

18+

ИВАНОВА ОЛЬГА

ЛИСИЧКИНЫ КАСТРЮЛЬКИ



Ольга Иванова

Лисичкины Кастрюльки

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=61931986

ISBN 9785005158215

Аннотация

Кухня – это творчество. Смелость, удовольствие, радость. Кухня – это наша жизнь. Кипящая, острая, сладкая, нежная и сочная. Писать вкусно так же важно, как и вкусно готовить. Надеюсь, у меня это получилось. Книга содержит нецензурную брань.

Содержание

Лисичкины кастрюльки	5
От автора.	5
Готовить может каждый	8
Чесночное масло	14
Дрожжевые блины	19
Мясной хлеб	25
Студень	32
Драники.	38
Конфи	44
Вяленые помидоры	51
Конец ознакомительного фрагмента.	56

Лисичкины Кастрюльки

Ольга Иванова

© Ольга Иванова, 2020

ISBN 978-5-0051-5821-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Лисичкины кастрюльки

От автора.

С огромной благодарностью моему мужу, моей дочери и моим родителям. И моим друзьям, которые поверили и заставили.

Совсем недавно я со смехом рассуждала о том, что из всех талантов мне боженька выдал абсолютно в наше время бесполезный. Я всего лишь умею готовить. Просто, быстро и из продуктов, которые всегда есть под рукой. Нет, ничего особенного в этом, говорила я. Рестораны на каждом углу, говорила я. Кому нужны эти вот мои побасенки о том, как из ничего сделать кое-что, а иногда вполне себе нечто. Но, видимо сама Вселенная решила иначе, повернувшись к нам скалкой, сковородкой, мукой, водой, крупой и овощами. «Ресторан?» – уточнила Вселенная. «Как интересно», – добавила она. И, хмыкнув под маской карантина, стала наблюдать.

Я не хотела писать эту книгу. Я не писатель, не повар, и даже не эстет и гурман. Просто так получилось, что у меня завелся сетевой дневник, в котором я начала для собственной памяти и хорошего настроения писать те рецепты, которыми

пользуюсь каждый день. Ничего особенного, никакой высокой кухни или претензий на уникальность. А потом эти сетевые заметки, неожиданно для меня собрались в довольно увесистый букет гарни, способный ароматом пропитать даже бетонные стены. В наследство от сетевого происхождения разрозненные главы получили забавную специфику: некоторые рассказы связаны со временем года, в которое появились на свет, другие – с праздниками, наступившими каждый в свое время. А некоторые главы просто диалоги с моими друзьями, концентрат хорошего настроения, написанные шутки ради. Потому в этой книге нет ни системы, ни идеи, ни глубокого смысла. Хотя кому вообще придет в голову искать смысл в кулинарной книге? Хотя, даже и кулинарной эту книгу нельзя назвать. Это разговор с моими друзьями, и с прошлыми, и с будущими. Желание поделиться тем, что я умею и уж, как могу, научить своих друзей ничего не бояться. Творить, любить, делиться и угощать – не страшно, а необходимо для счастья, для души. Я не могу открыть свои двери и посадить за стол каждого, кого хотела бы видеть, поэтому накрываю стол на этих страницах и очень надеюсь, что каждый кто ее прочтет хотя бы на пару минут и с удовольствием почувствует себя у меня в гостях.

А еще, я заранее прошу у вас прощения. Да... на язык я не сдержана, и потому даже самые элегические и романтические пассажи легко могу разбавить тем самым языком, которым торгуются на базаре. Не берите к сердцу! Бывает так,

что азарт закружит голову и самый натуральный черноморский, а может кавказский базар встанет вокруг кольцом и куда от него деваться? Да и зачем? Ведь всякая хозяйка знает: хорошая кухня начинается с хорошего базара. Еще к хорошей кухне хороши толковые инструкции, и я очень старалась: все мои рецепты – живые и рабочие, проверены много раз и теперь хочется, чтобы с листа они сошли на ваш стол и радовали каждого при любой возможности. Собирая и редактируя, мне стало ясно, что нельзя собрать литературные (и не очень) очерки и надеяться на то, что кто-то будет между строк выискивать чего и сколько нужно, поэтому я написала технический раздел. Он совсем не такой интересный, но... Я была бы рада, если уважаемые мной коллеги все-таки давали конспект своих стараний. И еще, я была бы рада просторному месту для заметок. Ведь на каждую руку свои чудеса, и всякую удачную находку или секрет обязательно и непременно нужно записывать! И потому в этой книге – он есть. Может не такой удобный, как хотелось, но дай Бог не последний это опыт и дальше будет только лучше, веселее и наряднее. Будем посмотреть, ведь так?

Спасибо вам всем. Пусть всем будет вкусно!

Искренне ваша, Ива_Нова.

Готовить может каждый

Какая огромная разница между едой, пищей и кулинарией. Никогда не задумывались? Слово «пища» пахнет больницей, клистирами, хлоркой и весами. Состоит из жиров, белков и углеводов, выверенная по калорийности, стерильная, пища не имеет ни запаха, ни вкуса, одну лишь «питательную ценность». Я чувствую, что есть на Земле бессмертный аскет, сухощавый, суетливый, заботливый и серьезный как чахотка, он беспрестанно печётся о поступлении в организмы белков, жиров и, была не была, даже и углеводов... хочет, чтобы была польза, выпускает целую «Книгу о вкусной и полезной пище». Да только «пища» вкусной быть не может, так же как кастрированный кот не даст потомства.

Еда, кажется нам чем-то посконным, неизящным. Без шик, утонченности, без наслаждения и барства. Мы стесняемся этого слова, потупив глазки идём «готовить обед», «варить ужин», «печь пироги». Еда – конечно не жрачка, хавчик, корм, хручево или упаси господь харчи. Эти оскорбления мы и на порог не пускаем, моем детям мылом язык и лишаем мороженого, за притащенное из школы: шамовки мне от пуза! Нет, на кухне нашей еда, обычная, без роскоши, без шарма... Иногда она встаёт на цыпочки, вытягивает шейку по-балетному, становясь ненадолго «блюдом» «украше-

нием стола» «гордостью хозяйки», но все одно, остаётся провинциалкой кухонной жительницей, без права выхода в свет. Никаких ресторанов, даже и кафе и даже и забегаловок. Там уже царит меню.

Меню – первая ступенечка к величию, к таинству кулинарии. В моём детстве кулинарные книги выглядели строже анатомических атласов, содержали суровые главы: супы, закуски, горячее. Гарниры, где-то на задворках этой важной галактики. Десерты, скромно сидящие на ступеньках дворца. Строгим, аккуратным слогом кулинары объясняли нам, простым смертным, что кулинария давно уже наука. Нельзя пренебрегать пропорциями, правилами, законами, в конце концов. Слово «нельзя» было главным в тогдашнем храме кулинарии. Маскируясь под: недопустимо, ни в коем случае, никогда, не стоит, наряженная в белый халат и колпак, держа под мышкой «Книгу о вкусной и здоровой пище», словно скипетром, половником дирижировала эта суровая мадам людьми. Напоминая легкомысленной простушке Еде: знай своё место! Из кухни ни на шаг!

А потом, налетел ветер перемен, сорвал белый колпак, халат и всю научность, превратив кулинарию в лакшери сферу. О, как она заблистала! Словно кристаллы Сваровски на платье, её украсили ризотто, лазанья, паэлья, панакота, фондан, бриошь, маскарпоне и тирамису. Надев корону высокой кух-

ни, кулинария победным маршем двинулась по головам поклонников, шпилькой от самого Лабутена, вбивая в головы фанатов: я недоступна, неприступна, элитарна! Вкушать меня – причастие, поклоняться мне – диво, ублажать меня – твой священный долг. Обычная еда внезапно пропала вовсе. Её не стало. К ужину поспевались утка-конфи, кролик в глазури, ростбиф с розмарином, буабес, уха из петуха, фазан а-ла русс. В крайнем случае, для совершенно отсталых – суши, роллы и паста. В ста сорока семи вариациях.

Войны за единственно правильный рецепт, не готовить дважды одно и то же, не менее пяти блюд на столе, это если позвали гостей. Если гостей нет, о, дорогая, я приготовлю стейк! Рибай, конечно. О, нет, машери! Это я приготовлю тебе гамбо! Короли эфиров – повары. Каре ягнёнка должно отдохнуть под фольгой, это знают даже дети. Звездочка ани-са украсит вашу плебейскую курицу. Мы учимся делать гаспаччо, не экономьте на ингредиентах! Мы хотим вкусить дух Средиземного моря, а не столовки пионерлагеря. Жутчайшими тиражами в массы идёт Елена Молоховец: старорусская кухня, уха из стерляди и белого вина, гурьевская каша, паштеты, закуски, жульены... многочасовые бдения у плиты. Кулинария теперь искусство, а искусство требует жертв и труда каторжного!

