

Aelita Kowarska



**КУЛИНАРНАЯ
КНИГА
ПАНИ КОВАРСКОЙ**

В том числе и рецепты

Aelita Kowarska

**Кулинарная книга пани
Коварской. В том числе и рецепты**

«Издательские решения»

Kowarska A.

Кулинарная книга пани Коварской. В том числе и рецепты /
А. Kowarska — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-989358-1

Для тех, кто любит Италию, но не любит готовить. Всё вперемешку: рецепты,
лайфхаки, воспоминания, мечты. А также сюрприз!

ISBN 978-5-44-989358-1

© Kowarska A.
© Издательские решения

Содержание

Рассольник по-Коварски	6
Спагетти по-Коварски	9
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Кулинарная книга пани Коварской В том числе и рецепты

Aelita Kowarska

© Aelita Kowarska, 2020

ISBN 978-5-4498-9358-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Рассольник по-Коварски

Хе, если кто-то сомневается в том, что в финале будет вкусно – просто НЕ ЧИТАЙТЕ!

Итак, сейчас я расскажу вам о том, как за один час времени приготовить изумительный рассольник на рассоле и без огурцов, и без мучений с варкой перловки, и без вымачивания говяжьих почек. Просто, раз-два и готово, и главное, чтобы потом под рукой была сметанка и немного бородинского со сливочным маслом.

А началось всё с того, что остался хороший рассол. Совершенно изумительный остался рассол от таких же изумительных соленых огурцов, хрустящих и в меру со специями, да только те улетели моментально, а рассол стоит. Стоит, зараза, и не портится. День, два, неделю... В холодильнике стоит в банке стеклянной и дразнится воспоминаниями об тех изумительных соленых огурцах.

А тут мы пошли в магазин, вообще-то это было МЕТРО, где часами можно между стеллажами гулять, выискивая что-нибудь интересное, отличающееся от ассортимента «просто супермаркета», и там рядом с баночками импортных паштетов из французских индюшек и чешских уток (хотя, скорее, всё было наоборот, индейка чешска и утиный патэ) вдруг аккуратно на уровне моих серых глаз – опс, двадцать руб, каша перловая, со свининой и с говядиной, оба вида были, и, как сейчас практика показывает – оба и надо, но можно только на «говяжьей» каше, две «свиных» уже немножечко не то, жирновато и вкус теряется.

И тут у меня всё враз чисто «по-генуэзски» – кто не знает, жители моего любимого в Италии города считаются по всем Апеннинам самыми экономными, а на самом деле они, конечно, просто бережливы, так же, как и мы в наше советское прошлое, подсознательно перешедшее в а-ля демократическое настоящее – вот всё опс, да и совместилось: детская любовь к рассольникам, взрослое нежелание по часу варить перловку, тот рассол, что каждый день заманивал своей подпотевшей холодной баночкой, ну и коммунистическая цена 20 руб за одну тушенку, которой от радости прозрения оптом взяли чуть ли не целую упаковку, по стоимости как в хорошем ресторане такой же супчик безпроблемно заказать.

Но, в ресторане ты же получишь всего лишь тарелку, а здесь у меня моментально зарисовалась в воображении целая кастрюлька, да и весь процесс поэтапно разложился, так что, подъезжая к дому, я уже прекрасно знала, что за чем буду по очереди кидать, оно же класть, оно же ложить, что как резать, что с чем жарить, а в течение последующих лет этот мой рецепт ещё подсовершенствовался, так что сейчас выдам «на гора» оптимальный пошаговый вариант, со всеми необходимыми дополнениями и разъяснениями.

Итак. Чего нам надо. 1. Кастрюлька, повыше, литра на три. 2. Две стандартных баночки перловой каши, с говядиной или говядина+свинина. 3. Две средние картошки. 4. Три больших стебля сельдерея из наружных. 5. Одна крупная морковь «дамское счастье». 6. Одна обычная луковица. 7. Полчесночины очищенных долек чеснока. 8. Зелень типа петрушки какая есть. 9. Перец горошком черный и любой другой перец горошком. 10. Рассол, который будем использовать в количестве в зависимости от нашего настроения. 11. Масло рафинированное и масло сливочное. 12. И уже потом – сметанка и черный хлеб.

