



Полумочная курица

(и другие рецепты, ради которых стоит жить)

Элла Рисбриджер

Элла Рисбриджер

**Полуночная курица (и
другие рецепты, ради
которых стоит жить)**

«Азбука-Аттикус»

2020

УДК 641(084)
ББК 36.997

Рисбриджер Э.

Полуночная курица (и другие рецепты, ради которых стоит жить) /
Э. Рисбриджер — «Азбука-Аттикус», 2020

ISBN 978-5-389-19053-5

«Когда кулинария оказывает терапевтический эффект... „Полуночная курица“ – это и вправду кулинарная книга, в ней более 80 рецептов, от завтраков до десертов. Но книга эта не просто сборник подробных инструкций по приготовлению действительно хорошей жареной курицы, настоящего болоньезе или пирожных с коричневым маслом и соленой карамелью. Перед нами удивительный рассказ о том, как приготовление этих блюд – и вообще любых блюд – помогает жить и выживать. А еще непростая история любви, привкус которой становится горько-сладким уже к середине страницы с благодарностями». Washington Post В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641(084)
ББК 36.997

ISBN 978-5-389-19053-5

© Рисбриджер Э., 2020
© Азбука-Аттикус, 2020

Содержание

Полуночная курица	8
На кухне	14
В шкафчике, в ящике	15
В кладовке	22
В леднике, холодильнике и морозильнике	25
Завтраки	28
Правильные овсяные лепешки	30
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Элла Рисбриджер
Полуночная курица
(и другие рецепты, ради
которых стоит жить)

Ella Risbridger

Midnight Chicken (& Other Recipes Worth Living For)

Перевод с английского Татьяны Черезовой

© Ella Risbridger, 2020

This translation is published by arrangement
with Bloomsbury Publishing Plc

© Elisa Cunningham, illustrations, 2019

© Черезова Т., перевод на русский язык, 2020

© Издание на русском языке, оформление.

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2020

КоЛибри®

* * *

Моим дедушкам и бабушкам
и JMU: Большому Парню



Прежде чем вы начнете:

Эти рецепты опробовались в конвекционной духовке (моей!). Если у вас обычная духовка, просто повысьте температуру примерно на 15 °С. Но все духовки разные, так что при запекании и выпечке вы на практике поймете, как ведет себя ваша.

Что следует помнить

В этой книге три главных принципа, и я призываю вас их запомнить и широко применять.

1. Солите воду для пасты.
2. В случае сомнений – сливочное масло.

3. Не сдавайтесь.

Начинать историю можно по-разному, но эта начинается с курицы. Это моя первая история про еду, и начинается она с курицы, которая в полотняной сумке висела на спинке кухонного стула. На улице было темно, а я лежала в коридоре на полу, смотрела через дверь на курицу, а еще смотрела на ржавчину на дверных петлях и гадала, встану ли когда-нибудь.

Лежа на полу в коридоре, я думала, что, может, просто останусь на полу в коридоре навсегда, и просочусь сквозь ламинат, и стеку в бетон и ниже, в землю.

Но эта история оптимистическая. Это история о том, как я встала с пола.

А еще это история о том, как запечь курицу и как ее съесть. Это история о еде – и, если задуматься, то это история о том, как быть живым. И что важнее, это история о том, как хотеть быть живым.

В конце концов Большой Парень вернулся домой и помог мне встать. «Пошли», – сказал он, и мы зашли на кухню вместе, и я приготовила эту курицу, поздно вечером, и мы ели ее в полночь, с вином и хлебом, руками, собирая чесночную подливку с противня, обсасывая косточки.


Так что эта история начинается с курицы. Лучшей запеченной курицы вам не найти, и я считаю, что она просто идеальная.



Полуночная курица

На 2 персоны и еще останется (на суп, и салат, и бульон, и сэндвичи)

Курица (моя весила 1,6 кг)
Чеснок, зубчиков 8 или сколько найдется
Свежий перец чили, 2 (или 3, если у вас нет соли с чили)
Розмарин
Тимьян
Горчица (зернистая)
Черный перец
Соль с чили (или морская соль)
Оливковое масло (может быть)
Имбирь (кусоч размером примерно с большой палец)
Мед (примерно ложка)
Лимон



Снимите с курицы упаковку. Положите на противень подышать. Разогрейте духовку до 180 °С.

Возьмите половину чеснока, мелко порубите, положите в мисочку. Кухонными ножницами мелко нарежьте чили и несколько веточек розмарина и тимьяна. Их тоже положите в мисочку. Добавьте полную чайную ложку горчицы, немного перца и соли с чили (если у вас нет такой, подойдет и обычная морская). Можете налить немного оливкового масла, если хотите.

Очистите и натрите имбирь на мелкой терке, а если такой нет, просто мелко нарежьте, это не страшно. Большую его часть добавьте в мисочку с чесноком и травами. Последнюю щепотку отправьте в кружку с медом. Вскипятите чайник.

Возьмите лимон и разрежьте пополам. Выжмите из половины сок очень энергично, а из второй – немного менее энергично. Вылейте большую часть сока в мисочку с приправами. Размешайте.

Остаток лимонного сока перелейте в кружку с имбирем и медом. Добавьте горячую воду из чайника. Размешайте. Выпейте. Успокойтесь.

Вернитесь к курице. Снимите резинку, которой стянуты ее ножки, и запихните ей в попу четыре зубчика чеснока и менее выжатую половинку лимона. Стяните ножки снова, если можете, а потом вотрите в куриную кожу чесночно-остро-пряно-лимонную смесь: в голени, бедра, крылья.

Отправьте курицу в духовку. Установите куриный таймер (может, у вас таймер другой, но у меня он в форме красной курочки) примерно на 1 час и 20 минут, если ваша курица весит столько же, сколько моя, а у духовки такой же характер, как у моей. Если у вас курица больше или меньше моей, отведите примерно по 30 минут на каждые 500 г (в интернете можно найти очень точные калькуляторы времени запекания, я пользуюсь Good Food BBC).

