

НАДИН ЛЕВИ РЕДЗЕПИ



СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Замечательная коллекция ежедневных домашних блюд.

Джейми Оливер

Надин Леви Редзепи
Домавкусно. Семейные рецепты

«Азбука-Аттикус»

2017

УДК 641(084)
ББК 36.997

Редзепи Н.

Домавкусно. Семейные рецепты / Н. Редзепи — «Азбука-Аттикус», 2017

ISBN 978-5-389-19063-4

Надин Леви Редзепи, жена шеф-повара Noma — одного из лучших ресторанов в мире, написала удивительно душевную книгу семейных рецептов. Подготовка для Надин — не тяжелая неизбежная рутина, это каждодневный праздник, дарящий возможность эксперимента и фантазии, ощущение домашнего тепла и уюта. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641(084)
ББК 36.997

ISBN 978-5-389-19063-4

© Редзепи Н., 2017
© Азбука-Аттикус, 2017

Содержание

Предисловие	9
Вступление	13
Как пользоваться этой книгой	19
Запасы для экономии времени	22
Запасы для выпечки	25
Инструменты и оборудование	26
Закуски	29
Домашние картофельные чипсы с анчоусным хумусом	32
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Надин Леви Редзепи

Домавкусно: Семейные рецепты

*Моей замечательной семье, друзьям,
всем, кто тестировал рецепты, и всем,
кто принял участие в создании этой книги*



Downtime: Deliciousness at Home

This edition published by arrangement with InkWell Management LLC and Synopsis Literary Agency

Перевод с английского Екатерины Черезовой



Фотографии: Дитте Исагер



Стиль: Кристин Рудольф



© Nadine Levy Redzepi, текст, 2017

© Ditte Isager, фотографии, 2017

© Черезова Е., перевод на русский язык, 2020

© Издание на русском языке, оформление.

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2020

КоЛибри®



Предисловие

Рене Редзепи



– Шеф, сегодня вечером вы не понадобится! Можете идти домой.

Это сбивающее с толку заявление я услышал много лет назад, когда Noma была всего лишь горсткой поваров, а зал заполнялся в лучшем случае на три четверти. Если за обед набиралось двадцать посетителей, мы давали друг другу пять.

– Что? Вы что, шутите? – спросил я с плохо скрытым раздражением. – Сегодня у нас полный зал!

Кроме того, была суббота (я никогда не отдыхаю по субботам), а приказ исходил из уст су-шефа, что озадачило меня еще больше.

– Нет, я совершенно серьезно, идите домой! Все в порядке, – заявил он под одобрительные взгляды всей команды.

Мне ничего не оставалось, кроме как сесть на велосипед и отправиться восвояси в надежде выяснить, что происходит.

Когда я открыл дверь в нашу маленькую однокомнатную квартиру, то обнаружил там слегка взмокшую Надин. Она готовила. Кастрюльки и сковородки булькали и шипели на маленькой газовой плите, всю кухню затянуло паром. И тут в моем сознании промелькнули картины недавней бурной деятельности, которую она развела в ресторане, перешептывания и встречи с поварами, казавшиеся мне какой-то коварной задумкой, хотя я и не мог представить себе, что было у нее на уме.

Определенно, я стал объектом розыгрыша: за эти месяцы Надин придумала для меня дегустационное меню из пяти блюд. Она налила мне бокал вина. «Сядь, расслабься», – сказала она. Ужин начался (никогда этого не забуду!) с тщательно оформленной тарелки сезонных овощей, сырых и приготовленных, замаринованных в роскошном трюфельном соусе. До сих пор не могу понять, как она это сделала, но помню, как подумал: «Вот это да, это должно быть в меню Noma!» Надин, с присущим ей умом и наблюдательностью, вспомнила наш редкий отдых во Франции и то, как нам нравились местные овощные закуски. В тот «выходной» вечер (первый за долгие месяцы) она приготовила свою интерпретацию этого блюда. Потом подала картофельные шкурки – они были вкуснее, чем все, что мне доводилось пробовать прежде. Обычно такой хрустящей текстуры удается добиться далеко не всегда, ведь для этого нужно сохранить слой мякоти определенной толщины, но в ее исполнении каждая шкурка получилась просто безупречно. Еще она превратила листочки брюссельской капусты в стильные маленькие чашечки и наполнила каждую масляным соусом с икрой. Я не вполне запомнил, что шло дальше – помимо рек шампанского и смеха почти до колিক, – но тот ужин до сих пор остается лучшим в моей жизни.