В кастрюльку наливаем на четверть и не больше воды и ставим на огонь.

Картошку и стебли сельдерея режем мелкими одинаковыми кубиками и смешиваем их в одной миске. Морковь натираем на крупной терке. Лук режем как для жарки. Пока всё.

Когда закипела вода – кидаем картошку и сельдерей.

Как они вскипели – кидаем черный перец горошком и любой другой перец горошком, они раскроются хорошо, я добавила сейчас сычуаньского, прекрасно «читается» в ансамбле вкуса и аромата финального блюда.

И переводим покипеть всё это на медленный огонь.

Тем временем разогреваем рядом сковородочку, на неё льем растительное масло (обязательно рафинированное) и там же растапливаем хороший кусочек сливочного. И в эту смесь неполезных жиров опускаем морковку, чтобы пропиталась, а как станет мягкой – добавляем лук.

И дальше, чтобы лук стушился, то есть запассеровался, мы уже добавляем аккуратно половничками, как бы «овощной воды» из кастрюльки, а также я туда положила немного и красного перца, сухого, с Юга Италии (совсем немного, ибо он жутко жгучий и от него сильно чихается), чтобы он «разошелся», и вот как только эта смесь на сковородочке, постоянно помешиваемая, начнет благоухать уже будущим чем-то может быть даже борщом, а может быть чем-нибудь ещё, например, рассольником! – вот тогда мы её отправляем в общую кастрюльку, немного увеличиваем под ней огонь и наша цель – чтобы снова постепенно закипело.

Тем временем, на ту же самую сковородочку, где была пассеровка, мы выкладываем из консервных банок перловую кашу, и это можно сделать по очереди, а можно из двух банок сразу, всё зависит от размера «сковородочки», высота слоя не должна быть очень уж высокой.

Кашу надо размять, все комочки, но делаем это уже, подлив туда рассола. Ровно столько, чтобы поверхность полностью закрыть и чтобы каша в нем немножечко как бы подварилась.

Кастрюлька в это время варит уже почти готовый суп, который, правда, ещё далеко не рассольник, а мы помешиваем кашу в рассоле на медленном огне и ждем, когда почувствуем момент Y – то есть момент, когда каша начнет Y-вариваться.

И перемещаем ЭТО в кастрюльку, и снова ждем, чтобы закипело, а сами тем временем прогоняем с кухни голодных домочадцев, которые обязательно прибегут на запах даже ещё полуготового рассольника, так как такая ароматерапия у нас инстинктивно ассоциируется с плотным обедом, послеобеденной дремой = равно кайф и сытая благодать.

Как закипит – пусть чуть-чуть поварится, и опускаем зелень.

Как закипит – кладем тертый чеснок (я для чеснока – как и для полутвердого сыра – пользуюсь той стороной терки, что напротив крупной).

Лайфхак: не обязательно тереть всю дольку – если остается как бы шкурка, их собираем отдельно в баночку и зальем хорошим оливковым маслом, и немного чисто по-генуэзски к нему добавим рафинированного, что подешевле, перемешать, закрыть крышкой и в холодильник. Будет ждать, когда соберемся сделать спагетти (конечно же «по-Коварски»). Впрочем, чес-

нок в масле именно так заготавливают итальянские повара, только они не догадываются, что до этого можно из того же чеснока ещё и рассольничек весело забацать.

И всё. Опустили чеснок, снова немножечко подварили, минуточку совсем, перемешали – чисто по-ведьмински, деревянной лопаточкой и по часовой стрелке – весь суп так и мешаем, кстати, деревянной лопаткой и только по часовой стрелке, и выключили огонь, а ещё лучше – закрыть сразу чем-то вроде «баба на чайник», которую по моей просьбе именно для такой кастрюльки и под размер одна швея-мастерица сделала из ненужных прихваток и кухонных варежек, что постоянно все друг другу дарят на Новый Год – со свинками, драконами, змейками... Шикарная получилась штуkenция, в хозяйстве чрезвычайно полезная.