Войско кулинарных экспертов и критиков. Они суровы

как инквизиция, готовы распять любого, кто твякнет на них, кто посмеет посягнуть на святое, разменять Золотую деву Кулинарии на затрапезную Кухню! Нет простому, нет быстрому... только адскими муками мы добудем райское блаженство. Кулинарные курсы, мастер-класс по десертам, молекулярная кухня на каждый день... Не смей лапать руками святое, без всякой подготовки иметь своё мнение на сей предмет. Вкусно!?! Вы говорите вкусно должно быть? Не готовы сменять сон на подготовку кулинарного шедевра? Не желаете тесто для «Наполеона» ручками месить? Вон пошли, плебеи! Ваш удел доширак и йогурт с консервантами! Гранолу они не понимают, скажите на милость, овсянку на коровьем (о, боги, помилуйте!) молоке хотят... элементарное кокосовое им претит! Женщины, с маникюром, никогда не видевшим лука и картошки, рассказывают о кулинарных трендах, рестораны теперь модные либо не модные, их блюда престижны, дороги и возможно изысканы, но от названий вянет аппетит и «три-четыре семечки кассиуса» не спасают положения. Кулинария стала роскошной, жаждущий вкусить – добро пожаловать на её алтарь.

А потом, ты, как «Квартет «И», едешь с друзьями в Одессу, и за сто рублей покупаешь шашлык на обочине. И тебе – вкусно! Просто вкусно. А ведь ты уже забыл, как это на самом деле просто! Еда должна быть вкусной, а не красть твои силы и время, дарить радость, отдых, вдохновение.

– Мама, мама! – звонишь ты за тысячу километров, – Мама! Помнишь, ты делала нам с братом такие вареные комочки с маслом, что это было, мама? Это было так вкусно...

– О, боги, – мама смеётся в трубку, – то были всего лишь ленивые вареники, тоже мне деликатес, какой ты смешной, дитя мое!

Золотая дева Кулинария кричит с высоты своего трона: не смей!!! Я искусство!!! Но смешная конопатая девочка Вкусная Еда смеётся во весь голос, берет тебя за руку и спрашивает: ты хочешь кушать? Ты хочешь вкусного? И происходит чудо: из ничего, из воды и тончайшего порошка белой муки- блинчики, пирожки, кулебяки, рогалики, улитки, пончики, оладушки. Из воды, крупы и овощей – головокружительный суп. Те же овощи, но со сметаной и в духовке – тот самый рататуй, который заставил улыбнуться чёрного критика, закинув его в самый тёплый уголок его сердца, там где детство, там где кухня, очаг, уют, тепло и просто вкусная еда. Без жертв, без отречений, с удовольствием.

Готовить может каждый. На свой вкус, на свой манер. Каждый имеет право изменить общепринятое, добавить нового, исправить старое. Не нужно, упираясь, воевать за самый правильный борщ. Пусть их будет много: московский, питерский, киевский, ростовский. Борщ Ивановых, Петровых, Боярских, Аксаковых, королевский, царский, граф-

ский, адский, божественный. Лишь бы всем было вкусно.

Кухня – не Снежная королева, что обратит тебя в сосульку, посмей ты сделать шаг в сторону, кухня – это жизнь, красота, запах, цвет, форма. Счастливые глаза твоих детей, гостей, любимых. Ежедневное чудо – творить из ничего нечто, и каждый раз непохожее на то, что было раньше. Идти дальше, пробуя новое, сохранять любимое, дух твоего щедрого стола.

А самое главное – о кухне нужно вкусно писать. Не мороча голову, не пугая. Не требуя звездной пыли и слез невинных дев. Не угрожая. Должно быть понятно, должно быть легко, должно хотеться встать и сотворить, да так, чтобы ахнули! Ведь если получилось у одной, значит обязательно получится и у тебя! Ты имеешь право пробовать, менять, добавлять, улучшать и – побеждать. Без лишних усилий, на одной чистой радости.

И чтобы всем было вкусно!

Чесночное масло

Человек такое существо, что всегда хочет уюта. А самое приятное, в том, что для создания этого самого состояния нужны всего-то совсем смешные мелочи. Например, парочка меленок. Одна для соли, вторая для перца. Дайте лени подержать вашу жабу, и, пока они заняты, купите пару этих меленок и сразу же на кухне – уют! Они идеально лежат в руке, соль потрескивает, перец пахнет как боженька, ты чувствуешь себя шефом мишлена, о, да... ещё несколько крупинок... В один миг даже кухня съёмной унылой однушки приобретает атмосферу семейного гнезда, не кислые пакетики перца, помолотого на фабрике жерновами бездушными, не солонка, стыбзенная в какой-то забегаловке, нет! Как шахматные ферзи, высоко держа голову с короной, две мельнички стоят на кухне, творя магию.

Обычная паста. Откидываем на дуршлаг, стряхиваем воду, возвращаем в кастрюлю. Берём вместо волшебной палочки перечник, хрум, хрум – дивный запах чёрного перца. Столовая ложка оливкового масла, перемешали и вуаля, точнее «ессо» – Италия у нас в гостях.

Оливковое масло, это главный друг наших меленок. Силёнок соли и перца маловато, чтобы творить уют в любой кухне и нести радость тем, кто сидит за столом. А помочь им не трудно. Нужно всего-то сделать оливковое масло – чес-

ночным. Вы себе представить не можете, какое это волшебство. Вот казалось бы: что тут такого? Ну чеснок, ну масло. Усилий – ну только вот чеснок почистить, больше и делать ничего не нужно. Ну вот что???. А полейте-ка помидорчик таким маслом, крутаните сначала солонку, потом перечницу. Две капли лимонного сока, ржаной хлеб, и сразу поймёте: ничего вкуснее вам просто не нужно! А паста, о которой говорили в начале? Обычное масло – обычная паста, чесночное масло – и в тарелке деликатес. Раз, два, три: чесночное масло, чёрный перец и морская соль возводят в куб любое самое простое блюдо. Знаете почему? Самая лучшая приправа – это дом. Спокойствие, тепло и уют. Вот...

Оливковое масло, конечно совсем не маргарин. Стоит не дёшево. Но с другой стороны и никакого с маргарином сравнения! Зеленоватое, с прекрасным ароматом, тягучее как морская вода. Его и нужно-то столовую ложку, а какой эффект. Сильно рекомендую вам взять пол-литра масла первого отжима, за брендом не гонитесь, можно и самое дешёвое из хорошего, можно и акционное, а ещё лучше, ну вдруг повезёт, и кто-то из друзей летит в Италию. Попросите привезти маслица. Но тогда уж просите сразу литр! Пригодится.

Берём головку чеснока, обычную, не большую и маленькую. В принципе, это достаточно и больше ничего не требуется. Но раз уж мы лепим уют и счастье, то ещё перцу горошком берём, не чёрного, а цветного, того, что называют «смесь перцев» целый пакетик. Гвоздички пять-шесть со-

цветей. Чайная ложка копченой паприки. И ещё немного табаско. Три-шесть капель, не больше. Хорошо ещё раздобыть веточек тимьяна или розмарина. Но я прекрасно обхожусь и без них, ну нет у меня тимьяна, а розмарин я не люблю.

Хорошо займётся в хозяйстве две или три маленьких бутылочки, по 200 примерно миллилитров, не больше. Если квадратные будут, да с бюгельной крышечкой – то это особый шик! Темного стёкла – хорошо, прозрачного – тоже отлично. Но если их нет у вас, то ничего страшного. У меня фиг знает сколько лет живут старые маленькие бутылочки от оливкового же масла. Разномастненькие такие, и росточек и форма разные, даже приехали из разных стран. И такое у них потешное трио, что просто посмотреть на них – и уже настроение поднимается.