Разумеется, она и раньше готовила для меня. Я познакомился с Надин, когда ей было девятнадцать, и в те дни, когда мы только начали узнавать друг друга, я всегда поражался, что она проводит вечера дома, за готовкой. Мне всегда казалось, что в ее возрасте все уваливают от этой обязанности, заказывая фастфуд или встречаясь с друзьями в забегаловках. Ну или в лучшем случае жарят тосты со сливочным маслом.

В одно из наших первых свиданий, еще ничего не зная о моих симпатиях и антипатиях, Надин приготовила для нас жареную куриную печень с соусом из помидоров и чили. Результат не вполне ее удовлетворил, я же был взволнован до глубины души: какие-то высшие силы побудили ее выбрать то единственное блюдо, которое в детстве я любил больше всего. Не могу сказать, что моя семья была бедной, но, когда я рос, лишних денег у родителей явно не водилось. На ужин мы чаще всего ели сытное рагу с бобами, а мясо обычно готовили самое дешевое. Моя мама, датчанка, находила в супермаркете упаковку замороженной куриной печени, заваливавшейся на дне морозильника, и добавляла в нее то, что нравилось моему отцу, уроженцу бывшей Югославии: шампиньоны, универсальную приправу «Вегета» и – да, вы угадали! – помидоры и чили. Надин подала печень с пастой, точь-в-точь как делала моя мама, когда я был маленьким.

Пусть это прозвучит глупо, как история из дешевого журнала для подростков, но тем вечером я понял, что для каждого из нас где-то на свете есть человек, который просто не может быть ни с кем другим, и мне повезло встретить такого человека. С того дня мы были неразлучны. Благодарение Господу за куриную печень!

Надин невольно напомнила мне о ценностях, о которых порой забывают молодые повара, проводя большую часть карьеры в качестве наемников на бурлящих от адреналина кухнях. Если бы я не видел, как она старается изо всех сил сделать других счастливыми, не думаю, что Нома стала бы тем, чем является сегодня. Щедрый, неэгоистичный дух Надин показал мне и шефам, к которым она обращалась за советом и для которых готовила в их свободные вечера, зачем люди собираются вокруг стола.

Теперь, когда мы растим трех дочерей, все это стало еще очевиднее. У нас дома всегда что-то готовится. Дело не только в комфорте, на который мы можем рассчитывать: это некий поток энергии, пронизывающей нашу семью и объединяющей нас. Разумеется, Нома – всеобщий дом, ведь здесь выросло столько детей, – но кухня в нашем доме стала сердцем семьи. Пока я писал это, наша средняя дочь, Гента, научилась печь хлеб.

Вам может показаться сложным или даже невозможным готовить что-то значительное каждый день в современном мире, где все заняты работой. Я вас понимаю (в конце концов, даже я не успеваю готовить детям!). Но за этой книгой стоит человек, который, формируя свои привычки подобно тем, кто занимается спортом, сделал процесс готовки легким и бесконечно плодотворным. Вы можете добиться того же: нужно только начать.

Когда я пишу о том, что создала Надин для нашей семьи и чем она делится в этой книге, то думаю, как глупо я, должно быть, выглядел, когда по молодости говорил о шеф-поварах как о знаменитых спортсменах: «Боже, этот парень умеет готовить!» или «У них было всего два повара, но они успевали обслужить все столики». Сегодня я куда больше преклоняюсь перед родителями, бабушками и дедушками, которые снуют по супермаркету с тележками несколько раз в неделю, пытаясь придумать что-то, чем их дети не будут плевать.

И среди них Надин – лучшая, кого я знаю.



Вступление



Вся моя жизнь вращается вокруг готовки и еды. Это не только семейный бизнес – мы с Рене, моим мужем, работаем в Noma, ресторане, одним из совладельцев которого он является, – это помогает мне расслабиться и ощутить связь с домом и семьей. Это то, чего я жду с нетерпением каждый день. Мой отдых неразрывно связан с едой и начинается с того момента, как я переключаюсь на готовку.

Для меня так было всегда. Я росла, наблюдая, как мама готовит. Потом, открыв для себя кулинарные телепрограммы, с увлечением стала пытаться повторить увиденные блюда или то, что пробовала в поездках.