Ну, и дальше всё просто. Моем сковородку и чем пользовались, пока готовили, сметана уже комнатной температуры, хлеб нарезан, тарелочки стоят – BUON APPETITO, PANOWIE, что по-русски, само собой – приятного аппетита, ladies and gents!

PS для совсем гурманов ещё один лайф-хак: вместо сметаны потереть зелёного (то есть голубого) сыра, например, ДорБлю. Кто хоть раз пробовал суп с мидиями и рокфором, он меня поймёт...

Спагетти по-Коварски

И, раз уж в «Рассольнике» зашла речь о чесноке для спагетти, именно ими и продолжим рассказ о том, как быстро, оригинально и ненавязчиво можно накормить внезапных друзей, в этот раз – настоящими итальянскими спагетти, по-правильному, конечно – пастой, да кто из наших этим особо озабочен, как по-правильному? А вот слово «спагетти», это явный вектор на солнце, море, лето, отдых, бонджорно-коместай*, Помпеи, Колизей, дольчевита* и арриве-дерчиромма* в одном флаконе, а точнее в одной «спагеттнице» на одной московской кухне.

И единственная специфическая вещь, что нам в этот раз понадобится, это будет именно «спагеттница», то есть любая ёмкость, где мы сможем сначала сделать суго, а потом и завершить всё блюдо, мы сами вообще-то вок используем, или особую огромную, и в то же время легкую сковородку под паэлью, по форме почти как и вок, которая и готовит аккуратно, и мыть её потом проще простого.

А кроме того, под рукой следует иметь: А. Кастрюля, чтоб отварить макаронные изделия. Б. Сами макаронные изделия. В. Несколько переспелых помидорок. Г. Наш заготовленный чесночок. Д от слова «далее» – всё чё есть для разнообразия, от зелени до сыра, тунца, горбуши в банке, тушенки, остатков курочки итД итД итД.

Внимание: всё-таки в Италии рыбные спагетти сыром не заправляют, так что в этом случае видим основательный повод для «чисто генуэзской» экономии – либо сыр, либо тунец, и об этом с умным видом можно тем самым нагрывшим гостям смело заявить, и никто, абсолютно никто, с этим не посмеет поспорить.

Поспорить можно лишь с тем, что паста с рыбой не всегда с томатами, ну, впрочем, это уже не наше дело, мы делаем пасту с помидорами, а рыба вообще и не предполагалась, так, уж из очень большой любви к тем же самым внезапно нагрывшим, они же – гости.

Итак, вдруг и чуть попозже, чем с утра, раздаётся телефонный звонок и весёлым голосом кто-то сообщает, что на ужин будет у вас, а готовить этот ужин откровенно влом или даже уважительная причина – нас нет дома и сами будем к ужину. Чё делать? Всё просто – иметь в кладовке пачку хороших макарон из твердой муки, в холодильнике – наш заготовленный чесночок, и по пути домой приобрести со скидкой в пол-цены три-четыре крупных спелых помидора.

Вот в этих качественных томатах в принципе и есть сам секрет, потому что без них мы не получим суго с нужным привкусом настоящей летней Италии. В крайнем случае, следует держать где-то там же, недалеко от макарон, баночку томатов (натуральных, без шкурки или с оной), или их же, chopped, квадратиками, ну или же перетертых, но не в коем случае маринованные, не томат-пасту и не розовые недозрелки. Это всё сойдет только для себя, когда совсем уже нет желания и фантазии что-то фантазировать.

Но для хороших друзей мы создадим правильное итальянское блюдо, точь в точь по рецепту одного колоритного бергамаско, с флорентийскими корнями, что учил нас в дале-

ких 90х из российских продуктов, напроць ещё отсутствовавших в магазинах, делать итальянскую еду. И, честно скажу, если отступить от его основного правила, что все продукты должны быть правильными, вместо спагетти мы получаем типичные макароны. А нам это разве сейчас нужно? Макароны мы можем где угодно откусать, а вот спагетти, и тем более по-Коварски?

