

Эмира Исмаилова

Кулинарный дневник Марта Май

Увлекательное
путешествие
по страницам вкусной
жизни

Эсмира Исмаилова

**Кулинарный дневник Марты Май.
Увлекательное путешествие
по страницам вкусной жизни**

«Издательские решения»

Исмаилова Э.

Кулинарный дневник Марты Май. Увлекательное путешествие по страницам вкусной жизни / Э. Исмаилова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-508562-7

Эта книга не о рецептах со скучным списком ингредиентов и скучными советами по приготовлению. Это рукопись жизни — вкусной и яркой, полной забавных приключений и милых историй, описанных в своём кулинарном дневнике детской писательницей и мамой двух очаровательных девочек, которые путешествуют по миру со своим папой-дипломатом. Если вам хочется незабываемых эмоций и невероятно атмосферных иллюстраций, добро пожаловать в «Кулинарный дневник Марты Май»!

ISBN 978-5-00-508562-7

© Исмаилова Э.
© Издательские решения

Содержание

Эльзасский пирог весёлой мадам де Ламбаль	6
Рагу алла болоньезе в исполнении настоящего тосканского рагаццино	9
Романтический завтрак без вида на парижские крыши	12
Картофельный гратен с корочкой или без: ЗА и ПРОТИВ	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Кулинарный дневник Марты Май Увлекательное путешествие по страницам вкусной жизни

Эсмира Исмаилова

© Эсмира Исмаилова, 2019

ISBN 978-5-0050-8562-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Эльзасский пирог весёлой мадам де Ламбаль

2 августа 2018 г.

Скорый поезд, словно синяя лента, плавно скользил по зелёным холмам Эльзаса, открывая захватывающий дух виды на бескрайние виноградники. Мой сосед, тонкий высокий француз лет семидесяти, прищурившись, внимательно вглядывался в окно.

По выражению лица угадывалось, что он возвращается домой: так легко и непринуждённо держатся люди только в родной стороне.

Я, напротив, ревностно ловила каждую липу, каждый куст, ускользавшие от меня в бешеном ритме рвущегося вперёд поезда. Мне тоже хотелось расслабиться и быть своей в этом невероятном мире спокойных людей и лёгкого вина, высоких шпилей церквей и тянущихся к небу замков, рдеющих на фоне лесов фасадами из вогезского песчаника.

На вокзале Кольмара меня встретил сын мадам де Ламбаль, который всю дорогу пытался расшевелить меня весёлыми историями, над которыми сам залиvisto хохотал, не принимая во внимание мои скудные знания французского. Он лихо управлялся с крохотным Пежо канареечного цвета, в котором едва уместился мой чемодан, и, наконец, резко дав по тормозам, остановился у очаровательного домика, напоминавшего внешним видом тот, что я собирала на Рождество из пряников и глазури.

Мадам де Ламбаль была женщина видная и громкоголосая. Вслед за ней тянулся шлейф лавандовых духов и мужчин со всей округи (второе я заметила позже). Мы давно вели с ней премилую переписку, и, узнав о моей любви к кухне, она настоятельно предложила погостить у неё. Скажу честно, об этом я не пожалела ни тогда, ни позже. Каждое утро мы отправлялись на крытый рынок за свежими продуктами, а после на её сказочной кухне делились секретами блюд, известных каждой из нас не понаслышке.

Она ужасно веселилась, когда узнавала от меня, на какой тёрке трут картофель для белорусских драников, громко хлопала в ладоши при словах «холодник на кефире» и многократно пыталась их повторить, покатываясь со смеху. В эти минуты я понимала, в кого пошёл её сын, общавшийся исключительно на языке шуток и анекдотов. После таких посиделок мадам угощала меня своим фирменным пирогом, от которого у нас обеих томно закрывались глаза, и в такой неге мы пребывали до тех пор, пока месье де Ламбаль имел терпение тактично не заглядывать на кухню, и лишь изредка покашливал в гостиную, давая понять, что ужин не за горами.

Рецепт волшебного пирога, как трепетно ни скрывала его хозяйка, я все-таки раздобыла, и, скажу откровенно, до сих пор считаю его одним из главных приобретений в той поездке, хотя и возвращалась домой я с тремя огромными чемоданами и перевесом в центнер, не меньше.