Выпейте бокал вина.

Когда таймер прозвенит, проверьте курицу. Я плохо умею определять готовность курицы, но теорию знаю: там что-то насчет протыкания самой мясистой части ножки вертелом и про-

зрачного сока. Если он еще розовый, отправляйте ее обратно в духовку. Если нет, выключайте духовку и дайте курице постоять минут 5. Соберите сок хлебом.

Нарежьте курицу. Срывайте мясо с костей. Пейте. Ешьте. Радуйтесь.

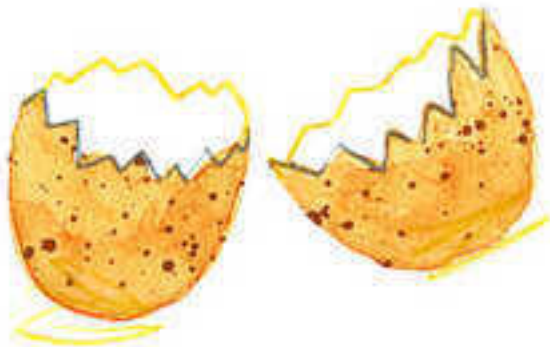


Я начала эту книгу с курицы, но как знать, с чего начинается история? Чтобы понять курицу, нужно знать, что было до нее. А дело было так: как-то летом я проснулась и обнаружила, что мир изменился. Или, вернее, я изменилась. Между мной и миром что-то произошло. Я разлюбила мир. Это случилось не в первый раз, но этот раз оказался самым тяжелым, и я поняла это с горечью и унынием человека, который выехал на пикник и видит затянутое тучами небо. Приближалась гроза.

Я приложила все силы к тому, чтобы отправить ее мимо, пока потоки не рухнули (или не рухнула я). Занялась йогой и дзен-медитацией. Отказалась от кофе и ярких экранов. Ходила на работу каждый день. И все равно она надвигалась, и я знала, что это грядет – страшное Оно, Нечто, Гроза.

Все вокруг становилось нестерпимым, и это было ужасно. Звуки были слишком громкими, цвета – слишком яркими, любое решение становилось рискованным приключением с возможностью катастрофы. Людские лица мелькали слишком быстро, и их мысли – тоже. В переполненных поездах у меня начинались головокружение и тошнота. Я не могла следить за ходом разговора. Не могла дышать. Казалось, весь мир включили громче, а меня привернули.

Я истончилась, словно копирка или мокрая газета. Стала призраком. Цеплялась за вещи в надежде, что какая-то моя часть, какой-то кусок все-таки триумфально проявится. Но ничего не получалось, каждый день я возвращалась домой с работы и плакала.



Лето сменилось сентябрем. Я бросила работу и стала больше плакать. В основном я лежала в постели. А потом промозглым дождливым днем, вскоре после моего 21-го дня рождения, в понедельник, я попыталась встать на пути автобуса номер 25 с конечной остановкой на Оксфорд-серкус.

Масса людей, умнее и образованнее меня, писали книги о том, почему люди пытаются покончить с собой. Я предпочитаю думать о причинах, по которым этого не сделала.

Скорая помощь приехала и отвезла меня в больницу, я сидела в приемной дежурного психиатра, и вдруг впервые за очень долгое время мне пришло в голову что-то испечь: пирог. Я мало что помню о самой больнице (мозг умеет забывать то, что вспоминать больно), но помню пирог и помню, как продумывала каждый ингредиент, шаг за шагом, и, когда дежурный психиатр спросил у меня почему, все мои мысли были только о корочке и как потушить порей в ирландском сливочном масле до прозрачности и растереть масло с мукой и добавить молока. В итоге я ответила, что не знаю – что часто бывает единственно возможным объяснением самоубийства.

Она дала мне большую дозу валиума, сказала Большому Парню, что, наверное, меня следовало бы оставить и понаблюдать, но, по ее мнению, дома мне будет лучше и что она верит, что он сможет меня уберечь до того момента, как меня запишут на прием к психиатру, работающему с острыми случаями. Они разговаривали, но я не слушала: я была занята мыслями о пироге.

И о том, что печь меня учила бабушка, и о том, что мне снова хочется готовить. Это был вроде как маленький план: я с этим справлюсь, я что-то приготовлю, я это съем, и я буду жива. Буду жива и приготовлю что-то своими руками, и я с этим справлюсь. Это тоже пройдет – обязательно пройдет, – потому что в конце будет пирог. С хрустящей корочкой и мягкой сочной начинкой, и сверху будет мой инициал из теста, смазанный золотым яйцом, как всегда делала бабушка.

Большой Парень отвез меня домой, и в тот вечер мы приготовили пирог, о котором я думала. Я ему говорила: «Вот так и вот так», а он слушал и делал. Он мелко резал, а я втирала

масло в муку и тушила порей в ирландском масле, и, по-моему, у нас обоих была небольшая победа: меня не сбил автобус номер 25, ехавший в сторону Оксфорд-серкус, и теперь мною занимаются врачи, так что, может, я перестану постоянно плакать. И может, и дальше стану готовить.

Я действительно стала готовить. И это изменило мою жизнь.

Эта подборка рецептов – история о том, как я снова научилась справляться, нечто вроде путеводителя обратно к любви к жизни, инструкции о том, как пережить грозы и найти свои правила и жить, жить по-настоящему.

Одна женщина сказала мне, что озлобившегося повара можно узнать по горечи его блюд, печального – по солености, из-за слез. Та женщина способна была силой мысли останавливать часы, но необязательно быть ведьмой, чтобы определить, когда что-то приготовлено с любовью и ради любви. Все рецепты в этой книге составлены и записаны с любовью. С подлинной любовью: той, что говорит «ты не одна» и «давай вместе утешимся этой громадной сковородой с паэльей». Практичной, деловой, честной любовью, которая тем не менее находит время взять тебя за руку, и спросить, как дела, и выслушать ответ. Именно этого мне хотелось в той приемной.



