносенкова

Татьяна Курносенкова

**Чтобы дом дышал уютом.
Книга о кулинарии и не только**

«Издательские решения»

Курносенкова Т.

Чтобы дом дышал уютом. Книга о кулинарии и не только /
Т. Курносенкова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-904545-4

У каждой хозяйки есть свое «фирменное» блюдо. «Свой» гастрономический рецепт — это не только особенный набор продуктовых ингредиентов и приправ, это еще и душа исполнителя кулинарного шедевра, его настроение, его отношение к тем, для кого он готовит. У автора книги «Чтобы дом дышал уютом» Татьяны Курносенковой «своих» рецептов набралось настолько много, что она пожелала ими поделиться с читателем. Казицина Н. В.

ISBN 978-5-44-904545-4

© Курносенкова Т.
© Издательские решения

Содержание

От автора	6
Глава I	7
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Чтобы дом дышал уютом Книга о кулинарии и не только

Татьяна Курносенкова

Иллюстратор Светлана Станиславовна Щеглова

Фотограф Григорий Сергеевич Кудашов

Дизайнер обложки Екатерина Вячеславовна Чудакова

© Татьяна Курносенкова, 2018

© Светлана Станиславовна Щеглова, иллюстрации, 2018

© Григорий Сергеевич Кудашов, фотографии, 2018

© Екатерина Вячеславовна Чудакова, дизайн обложки, 2018

ISBN 978-5-4490-4545-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Как появилась эта книга?

Во-первых, хочу поделиться тем, что знаю.

Во-вторых, и это главное, – запечатлеть свои мысли и воспоминания на бумаге. Дети не сядут и не будут за мной записывать, как не сделала этого я в свое время. Ушли из жизни бабушка с дедушкой, ушли родители. Много было интересного в их семейном укладе, и я надеялась, что когда-нибудь всё это запишу. Не случилось. Поэтому о своей жизни пишу сама.

Пишу о том, что мне интересно, чему я отдала много времени, размышлений, – делюсь «секретами» уклада своей семьи.

В книге рассказываю о том, что готовлю всю жизнь сама. Одновременно даю ссылки на оригинальные рецепты из «Книги о вкусной и здоровой пище» 1964 года издания. Сейчас нет проблем с поиском рецептов. Я делюсь не рецептами, а описываю процесс приготовления пищи и всё, что этому сопутствует. Сопутствует многое, в том числе важные моменты воспитания трех моих дочерей и приобщения мужа к повседневным заботам и хлопотам увеличивающейся год от года семьи. Пишу о том, что в жизни создает уют: забота о питании всей семьи, о ежедневной готовке, о домашней работе.

Татьяна Курносенкова

Глава I

Я не буду говорить о спальне, я не буду говорить о гостиной, я буду говорить о кухне, о кухне-столовой. Если по сути, то об очаге (в прямом и переносном смысле) нашего дома.

Когда заходишь в дом и там вкусно пахнет, сразу всплывают ассоциации из детства. Так вкусно пахло то ли дома, то ли в кино, в книжке, в сказке, у соседей... Этот запах создает чувство защищенности, заботы.

Что же это такое? Из чего всё это складывается? Откуда берется?

1. В доме должно быть чисто. Пусть даже в отдельно взятой кухне. Я знавала таких людей, у которых разруха или, по их словам, генеральная уборка была вечно. Мужчины не замечают, когда чисто, чем нас обижают. Они замечают, когда грязно. Следовательно, на кухне убираем всё: со столов, шкафов, подоконников. Пусть всё лежит хотя бы внутри. Убираем все кривые, косые цветы, страшные горшки. Надеваем перчатки и отмываем плиту, раковину, дверцы у шкафчиков, подоконник. Чистим сковороды, кастрюли и чайник.

На чистый стол кладем салфетки из бумаги, ткани, пластика, ставим салфетницу с салфетками, небольшую вазу или красивые солонку с перечницей. Сейчас много посуды. Купите несколько новых наборов тарелок, чашек, красивых стаканов.

Всё это под хорошую музыку может занять три-четыре часа, а может – две недели. Это зависит от вас. Результат порадует вас и ваших домочадцев.

2. Проводим ревизию продуктов. Были времена, когда перед началом готовки у меня имелись только чистая кастрюля и вода. Сегодня есть всё. Вопрос только в цене и целесообразности. Качественно – это не обязательно дорого.