Чистим чеснок, режем его на кусочки. Не мельчим, тут это не нужно. Делим весь чеснок на три равные части и кидаем по бутылочкам. Теперь по два цветка гвоздички в каждую, пакет перца тоже на троих, ну и паприку тоже. Все поровну. Можно кинуть ещё и семян горчицы, укропа или тмина, сушеного базилика, орегано, чего угодно, что есть под рукой. Хорошо бы в одну бутылочку одного, в другую – другое. Наши братики не близнецы, пусть у каждого изюминка будет. Заливаем по плечики маслом, завинчиваем крышечку, все готово! Ставим в шкаф, чтобы тепло было, а солнышко не попадало на него, иначе станет горьким.

Правда есть одно «но». Сразу чуда не произойдёт. Для то-

го, чтобы чеснок подружился с маслом нужно время. Неделя, две, а ещё лучше три нужно для того, что все ароматы наших трав и специй вобрало в себя масло. Оно обязательно потом поделится с нами аппетитным и нежным запахами летней южной кухни. Открывая крышечку, капая маслице да хоть бы на перловку, или картошку, рис, в горячем пару над тарелкой наша душа увидит белую дорогу среди полей, солнце в зените, ударит в голову степной дух. И если нам спешить некуда, то просто заполняем бутылочку новой дозой, как только она опустеет и ставим зреть. Но вот что делать, если хочется сейчас? А ждать неделями не хочется совсем?

А ничего сложного. Берём мультиварку, ставим в неё наши запечатанные бутылочки, заливаем водой и ставим на режим «подогрев» часов на шесть. Можно на ночь оставить, не принципиально. А потом одну бутылочку поставить в компанию к солонке и перечнице, а две других спрятать в шкаф. В холодильник не ставьте. Очень часто пишут: поставьте в холодильник. Не надо... оливковое масло имеет свойство замерзать, это мало того, что не красиво, так еще и совсем не нужно.

А само по себе чесночное масло это очень красиво. Вообще-то, можно сделать и острое перечное масло: вместо чеснока положите крошечных стручков жгучего перца. Можно базиликовое, розмариновое, лимонное. Не всякое интерьерное украшение выглядит такой же куколкой, как залитые маслом, яркие и красивые, почти игрушечные пряности

за стеклом. Сложно удержаться от соблазна повязать им галстук, поставить в корзиночку и просто любоваться. Но это все уже лучше лучшего, моя любовь – чеснок, белыми пластинками лежащий на дне бутылочки.

Ох, сколько раз выручало меня это масло! К примеру: внезапные друзья. Сто лет не получалось собраться, а тут такая радость. Пусть они везут с собой пару бутылок сухого белого вина, а вы просто идёте в ближайший супермаркет, покупаете сыр, оливки, чабатту и виноград. Все! Отломить от чабатты, обмакнуть в чесночное маслице, ммммм... глоточек вина. Рай... А казалось бы, ну чеснок, ну масло.

Хлеб и вино.

Дом и друзья.

Покой и радость.

Дрожжевые блины

Зимой в Москве сыро. И серо. А ещё темно, очень холодно и совершенно бесконечно. Выглядывая в окно утром, ты видишь темноту с фонарями, по дороге с работы вечером фонари с темнотой. А промежутках, из окна можно разглядеть серое небо, серый город и людей, которые иногда на это небо смотрят и над головами их, как в комиксах, возникают белые пузыри со словами: да где ж я так нагрешил? Грустно, очень грустно зимой в Москве. Хочется солнышка. Пусть даже и не в небе, а в тарелке. Золотого такого, румяного. С хрустящим краешком, маслицем это солнышко маленькое помазать, или в сметанку окунуть и отправит в рот, вкушать его не спеша, прикрыв глаза, вдыхая нежный хлебный дух, запах раскалённой сковороды, купаясь в тёплом воздухе кухни.

Можно, разумеется, сделать блинов brutальных: разрезать на четыре части каждый, подцепить селедочки, а лучше её икры, с лучком подцепить, с укропчиком, свернуть волшебный треугольничек рожком, подержать в руках, полюбоваться, и вкусить, как вкушают блаженства. Конечно, ещё лучше, если есть в другой руке у вас ледяная стопочка с ледяной же водочкой. И сперва этой водочки махнуть, а потом уж да, блинчиком с селедочкой закусить. Внутри разольется тепло и сытость, и самый серый и тёмный день вдруг станет

тёплым и солнечным.

Для эстетов и снобов, вроде меня, сервируем блины порусски. Это совсем просто. Густенько намазываем на душистый наш, ноздреватый, упругий, пористый, толстенький блин красной икры, сворачиваем трубочкой, прижимаем её самую малость и очень острым ножом вжих-вжих-вжих обрабатываем его в рулетики, по сантиметру толщиной каждый. Такое можно хоть с шампанским. Только, умоляю, берите брют!

А как хороши блины на десерт? Да, да. Эти же самые, московские дрожжевые блины. Хотя, конечно, в Питере они питерские, в Ростове – ростовские, в Курске – курские. И я абсолютно согласна с этим. Как можно самое древнее и сказочное угощение взять, да и приписать к одному городу? Да никак! И сибирские есть, и кавказские, и приморские. Прекрасного должно быть много, я так считаю.

Для десерта, берём к блинам яблочного варенья, взбитых сливок, шоколадной пасты, меду, коли кто любит, и развлекаемся: оторвал кусочек – и с вареньем, другой – и с мёдом... мммм... всякому блину приятно, когда индивидуальный подход и внимание, пусть бы к самому крошечному кусочку.

Или вот, как в былые времена, когда масло сливочное считалось полезным, а про холестерин яйца никто не слышал: 100 гр. сливочного или топленого масла распустить на водяной бане, одно яичко разболтать в стакане вилкой, закрутить

горячее масло воронкой и вылить туда это самое болтаное яичко. Еще вилкой потрепать, чуток посолить да к столу подавать. Яично-масляный соус, это какое ретро, ностальгия какая! А делов – две минуты с половиной. Главное не забыть в нарядный соусник перелить. Чтобы у нас все по красоте было, а не абы как.

Опять же, если уж об детстве разговор зашёл. Смазать сметанкой, посыпать сахарком, трубочкой свернуть, располовинить. Половинку старшему ребёнку, половинку младшему. Всем ровно и всем довольно. И все довольны.

Прекрасная штука блины. Очень я их люблю. И красиво, и сытно. И завтрак, и закуска, и ужин. Нет в мире человека, что блинов бы не любил. Могут не есть, принципы у всех разные, но чтоб не любил... правильный блин... да на дрожжах... да румяный такой, горяченький, со сковородки прыг... Не бывает такого. Врут, нагло врут!

Однако, хитрые они эти блины, важности на себя напускают. Брови супят. Руки в боки упирают: нет, говорят. Не по зубам я тебе. Упреешь нас ты творить! И руки у тебя не той конструкции, и ума нету. И все у тебя комом пойдёт, уж мы то знаем! Вы им не верьте. Это они себе цену набивают. Очень хочется им важными быть, значительными, ценными и уважаемыми. Они не понимают, что мы их любим как... да как солнышко зимой мы их любим, а это куда уж больше!

И коли одолела нас серость зимних дней, то берём мы

миску, хорошую такую, объемистую и крутобокую, и льём в неё два стакана молока. Очень бы хорошо молоко сначала подогреть, хотя бы до комнатной температуры. А можно и ещё малость теплее, если яйца у вас из холодильника. Потом в молоко вбиваем два яйца, две столовых ложки сахара, и половину чайной ложки соли. Как только разошлись и соль, и сахар, добавляем дрожжей, если сухих – то грамм 8—10. Если живых, то в два раза больше. И тоже размешиваем как следует. Потом сыплем туда же два стакана муки, и ещё раз как следует все размешиваем. Тесто должно у нас получиться примерно, как жидкая сметана, даже может чуть ещё жиже. Теперь – фокус. Можно и без него. Но с ним – куда как веселее. Добавляем в тесто 100—150 мл растительного масла. Я очень люблю горчичное, и вам рекомендую. Но можно и топленого, можно сливочного, можно обычного подсолнечного, только рафинированное обязательно! А вот оливковое не надо, пусть к чему другому постоит. Еще раз перемешали и все. Наши барские блины идут отдыхать и думать о своей важности. И главности. Набирается ума, красоты и доброго нрава. Салфеткой их накроем, в тёплое место уберём.