В детстве я мало готовила: любила читать и почти все время проводила на балке в сарае, уткнувшись носом в «Таинственный сад» (The Secret Garden), «Пятеро детей и Оно» (Five Children and It) или «Дети железной дороги» (The Railway Children)¹. Я не особо интересовалась готовкой, и моя мама – тоже. Мама блистает во многом: она юрист в большом городе, неправдоподобный мелкий фермер, пастух отпусков, домов, интернациональных кинофильмов, девчонок-подростков, овец и моего отца – но кулинар она никакой. Я не училась готовить с детства рядом с мамой. Да и вы, наверное, тоже. Сейчас мало кто так делает.

Так что я сама научилась.

Точнее, готовить меня научил Большой Парень, а еще точнее, он показал мне, что готовка – это то, чем мне хочется заниматься. Он научил меня получать удовольствие от готовки, наслаждаться готовкой, сделать готовку тем каркасом радости, на котором можно укрепить свой день. Завтрак, ради которого хочется встать с кровати. Полдник. Ланч. Чай. Обед как чудесная

¹ «Таинственный сад» – роман англо-американской писательницы Фрэнсис Элизы Бёрнетт (1849–1924). Полностью был впервые опубликован в виде книги в 1911 году. «Пятеро детей и Оно», «Дети железной дороги» – произведения для детей английской писательницы и поэтессы Эдит Несбит (1858–1924). – Здесь и далее, если не указано иное, – *Прим. ред.*

награда за хороший день, или утешение за неудачный, или просто возможность отметить то, что ты все еще здесь, пережил еще один день. Ужин. Полуночное пиршество.

Хочу сразу, с самого начала предупредить: я, наверное, повар – но я небрежный, самый что ни на есть примитивный повар. Из тех, кто сначала покупает, а потом гуглит и посыпает все пармезаном. У кого два старых кувшина без ручек и кто меряет время бокалами вина. Я, бывало, поджаривала буханку хлеба, вместо того чтобы ее испечь. Подавала приглашенным на обед гостям покупные донаты, залитые сладкой яичницей-болтуньей. Готовила суп из пастернака с таким невероятным, подавляющим количеством спиртного, что он обеспечивал вам моментальное похмелье. Пекла бисквиты, которые приходилось на сутки замачивать в содовом растворе, чтобы отодрать от формы, и пекла свиной пирог, который всю кухню обмазывал пузырящимся расплавленным салом. Это последнее мероприятие пришлось на два часа ночи, и Большой Парень так меня за это и не простил.

Я и правда честно считаю, что готовка – она именно такая. Я сторонник неудачных блюд, экспериментальных блюд и пробных блюд. И считаю, что такая готовка полезна, и еще я считаю, что если уж смогла готовить я, то и вы сможете. Если я смогла готовить, то и кто угодно сможет.



В немецком есть слово *kummerspeck* (куммершпек), которое буквально переводится как «горестный бекон», а в переносном смысле – «заедание неприятностей». Эта книга как раз для заедания неприятностей, а неприятности, как и бекон, бывают всех видов и размеров. Не бывает настолько мелких неприятностей, чтобы они не заслуживали бекона – или чего-нибудь не менее вкусного. Это книга, которую мне хотелось бы почитать, когда мне грустно, – но она подходит и для радостных дней, чтобы читать ее на подстилке под навесом, слушая дождь, читать, свернувшись у обогревателя с кошкой, которая лапкой бьет по страницам, читать в ванне или в автобусе... но по большей части на кухне. Надеюсь, что она будет у вас в крошках и соусе, вы будете оставлять на полях заметки и что-то выписывать из нее и зальете ее вареньем, так что эти страницы намертво склеятся.

Те блюда, которые вы здесь найдете, можно готовить чуть выпивши. Такие блюда получаются даже лучше, если у вас будет открыта бутылка вина и отломлен кусок хлеба, чтобы обмакивать в соус. Такие блюда не обидятся, если вы ненадолго про них забудете или не слишком точно что-то взвесите и отмерите. Такие блюда ждут вас, когда вы возвращаетесь домой с замерзшим на прогулке носом. Такие блюда помогают находить во всем хорошее. Такие блюда спасли мне жизнь.



На кухне



Если вы уже покупали книгу рецептов, то видели длинный список предметов и продуктов, которые нужны настоящему кулинару для того, чтобы приступить к готовке. Если при этом у вас мало денег или кухня тесновата, готовка начинает казаться пугающей, сложной и явно вам недоступной. Это глупости. Готовка вам доступна. Как и мне: я начала готовить в студенческие годы и продолжала готовить как писатель-фрилансер – в малюсенькой квартирке.

Не могу сказать, как необходимо оборудовать именно вашу кухню, чтобы в ней готовить: могу рассказать, что есть у меня. Я начинала с полного нуля на студенческой стипендии – и если честно, то писательские гонорары ненамного больше. И простора у меня нет. В этом списке – все, чем я пользуюсь, и все это можно либо дешево купить, либо на это стоит копить.

Можно приготовить вкуснейшее блюдо – множество вкуснейших блюд – только с тем, что перечислено ниже. Для большинства рецептов из этой книги вам больше ничего не понадобится.

В шкафчике, в ящике



Вот что я купила первым делом и без чего никак не могу обходиться.

- **Большой нож** типа мясницкого. Мой – китайского производства. Я им нарезаю, рублю, отделяю и раскладываю готовое блюдо: если нож достаточно большой, а рука у вас твердая, то им можно раскладывать такие блюда, как лазанью или пирог.



- **Маленький нож.** Обычный острый короткий кухонный нож. Он для очистки кожуры, нарезания фруктов, удаления сердцевины, снятия шкурки и тонких операций – например вырезания ваших инициалов из теста или разламывания карамели. И открывания упаковок, которые не желают открываться.