Итак, для домашнего эльзасского пирога мне понадобятся:

Для теста:

- 200 мл молока;
- 8 г сухих дрожжей;
- 100 г сливочного масла;
- 2 желтка;
- 50 г сахара;
- 0,5 ч. л. соли;
- 350 г муки.

Для начинки;

- 80 г сливочного масла;
- 80 г сахара (лучше коричневого);
- цедра 1 апельсина;
- молотая корица.

Эльзасский пирог готовится приятно и быстро, так что очень рекомендую его в качестве десерта выходного дня – скажем, к субботнему послеполуденному чаепитию.

В слегка подогретом молоке растворяю дрожжи, сахар, пять ложек муки и, затянув ёмкость пищевой плёнкой, отправляю в тёплое место на активацию. Через пятнадцать минут опара должна хорошо подняться, наполнившись изнутри пузырьками воздуха. Как только это случилось, закладываю в неё растопленное масло, желтки, соль и, постепенно просеивая муку, замешиваю тесто. Консистенция уплотнилась – перехожу на ручное вымешивание, лишь слегка припорошивая мукой: сейчас главное не переборщить и не утяжелить тесто. Уверена, вы почувствуете, когда нужно остановиться. У меня, как правило, остаётся лишних граммов 30 муки, которые я затем использую при раскатывании коржей. А пока формирую нежный, будто окутанный шёлком шар, и отправляю на расстойку под плёнкой в тёплое место на час-полтора.

Хорошо поднявшееся тесто я обминаю, разделяю на четыре равных части и начинаю работать с одной (остальные кладу обратно под плёнку). Раскатав достаточно тонкий пласт (толщиной в миллиметр-два), щедро смазываю его растопленным маслом (силиконовая кисть в этом деле незаменима), посыпаю сахаром, корицей и распределяю несколько щепоток апельсиновой цедры. Любители цитрусовых могут добавить ещё и лаймовые нотки.

Второй кусок теста раскатываю такого же размера, укладываю поверх первой заготовки и провожу с ним те же масляно-сахарно-коричные манипуляции, не забывая, безусловно, о цедре. То же самое делаю с третьим пластом, и только последний, четвёртый, ничем не посыпаю и оставляю как есть.

Что делать дальше? Вариантов множество, и обо всех из них мне рассказала мадам де Ламбаль. Однако сегодня я пробую самый простой из них, а именно: вооружившись острым ножом, разрезаю свой прямоугольник по длинной стороне на три одинаковые полосы, сделав небольшой отступ от верхнего края, чтобы полосы были как бы скреплены. После этого из трёх полос начинаю заплетать обычную косу, последовательно закладывая друг на друга то правую, то левую «пряди». Защищиваю концы верхнего и нижнего краёв рулета и слегка загибаю их вниз, чтобы сформировать аккуратное изделие. Выкладываю его с помощью широкой лопатки на смазанный маслом противень. В идеале взять глубокую прямоугольную форму длины вашего пирога: тогда её стенки будут ограничивать тесто по бокам и провоцировать его подъем исключительно вверх. У меня нужного размера не оказалось, поэтому использовала обычный жаростойкий поддон.

Остатки сливочного масла наношу сверху, снова накрываю плёнкой и даю отдохнуть минут 30. За это время духовка хорошенько прогреется до 180С и с радостью примет в свои объятия воздушный эльзасский пирог. Через полчаса достаю рулет, покрывшийся золотистой корочкой и увеличившийся раза в три. На всякий случай проверьте готовность зубочисткой.

В Кольмаре мадам заливала рулет глазурью на основе цитрусового сока, но я, не любительница приторно сладкого, предпочитаю слегка присыпать сахарной пудрой.

Дождаться полного остывания пирога просто нереально. Его нежная, слегка слоёная текстура буквально тает во рту, а пузырьки воздуха, прячущиеся в крохотных дырочках в тесте, приятно щекочут под языком... Лёгкий апельсиновый привкус с едва заметной горчинкой напоминает запах ночного Кольмара. В крохотных, будто игрушечных, фахверковых домах

зажигается свет, узкие каналы с мирно покачивающимися плоскодонными лодками затихают, и только редкий прохожий спешит на поздний ужин с обёрнутой в бумагу бутылкой пино-гри.