Теперь, когда наша семья и бизнес выросли до трех дочерей, трех ресторанов и некоммерческой организации, занятой поиском новых подходов, с помощью которых шеф-повара смогут участвовать в решении важнейших проблем, связанных с питанием, я ценю наши минуты отдыха еще больше. Я стараюсь найти место для этого ежедневного ритуала, что бы ни происходило в нашей жизни и кто бы ни присоединился к нам за столом.

В Noma офис, экспериментальная кухня и столовая для сотрудников занимают одно большое помещение на втором этаже, и, когда я работаю, запахи, долетающие из экспериментальной кухни, постоянно отвлекают меня, навевая мысли о разных вкусовых сочетаниях и о том, что приготовить сегодня на ужин.

Я хожу за продуктами почти каждый день и использую это время, чтобы выкинуть работу из головы и настроиться на семью. Мне нравится закупаться на рынке, заказывать капучино с собой, здороваться со знакомыми, переходя от прилавка к прилавку и подмечая, как фрукты и овощи меняются в течение года.

Обычно у меня нет конкретного списка покупок, потому что я знаю, что, когда голодна, мне хочется съесть все, и идеи для ужина появляются очень быстро. Я начинаю воображать, как здорово сочеталось бы вот это с вон тем, если добавить немножечко чего-то еще – одновременно представляя, как детям понравится то, что я придумала, и что они расскажут мне, пока я буду готовить.

На кухне я никогда не бываю одна. Наша кухня и гостиная – это одна большая комната, так что кухня естественным образом становится местом сборищ. Когда мы ждем друзей на ужин или просто готовим для себя, включив музыку фоном, мои старшие, Арвен и Гента, всегда берутся помогать мне чистить овощи, промывать зелень и спорить, кто смешивал винегрет вчера и чья очередь делать это сегодня. Моя мама переключает музыку, а наша младшая дочь, Ро, играет на полу или присоединяется к нам и сует руки во все, до чего может дотянуться (если на столе есть сливочное масло, она съест столько, сколько в нее влезет, если за ней не уследить). Это теплое единение добавляет новые оттенки *hygge* ритуалу приготовления семейного ужина, делая такие моменты еще приятнее.



Я научилась быть гибкой в отношении ужина, потому что никогда не знаю, сколько нас будет. Когда к нам неожиданно заходят гости – одна из дочек приводит подругу или заглядывает супруга одного из сотрудников, – они всегда могут присоединиться к нам за столом. Иногда мне просто приходится нарезать мясо чуть тоньше, добавлять в соус овощи или готовить побольше салата, но мы всегда можем накормить еще пару человек. Хотя я и думаю о том, чего бы хотелось детям, я не готовлю для них отдельный ужин; как бы ни любила это занятие, два ужина – как-то чересчур. Лучше я потрачу то же время, сделав ужин побольше, добавлю к нему десерт или более сложную закуску.

Готовьте для гостей как для семьи. Относитесь к семье как к друзьям.

В выходные мы принимаем гостей по меньшей мере один или два раза, но нам удается сохранить расслабленную атмосферу, так что эти хлопоты не ощущаются как работа. Все собираются за кухонным островом, едят что-нибудь вкусное, помогают с готовкой, если хотят, пьют вино, слушают музыку... И незаметно вся комната начинает гудеть. Как хозяевам, вам будет комфортнее, если все эти люди будут принимать участие в приготовлении ужина, потому что это снимет с ваших плеч часть нагрузки: не придется накрывать на стол в одиночку.



Я многому научилась за время работы в Noma и жизни с Рене и среди прочего поняла, что именно заставляет меня чувствовать себя легко и непринужденно. Когда вы поймете это про себя, вам станет проще создавать дома приятную атмосферу в те дни, когда к вам приходят гости. Ведь если вам комфортно, всем остальным тоже будет легко.