- **Разделочная доска.** Если вы готовите мясо или рыбу, не покупайте деревянную, хоть они и красивые. Купите пластиковую, предпочтительно двустороннюю, и несмываемым фло-мастером поставьте «С» (сырое мясо или рыба) на одной стороне и «П» (приготовленное мясо или рыба и овощи) на другой. В идеале нужны три доски: одна для сырого мяса или рыбы, одна – для готовых и третья – для фруктов и овощей.

- **Вок.** Мой вок с антипригарным покрытием – самая полезная посуда на моей кухне, потому что он такой многогранный: наполовину сковорода, наполовину кастрюля. В нем можно припустить овощи, поджарить чеснок или приготовить соус болоньезе. А если нужно, в нем можно даже отварить пасту, сварить (маленькую) курицу или приготовить карамель. Если у вас есть деньги только на одну сковороду, купите вок. С хорошо пригнанной крышкой.

- **Сковорода, с крышкой.** Или же такая, к которой подойдет крышка от вока. У меня она в основном для риса (1:2 рис к бульону, плотно закрыть, маленький огонь, 14 минут). Но, конечно, на ней можно жарить яичницу и другие вещи (яичница, поджаренная под крышкой, – самая лучшая, [см. здесь](#)).



• **Фольга.** Если не смогли купить вок с крышкой, вам нужна фольга. Если собираетесь использовать остатки, вам нужна фольга. Фольга лучше пленки, потому что ее можно класть в духовку: форма для запекания, накрытая фольгой, заменит кокотницу, а вот пленка при 180 °С становится противной (конечно, я так сделала – стоило ли спрашивать?).

• **Цифровой термометр.** *Пожалуйста*, купите цифровой термометр для мяса. Не устаю повторять, насколько я люблю мой. Он решил все мои главные тревоги насчет приготовления мяса. Не надо смотреть, прозрачный ли сок и разогрета ли духовка именно до тех 180 °С, которые были у создателя рецепта: просто гуглите, до какой температуры должно дойти мясо, а потом суйте в него термометр, и если оно в порядке, то оно в порядке и беспокоиться не надо. (Только не суйте свой термометр в мойку: я делала так трижды, и получается дороговато. Просто отмывайте острую часть сразу после использования.)

• **Металлическая форма для запекания.** Если вам попадетсa удачная форма, она станет вашим лучшим другом навсегда. Если бы у меня загорелась квартира, я вынесла бы свою любимую форму: старую, почерневшую, побитую – и абсолютно идеальную для брауни, блонди, крамбла, пирога, запеканки, запеченной курицы, любого запекания, любой выпечки. Моя форма настолько древняя, что там все измерения прописаны в дюймах (длина 12 дюймов, ширина 8 дюймов, глубина 2 дюйма), и когда в этой книге я говорю «форма», почти всегда имею в виду именно этот размер (примерно 30 см на 20 см и 5 см глубиной).

• **Действительно большая ложка.** Предпочтительно силиконовая или из похожего материала, чтобы ею можно было и мешать, и счищать что-то с вока или формы для запекания, а не только черпать. Имея по-настоящему большую ложку и мясницкий нож, можно не думать о специальных приборах для подачи.



• **Цифровые весы.** Если вы не очень уверены в себе, цифровые весы бесценны. Имея цифровые весы, вы можете следовать любому рецепту, и в целом все получится нормально. Даже если вы уверены в себе, весы понадобятся для выпечки. (Прикидывать при выпечке опасно. Я знакома только с одной женщиной, у которой это получается, но подозреваю, что она – ведьма.)

• **Большая миска.** Для смешивания продуктов, подачи блюд и хранения продуктов. Формально говоря, все это можно делать в воке, но даже в самом минималистском кухонном мире это, пожалуй, уже чересчур.

• **Марля.** Вы уж не сердитесь на меня. Знаю, что это покажется странным, но упаковка марлевых салфеток – из тех, которые используют как подгузники или которыми вытирают малыша после еды, – бывает очень-очень кстати. Ими можно вытирать посуду. Ими можно мыть посуду. В них можно завернуть продукты, если у вас закончилась фольга, их в случае катастрофы можно использовать вместо салфеток. Через них можно процедить бульон, через них можно слить сварившиеся овощи или мелкую пасту, а еще они пригодятся для реально крупных, безумных, амбициозных предприятий вроде сыроварения (на самом деле не так уж это и сложно, как может показаться). Можно накрыть марлей поднимающееся тесто, можно превратить ее в пароварку, и ею можно даже подтереть младенца, если уж на то пошло. Марлю можно использовать очень во многих ситуациях, и я призываю вас купить просто огромную ее упаковку.



Если вы только начинаете готовить или раньше мало готовили, больше ничего вам не понадобится. Только это – и обычные столовые приборы: ножи, вилки, ложки, чайные ложки, пара бокалов, пара кружек, пара пиал и пара тарелок. Отмерять можно чайной или столовой ложкой, толочь – большой ложкой, нарезать и намазывать – столовыми ножами, взбивать – вилкой. А пиалы и кружки могут служить и как дополнительные емкости для хранения.

Ничего больше не покупайте, пока не поймете, нравится ли вам готовить и хочется ли заниматься этим чаще, и, что еще важнее, пока не поймете, как именно вы готовите.

Вы не поймете, что вам нужно иметь на кухне, до тех пор, пока какое-то время не будете там готовить: например, я очень полагаюсь на ступку с пестиком, потому что часто толку приправы. Вашей подруге может пригодиться скалка, потому что она часто печет и делает домашнюю пасту, а вот вы имеете право радостно полениться и покупать тесто и пасту в магазине.

Пока не поймете, что вы за повар, не бегите покупать массу всякой всячины.

Однако подозреваю, что, если вы увидите, что вам нравится готовить и вы часто это делаете, вам понадобится (или захочется иметь) что-то из того, что я сейчас перечислю: это сильно облегчит вам жизнь.