Через час, а может полтора, теста у нас станет в два раза больше и все оно будет состоять из мелких и крупных воздушных пузырьков. Запах такой, что его один можно без всякого масла кушать. Очень аккуратно перемешиваем, это для однородности нужно, но без всякой агрессии, а то тесто оби-

ду затаит и сдуется напрочь. Теперь берём сковороду или даже две, чтобы дело веселее шло. Ставим на большой огонь и накаляем их так, чтобы капля воды в пар превращалась едва сковороды коснувшись. Вообще, самое главное в блинах, чтобы сковорода была горячее огня. Иначе – ничего не получится. Силиконовой кисточкой чуть-чуть смазываем их. Это нужно будет только один раз сделать, дальше сами будут отлетать. Зачерпываем половником тесто и наливаем на сковороду, раскатываем его от борта до борта и смотрим, как весь наш блинчик с шипением и свистом превращается в перинку из дырочек, воздушностей и мягкости. Как только края зарумянились, а спинка стала матовой – подхватываем его, переворачиваем, и жарим нашу красоту с другой стороны. За огнём следим внимательно. Жар должен быть ровным, большим, но блинов наших не жечь, кому они горелые нужны? Даже ругательство есть такое: блин горелый. А все потому, что барахло это, а не блин получится. Если вдруг тесто у нас вышло крутоватое, и по сковороде бежать не спешит – это не страшно. Берём обычной минералки с газом и до нужной нам кондиции доводим. Можно и обычной водой развести, ничего страшного.

Правильные блины сами на сковороду прыгают, сами на ней укладываются и пекутся, и вертятся, и спрыгивают. Только успевай за ними следить: растут упрямой стопкой на доске, глаз радуется, сердце поет. Как закончили – переворачиваем всю стопку разом, чтобы первый блин царем го-

ры стал. Накрываем их, чтобы не простыли. Ставим на стол, все, что бог на душу положит, ведь с хорошим блином все вкусно, ко всему блины друзья. Зовём домашних к столу. Хотя, что их звать? Уже сами все тут, караулят, чтобы кто в обход них блинов не упёр. Самим мало.

Декабрь, говорите? Холодно и темно, говорите? Да полно вам, уважаемые! У нас полная кухня солнца! У нас блины! И вы заходите, будем рады)

Мясной хлеб

Высокая кухня меня напрягает. Возможно, от того, что я выросла в стране, где никто и никогда не выкидывает еду, а бабушки мои все ели с хлебом. А есть с хлебом это серьезно. Значит ты сел за стол набраться сил, потому что они тебе очень нужны. Значит еда твоя простая, но сытная и вкусная. Значит ты уважаешь то, что на столе. И ещё это значит, что готовить для тебя не шуточки какие или там хиханьки, а почти молитва. Мало ведь сказать: хлеб наш дай нам днесь, нужно ещё и руки приложить и старание.

Все помнят главную заповедь кухни нашего детства? Да, она: не играй с едой! Вовсе это не означает, что еда – суровая повинность, нет это просто немного святое, немного чудесное, трепета щепотка и тайны три капли. Это сначала совсем ничего, как та глина, из которой создал нашего прародителя известно кто. Все сырое, дикое, непонятное, да и не всегда красивое. Потом это тепло и запах, который наполняет все до краев и даже чуть выше, и заставляет улыбаться. В какой миг происходит превращение и сырое тесто превращается в золотистую буханку, дышащую на столе, с пытением и кажется даже и свистом, я никогда не могу уловить.

Чудо бедной кухни состоит в том, что она никогда не опус-

кает рук. Моя бабушка была уверена в том, что если в доме есть мука, лук и немного масла – то никто уже голодным не останется. И чем дальше живу, тем больше убеждаюсь в её правоте. Страдать некогда, слезами не накормишь, и пока высокая кухня ищет «утеху для желудка», чтобы испечь Королевский паштет для герцога, от скуки не знающего чем озадачить окружающих, голь, которая как известно, хитра на выдумки, крутанется ужом на своей сковородке, да отправит детей на огород и на поле. Чеснок, горчица, тимьян, мята, душица, укроп, тмин, базилик и петрушка – вот их добыча, зелёное пряное золото. А чего ещё нужно?

Бедная кухня хитра как лисица, изворотлива как ящерица, практична как пчела. А ещё – она веселая, простая и вкусная. Разве это не чудо? Конечно, бывают худые дни, но луковый суп согревает не хуже доброго грога, а горбушка хрустит и пахнет как обновка. Но бывают и дни тучные. Когда не хлебом единым, а праздник мы не ждём, а творим сами. Чего его ждать, ведь это так просто. Сыграем шутку и обманем всех, вернее, пошутим и удивим. И хлеб, который всему голова превратим в мясной хлеб.

Что это такое? Ох... это настоящий граф Калиостро. Мастер мистификации, великий обманщик, он меняет и одежды, и маски, и даже собственный возраст может легко стряхнуть с плеч и посмотреть вокруг лукаво. Он умеет радовать.

Пусть даже и на самой простой кухне, но он настоящий король, пусть даже и шутник. А много кто сможет смеяться в нужде? А быть сытым, если совсем туго? «А? Э! Так-то дружок. В этом-то все и дело...» Гордый, красивый, добрый и легкий в обращении мясной хлеб невероятно стар. Ещё в древнем Риме лепили из фарша буханки с начинкой и запекали до румяной корки со всех сторон. Имени у него правда не было. А может было, но я не знаю его. В Средние века он переделся в шкурку фальшивого зайца. А потом устал от своей значимости, надоело быть фальшивым, решил, что засиделся в Старом Свете и рванул в Америку, назвал себя митлоф и стал почти мессией во времена Великой Депрессии. Почти сто лет, как она закончилась, а он остался. Очень любимым королем бедной кухни.

Наша родная земля ничуть не меньше его любит. И фальшивого зайца, и рулет с яйцом, и даже мясной хлеб проходили все, без исключений. Студентами, молодыми специалистами, юными супругами. Хитрили, вертелись, ловчили – и в итоге, куда там Королевскому паштету, глупости это все и баловство. Мясной хлеб царем был на любом столе. Отрежь и кинь на хлеб – бутерброд такой, что ум отъешь, а добавки попросишь. Два куса разогрел на сковородке, положил к картошечке – и вуаля! Почти шницель. Чуть-чуть прикинул высокой кухней, залил соусом, томатным ли, белым или острым, риса или гречки на гарнир, так и гостей кор-

мать одна гордость. Шик. А совсем-совсем остатки порежем на кусочки, бросим на лепёшку, зальём соусом, присыплем сыром и будет у нас настоящая пицца, принцесса бедной кухни. А чтобы никто не завидовал, пусть будет как будто хлеб. Который всему голова. Настоящий король никогда не забывает тех, кто его кормит, тех кто его любит.

Делать его как два пальца об колено. Метем по углам и сушекам: немного говядины для плотности, немного свинины для жирности и немного птицы для нежности и перемалываем в фарш. Сильно нежным он нам не нужен, мы не белая кость, у нас все сурово. Впрочем, мы же помним – не до жиру. Берём то, что есть, будет просто немного другой вкус. Но он потому и хлеб – всякий раз получается разным. Фарша нужно не много, грамм 600—700. В прок мясной хлеб не готовят, свежий всегда лучше. Разбиваем туда одно яйцо, 150 мл. сливок, правда, если сливок нет – это не страшно. Сметана, молоко, бульон или просто вода – пофигу... у нас демократичный король) с ним можно договориться.

Ещё нужна одна картошка, её трём на крупной терке и тоже – в фарш. Одну луковицу рубим мелко-мелко, и три зубчика чеснока раздавим. Обычно я чеснок режу, но тут его нужно подавить, как любое ненужное волнение. Две столовых ложки горчицы, чтобы огорчилось все ненужное, а хлеб стал нежным, пикантным и остреньким. Горчица нужна та,

что из зёрнышек. Лучше готовой пару ложек, но если её нет, то можно просто горчичных зёрен те же самые пару ложек насыпать, можно и обычной, русской горчицы. Всякий раз будет новый вкус, как новые платья короля. И ещё нужно примерно стакан панировочных сухарей. Или просто сухарей. Можно даже и чёрных, можно разных – еда, это конечно не игрушка. Но готовить это весело.

Теперь специи: мускатный орех, чёрный молотый перец, хмели-сунели или просто семян пажитника, немного смеси «прованских трав» и посолить. Сильно солить не нужно! Подсолить готовый нет никакой трудности. А вот вывести лишнюю соль из готового, та ещё история... И главный фокус – месим наш хлеб. Как следует, не торопимся, вымешиваем его миксером на самой низкой скорости, а можно вилкой, можно и руками. Но месить нужно так, чтобы все стало однородным и гладким. Замесили и отправляем его в холодильник. Хотя бы на пару часов, а лучше на всю ночь. Бог его знает, каким волшебством он пропитывается, но однозначно должен он как настоящее тесто постоять.