Когда мы принимаем гостей, я редко готовлю что-то изысканное; обычно люди просто приходят и присоединяются к нашему семейному ужину. Я подавала запеченную курицу Даниэлю Паттерсону, бульон с рисом и яйцами Мэтти Мэтисону и запеченные ребрышки с бататом – Дэвиду Чангу. Меня часто спрашивают, не страшно ли готовить для шеф-поваров, и я признаю, что нервничала первое время, когда кормила Рене, но вскоре поняла, что шефы проводят столько времени за плитой, что, когда кто-то готовит для них, они просто счастливы! (А еще они – отличные помощники.) Они не ждут от вас изысканного ужина с пенами и сложными

гарнирами, им хочется просто поесть вкусной еды из хороших продуктов – такой, какую вы готовите для семьи. С другой стороны, очень приятно удивлять семью чем-то более сложным и экстравагантным без всякого повода. В такие дни я добавляю немного трюфельного пюре в начинку для рулета из свинины или готовлю на десерт гигантский макарон, прослаивая его тонким слоем кекса и взбитыми сливками.

Я получаю огромное удовольствие от приготовления полноценного ужина каждый день, а не чего-то ленивого на скорую руку, даже если есть его будем «только» мы. Вы держите в руках собрание моих любимых рецептов, которые я готовлю для семьи, друзей и всех, кто появляется в нашем доме. Это довольно эклектичное сочетание простых сытных блюд (некоторые из них я ела и готовила с детства), которые я обновила с учетом всего, что узнала об ингредиентах, вкусах и техниках приготовления. И что самое важное, это книга семейных традиций, которые я собираюсь передать детям и которые, надеюсь, станут частью вашей повседневной жизни.

Как пользоваться этой книгой

В моей книге три раздела: «Закуски», «Основные блюда» и «Десерты», но за исключением десертов (или большинства из них), различия между ними условные. Я часто готовлю на ужин традиционные блюда для завтрака, например омлеты или овсянку, с удовольствием ем на завтрак куриный бульон с яйцом в соевом соусе и подаю жареный лук-порей в качестве легкого летнего ужина. Многие из моих любимых закусок можно приготовить в двойном объеме и подать на большом блюде во время вечеринки или разложить по тарелкам порционно для более формального ужина. Большинство десертов отлично подойдут как для праздников, так и для полдников после школы. Я сгладила различия между семейной едой и едой для особых случаев. В этом есть что-то общее с маминым советом о выборе подарка: купи им то, что тебе самой хотелось бы иметь. Если вы готовите то, что вам хотелось бы съесть, вы не ошибетесь.

Здесь нет ресторанных рецептов, и за несколькими исключениями, это простая и вкусная домашняя еда, которую я готовлю для семьи. Конечно, работа в Noma и брак с ее шефом дали мне чудесную возможность много путешествовать, есть в потрясающих ресторанах и подружиться с некоторыми из лучших поваров. Я научилась новым техникам и хитростям, которые использую в повседневной готовке, но при этом сохраняю простоту и практичность.

Многие говорят, что никогда не приготовили бы для гостей что-то, что не пробовали до этого сами, но я придерживаюсь другой философии. Когда к нам домой кто-то приходит, атмосфера всегда свободная и расслабленная; никто не воспринимает это как поход в ресторан. Я считаю, что всегда стоит попробовать что-то новенькое и получить обратную связь от гостей. Ошибки – часть процесса обучения, и, работая в Noma, я узнала, что многие из лучших позиций в нашем меню появились благодаря неудачному эксперименту!

Чтобы готовить по рецептам из этой книги, не нужно обладать навыками шеф-повара, но некоторые из них сделают из вас звезду, подающую блюда, которые вполне были бы уместны в дорогом ресторане. Я добавила советы и примечания, чтобы у вас все получилось. Надеюсь, что, читая их, вы сможете легко представить себе весь процесс! Когда вы приготовите эти блюда пару раз, вероятно, мои заметки будут вам уже не нужны, но поначалу я вас немного поддержу!

Вот несколько правил, которым я всегда слеую:

Опирайтесь на свои знания

В этой книге вы заметите повторяющиеся темы, базовые составляющие, из которых я создаю более сложные вкусовые композиции. Хотя у некоторых из этих блюд в основе лежат одни и те же методы, результат будет разным и на вид, и на вкус. Вся прелесть в том, что вам не нужно изобретать велосипед каждый раз, когда встаете к плите. Вы быстро освоитесь с приготовлением этих блюд и обнаружите, что весь процесс не занимает много времени, если сочетать уже знакомые компоненты. Когда эти базовые составляющие станут вашей второй натурой, вы сможете усложнить блюдо, добавив в него экзотические элементы: соленый желток, трюфели, вымоченный в бренди чернослив... Это простой способ придать чему-то по-настоящему профессиональный вид. И будьте спокойны: никто не упрекнет вас в том, что вы повторяетесь.