• **Ступка с пестиком.** Это значит, что вам можно покупать немолотые специи, которые и дешевле, и ароматнее – и это так медитативно: сидишь и толчешь. Плюс при измельчении немолотых специй на кухне воцаряются чудесные ароматы.



• **Ножницы.** Господи, благослови кухонные ножницы. Большой Парень без ума от ножниц для птицы: это вам все скажет о том, насколько по-разному мы с ним готовим.



• **Чугунная сковорода:** тоже для жарки, но увесистая и массивная и, если правильно ее подготовить (растительное масло, горячая духовка, время, гуглите), совершенно не пригорает. Такой могла бы пользоваться ваша бабушка у себя на кухне. Мне такую подарила подруга-американка, и я ее обожаю. Я постоянно ее использую: для омлетов, овощей, пирогов и брауни, и, поскольку ее можно ставить в духовку, она просто безупречна.

• **Погружной блендер** особенно полезен для супов и пюре, но при наличии терпения им можно пользоваться для хумуса, майонеза, соусов – всего, что нужно смешивать. А я с помощью ручного блендера делаю овсяную муку, потому что овес дешевый, а овсяная мука, которую я обожаю, дорогая. И абсолютно страшное предупреждение: я ручным блендером чуть не оторвала себе фалангу указательного пальца. (Иронию я заметила.) Погружные блендеры могут казаться простыми и неопасными, но за ножи можно случайно схватиться – и они

слишком близко от ваших уязвимых пальчиков. С тех пор как мне зашили палец, прошло уже больше года, но он все равно ноет перед дождем и торчит под странным углом.

- **Кастрюля с крышкой.** Все то, что вы могли бы приготовить в воке. Кое-что из этого можно готовить в кастрюле и экономить на перекладывании. Например, вы могли бы (ах, какая роскошь!) варить пасту и одновременно готовить соус. Вы могли бы готовить трапезу, в которую входит больше двух составных частей. В ней можно подогревать молоко, что-то вымачивать, растапливать сливочное масло... Готовка станет более эффективной – и потому более приятной, хотя мыть придется больше посуды. (Не льстите на специальные кастрюльки для молока или красивые медные наборы. Купите одну удобную антипригарную кастрюльку с носиком по обе стороны и плотно закрывающейся крышкой: лучше всего крышку с маленькими дуршлагами, которые соответствуют носикам.)

- **Чугунная кокотница,** которую можно ставить в духовку: у меня она овальная, около 30 см в длину и 25 см в самом широком месте. Идеальна для рагу. Но к тому же чудесно подходит для хлеба, запеканок и других интересных экспериментов с запеканием и выпечкой.

- **Мерные ложки.** Мне они достались бесплатно в супермаркете, и хотя я не стала бы на них тратить, но признаюсь, что пользуюсь ими постоянно.

- **Силиконовая лопаточка.** Стыдно признаться, но ею раскладывать еду гораздо проще, чем когда используешь большую ложку и широкий нож. А уж для омлетов она просто подарок судьбы.

- **Силиконовые щипцы.** Я ими пользуюсь в основном для мяса: обжариваю курицу, переворачиваю колбаски, снимаю со сковороды бекон, пока он не превратился в угольки.

Кроме погружного блендера у меня есть еще два, и я ими регулярно пользуюсь. Это миксер KitchenAid, который мне подарили на 21-й день рождения, и большой старый кухонный комбайн. Однако они совершенно не обязательны. Я обычно говорю, какой именно блендер использую в конкретном рецепте, потому что так проще всего, но в целом можно обойтись тем, который есть у вас.



В кладовке

В мечтах у меня есть кладовка. Как говорит моя подруга Каролина, у каждой женщины есть кладовка ее мечты, даже если она не готовит, – это все из-за чтения исторических романов. Не знаю, так ли это, но у меня она точно есть. Там полки из сланца, в кладовке моей мечты, и банки с консервированными сливами. Там несколько сортов варенья – по несколько банок. Сто сортов муки и то, что отложено на зиму. Там косицы лука и стены покрашены краской от Farrow & Ball. (В моих мечтах все бывает в их красках.)

В реальности же у меня только несколько небольших кухонных полок и шкафчиков, два подоконника, на которых что-то растет, и очень короткая полка для кулинарных книг. Вот что у меня там:

- **Оливковое масло.** Мое любимое производится в Палестине, но, Бога ради, не будем говорить за едой о политике. (Как вы увидите из рецептов, я очень люблю использовать сразу два вида жиров: сливочное масло придает аромат и вкус, а растительное не дает пригорать... и тоже придает свой вкус.)

- **Бальзамический уксус.** Я раньше считала, что чем он дороже, тем лучше, но на самом деле я, наверное, просто выпендривалась. Бальзамический уксус мне нравится больше других видов уксуса, и пусть это постыдно для автора кулинарной книги, я, оказывается, разницы между сортами не чувствую.

- **По-настоящему хорошая морская соль.** Не могу пройти мимо солонки, чтобы не облизать палец и не обмакнуть в соль. Подкопченная соль, соль с чили и соль с поджаренным чесноком тоже чудесны.

- **Хлопья чили.** Я покупаю громадную упаковку в бангладешском супермаркете на первом этаже моего дома, потому что в азиатских бакалеях обычно можно купить специи по разумной цене, но они должны найтись в большинстве супермаркетов.

- Меня недавно убедили в важности **черного перца**, который только что истолчен в ступке, причем в громадных количествах. Маленькие мельницы тоже годятся – только, пожалуйста, не покупайте молотый: вкусом он похож на залежалую пыль.

- **Сушеные грибы** – это здорово. У меня обычно стоит банка сушеных шиитаке для азиатских блюд и банка белых для европейских, но втайне я предпочитаю порошок из сушеных грибов под названием Shake O'Cini, который, по сути, просто умами. Он чудесный.

- У меня 17 сортов **муки**, что чрезмерно. Начните с простой и докупайте другую по мере надобности.

- У меня столько же сортов сахара, но в основном я использую **мелкий коричневый песок**.