Утром вынимаем фарш и начинаем веселье – карнавал вкусов. Можно добавить рубленых грецких орехов. Можно оливок порезать и добавить. Сладкого перца, обжаренных грибов, рубленого тофу, отварного риса, рубленый яиц, остатки колбасы порезать и замесить, маринованных огур-

цов, каперсов, абсолютно все, что есть под рукой смело кидайте. А если ничего нет – и не надо. Все будет шикарно, вот сами увидите.

Берём две небольших продолговатых формы для выпечки, с высоким бортом, для кексов формы, короче. Можно и в одну, беда не будет. Немного смазываем маслом. Если наш мясной хлеб будет без начинки, то просто делим массу пополам и на этом заканчиваем предварительные ласки. А если хотим сделать с начинкой, то заполняем обе формы на две трети, ложкой проковыриваем канал и заполняем его чем бог на душу положит. Фальшивый заяц нёс в себе крутое яичко. Видимо то самое, с кощевой смертью. Можно начинить любой кашей, грибами, сыром (только его с сухарями нужно смешать и с сырым яйцом) ветчиной, беконом, печенью, яблоками – вариантов миллион! И сверху запечатываем остатками фарша. Можно по верху тупой стороной ножа изобразить ромбами сетку. Можно прочертить полоски, как бы пунктир будущих порций. Но не обязательно, это никак не влияет на вкус. Просто красиво.

Ну и все, пора ему задать жару. Закалить в пламени, придать силы и крепкости. Вместо короны – фольга. Как следует запечатаем каждую форму и – в духовку его, на 180 гр. минут на сорок. А потом корону фольговую снять, и ещё минут пятнадцать держать его, до румяной и нежной корочки.

Можно смазать макушку кетчупом или соусом барбекю, чтобы была как петушиный гребень яркая. Но – не обязательно. И все!

Очень трудно удержаться от аплодисментов, когда две ровные и гладкие буханочки, скользнув из своего ложа, как на трон, взбираются на тарелку. Небрежно, высокомерно, но с дивной иронией этот калиф на час, царь несуществующей горы любит себя сам собой. И приглашает каждого укушать его за бочок, и самому стать если не королем – то хотя бы героем. Вкусная радость, дешёвая роскошь. Но не поддельная, а самая настоящая.

Как мы с вами.

Студень

Новый год к нам мчится, скоро все случится... Штолен уже случился и дисциплинированно ждёт своего звездного часа, но он немец, ему привычна дисциплина, а у нашего Нового года душа русская. Требуется размах, твердости, уверенности. И чтобы азарт и русский дух. И остроты требует, и мяса! Что вообще за праздник без мяса? Чушь и бред. А ещё нужно чтобы как мы любим: и отвал башки и рук не пачкать. И чтобы хватило на все выходные. И на всех. И чтобы и под водку, и под виски и просто к чаю. И чтобы красиво. И чтобы и первое, и второе, и закуска. Мама!!!! Думаете, что не угодить одним махом вот этим всем пожеланиям? Да полноте, господа. Ничего же нет проще: мы будем варить студень.

Прошу обратить особое внимание, и не путать терминологию: нет, не холодец! И вообще, не упоминайте при мне этого пошлого наследия общепита. Нет, не заливное! Хотя очень я его и люблю, и уважаю. У нас будет студень. Разница между холодцом и студнем – как между небом и землей. Хотя, казалось бы. В холодец пихают все подряд: ножки свиные, рубец, куриные шеи и лапы, хребты, кости и все что под руку попало, лишь бы хрящей побольше, на навар дало. А студень – аристократ. Уникальный в своём роде. Варят его из чистой говядины и больше ничего постороннего в него пихать не следует ни при каких обстоятельствах. Даже

если бабушка сует куриный остов, потому что выкинуть его жалко. Даже если дедушка притащил неведомо откуда свиной шкуры или ещё кто из активистов-экспериментаторов надыбал какого-то фуфла: держите голову высоко задрав нос и на провокации не поддавайтесь. Они себе могут что угодно мастырить. А мы будем готовить королевский праздничный студень, без которого Новый год не факт, что наступить сможет.

Что самое сложное в приготовлении? Найти хорошего мясника. Вот это задача нечета детским интегралам. Хрен знает как её решать, только методом проб и ошибок. У меня есть дядя Серёжа, на городском рынке. Не знаю как, но он макушкой чует, что я затеваю студень примерно за пару часов до того, как мне это вступит в голову. Потому, что, когда я являюсь на рынок, а обычно я это делаю ни свет ни заря, дядя Серёжа широко мне улыбается и со словами, ай, что я для тебя припас! вытаскивает на свет божий изумительную бульонку. С белой косточкой, с темным упругим мяском, обвитую жилками, крупную говяжью запчасть. Тянет она килограмма на три, иногда чуть больше, иногда чуть меньше, но погоды это уже не делает. Дядя Серёжа рубит её для меня на три части, кладёт в пакет, отдаёт мне и всегда напутствует: корми мужа, он доволен будет, потом расскажешь, как получилось все.

Обняв основу всего блюда, скачу домой, мою под струей воды свою добычу, кладу в шестилитровую кастрюлю. К мя-

су нужно спутники: две средних луковицы, одна крупная морковь, корень пастернака или петрушки. Хорошо бы ещё зонтик укропа, но тут уж кому как повезет. В принципе, белые корни это тоже не прям вот «безнегоникак» лучше, если есть. Но если нет, то не страшно, лука и моркови достаточно, да ещё и с кушем. Доливаем водой до верху и ставим на большой огонь без всякой крышки.

Дальше идёт единственный тонкий момент во всей истории. Нужно внимательно дожидаться, когда вода круто закипит, немного уменьшить огонь и как можно аккуратнее снять с бульона всю пену. Конечно, этого можно и не делать. Но тогда и хорошего студня не будет. А ради таксебешного студня я даже и головы не поверну, не то, чтобы шевелиться стану. Но, конечно, каждому своё и настаивать не буду. Пену снимаем минут пять-десять. Никогда заранее не знаешь, сколько её даст мясо, но как только все становится чистеньким, накрываем кастрюлю крышкой, ставим на самый-самый маленький огонь и оставляем часов на шесть. Бурно кипеть он не должен ни в коем случае, так, чуть-чуть булькать. В идеале, вообще кипеть не должен, только томиться на плите, как раньше упаривался в деревенской печи. Но, не критично это, честное слово. Вот за что мне студень мил, так это за самостоятельность. Вообще ничего вокруг него делать не нужно. Он как сытый барин, готовит себя сам, слегка ворча и пофыркивая в сторону восторженных зрителей. Запах будет стоять такой, что им можно закусывать или мазать на хлеб.

Описать человеческими словами совершенно невозможно, да и не требуется. Вы сами его учуете и скажете себе, вот да! Правы были умные люди. Никакого больше холодца, только студень!

Через шесть часов выключаем огонь и забываем про него. Все должно как следует остыть, отдохнуть и приготовиться к следующему этапу. Он на удивление краток и очень приятен. Нужно достать из кастрюли мясо и позвать мужа. Пусть он как следует поточит нож. Нет, наше мяско такое нежное и мягкое, что его и вилкой можно резать. Но ножи должны быть остры как мысль. Затем нужно поручить мужу снимать мясо с костей, и рубить его. Тут уж кто как любит: кому крупно, кому мелко, кому аж в фарш, а кто вообще не трогает его ножом, а руками разбирает на кусочки. Всякий подход имеет доход. В смысле лишь бы радовало, нет тут никаких принципов. А принципиально вот что: бульон нужно обязательно процедить через самое мелкое ситечко из тех, что есть в доме. Ещё лучше – через марлечку, в три слоя сложенную. Просто поверьте! Не пожалеете. Потом ставим кристальный бульон обратно на плиту, закладываем в него все мясо, что подготовил муж, доливаем примерно литр кипятка, кидаем очищенного чеснока минимум головку, но можно две. Нет, резать зубчики не нужно ни в коем случае, а положить нужно голенькие и целиком. Кидаем лавровый лист, перец горошком, базилик, обязательно много базилика. Солим на свой вкус. По мне идеально, когда соли чуть-чуть не хва-

тает, но если вы любите посолонее, то нет вам препятствия и запретов. Минут 10ть пусть покипит, чтобы все специи, соль и чеснок подружились между собой, гасим огонь и ещё на пару часов оставляем нашего барина размышлять о жизни.