А спагетти мы и сделаем сейчас, опять же на раз-два, категорически при внезапно нагрянувших гостях и со словами, что это блюдо заранее не готовят, но пока бутылочки с красным винцом будут дышать, а пришедшие обмениваться новостями под какой-нибудь легкий аперитив, спагетти сготовятся сами собой, что, впрочем так и произойдет на радость как гостям, так и хозяевам, которым потом не придется мыть тарелок – всё будет вычищено исключительно в подлиз вплоть до самой спагеттницы.

Сначала мы поставим закипать воду, как и положено, довольно много, я обычно беру ту же кастрюльку, что и для рассольника и заливаю её на две трети, и все-таки лью туда немного масла, рафинированного, чтобы образовалась пленочка, и перед закипанием мы ещё и бросим десертную ложку соли. Именно перед, чтоб не «бухнуло», пока народ бухает (просто калабмур для свежести настроения, бухать будут позже, у гостей же пока аперитив).

А как закипело – опустим то, что у нас из твердой муки имеется – либо действительно спагетти, либо фузилли, либо рожки, чё держим в запасе – то и опустим, именно из твердой муки, потому что яичные и не из твердой, они тоже хороши, но для совсем иных видов пасты, а в томатном суго расползутся, и в итоге и в лучшем случае мы получим лазанью-недоделку, а нам это надо?

Нам надо спагетти по-Коварски, поэтому закидываем в кастрюльку из пункта А макаронные изделия из пункта Б, именно из твердой муки, и ставим таймер на время, на минуту меньше, чем указано, а то и на две. Длинные ставим вертикально, и если сами не сползут – не забудем им посодействовать поскорее полностью оказаться внутри кипятка, большая вилка нам в помощь.

В целом на суго у нас есть время от момента водружения кастрюли с водой на огонь и до сигнала таймера, то есть минут 10—15 точно есть, и этого, как ни странно, вполне достаточно.

В сковородку типа вок или для паэли, или в любую очень качественную и непригарную, следует вылить настоявшиеся в масле чесночинки, и если их мало – порезать дополнительно ещё дольки чеснока средне-тонкими крупными пластиками, а если настоявшихся нет – просто берем головку чеснока, хорошую, крупную, и режем дольки вдоль так, чтобы пластики были максимально красивыми и широкими.

И кладем их в вок в холодное ещё масло, пусть немного полежат в нём без огня или на самом-самом медленном, повпитывают, и можно и даже нужно немного перемешивать, той самой «ведьминской» деревянной лопаткой, что рассольник до этого мешали.

В это время подготовим помидорки, порежем их, либо потоньше, либо помельче, с расчетом на то, что в процессе готовки они станут практически однородной массой. Шкурку я

лично не снимаю, зная, что именно в ней по итогам мы получим знаменитый ликопин и Ко. – окей, гугл. Зелень в виде петрушки тоже приветствуется, опять же витамины, аромат и символически – зеленый цвет с итальянского флага в компанию к красным помидорам и теоретически белым макаронкам. Твердый сыр – очень приветствуется. Если твердого сыра нет – всё-таки тогда откроем тунец и горбушу и смешаем их пока вместе в какой-нибудь миске.

Затем увеличиваем совсем-совсем немного огонь под чесноком и внимательно за ним следим, чтобы сладости начали желтеть, а аромат усилился. Как правило, в этот момент гости начинают думать, что всё уже готово. Их надо успокоить, отогнать от плиты, а самим уловить нужное мгновение за секунду до того, как чеснок начнет подгорать, и выложить к нему подготовленные помидорки.

Если не успеем – всё, придется выбросить горелый чеснок, а гости из-за откровенно противного запаха и сами уйдут. Если выложим раньше – чеснок не промаслится, и потом не сольется вкусом с общим блюдом, и его будут аккуратно откладывать на край тарелки особо капризные из внезапно нагрывавшихся.