Не бойтесь жира

Вот еще одно, чему я научилась, работая так близко к ресторанной кухне: жир действительно раскрывает вкус овощей и белковых продуктов. Один из первых приемов, которые я переняла, устроившись в Noma, – поливать мясо сливочным маслом при жарке. Как-то раз я заметила, что шеф горячего цеха жарит кусок мяса овцебыка просто в невероятном количестве сливочного масла, поливая его горячим жиром снова и снова. Он объяснил мне, что это делает

продукты сочнее и усиливает их вкус. Теперь я почти всегда пользуюсь этим приемом в конце жарки и даже добавляю пару кусочков масла в воду для варки овощей. Ничто не дает такую хрустящую корочку и такой насыщенный вкус, как жарка во фритюре. Какой была бы наша жизнь без чипсов и жареных баклажанов?..

И наконец, наблюдайте!

Как и еда, приготовление пищи должно задействовать все ваши чувства. Научиться замечать и истолковывать сигналы, которые подают вам продукты в процессе готовки, куда важнее, чем придерживаться времени, указанного в рецепте. По аппетитному виду мяса на сковороде вы будете понимать, что пора его перевернуть. Когда венерки в кастрюле откроются, а запеченный батат начнет сочиться карамелизованным соком, вы будете знать, что они готовы, что бы при этом ни показывали часы.



Запасы для экономии времени

Дома нет правил, диктующих, какие ингредиенты использовать или какие блюда готовить. Экспериментируйте, сколько вам вздумается, сочетайте разные кухни... После раннего детства в Португалии и Англии, многочисленных летних каникул во Франции и переезда в Данию в возрасте шести лет я даже не думаю о границах в кулинарии.



У нашей семьи есть возможность много путешествовать, и куда бы мы ни отправились, везде мы впитываем часть местной культуры еды. Из этих поездок я всегда привожу домой

какой-нибудь рецепт, который становится частью моего повседневного репертуара, от клейкого риса, который я готовлю на гарнир практически ко всему, до освежающего замороженного торта с авокадо, напоминающего о каникулах в Мексике.

Единственное правило, которому я следую: все ингредиенты должны быть высочайшего качества. Я глубоко убеждена в том, что чем лучше продукт, тем лучше результат. Большая часть датских продуктов органические, и для меня важно, что еда, которую я готовлю детям и друзьям, произведена ответственно. Я могу объехать на велосипеде весь город, чтобы купить что-то одно здесь, а что-то другое – в шести километрах отсюда. Свинину и говядину я беру у одного мясника, а курицу, утиные грудки и паштет – у другого. К моему счастью, все эти магазинчики расположены не так уж далеко друг от друга.

Если у вас хорошие, по-настоящему вкусные продукты, вам понадобится меньше приправ. Я стараюсь добавлять в еду поменьше соли и не всегда солю воду для варки овощей или мясо и рыбу перед жаркой. В воду для пасты я кладу крупную морскую соль, а в выпечку – более мелкую, но всем видам предпочитаю чистый вкус похожих на хлопья кристалликов флёр-де-сель или молдонской соли. Мне нравится, что у этих хлопьев разный размер, и, на мой взгляд, блюдо куда вкуснее да и смотрится лучше, если посолить его перед самой подачей.

Когда я училась готовить, то всегда использовала и соль, и черный перец одновременно, но теперь отношусь к черному перцу как к любой другой пряности, ведь у него очень яркий вкус. В таком блюде, как паста карбонара, он решает все, но в иных случаях может быть слишком навязчивым, так что я пользуюсь им вдумчиво и с осторожностью.

Тем не менее я призываю всех приправлять еду по своему вкусу и всегда ставлю на стол мельничку с черным перцем, морскую соль хлопьями, оливковое масло и мисочку с зеленью. Так друзья и дети могут попробовать что-то немного изменить, и мне нравится наблюдать, как люди совершенно по-разному приправляют свои порции. Что интересно, девочки не хотят перчить рыбу, но охотно перчат стейки. Я рада, что они задумываются о вкусе и знают, какую еду предпочитают.