Потом берем черпак и разливаем по формочкам, внимательно следим, чтобы и жижки и гущи было везде ровненько. Есть любители украшать студень всякой дребеденью: варёным яйцом, полукружиями лимона, варёной морковью, даже оливками. Но я вам так скажу: это от лукавого. Наше барское блюдо – это не елка новогодняя, мишуры не требуется. Всего в нем в меру без того. Как разлили, отправляем на холод. Но следим, чтобы не замёрз. Лёд грызть желающих немного.

Вот настал его час. Всенепременно требует студень отварной картошечки, круглых, чуток лохматых клубеньков, беленьких, с укропчиком, с самого раскипу. Кусочек золотого сливочного маслица, и подаём все к столу. Студень можно подать и в формочке, порезав на квадраты, пристойного размера, а можно окунуть форму на минутку в кипяток и перевернуть на тарелку. И так, и эдак – красота! Жиру на поверхности будет две копейки, это вам не холодец с толстой коркой свиного жира, прозрачный, крепкий, слой мяса и слой тугого желе, без всякого желатина и прочего недужного, он не трясётся, как лист осиновый, а пружинит под ножом, срез лоснится, подмигивает: съешь меня, чего ждём???

Обязательно нужны маринованные или кислые огурчики,

горчички французской и русской тоже. И конечно – хрену! Какой же студень без хрену? Так, баловство и недоразумение. И вот, перемещаем на тарелку к себе добрый ломоть этого чуда, отгородив от горячей картошки огурчиком. Наливаем ледяной водки маленькую и тоже ледяную стопочку. Поднимаем тост за такой нарядный стол и золотые руки хозяев, опрокинув стопочку в организм, вилкой отламываем кусочек студня, курнаем его в горчичку и отправляем в рот... Почувствовали, какой это кайф? Зажмурились, выдыхаем, откушиваем огурчика, ещё кусочек студня, но уже с хренком, передохнуть полминутки, взять картошечки, огурчика, ещё мясной закуски... ох, какая красота!

Проснувшись же первого числа сильно за полдень, пойти тихонечко на кухню и устроить себе секретный кавказский кайф. Взять порцию студня и вытряхнуть его в кастрюлю, сначала растопить, а потом закипятить на огне. Положить в тарелку нарезанной кинзы, залить горячим студнем. Добавить молотого перца, перемешать все осторожно и с чёрным хлебушком приговорить всю мисочку до самого доньшка. «Хаш» называется. Кайф? Да ещё какой!

Драники.

Поздравлять женщин очень просто: цветы, духи, шампанское, конфеты. Или хамон, или сыру хорошего. Ну может фруктов каких, и все! Женщина довольна и счастлива. А как мужчину поздравить? Пиво с воблой? Водки с селёдкой? Ну не то... романтики нет, волшебства и заботы нет. А без заботы мужчина не только отечество, он даже кошку защищать не станет. А голодный мужчина вообще и не мужчина вовсе, а злое недоразумение. Зачем такое нам в доме?

Дорога к сердцу через желудок не лежит, даже и не мечтайте на эту тему, но одной любовью сыт не будешь, это я вам ответственно гарантирую и поверьте на слово. Тем более, самый простой способ и заботу, и любовь проявить – сделай вкусно. Тем более праздник. Тем более мужской. Тем более, что скоро уже и женский праздник, и шампанское все конечно прекрасно, но на пальчик его не наденешь, нет, как ни старайся.

Конечно, можно приготовить стейк. Стейк всегда хорошо. Но есть у нас в арсенале один страшно секретный ингредиент праздничного стола. Такой секретный, что только для настоящих мужчин подходит. Хотите увидеть мужские слёзы? А паразитить и в сердце и навсегда? Сделать сюрприз незабы-

ваемый? Ну и себя порадовать тоже? Доставайте сковороду и жарьте драники!

Клянусь вам всеми богами и боженятами, нет в мире более мужской еды. Брутальные, с крепким характером, без всякого соуса, кроме сметаны. Вкусные аж за обморок, невероятно вредные для женской талии и исключительно полезные для семейного счастья. Драники, без всякой скромности, это гран-при, это феерия, это король стола. Золотые, лоснящиеся от масла, хрустящая горочка и нежное сердце, обязательно – горячие, даже раскалённые. Посыпать зеленью, обмакнуть в сметану... и наслаждаться неспешно.

Они настолько чудесны, что к ним не нужно вообще ничего. Просто миска с драниками, зелень, сметана и приятного аппетита! Их любят все, и, хотя сейчас драник – символ и король Белорусской кухни, так или иначе претензии на них предъявляют все. Даже Франция, синоним изысканности, ресторанов, высокой кухни и кулинарного искусства, считает драники своими. Правда зовёт не по-людски: картофельной галетой. В Австрии, Германии, Израиле, Польше, Литве, Украине и даже в Америке – латкес, деруны, колдуны, хашбраун (хотя это и совсем другая песня); картофельные оладьи... Везде, где есть картошка и масло, везде есть и этот деликатес. И не спорьте. Драники – это очень вкусно.

Как ни странно, страшно демократичные драники – безумно капризны и требуют. Не приемлют компромиссов и результат выдают только, если все без исключения условности соблюдены и приложено изрядно усилий. Ничего не напоминает? По мне – так настоящие мужчины. Упорные, жаркие, уверены в себе. Но... попробовав раз, отказаться от них уже невозможно.

Кроме того, драник – блюдо с историей. Историй этих очень, очень много. В моей семье они история о корнях, о Брянской деревне в двух километрах от Белоруссии и о мальчике, который родился в 1945 году. Его отец был на войне, и был ранен, но вернулся. После войны на столе было не густо, совсем не густо. Утром – картошка без воды, вечером – картошка с водой. Ну еще лука туда жареного, морковки. Разжарить на смальце, кинуть в чугунок. А по праздникам – драники. Чтобы их утворить в каждом доме было «драло». Делали его так: брали железную пластинку, и гвоздем аккуратно набивали в ней дырочки с одной стороны. И раскрытые лепестки с другой стороны железки – то самое драло и есть. Не терка, потому что даже самая мелкая терка слишком крупно. И драли картошку. Чем лучше надерешь – тем вкуснее.

А мальчик вырос, уехал в Москву. Женился и стал моим папой. И драники тоже приехали с ним. Его мама научила

мою маму. Моя мама рассказал мне. Главное – драть их без всякой жалости. Вот и весь секрет. Но без него ничего не получится. Потому и драники. Потому и характер у них такой: снаружи хрупкое золото, внутри пышная, нежная и кремовая картошечка, на картошку и непохожая совсем. Драники это как папины руки. Жесткая кожа, сухие ладони – но слезы вытрут лучше батиста. Сильные и надежные, чтобы не случилось – подхватят тебя, унесут, спрячут. Немного неловкие, чуть-чуть стеснительные, но одеяло, которым папа укрыл тебя на ночь – самая надёжная защита от любого кошмара.

Все остальное очень просто: берём три крупных картошки, чистим и трём на самой, самой мелкой терке, той, которую зовут «мускатной», обычно никто не пользуется ей, потому что и не знает, для чего. И тут – никаких полумер. Можно попробовать натереть на обычной, но самой мелкой, будет тоже не плохо, и все равно не то. Только не вздумайте тереть на крупной тёрке – полная дрянь получится. И блендер тоже, оставьте, где стоит. И это не отрицание прогресса, просто картошка не переносит блендер: получится совершенно не съедобный кисель. Нужно принести маленькую жертву и натереть картошку руками на той самой драной терке.

Теперь: одно яйцо, две-три ложки муки, посолить, соль они любят. Размешать вилкой, чтобы мука как следует разошлась. Все. Если вам скажут: добавьте жареный лук – сли-

те сразу в брянский лес. С жареными грибами – туда же! Никакие, совсем никакие припеки не нужны ни в коем случае, только испортите все. Теперь нужно жарить! Хорошо, если в хозяйстве есть чугунная сковорода – офигенно и чума. Если нет, то и не страшно, пойдёт любая. Разогреваем её как следует, кладём смалец, не слишком много, но и не скупо. Если нет смальца, конечно, пойдёт и растительное масло, с ним тоже отлично. Но хотя бы один раз в жизни попробуйте пожарить драников на смальце, и вы поймёте, что такое настоящее блаженство. Идеальное блюдо. Рай.