А дальше всё зависит от пункта Д. Если он присутствует в виде рыбы или там чего ещё из итД (включая также и продающиеся готовые суго в баночках – они и предусмотрены именно как Добавка), то как только из помидорок вода начнет уходить, мы это итД добавим и будем дальше помешивать и ждать вот того самого, уже известного нам по рассольнику, момента У, когда масса начнет У-вариваться.

Если пункт Д – это сыр, который мы уже натерли или отграттинировали, то бишь размельчили в самую мелочь, то тогда просто следим за помидорками и ловим момент У. Петрушку вполне можно добавить совсем в самом-самом финале, живописно побросав сверху на тарелки, а можно и перед сервировкой, посыпав спагетти ещё в воке (куда они скоро переместятся, точнее, мы их по порядку действий переложим), дело здесь больше не в очередности, а в настроении и в хаотичности мыслей того, кто готовит – о зелени иногда под общий шумок просто забываешь.

Финальная же стадия, это когда пропищал таймер, и мы начинаем отлавливать ту самую знаменитую готовность макаронных изделий «аль-денте». То есть физически вынимаем попробовать «на зуб», и мы должны уловить, чтоб и не мягкие совсем, но и не хрустела серединка. Как правило, если макаронные изделия качественные и, желательнее, из Италии же и импортные – а страну изготовления мы можем прочитать на упаковке – то сколько написано, столько и варим, и на две минуты раньше, это перестраховка. Но, бывает и лажа, по качеству. Вот за этим нам и нужна небольшая фора.

Кстати, потом, при необходимости, например, по просьбам – мы можем домягчить макароны уже внутри в спагетнице с готовым суго, дать им там просто полежать минуты 3–4, хотя, честно говоря, это не совсем по-итальянски. По-итальянски макароны именно упругие, не жесткие, не мягкие и очень внешне красивые. Одним словом – итальянские!

Итак, суго Y-варилось (не вода и не пригорает ещё), в кастрюльке макаронки именно альденте, и мы начинаем перекладывать их шумовкой в вок, и старательно перемешивать и следить, чтобы бледноватый цвет макарон не превалировал. В виде исключения в особо густое суго до перекладывания макарон можно, а иногда и нужно, добавить парочку половничков воды из кастрюли, где они варились. Это ухватывается «краем глаза», и, как правило, происходит в тот момент, когда нааперитивившийся народ хором пробует готовность макарон.

Если же кто любит перчёное, то тут два пути: совсем идеально, это поперчить ещё чеснок в воке, особенно это классно сделать южно-итальянским пепперончино, так аромат лучше раскрывается и потом переходит в общее блюдо, но это иногда и рискованно, так как среди внезапно нагрянувших могут быть те, кому очень острое не показано по здоровью. Лучше всего провести опрос. Ну, или тогда каждый перчит в своей тарелке.

Всё. Не успела я всё это записать, а вы всё это прочитать – чисто конкретно итальянский ужин готов! Ну и дальше в тарелочки побольше и покрасивше раскладываем наши мака... ой, конечно же, уже СПАГЕТТИ! и лучше отследить равномерность суго в каждой порции, для чего, например, можно раскладывать по кругу, и потом в первые порции еще аккуратнo со дна спагеттницы остатки соуса добавить-«доскрести».

Одна пачка 500 гр. – это 4 больших хороших порции, между прочим, а то и все пять.

Рыбные сыром не посыпает, хотя... тут всё напрямую зависит от количества того, что во время приготовления спагетти декантировалось. И не забываем, чтоб на столе присутствовал белый пресный хлеб, а чем же тогда зализывать? Или, как говорят на полуострове, похожем на сапог – *fare la scarpetta** – фАрэ ля скарпЕтта – как бы туфелькой из корочки остаточки суго с тарелочек собирать. Вот жеж обувная темка пошла! Впрочем, вопрос зализывания, это всегда дело вкуса, привычек, а иногда и воспитания.

Ну и для тех, кому нравится быть чисто по-генуэзски бережливым, традиционный лайфхак: воду от сварившихся макарон не выливаем. Мы на ней прекрасно можем сварить что? Абсолютно верно – рассольник по-Коварски.

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.