- Обожаю **золотой сироп** (светлую патоку).

- **Кокосовое молоко** для роскошных супов и карри.

- **Рыбный соус** дает возможность быстро добиться приятного вкуса умами, а вместе с кубиком куриного бульона дает вполне приемлемый бульон в тайском стиле.

- **Геркулес** хорош для каши (естественно), но еще я его перемалываю блендером в овсяную муку.

- **Горчицу** фирмы Maille я могу есть ложками. И даже не чайными. Обычными.

- **Панировку** можно купить в пакетиках: японская **панко** хороша для обсыпки. Или можно просто забросить горбушки черствого хлеба в кухонный комбайн и перемолоть в

крошки. Обожаю делать такое с черствым ржаным хлебом, таким темным, что он почти сладкий.

- Наверное, стоит иметь **консервированные помидоры, фасоль и нут**.
- Я просто обожаю **пасту** в виде крошечных звездочек и крошечных букв. А еще у меня обязательно есть какая-нибудь длинная паста (лингвине, спагетти, паппарделле) и короткая (пенне или что-то в том же духе) почти для любых блюд с пастой и **яичная лапша** для супов, карри и стир-фрай.
- **Гранатовая патока (наршараб)** – это здорово. С ней даже сырая капуста кейл становится съедобной... и даже более чем съедобной.
- **Рис для ризотто**. Большой Парень говорит, что лучше покупать специальный, но в крайнем случае можно приготовить приличное ризотто из риса басмати, если его бешено мешать и добавить массу сыра и чуть-чуть сливок.
- **Рис басмати**. Лично мне нравится коричневый.

Не бегите сразу же покупать массу необычных **пряностей**: если будете подкупать их по мере появления в ваших рецептах, в результате получите неплохой набор тех, которыми вы реально пользуетесь. В моем доме это обычно мускатный орех, хлопья чили, гвоздика, кардамон, семена фенхеля, семена тмина, семена кориандра и палочки корицы. Я, как правило, держу еще бадьян – в основном потому, что он так хорошо смотрится. Но если вам кажется, что это слишком много, можно купить пакетик гарам масала: приправа уже составлена и она «настоящая», так что у вас нет ощущения, что вы жульничаете.



В леднике, холодильнике и морозильнике

Вот все, что я хранила бы в леднике (если бы он у меня был) – и что мне приходится вместо этого держать в холодильнике или морозильнике.

- Покупайте самые хорошие яйца, потому что, видит Бог, несчастные куры несут несчастные яйца. Я лучше вообще не куплю мяса, но куплю роскошные яйца. Я предпочитаю **коричневые яйца** с такими желтками, какие бывают у деревенских: большие, оранжевые, шелковистые.

- Имейте запас готового **бекона**, если любите мясо. Его можно класть везде, он придает мясной вкус всем блюдам и обходится намного дешевле, чем если готовить из одного только мяса.

- Я люблю иметь в запасе и **чоризо** – по той же причине. Довольно сложно есть мясо, соблюдая этические принципы и не тратя при этом много денег, но я решаю эту проблему за счет того, что ем в основном овощи, а мясо использую как вкусовую добавку. Так что, когда у меня блюда из мяса, это в основном бульон (варится из костей, [см. здесь](#)) или горсть вяленого мяса, и тут как раз очень хорошо идет чоризо: за свои деньги получаете внушительный эффект.

- Поверьте: **анчоусы** – это очень вкусно, что бы вам ни говорили, и, если вам нравится пармезан, соль или умами, я смогу помочь вам полюбить анчоусы.

- Печеные **красные перцы** – из тех, которые продаются в растительном масле, – хороший способ поесть овощей, если вам неохота выходить из дома.

- Если у вас есть запасы **лука, сельдерея и моркови**, можно их мелко нарезать, потушить в сливочном и/или растительном масле – и получить мирпуа в качестве вкусовой основы для супов, соусов к пасте и рагу, и это дело стоящее. Говорят, моим первым предложением было высказывание против сельдерея («Не надо, мама, это дерево»), но в последующие десятилетия я свое мнение изменила.

- Когда я вижу в продаже дешевые **овощи**, особенно нарезанные, я их покупаю и кладу в морозильник на трудные дни.

- Я горячий сторонник **нарезанных тыквы, батата и брокколи**.

- **Замороженный горошек** чудесно сочетается практически со всем. Когда Большого Парня нет дома, я в качестве закуски ем горошек со сливочным маслом и солью.

- **Пармезан** – мой лучший друг. Не выбрасывайте корочку: она придает всему вкус умами. Будьте очень осторожны с пармезаном из супермаркетов, качество бывает самым разным. Ищите мелкие кристаллики молочной кислоты: это верный признак правильно выдержанного сыра.

- Покупайте **по-настоящему хорошее сливочное масло**. То есть по-настоящему хорошее масло, и, как в «Покорителях крыш» (Rooftoppers), «мажьте его по-умному, чтобы видны были следы зубов, когда откусываете». (Может, я процитировала неправильно, но книга очень хорошая, и я прошу прощения у Кэтрин Ранделл за неправильную цитату и надеюсь, она меня простит.)

- **Греческий йогурт**, чтобы выкладывать на крамбл, класть в тесто хлеба или просто на завтрак. Покупайте жирный, потому что иначе какой в нем смысл? Жизнь, в которой я покупаю обезжиренный йогурт, для меня не жизнь.

- **Яблоки** – это хорошо.

- Свежий **красный чили**, мелко порубленный с чесноком и лимонной цедрой и добавленный в только что отваренную пасту с небольшим количеством оливкового масла, – это просто невероятное блюдо из пасты ([см. здесь](#)).
- Я всегда держу про запас **лимон или лайм**. Даже если он уже слегка подгнил на дне холодильника, его можно использовать: получится нормально.
- Покупайте **чеснок** – выбирайте самые большие головки.
- Свежий **имбирь** хранится чуть ли не вечно, и чистить его можно чайной ложкой (с силой трите обратной стороной ложки по корню, и кожица легко сойдет).