На распалившуюся, как адская, сковородку ложкой выливаем картофельное тесто. Тут не жадничайте! Один драник – ровно одна столовая ложка теста. И если горкой подучилось его выложить – просто разровняйте в ровный блинчик. Раз, два, три, четыре, пять. Готово! Огонь средний, минута, может полторы – вы увидите, как краешки каждого становятся кружевными и даже не румяными, а рыжеватыми. Значит – пора! Переворачиваем на другую сторону и ждём ещё минуту. Проверяем, радуемся и снимаем! Выкладываем на тарелку, любимся плодами наших усилий.

Возможно, придётся добавить ещё жира, что-то, а маслице драники любят. Вкусно да, но опасно, очень опасно. Выкладываем новую порцию на сковородку, раз-два – готово, следующие... и полная миска уже стоит на столе.

У драников есть ещё один секрет и спорить с ним – совершенно бесполезно: их нужно кушать с пылу. Вот сразу же со сковороды, в крайнем случае – пока ещё не остыли. Поэтому не месите теста много, они не хранятся. Да и очень они сытные, а кушать будешь пока в тарелке лежат. Идеально – со сметаной. Есть вариант – с клюквенным киселем, понятия не имею откуда это взялось, подозреваю, что из белорусских лесов, где и черника, и земляника, и клюква – всего в достатке. Честно – очень вкусно, хотя и необычно, конечно.

Первое, чему научилась моя дочка – драникам, и они у неё идеальные. Мой муж именно её просит: сделай драничков! Не меня, а дочь. И я готова летать от гордости. А сегодня... сегодня утром моя дочь жарила драники в подарок. Для своего мальчика. Нервничала, переживала, волновалась – и нажарила идеальных драников. А значит... наша семейная кухонная история обязательно продолжится.

Конфи

Вы не знаете, что такое гусь! Ах, как я люблю эту птицу! Это дивная жирная птица, честное, благородное слово. Гусь!

Не мои слова, ясно дело. Это гражданин Паниковский обожал гуся до самой невозможности, а я... нет. Главным образом не люблю я его из-за той самой жирности, которая так пленяла Михаила Самуэльевича. Обижает она меня, обманывает и обижает. Есть в нашей семье предание, о тех порах, когда мы с братьями были маленькими, а гусь встречался в духовке реже, чем павлин. И вот урвали где-то гуся. Хорошего, большого гуся. Кто помнит советские времена, тот поймёт, каким чудом это было, и что его реально нужно было урвать. Не купить, не добыть, а урвать. Бывало, что и с боем. Приволокли, достали книгу о кухне народов мира, обложили птицу яблоками, благо сезон был, посолили, поперчили, благословили и отправили в духовку. Сидят все, предвкушают. Большой какой гусь, говорят. И нам всем хватит, и детям! А то и на завтра ещё хватит! А все – это мои родители, дядя с тетей, и нас четверо детей. Правда мелких. Вряд ли бы на завтра хватило даже и очень большого гуся, но мечтать-то не вредно! Мечтают – слышат, шкворчит что-то. Пошли посмотреть – а там жиру полный противень. Ну, слили его, чтоб не мешал, пошли дальше мечтать... опять шипит-

опять слили. И так раз пять. И вышло в итоге из того гуся две банки жира, полкило кожи, а остальное – кости. Ну мяса на тех костях тоже было, аккуратно одному из моих братьев покушать хватило. Остальные яблочками перебились.

На этот Новый год слетелось ко мне аж два гуся и одна утка. Ну вроде как традиция, птица-праздник, не курёнок какой банальный. Конечно, до того легендарного гуся из чистого жира не дотянули они ни разу, да и Слава богу. Однако и с этих птиц, я вам доложу, жиру скопилось изрядно. Прямо с душой его скопилось, вот правду говорю. Конечно, поступить с ним можно банально – на жареную картошку перевести, или даже на тушенную капусту. Но... если кто забыл, так напомним: #япиздецхозяйюшка и банально для меня очень скучно. Да и, честно говоря, тратить такой ценный жир на картошку... ну нет, таланты кулинарные не позволяют. То есть таланты на самом деле и не нужны совсем! А нужно литра полтора жира, и по полтора кило куриных сердец и куриных же желудков. И сотворим мы из них юг Франции. И не волнует, что у нас Москва и январь.

Нафига нам все это, спросите вы. А я вам отвечу. Вот все знают, что можно сварить. Пожарить. Потушить, запечь, припустить, завялить, наконец. Но в природе есть ещё один древний и надёжный способ приготовить так, что и пальцы до локтей обглодаешь как это вкусно, и делать ничего осо-

бо не надо, а главное – это волшебная заначка на тот случай, когда кушать очень хочется, а готовить – ну вот совсем не хочется. Называется это красивым словом – конфи. Потому что так французы придумали. Бабушки наши называли это – тушёнка, и честно говоря, мало что есть на свете вкуснее той, домашней тушенки. . . но у нас сегодня – конфи. Потому что, как во Франции, делать будем его на гусином жиру.

Если быть совсем честным, как раз делать-то ничего особо не надо. Сделается все само. Нужно только время и ничего не торопить. Сначала, очень не торопясь, собираем в горшочки или баночки тот самый, золотой, нежный и ароматный гусиный или утиный жир. Смешать их между собой – так и ещё лучше выйдет. Никакой нет спешки, все своим чередом, потому что жира нам нужно изрядно. Литра полтора, не меньше. Потому что делать конфи мы будем не на раз пожрать, а с запасом, с хорошим запасом. В самом дорогом и парадном, ресторанном варианте конфи, по сути, тушёнка из птицы, делается из ножек и крыльев утки. Но, согласитесь, где у нас в таком количестве утки? Мы их уже слопали на праздник. А конфи очень хочется. Потому что это и вкусно, и просто, и нежно и про запас. А после праздников ой как выручают такие запасы.

Поэтому идём на рынок и покупаем по полтора кило куриных желудочков и их же сердечек. Можно купить три ки-

ло чего-то одного. Это не возбраняется)) но в вплоламе веселее выходит. Приходим домой, моем нашу добычу, максимально обсушиваем её и маринуем. Вот мариновать – это обязательно нужно! Иначе вкуса будет ну скажем... не густо... Посыпаем крупной морской солью, добавляем молотого перца, зерновой горчицы, прованских трав. Чеснока пять-шесть зубков. Можно ещё пару ложек обычной горчицы добавить, или немного кимчи. Но это – уж на любителя. Перемешали все это, крышкой закрыли и на ночь в холодильнике оставили. А то и на сутки. Спешить некуда. С солью только очень осторожно! Да, конфи должно быть солоноватым. Но не чистой солью. Лучше потом досолить, чем выкинуть все, потому что пересоленное исправить будет невозможно!

Суть конфи – это время. Долгое, терпеливое время, которое обнимает горшок в горячей печи и уговаривает жир как следует пропитать мясо, сделать его нежным и мягким, праздничным. Сохранить его свежесть, настоящий вкус раскрыть. Раньше, давным-давно, горшок с конфи несколько часов (три, четыре, а то и пять) стоял в горячей, (не раскалённой, не огненной печи) и томился по чуть-чуть, обретая свою уникальность. Сейчас нам печь не нужна. Есть у нас духовка, а ещё лучше то, что есть у нас мультиварка. В принципе, конфи и на плите обычной можно сделать. Но в мультиварке – проще всего.

Приступаем) Разогреваем жир. В чаше мультиварки, в микроволновке, в кастрюле – все равно. Жир просто должен стать жидким, а потом – закипеть. И в кипящий жир отправляем наши промаринованные куриные запчасти. Суть конфи в том, что ничего из-под жиру торчать не должно. Все должно быть покрыто и как бы запечатано от воздуха. И ни капли посторонней воды не должно быть в нашем конфи! Это важно-важно. Если вдруг, ну так получилось, птичьих запасов не хватает – добавьте свиного смальца. В самом крайнем случае – топленого сливочного. Только упаси вас господь лить растительное или кидать сырое сливочное масло! Прокляну вас. Все испортите нафиг!