И так все в этом месте прекрасно, что кажется, будто это вовсе и не город, а прекрасные декорации к сказочному фильму; и очаровательные жители Кольмара – не просто люди, а актёры; и сейчас погаснет свет, и режиссёр отпустит всех по домам...



Рагу алла болоньезе в исполнении настоящего тосканского рагаццино

10 августа 2018 г.

Мы остановились в небольшой деревушке под Каstellо ди Бролио к востоку от Итальянской Ривьеры. Терраса, увитая невероятных размеров ползучими розами, окутала меня пьяным ароматным облаком.

Умиротворённая, я раскачивалась в кресле в такт мелодичному говору Джакомо, который начинал колдовать на летней кухне в пяти шагах от меня.

Этот весьма упитанного вида тосканец обращался с овощами так нежно и грациозно, словно орудовал вовсе не ножом, а кистью на холсте. Не отрываясь, я смотрела на страстный танец человека с медным сотейником и шептала про себя «Милле грацие...». Мягкое весеннее солнце играло в бокале с алым кьянти, которое мне любезно подливал Джакомо, хитро щуря глаза: «Скажи, такого вина ты нигде не встречала?». О, эти итальянцы! Они свято верят, что живут в идеальном мире. И мне почему-то начинает казаться, что это правда...

Раздалось приятное шипение на сковороде – и по-настоящему домашний запах чеснока в оливковом масле защекотал в носу. Джакомо готовил рагу алла болоньезе по старому семейному рецепту, известному, как он утверждал, ему одному. Это пышущий неиссякаемой энергией рагаццино уверял меня, что такого соуса я прежде не пробовала, и я ему верила. Разве мог человек, выросший с четырьмя ресторанами Мишлен по соседству, лгать по поводу еды?

Понимая, что делиться секретами приготовления рагу (именно так итальянцы называют соусы к пасте), наш радушный хозяин не собирается, я следила за каждым его телодвижением, мысленно записывая все детали в свою кулинарную книгу. Что из этого вышло? Удивительно ароматный соус теперь частенько появляется на нашем столе. Конечно, его бы не помешало слегка сдобрить тосканским воздухом и присыпать неумемным темпераментом Джакомо, но... в моем исполнении он тоже весьма неплох.

Итак, мне понадобятся:

- 700—800 г говяжьего фарша;
- 2 больших помидора;
- 2—3 луковицы;
- 1 морковь и парочка стеблей сельдерея (эти компоненты при желании можно исключить: соус будет более мясным по вкусу);
- 4 зубчика чеснока;
- 2 ст. л. томатной пасты (или 2 стакана томатного сока);
- 1 стакан красного вина (итальянцы иногда берут белое);
- специи: базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, перец молотый, соль, сахар;
- масло растительное (предпочтительно оливковое);
- сыр пармезан (можно использовать джюгас или любой другой твёрдый выдержанный);
- свежая зелень кинзы.

Что ж... Делаем глубокий размеренный вдох и приступаем к самому романтическому занятию в мире – приготовлению пищи. Берём глубокий сотейник и нагреваем в нем пару ложек оливкового масла. Зашелестело? Значит, пора засыпать мелко рубленые лук, морковь и сельдерея. Я часто обхожусь одним луком, и это ничуть не портит блюдо. Как только овощи

начали покрываться аппетитной корочкой, перекладываем их на время в тарелку, а в тот же сотейник немедленно отправляем фарш. Деревянной лопаточкой тщательно разминаем его, пока не избавимся от всех комков. Как только сок, выпущенный фаршем, испарился, отправляем к нему пассерованные овощи и заливаем вином. «Пьяное» облако тут же поднимется над сотейником. Через пару минут спирта не останется, и только пряно-терпкие нотки в готовом соусе будут напоминать о вине.