Унылый суп: что делать, когда все испорчено

Что-то не удастся. Так бывает: что-то не удастся любому повару, каким бы он ни был талантливым и старательным, какие бы дорогие ингредиенты ни использовались. Когда такое случится с вами – а это несомненно будет, – не паникуйте. Все еще можно спасти. Вот почему я поместила сюда этот раздел, в самое начало. Вы не одиноки, не все пропало, вечер еще можно спасти.

- Можно спасти блюдо, добавив еще жиров типа сливочного масла, сливок, растительного масла, тертого пармезана.
- Можно спасти блюдо, добавив приправу типа лаймового сока, лимонного сока, чили.
- Соль и перец: вы не поверите, как они могут изменить невыразительное блюдо.
- Еще банка консервированных помидоров или пара мелко нарезанных картофелин могут убрать лишнюю соль.
- Яичный желток, вбитый в столовую ложку соуса или бульона, а потом медленно вбитый в оставшуюся порцию, обычно спасает расслоившийся соус.
- Отправьте блюдо в мусор. Те люди, которые вам нравятся настолько, что вы позвали их к себе домой, вас ничуть не осудят: всякое бывает. Если вы перейдете в главу «Ужины из запасов и полуночные пиршества», то найдете с полдюжины рецептов, которые сгодятся для гостей, особенно если положите упаковку креветок в «Поднимающие настроение спагетти с чили и лимоном». Другие блюда, которые можно легко и быстро приготовить из довольно обычных ингредиентов: «Слойки с козым сыром и сальсой», «Карбонара для Каролины», «Двойные колбаски, яйцо и картофель фри» и «Паста с колбасками для семейной гармонии».
- Всегда можно накинуть на ночнушку плащ и пойти в кафе, как в финале «Тигра, который пришел выпить чаю» (одна из лучших книг про еду из тех, что мне попадались). Или закажите еду на дом. Никто вас не осудит. Посмеетесь от души, выпьете еще бутылку вина – и все будет хорошо.

Завтраки



Я всегда начинаю день с чашки чая. Записывая эти слова, чувствую себя одновременно до абсурдности англичанкой – и при этом несколько не англичанкой: чашка настоящего чая утром. Черный с чуточкой молока и чайной ложкой сахара (заваривается в чашке: молоко, сахар и пакетик с заваркой дожидаются, когда чайник закипит) или «Эрл Грей» с чуточкой лимона. «Леди Грей», лапсанг сушонг, зеленый, красный... Начните день с большой кружки чая.

Или, может, вы предпочтете кофе. Три ложки молотых зерен на дне френч-пресса, вода чуть ниже температуры кипения – и чудесная пенка, которая появляется, когда вы опускаете поршень: сплошное стекло и металл, отчаянно по-европейски. Я первую чашку пью черным. Черный – и обратно в постель. Наверное, это хорошее утреннее правило: с чего ни начинаешь, бери в постель. Я ради этого ставлю будильник на 10 минут раньше. Кто-то медитирует, а я составляю в постели план с кружкой чего-нибудь горячего. Откинувшись на подушки, кружка – в одной руке, ручка – в другой, обдумываю грядущий день: нечто вроде боевой диспозиции.

В детстве я каждый день говорила маме: вот мой Большой План, а вот – мой Малый План. Я по-прежнему так делаю и всегда начинаю оба плана с завтрака. Отчасти потому, что так список дел начинается с чего-то хорошего, а отчасти потому, что завтрак – это важно. Старушки и начинающие диетологи в этом едины: завтракайте, и завтракайте сытно. Раньше говорили, что завтракать нужно по-королевски. Я так и делаю. И вам стоило бы. Небольшое пространство, отмеренное в самом начале дня только для вас: это делает все остальное глаже, точнее, проще.

И пусть будет что-то вкусное: еда за завтраком – лучшая еда. Если бы я знала, когда именно умру (так, как это якобы знают ведьмы), сделала бы свой прощальный ужин прощальным завтраком. Мне завтраки никогда не надоедают. Во-первых, они такие разнообразные: от шоколадных шариков до бейглов, до яиц, проливающих полужидкий яркий желток на толстый кусок тоста или белую тарелку. Яйца пашот с лососем, болтунья со шнитт-луком или всмятку с узкими полосками тостов. Свежий батон или пышка с щедрым куском соленого масла, аппе-

титно тающего в ямочках. Овсяные лепешки – не сухие и жесткие, как их пекут в Шотландии, а мягкие и нежные, обернутые вокруг грубоватого соленого чеддера и куска бекона.

Сэндвичи с беконом и с томатным соусом (и никогда – с коричневым), и сэндвичи с колбасой и коричневым соусом (и никогда – с томатным). Завтрак в трапезной закусочной: неопределимый и бесподобный вкус дешевой чиполаты и кусок дешевого хлеба, поджаренного на жире. Фасоль – обязательно фирмы Heinz. Пухленькие шампиньоны, потушенные в собственном соку. Картофель фри. Оладьи, только что испеченные и сложенные высокой стопкой, с кленовым сиропом и поджаристым беконом, или прослоенные карамельным соусом и взбитыми сливками. Сливки, собравшиеся на молоке и выложенные ложкой на овсянку – настоящую овсянку с тростниковым сахаром или роскошным металлом золотого сиропа из сверкающей зеленой банки, где на этикетке напечатан полагающийся дохлый лев. Френч-прессы или турки с обжигающе горячими ручками, и кофе, налитый по французскому обычаю в широкую чашку, исходящий паром в обхвативших ее ладонях.