Но начинаем все-таки с чистой посуды. У вас должны быть кастрюли разного размера, сковороды, миски, половники, ложки, хорошие ножи, разделочные доски. Запомните навсегда: для хлеба – отдельная доска, для сырого мяса, рыбы – отдельная, для всего остального – ещё одна или несколько, на ваше усмотрение.

В доме должны быть всегда и в первую очередь: масло растительное, лук, морковь, мука, соль! Во вторую очередь – на что хватает денег и что Бог пошлет, подарит.

Основное при готовке – секретный ингредиент. Я осознала это не сразу, но поняла, что без него никуда. По молодости готовила автоматически и добавляла его тоже автоматически. Со временем поняла, что именно с него надо начинать. Итак, мой секретный ингредиент: *желание* готовить и *любовь к тем*, для кого готовишь. Без этого будет просто стряпня или набор продуктов, термически обработанный. Вы же замечали, что из одних и тех же продуктов вкус блюд у всех получается разный. Недаром в сказке о Лягушке-царевне царь, пробуя хлеб, испеченный невестками, говорит: «Этот хлеб на черный день, этот в поле на работу, а этот на праздничный стол». Хлеб, испеченный Лягушкой-царевной, был приготовлен с любовью. Я не перестаю удивляться, но без этого ингредиента можно испортить даже простые бутерброды и яйца вкрутую.

Готовить нам приходится гораздо чаще, чем появляется желание, от этого никуда не денешься. Но, пожалуйста, не ворчите, не выказывайте своего отвращения к продуктам и всему тому, что делаете. Подумайте о чем-то другом, включите приятную музыку. Вот я только сейчас подумала о том, что телевизор на кухне у меня работает без звука. Наверное, на подсознательном уровне я не хочу, чтобы он перебивал мою энергетику. И всё то, что льется с «голубого экрана», не мешает священнодействию на кухне.

Есть выражение «практикующий врач». А я кто? Практикующий повар, кухарка? Можно назвать по-любому, но главное слово – «практикующий». Для меня это значит: творчески перерабатывающий теоретический материал. Я буду говорить о рутине, о ежедневной готовке, о домашней работе и заботе о питании всей семьи.

В этом небольшом отступлении хочу сказать, что мои кулинарные способности и страсти сложились под влиянием моего папы, который родился и вырос на Кубани, где его родня. Я там проводила школьные каникулы. Вообще, кухня на Кубани, продукты, сами хозяйки – это сказка. Готовить я начала в 10 лет, когда гостила у тетушки Оли на Кубани. Это были компот из свежих фруктов и суп. Думаю, что для 10-летнего ребенка это неплохо. Каждое лето к этому я прибавляла что-то новенькое. И к 15 годам я уже была «девушкой на выданье» – в том смысле, что первое, второе и компот приготовить могла. А еще к этому времени я могла пожарить сырники, рыбу, сварить варенье.

Думаю: что из еды я вспоминаю в первую очередь? Это драники и омлет. Мы жили в «пожарке». Старую контору пожарников отдали под жилье. Начало 60-х. Там жили несколько семей, это было что-то вроде коммунальной квартиры. Драники – это оладьи из картошки. Их чудесно готовил папа. А вот омлет могла самостоятельно жарить моя старшая сестра. Омлет был очень горячий, а мне года три-четыре. Конечно же, она ела быстрее меня. Мне доставалось меньше.

Пытаюсь вспомнить что-то еще, но опять – только драники и омлет. В детском саду – картофельное пюре с кабачковой икрой на ужин. Пюре и икра были очень вкусными. Помню молочный кисель, который я пробовала первый и последний раз в своей жизни. Сейчас это блюдо, по-моему, называется панакота. Помню манную кашу, над которой я сидела со слезами чуть ли не до обеда. Она была несладкая и с комочками. Мама дома варила манную кашу жиденькую, сладкую, с маслом и горячую, а в садике – всегда холодная.

Сказкой был творожный сырок, которым угощала подружка. Сырок был на палочке и в шоколаде, как эскимо.

Из чего складывается наша еда? Для меня это щи-борщи, основное второе блюдо, салаты-закуски и «что-нибудь еще».

Классификация первых блюд у меня следующая:

1. Щи-борщи
2. Солянка
3. Уха (рыбный суп)
4. Супы
5. Всё остальное

Щи – это первое блюдо, основу которого составляют овощи, преимущественно капуста. Борщ – практически то же самое, но первую скрипку в нем играет свёкла.