Как только наше варево закипит как следует – убираем огонь под кастрюлей на минимум, закрываем крышкой и часа на три, а то и на четыре забываем про него. В мультиварке поставьте режим тушение или томление. Если томление – то прям до утра ставьте, часов на шесть. Чем ниже температура и дольше время – тем вкуснее будет блюдо. Оно любит терпение! Буквально через полчаса по дому поползёт божественный аромат... отписывать это бесполезно. Как описать чудо? Как описать детскую мечту? Да невозможно это. Просто кухня в один миг становится легкой и светлой, и окно словно теряет стекло, становясь прозрачнее воздуха. Запах лета поселяется в каждом уголке, и сердце замирает в ожидании. Кажется, что, выглянув из окна, увидишь бесконеч-

ное поле, в цветах и травах. И чабрец, тимьян и дикая мята сами сплетут тебе венок, а может соберёшь букет, тот самый, гарни. Ласковая ладошка лета, протянет тебе солнышка, облаков и мягкого ветерка. Держи! Ведь у тебя за окном январь, и метель, и темнота...

За полчаса до готовности кинем в конфи пару листиков лаврушки, три зубца чеснока, чёрного перца горошком, дадим чуть-чуть подышать и опять закроем крышку. А через полчаса выключим и оставим остывать и отдыхать. Пока отдыхает – делаем отварную картошку. Самую обычную, что подают на стол с раскипу, сдобрив чесночным маслом, или кусочком сливочного. И когда картошка наша готова – превращаем конфи наше в настоящее чудо.

Шумовкой достаём протушенные кусочки курицы из соуса, в который превратился гусиный жир, кладём на раскалённую сковородку и обжариваем до хрустящей корочки с двух сторон. Займёт это три минуты, не больше. Как раз посыпать картошку зелёным укропом, достать маринованных овощей, и соусов: жгучего табаско или кислого ткемали. Да, вот такая кухня народов мира на одном отдельно взятом столе. И кто скажет, что это плохо? Да пусть он сначала проглотит язык, а уж потом рассуждает о том, что правильно, что неправильно...

Эта самая золотая корочка и есть главный фокус конфи. И всегда проходит на ура. Всегда. Ведь то, что осталось в нашем волшебном горшочке мы после обеда запечатаем как золото лепреконов. В чистые баночки сначала разложим мясо, а потом зальём его жирной и ароматной заливкой. То, что осталось – в отдельную баночку. Пригодится на другой раз. Или картошечки пожарить... или капусты потушить, то же очень и очень вкусно. Закрутим крышки и поставим в холодильник. Это наше сокровище, наша прелесть. Будет ждать своего часа. Когда уставший от работы, дороги ли. А может просто в плохом настроении вернёшься домой в тут всех дел: свари картошки да обжарь конфи до золотой хрустящей корочки с запахом чабреца, тимьяна, полыни и дикой мяты. С запахом свободы.

Твоей свободы.

Вяленые помидоры

Климат в Москве так себе. И в Подмоскovie тоже ничего хорошего. Зимой холодно, летом жарко, круглый год очень сыро, а самое противное – никогда не знаешь заранее, а чего ожидать-то? Бывалоча выйдешь по утру из дома, весь такой летний, нарядный, в босоножечках да сарафанчике, а к обеду уже бежишь в ближайший торговый центр покупать себе лыжный свитер и шерстяные носки. А потому что от утренних +25 ничего не осталось и в наличии есть только +13 и ноги покрываются льдом. Еще хорошо в нашей местности с дождями. Это вот прям суперская тема. И с грозами хорошо, и ливнями богато. И никогда не знаешь: тебя прямо сейчас смочет, или все-таки успеешь до машины добежать, зонтик взять. Правда пока бегаешь, дождь и закончиться может. Ну это такая у него шутка юмора, чтобы ты мокрый с ног до головы, но с зонтом в руках под солнышком постоять мог.

Но мы не обижаемся. Проклинаем, ругаем неприличными словами погодушку нашу, шутим еще много... Но не обижаемся. Вот чего нет, того нет. А все почему? Потому что даже у нас есть та самая, короткая, но дивная пора. Примерно в середине августа, словно дверь какая открывается или небесное окно и почти до конца сентября к нам приходит золотая и нежная осень. Теплая, солнечная, иногда даже и жаркая.

Ни ветра, ни туманов, а только густое солнышко медом сочится через резную листву, воздух почти не шевелится, и ты словно плывешь в его бархате, он ласкает тебя, впитываясь в кожу, волосы и душу, цветной кинохроникой записывает сентябрь в память сытое и безмятежное спокойствие.

А еще в это время к нам привозят помидоры. Золотые яблоки, если перевести с французского, *potte d'or*, вот так без затей. Появляются они всегда внезапно, не высылая телеграмм и не требуя пышной встречи с фанфарами. Они сами собой, как красный ковер, ложатся на всех овощных лотках, матовой и сочной шкуркой играя на солнышке, купаются в нем, и словно бродячий цирк превращают любой пустырь в настоящее феерическое шоу. Ах, какое это великолепие! Огромные и розовые салатные, сахарные на разломе и сочные как хорошие стихи, и пурпурные плотные бакинские, которые хочется просто кусать как яблоки, без соли и масла, умирая от счастья и вкуса, а черные, упитанные и суровые как принцы, я не знаю их названий, может барон, а может мавр? Да это и не важно. Важно, что голова кружится от изобилия, жадности и отчаяния. Ну как же так, думаешь ты, как так? Вот сейчас ну пара недель и все... Вообще ничего не останется от этой роскоши кроме воспоминаний, а их-то как известно ни на хлеб намазать, ни в суп положить. Хомяцкая душа бушует, требуя справедливости, и помидоров зимой – тоже требуя. Вот вынь до положь, но не кар-

тонные муляжи из стерильных супермаркетов, а вот этих самых, дождями напоенных, солнцем напитанных, упитанных и нагих, краснобоких красавцев.

И, в общем ничего сложного в этом нет. Нужно лишь время и тепло. Ну и еще немного любви, потому что без любви ничего не получится. Как ни старайся. Любить нужно и помидоры, и осень, и красоту, которая вокруг. И красоту эту можно легко поймать и заначить в банке до зимы, очень полезно московской зимой немного красоты, солнышка и любви, припасенной на исходе лета. Ну и еще это очень вкусно. Просто неопишимо вкусно! Так вкусно, что всякий раз будете бить себя по рукам, лишь бы не усидеть за раз баночку таких вот вяленых помидорчиков. С моцареллой и багетом, например. Или в суп закинуть немного, ох как это круто. К салату любому докинуть этих наших красавцев и сразу вкус и врожденное благородство даже в обычной капусте прорежется. А еще сделать эту великолепную консерву очень просто, честное подмосковное.

Значит, сперва берём килограмма три помидоров Сливка, тех самых босяцких Сливок, что приезжают к нам вагонами и почти ничего не стоят. Вообще, вагоны помидоров – самая настоящая мечта голодного детства. И нам очень желательно среди этого изобилия отыскать краснодарскую тугую Сливку, причем чем меньше будут помидорки, тем для нас с вами лучше. Очень время экономит небольшой исходный размер.

Так, дальше. Берём красное сухое вино, наливаем полный бокал и с удовольствием его отпиваем. Немного покатайте на языке, погрейте небо, чувствуете, какой блаженный букет? Да, по-моему, прекрасно. Теперь моем помидоры, достаём два противня, бумагу для выпечки и маргарин. Если маргарину нет – да и пофигу, либо жир сойдёт. Застилаем оба противня бумагой, бумагу промасливаем. Мне почему маргарин нравится – им прям брикетом бумагу удобно маслить. И руки чистые и ровное все. Но специально за ним идти в магазин, конечно, не стоит. Можно обычного подсолнечного рафинированного слегка налить, и я как следует размазать. Теперь нужно еще немного хлебнуть винца. И поздравить себя с отличным уловом.

Потом берём помидоры и режем пополам. Я хвостики вырезаю. Потому что брезгую и некомильфо. Но есть целая партия граждан, утверждающих, что с вырезанными хвостами это вообще пародия! Мое мнение: ох... наверно личное дело каждого... я вырезаю. Тут же располовиненные помидоры выкладываем на противень, срезом вверх. Укладываем без зазоров, но, чтобы не вертелись. Короче как красные кавалеристы чтобы: плечо к плечу! Хотя как они плечо к плечу скакать ухитрялись... вот блин, задачка на ночь...

Короче! Укладываем оба противня помидорами. Попутно не забываем по винишко, конечно же, это очень, очень важно! И тут самое главное: как только все помидорки улеглись, начинается колдовство: посыпаем их молотой солью,

перцем, базиликом, чесноком (хоть сырым, хоть сушёным) можно кориандра кинуть или наоборот – чили. Вот как душа положит на руку!

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.