Чай. Паста «Мармайт»². Малиновое варенье. Кукурузные хлопья, сладкие хлопья, круасаны. Греческий йогурт, политый прозрачным золотым медом. Апельсиновый фреш – такой свежий, что там даже косточки оказались. Пышки – покупные или, что еще лучше, испеченные моей подругой Фионой, которые едят, сидя на полу вместе с попрошайничающим псом по кличке Виджет, разрезанные от глазурной корочки до пористой серединки и набитые нежной копченой лососиной и белым сливочным сыром и чернющим черным перцем. Шакшука. Авокадо, идеально спелое. Скумбрия. Кеджери. Копченая селедка. Перепелиные яйца. Я все это обожаю. Я обожаю даже сок из зеленых овощей. Обожаю, просто обожаю завтраки!

Я свела мои любимые завтраки к тому, что вы увидите дальше. Некоторые из них рассчитаны на жару, а некоторые – на холодную погоду, некоторые – на рабочие дни, а некоторые – на выходные, некоторые очень быстрые (овсянка, шотландские оладьи, смузи), а некоторые требуют немного усилий (бейглы, пышки). Они все несложные, потому что завтрак не должен быть сложной трапезой, но все они сделают ваш день – даже мрачный день, унылый день, серый день – немного светлее, немного радостнее, немного лучше.

² Marmite – торговая марка пищевых спредов, производимых в Великобритании. Marmite представляет собой коричневую пасту с ярким вкусом и запахом, намазка очень соленая и насыщена «пятым вкусом» – умами. Изготавливают спред из дрожжевого экстракта с добавлением других ингредиентов. Marmite является популярным продуктом для завтрака, едят его, намазывая тонким слоем на хлеб, тосты или крекеры.

Правильные овсяные лепешки



Позвольте пригласить вас домой. Или туда, что я ощущаю как дом. Я сейчас довольно широко понимаю значение слова «дом». Дом там, где живет твое сердце, а мое повсюду, так что я прикипела им уже к полудожине разных мест. Чем старше я становлюсь, тем больше у меня появляется домов, а этот – самый старей: розовый домик моих бабушки и дедушки в Стаффордшире, где от окна кухни убегают вересковые пустоши, зеленые и волнистые, где я больше всего бываю собой.

И мы будем печь лепешки. Я имею в виду – правильные. Правильная овсяная лепешка – это лепешка, испеченная на хорошей овсяной муке, вкус у нее богаче, чем у обычных лепешек, у нее кружевные края и крапчатая поверхность, и ее можно скатать в толстую сигару, заполненную текучим расплавленным сыром. Это удобная еда, как и жареные пирожки, для гончаров с их измазанными глиной руками. Завтрак для работника.

Мы, бывало, увозили их с собой из Стаффордшира, упаковав со льдом – две или даже три дюжины, – и старались растянуть подольше. Чувство, с которым поедаете последнюю лепешку, осталось со мной: странная смесь радости, соли и ностальгии и резкий сыр, и мысли о том, как я далеко от лавки, где продают овсяные лепешки, от бабушки с дедушкой и серо-зеленых пустошей.

Никакие места не сравнятся со стаффордширскими вересковыми полями (это не торфяники, учтите). Они на краю национального парка, но не так популярны: земля опускается и приподнимается ленивыми изгибами, которые вроде бы похожи, но не совсем, на те места, где вы уже бывали. Я там не родилась и не росла, и все же какая-то часть меня – какой-то предок-шахтер, засевающий в крови, – всегда знает: вот откуда моя кровь. Это своего рода дом.

А овсяные лепешки приготовить довольно просто. Надо всего лишь соединить сухие ингредиенты с жидкими, сделав небольшую паузу в середине, чтобы дрожжи начали работать.

Я часто пеку стопку лепешек накануне и оставляю в холодильнике на ночь, а потом утром быстро подогреваю на сухой сковородке. Если не хотите съедать лепешки сразу, можно их заморозить, переложив пергаментом, и потом уже разогревать.

Итак...

Примерно на 10 лепешек

225 г овсяных хлопьев

200 г пшеничной муки (я обычно смешиваю цельнозерновую и белую)

1/2 ч. л. мелкой соли

450 мл молока

450 мл горячей (некипящей) воды

4 г (примерно 1 ч. л.) инстантных сухих дрожжей

1 ч. л. сахара

Сливочное или растительное масло для жарки (если у вас сковорода не антипригарная)

Прежде всего измельчите овсяные хлопья, превращая их в овсяную муку: это можно сделать в блендере за 30 секунд или в миске ручным блендером. Вам нужна консистенция между очень мелкими хлебными крошками и обычной мукой, если вы меня понимаете.

Пересыпьте измельченные хлопья и муку в большую миску и перемешайте с солью. Смешайте молоко и горячую воду. Она должна получиться примерно температуры тела: если капля на запястье не кажется заметно холодной или горячей, можно продолжать. (Я не советую брать кипяток, потому что придется ждать, пока он не остынет, что раздражает.)

Положите дрожжи и сахар в небольшую миску, а потом добавьте 1 столовую ложку теплого молока с водой. Размешайте до растворения – запах будет дрожжевой – и оставьте на 10 минут, чтобы дрожжи заработали. (Именно это придает лепешкам чудесную пышную структуру, но не беспокойтесь, если дрожжевая смесь не будет очень пенной: однородная тоже неплоха.)

Добавьте дрожжевую смесь и оставшееся молоко с водой в муку. Сбивайте, пока не получите жидкое тесто. Накройте миску чистым полотенцем и оставьте в тепле примерно на час. (Я ставлю под стол рядом с обогревателем, закутав в два больших пледа.)

Когда время истечет, найдите небольшую массивную сковородку. Антипригарная – идеально, но, если у вас не такая, просто кладите немного сливочного или растительного масла. Поставьте тарелку рядом с конфоркой, положив на нее кусок бумажного полотенца, и держите рулон поблизости. Поставьте сковородку на средний огонь и дайте ей нагреться. Подержите ладонь примерно в 10 см над сковородой: ощущаете жар? Классно, действуем. Вылейте 2 столовые ложки теста на сковороду. Если нужно, используйте лопатку: тесто надо распределить по дну сковородки как можно более тонким слоем.

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.