Сделаю небольшое отступление. Первые блюда удобно готовить в кастрюле, высота которой больше ширины примерно в два раза. Это удобно, потому что гуща будет составлять примерно половину всего объема и это будет наглядно.

Итак, *щи*. Бывают на мясном бульоне, бывают постные, то есть без мяса. Рассмотрим мясной вариант. Берите то мясо, которому отдаете предпочтение: говядина, свинина, баранина, курица.

Я совсем не понимаю «гурманов», для которых щи из говяжьей грудинки – классика. Ну не ела я таких щей.

Для наваристого бульона желательно, чтобы была костная основа. Из одной мякоти навар не будет. У меня кастрюля 6—7 литров. Я беру свиное рагу, 0,7—1,0 кг. Хорошо промываю от мелких косточек, заливаю холодной водой и ставлю на огонь; когда закипит, снимаю пену. Убавляю огонь на минимум, и пусть варится 1—1,5 часа. Если это курица, то чуть меньше. Когда мясо сварится, достаем его из кастрюли. Пока варилось мясо, готовим овощи. На указанный объем берем луковицу с кулак и режем ее мелко. Среднюю морковь можно потереть на терке, но я режу ее соломкой и пассирую вместе с луком на медленном огне. Лук и морковь можно заложить и без обжарки. Капусту мелко шинкуем, картошку режем кубиками. Если ваши домашние не любят лук в бульоне, то вместе с мясом положите вариться

целую очищенную луковицу, а перед закладкой овощей удалите ее из кастрюли. В готовый бульон поочередно закладывайте с интервалом 3—5 минут: лук, морковь, картофель, капусту, 2—3 ст. ложки хорошей томатной пасты, соль. Не устаю повторять о хорошей томатной пасте. Никаких соусов, и далее – только качественная томатная паста. Определитесь с производителем, маркой. Купите несколько баночек. Это тоже один из обязательных продуктов, пусть и не первоочередной. Если вы купили большую банку томатной пасты, а расходуете ее медленно, то можно разложить ее чистой ложкой в несколько баночек меньшего объема, по поверхности посолить мелкой солью, залить несколькими ложками растительного масла. Так паста сохранится дольше.

Дальше начинается самое важное – придание вкуса. Сваренное мясо срезать с костей и положить обратно в бульон, добавить перец горошком, 3—5 шт. Если дело происходит летом, то добавляйте свежие помидоры, 2—3 шт., среднего размера, мелко порезав. Добавляйте перец молотый, приправу «хмели-сунели» или «для шашлыка», ½ чайной ложки, измельченный зубчик чеснока, зонтик укропа, лавровый лист. Зонтики укропа заготавливаю один раз в конце лета. На даче срезаю ветки укропа с зонтиками семян в большой пучок. Перевязываю его веревкой, как веник. Подвешиваю вниз головками в затемненном месте. Когда высохнет, забираю домой и в таком же положении пристраиваю его на лоджии или убираю в тканевый мешок. Можно пучок укропа просто купить на рынке. Рекомендую «хмели-сунели» и приправу для шашлыка, потому что использую сама и потому, что они более универсальные, то есть оптимально насыщены по вкусу. Если у вас есть свои предпочтения, пожалуйста, используйте, но всегда знайте меру. В щи со свежей капустой необходимо добавить кислоты. Это может быть уксусная эссенция, в моем случае – 1 чайная ложка, или лимонная кислота (начните с половины чайной ложки). Всё попробуйте. Чего не хватает? Соли, кислоты, сахара. Да-да, сахар можно добавлять тоже. Когда все овощи проварятся, огонь выключайте и дайте щам настояться хотя бы полчаса. Разливайте в глубокие чашки, подайте сметану или майонез, свежий хлеб.

Щи со свежей капустой я варю с июня по декабрь. А вот с декабря по конец мая – с квашеной. Это объедение! Ингредиенты аналогичные, но соленая капуста варится гораздо дольше, 1,5—2 часа. Ее можно класть сразу с мясом и тихонечко томить. Когда капуста дойдет почти до готовности (станет мягкой), закладывайте лук, картофель, специи. Уксус добавлять уже не надо, а вот сахар, скорее всего, да. Пробуйте и добавляйте специи. «Щи суточные» – это как раз относится к этому случаю. Приготовили – не торопитесь разливать по тарелкам. Дайте настояться несколько часов, а лучше сутки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.