В Дании потрясающие молочные продукты, и для самых лакомых десертов мне нравится использовать **двойные сливки** жирностью более 45 % (тогда как у обычных жирных сливок содержание жира всего 35 %): они сладкие без добавленного сахара. Если там, где вы живете, они не продаются, используйте самые свежие фермерские сливки, которые только сможете добыть, желательно не ультрапастеризованные. **Крем-фреш**¹ – один из лучших продуктов в мире: густой, кремный, с легкой кислинкой. Но два основных продукта у нас дома – **яйца** и **сливочное масло**. У меня всегда есть килограмм сливочного масла, и у нас уходит около семидесяти свежих фермерских яиц в неделю: на завтраки, в выпечку, и не только... Удивительно, насколько по-разному их можно приготовить! Почти для всех целей, в том числе для выпечки, я предпочитаю использовать **соленое сливочное масло**, что указано в рецептах книги. Если вы используете обычное сливочное масло, вам, вероятно, понадобится добавлять в еду больше соли.

Мы выступаем за осознанное потребление **рыбы и мяса** и едим их небольшими порциями, но мы вовсе не вегетарианцы. Мне нравятся лопатка ягненка, свиные щечки и подбрюшина, которые далеко не всегда можно найти в супермаркете. Часто они дешевле, чем «премиальные» стейки, потому что их нужно дольше готовить. Конечно, на плите или в духовке они проводят больше времени, но много усилий вам прикладывать не придется. К тому же они жирные и отличаются насыщенным вкусом, так что их хватит на большее количество порций. Подружитесь с мясниками: как правило, они могут заказать для вас менее популярные отрубы, если вы позвоните им заранее. И распробуйте мидии и венерки, ведь это восполняемый ресурс!

¹ В России крем-фреш можно заменить жирной нежирной сметаной, но имейте в виду, что она часто сворачивается при термической обработке. – *Прим. перев.*

Я делаю довольно большие запасы, и мне приятно знать, что я могу провести денек в пижаме, не выходя из дома за продуктами. У меня всегда есть три вида **растительного масла** для разных целей. Масло с нейтральным вкусом, например из виноградных косточек или рапсовое, лучше всего подходит для жарки и приготовления майонеза. Для заправок, маринадов и загущения соусов я использую хорошее (но не лучшее) оливковое масло. А самое вкусное и качественное оливковое масло я приберегаю, чтобы сбрызгивать салаты, мясо или рыбу за столом. Другие продукты длительного хранения, которые у нас есть всегда, – хорошая сушеная **паста разных видов; органические консервированные помидоры и фасоль**; консервированная рыба (**анчоусы и сардины**) и консервированные **трюфели**. Я готовлю клейкий рис четыре или пять раз в неделю и всегда варю его с запасом, потому что девочки любят, чтобы он был у них в ланч-боксах, к тому же его легко превратить в быстрый ужин, просто добавив кусочки оставшихся у вас вареных овощей, мясо или яйца.

Запасы для выпечки

Для многих десертов я использую **орехи и ореховую муку** – в частности миндаль, фундук и грецкие орехи – и высококачественный **марципан** с пониженным содержанием сахара. Свежие **стручки ванили** – просто незаменимый ингредиент: я никогда не стану использовать ванильный экстракт, особенно если это основной вкус, – он сильно отличается от свежей ванили, и не в лучшую сторону. Часто использую **нерафинированный сахар**. Я разделяю скандинавскую одержимость лакрицей и в паре десертов предложу вам добавить **молотую лакрицу**, хотя и не стану настаивать на этом. Вероятно, вы не найдете ее в ближайшем супермаркете, но можете заказать через интернет и хранить, как любые другие пряности. Еще одна вкусовая добавка, которую я люблю, – **сублимированные ягоды и фрукты**. Они все чаще появляются на полках с орехами и другими полезными снеками. Истолките их в порошок в ступке или перемелите в кухонном комбайне.

Инструменты и оборудование

Возможно, вам кажется, что домашняя кухня у шеф-повара должна быть оснащена по последнему слову техники, с полным арсеналом новейших приспособлений, но я всегда была убеждена, что, для того чтобы вкусно готовить, дорогостоящее оборудование вовсе не обязательно. Недавно я ужинала у друга, и он с гордостью подал нам стейк, который приготовил в су-виде, а потом опалил кулинарной горелкой. Я оценила его старания, но, на мой взгляд, мясо было бы куда вкуснее, если бы он просто-напросто пожарил его на сковороде.