Разрезаем помидоры на две части и натираем на крупной тёрке так, чтобы в руке осталась одна кожура. Это очень простой трюк, не требующий утомительного бланширования. Томатную массу отправляем в сотейник. Приправляем концентрированной пастой и заливаем небольшим количеством кипятка. Спокойно уменьшайте огонь и накрывайте крышкой. В таком состоянии итальянцы могут оставить соус часов на пять – за это время он превращается в нежнейшее мясное рагу, таящее во рту, словно пудинговый будино.

Главное, не упустить момент и вовремя доливать понемногу воду. Конечно, в нашем доме болоньезе готовится не так долго. Час-полтора – это максимум, что я могу себе позволить.

Когда соус почти готов, но все ещё слегка жидковат, добавьте измельчённые в ступке специи, посолите и уравновесьте вкус чайной ложкой сахара. Не удивляйтесь, в блюде с дающими кислоту помидорами сладость для баланса просто необходима. Пропустите через пресс чеснок – и туда же. Не забудьте про сыр. Трите прямо над пышущим паром сотейником. Любители кинзы могут порубить пучок и украсить им готовое рагу. Паста варится в конце, так как должна подаваться горячей. В идеале использовать пенне или другой крупный тип пасты. Спагетти оказались слишком лёгкими для такого тяжёлого соуса как болоньезе, хотя никто, кроме меня, этого не заметил.

Первые минут пять Джакомо не ел. Он вглядывался в полные гурманического экстаза лица гостей и лишь потом сам брал в руки ложку. А следующим утром, в прохладной тени развешитого жасмина, мой друг рагаццино наслаждался остатками вчерашнего соуса, густо намазав его на подсохший кусок чабатты. «Это вам не «cibo di strada», – бормотал он себе под нос, что означает, наверное, «повара лучше меня ещё поискать надо», но, возможно, и что-то другое, потому что по-итальянски я понимаю плохо.

Buon appetito, signori e signore!



Романтический завтрак без вида на парижские крыши

15 сентября 2018 г.

На днях я задумалась о том, какой же приём пищи можно считать самым романтическим. На ум сразу пришёл ужин при свечах. Но если подумать?..

Воздушный капучино на губах, нежное прикосновение к тёплому круассану, головокружительный клубничный конфитюр и податливое сливочное масло... Разве можно за таким завтраком не влюбиться? Определённо, нельзя!

Раннее утро, залитое солнцем, дарит новые силы и чувства. В это время всё настоящее: без грима, гламурного блеска, пайеток и тяжёлых духов. И это поразительное очарование непослушных локонов, неловкость в движениях и слегка хриплый голос – милые черты пусть слегка помятого, но все же романтического утра.

И если во французской патиссерии влюблённой парочке предложат к утреннему кофе десятки видов воздушных багетов и бриошей, ягодных клафути и очаровательных пампушек бенье, в домашней обстановке это разнообразие легко заменят хрустящие вафли, которые не теряют свежести несколько дней, поэтому могут быть приготовлены заранее. А если вы позаботитесь о всевозможных начинках (взбитые сливки с рикоттой, джемы, фрукты, сгущённое молоко и пр.), простой с первого взгляда десерт заиграет «пятьюдесятью оттенками розового».

Итак, для 60 хрустящих вафель мне понадобятся:

- 4 яйца;
- 200 г сливочного масла;
- 1 стакан сахара (если предполагается сладкий наполнитель, количество сахара можно сократить вдвое);
- 1 стакан муки;
- ванилин.

Сказать, что этот рецепт прост, – не сказать ничего. Он покорится любому, кто только пожелает, главное – вооружиться вафельницей: не той, в которой пекут пышные венские вафли, а наподобие тех, которые когда-то вы видели на кухне у бабушки. Кстати, эти модели и сейчас есть в продаже.

Все, что вам нужно сделать, это хорошенько взбить яйца с сахаром: позвольте им увеличиться в объёме ну хотя бы вдвое (у меня они поднимаются раза в три). Тонкой струйкой вливаем растопленное сливочное масло. Готово? Самое время всыпать муку и хорошенько перемешать. Пока тесто будет настаиваться (а для этого ему нужно ни много ни мало минуты три), я включаю вафельницу и смазываю обе её поверхности несколькими каплями растительного масла. Это нужно сделать только один раз перед первой вафлей.