До недавних пор мы жили в съемных квартирах с бытовой техникой среднего качества и на кухне вечно не хватало места. Свой первый кухонный комбайн я купила в прошлом году! В нашем нынешнем доме у нас была возможность спроектировать кухню на начальной стадии, так что она просто отличная, но все равно это обычная домашняя кухня. У меня очень хорошая духовка, пара небольших приспособлений и скромный арсенал простых инструментов. В списке ниже я перечислила то, что использую чаще всего – и для приготовления рецептов из книги вам не понадобится ничего другого.

Острые ножи и мусат. Я отдаю свои ножи специалисту не так часто, как следовало бы, но слегка подтачиваю их перед каждым использованием, чтобы убрать небольшие зазубрины на лезвии, что позволяет увеличить время между настоящими заточками.

Кухонный комбайн и блендер. Для большинства задач они взаимозаменяемы, так что совершенно не обязательно покупать оба. Однако я обычно использую кухонный комбайн, чтобы перемолоть орехи в муку. Для пюрирования жидких смесей и супов я использую блендер.

Миксер. Если вы любите печь, нет ничего удобнее для взбивания меренги или замешивания теста и сахарной глазури. Если у вас стационарный (планетарный) миксер со сменными насадками, тем лучше, но все рецепты из книги прекрасно получатся даже с обычным ручным миксером, просто придется взбивать немного дольше. Венчик не заменит миксер, но он понадобится, чтобы готовить майонезы, масляные соусы и винегреты.

Сковороды. В идеале у вас должна быть тяжелая сковорода с прямым бортиком для жарки мяса, приготовления соусов к пасте и жарки в масле и другая сковорода, легкая и глубокая, с антипригарным покрытием, для нежной рыбы и омлетов.



Кастрюли и противни. Я использую тяжелую **кокотницу** чаще, чем другие кастрюли. Она отлично подходит для тушения, варки супов и приготовления карри, а еще в ней проще контролировать температуру при жарке во фритюре, потому что она хорошо удерживает тепло. В крайнем случае в ней можно сварить пасту или бульон, если у вас нет места для кастрюли побольше.

Противни с бортиками удобны для очень многих действий, от запекания ребрышек до поджаривания хлебных крошек или выпекания печенья. Их у вас должно быть как минимум два, а лучше четыре.

Шумовки, сита и дуршлаг. Я часто жарю во фритюре, и доставать готовую еду из горячего масла очень удобно специальной решетчатой **шумовкой** с длинной ручкой. А еще я ею пользуюсь, когда мне нужно вытащить пасту и овощи из кипящей воды. **Металлическое**

сито незаменимо для просеивания муки и процеживания бульонов, а если протереть через него размятый картофель, получится чудесное шелковистое пюре. Купите большое и маленькое, если у вас достаточно места, а еще **дуршлаг**, чтобы откидывать пасту, промывать овощи – и не только.

Щипцы – металлические и с силиконовым наконечником – силиконовые **лопатки** и **ложка с длинным черенком** (чтобы поливать мясо маслом при жарке).

Обычная терка или терка для цедры, чтобы снимать цедру с цитрусовых и натирать сыр.

Терка-мандолина / V-слайсер. Не обязательно покупать дорогую. У меня пластиковая терка-мандолина, и она справляется ничуть не хуже, чем металлические версии. Совершенно незаменимое приспособление, если вы любите готовить картофельные чипсы, как я!

Пергаментная бумага делает выпекание и запекание (и мытье противней) намного проще.

Кухонные весы для взвешивания шоколада и сыра.

Кухонный таймер, чтобы безупречно справиться с варкой яиц.

Термометр мгновенного замера для мяса незаменим при запекании. Термометр для карамели необходим для приготовления некоторых кондитерских изделий.

И наконец, если вы готовите рис и мороженое так же часто, как я, возможно, вы захотите обзавестись небольшой **рисоваркой** или недорогой **мороженицей**. Если у вас есть планетарный миксер, можете купить к нему чашу для приготовления мороженого, но даже самый простой прибор с емкостью, которую нужно замораживать в морозильнике, вполне справится со своей задачей.

Вишенка на торте

Приготовление еды не заканчивается на кухне. Я считаю, что на красивых тарелках еда кажется вкуснее, и обожаю керамическую посуду. Фарфоровых сервизов у меня всего пара: большая часть посуды довольно разнородна. Многое мы привезли из путешествий. Я выбираю посуду по размеру и форме, а также следуя вдохновению. Увидев красивую тарелку, я тут же начинаю раздумывать, что бы на ней подать. В целом я считаю, что покупать большие тарелки – плохая идея. На большую тарелку приходится класть слишком много, чтобы она не казалась пустой.