Заранее подготовьте доску, на которой будете сворачивать трубочки. Да, вы правы, будет ужасно горячо. Именно поэтому многие хозяйки предпочитают не рисковать и не берутся за столь простой десерт. Наверное, так было бы и со мной, если бы не секрет, подсмотренный однажды на кухне парижской пекарни Пьера Эрмэ. Кто бы мог подумать, что этот эльзасский «король кондитеров» печёт вафли собственноручно? И как! Нет, он не окунает пальцы в холодную воду, как делали наши мамы... Он просто обкручивает кончики трёх пальцев на каждой руке лейкопластырем на тканевой основе и наслаждается процессом выпечки, как это делаю теперь и я! Никакого дискомфорта!

Печь вафли я рекомендую небольшого диаметра, поэтому выкладываю на вафельницу по одной столовой ложке теста. 30—40 секунд – и можно снимать. Силиконовая лопаточка придётся как нельзя кстати. Сворачивать нужно незамедлительно: через несколько секунд вафля остывает и начинает крошиться. Скручивать ли в трубочки все, решать вам. Я оставляю половину в виде блинчиков, которые можно украсить всевозможными кремами и фруктами. Среди моих излюбленных остаётся традиционный итальянский сыр рикотта, взбитый с сахарной пудрой. Любители более жирных кремов могут добавить к нему сливки – получится удивительно нежно.

Что ж, кажется, пора завтракать... В комнаты, будто стесняясь, застенчиво проникает раннее солнце. Очарование витает в воздухе... И только нежный хруст золотистых вафель выдаёт его домочадцев. Как видите, романтический завтрак может случиться не только среди серых крыш весеннего Парижа...



Картофельный гратен с корочкой или без: ЗА и ПРОТИВ

28 сентября 2018 г.

Могу поспорить, что большинство людей питают слабость к золотистым корочкам. И даже не важно, о какой корочке идёт речь: ароматной хлебной, приятно царапающей нёбо; карамельной – тонкой, как фужерное стекло, на изысканном десерте; слегка обуглившейся на запечённой молодой картошке или подсохшей по вине нерасторопной хозяйки на пасхальном куличе. Цену корочке знают все! Вспоминаю, как в детском саду мы бежали наперегонки к нянечке, разносившей хлеб по группам в огромном эмалированном тазу, покопавшись в котором, самые прыткие непременно выуживали хрустящую горбушку – настоящий трофей!

И пока весь мир сходил с ума по хрусту французской булки, я раскрывала для себя все прелести нежного мякиша, дефицита в котором, в отличие от горбушек, никогда не наблюдала.

Законодатели же вкусовой моды назойливо продолжали навязывать аппетитное золото круассанов, хруст багетов, иссушенное безе – и я вынуждена была признать поражение: без аппетитной корочки в современном мире кулинарии далеко не уедешь. Изобретательные французы даже придумали особое ощущение запечённой корочки на зубах, назвав его популярным во всем мире блюдом «гратен» (прим. авт. – с фр. яз. «запечённый»). Французы готовят гратены из всего, что попадает им под руку; картофеля, рыбы, овощей и даже фруктов. Принцип один – запечь до пресловутого бумажного хруста. Возведя «хрустоведение» едва ли не в ранг гастрономической науки, потомки галлов способны взашей выпроводить любого повара, не владеющего искусством гратенирования. Именно это мне пытался вложить в голову официант крохотного барчика на rue de Charonne в районе Bastille в Париже, у которого я наивно поинтересовалась, не слишком ли твёрдая сырная корочка на моем луковом супе. Из нашего непродолжительного, но весьма напряжённого разговора, который в цивилизованном мире называют дискуссией, я поняла, что обсуждать корочку в этих краях лучше не стоит и в знак примирения заказала крем-брюле опять же с пресловутой корочкой, но на этот раз карамельной.

Устав от всеобщего заговора, основанного на тотальной любви ко всему хрустящему, я все же решила на домашний гратен, слегка видоизменив классический рецепт. В моем исполнении это блюдо заиграло мотивами ПП и, как это ни обидно для большинства любителей похрустеть, было лишено коричневой корочки, но, поверьте, стало от этого не менее вкусным...

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.