Закуски



Остров в центре кухни у нас дома – место большинства наших совместных трапез. Когда приходят гости, я не готовлю заранее, а делаю почти все прямо при них. Обычно я поручаю всем приходящим мелкие задачи, так что они могут присоединиться к веселью, вместо того чтобы неловко ждать за столом. Проходит несколько минут – и все чистят, нарезают и пьют вино, моя мама переключает музыку из своего любимого кресла, а девочки взбираются на сту-

ля, чтобы наблюдать за происходящим и болтать с гостями. Начинается чудесная суматоха, как в самый разгар вечеринки.

Вместо того чтобы сажать всех за стол и разносить закуски, мы почти всегда начинаем ужин с чего-то, что можно есть руками. Пока народ занят на кухне, я выставляю блюдо теплых домашних картофельных чипсов с каким-нибудь пикантным соусом или мисочки с яйцами пашот и хрустящей спаржей, которую можно макать в желток. Поджаренные на гриле или на сковороде тосты с чем-то легким, но аппетитным – тоже чудесная и не слишком сытная закуска. Более того, я отношу к закускам и венерки, ведь их удобнее есть руками. Вместе с моллюском вы заодно выпиваете глоточек восхитительного соуса. Объединяя приготовление ужина с собственно ужином, мы создаем замечательную непринужденную атмосферу, гости могут расслабиться и почувствовать себя как дома. К тому же это дает мне возможность закончить основное блюдо, не пропустив ни одной темы разговора!

НАЧНЕМ С КАРТОШКИ

Домашние картофельные чипсы с анчоусным хумусом

Два базовых продукта, которые можно купить в магазине, дома получаются куда вкуснее

Чипсы с тартаром из лосося

Выложите на чипсы сливочный тартар из лосося с зеленью

Чипсы из батата с дипом из черной фасоли

Для разнообразия переключитесь на чипсы из батата

Хрустящие картофельные шкурки с красной икрой

Чуть больше подготовки – куда более впечатляющий результат

Брюссельская капуста и картофельные шкурки с масляным соусом и икрой

Эта изысканная закуска подойдет для важных событий

Картофельное пюре с зеленью и соленым желтком

Простое и изящное блюдо из базовых продуктов

Котлетки из батата, свекла с кумином и соленый йогурт

Разомните, пожарьте и украсьте

НЕ ПРОСТО ОВОЩИ

Зеленая спаржа с яйцом пашот

Простейший дип: безусловно сваренное яйцо с жидким желтком

Артишоки с травяным дипом

Закуска, которая сближает + необычный майонез

Перепелиные яйца и майонез с белыми грибами

Еще более продвинутая версия майонеза и неожиданная пара к нему

Белая спаржа с трюфельным соусом

Потрясающий дип + изящные побеги спаржи = самый изысканный вариант закуски

ВОЗЬМИ И СЪЕШЬ

Тосты на сливочном масле с помидорами

Брускетта нового поколения

Тосты с куркумой и баклажанами

Более оригинальные тосты и маслянистые баклажаны

Куриная печень и авокадо на ржаном хлебе

Более сытная закуска: сливочная, приятно-землистая

Баклажан во фритюре с рикоттой и шалфеем

Кростини без хлеба с класси-ческим итальянским сочетанием

Помидоры в панировке с маскарпоне и сардинами

Хрустящая основа из помидоров и пикантные сардины: очко в вашу пользу

БИСТРО 2.0

Лук-порей с винегретом, беконом и орешками пинии

Классика, но с изюминкой

Венерки с чесноком и жареными хлебными крошками

Вареные венерки восхитительны

Холодные креветки в сливочном соусе с хреном

Нежные креветки – и никакого коктейльного соуса

Суп из топинамбура с миндальным молоком

Теплый и кремовый, с ореховыми нотками

Домашние картофельные чипсы с анчоусным хумусом



На 4 порции

Вероятно, вы гадаете, зачем я вообще готовлю чипсы и хумус дома, ведь в каждом супермаркете найдутся хорошие промышленные аналоги. Все дело во вкусе и качестве! Всякий раз, когда я использовала покупной хумус, мне приходилось пробивать его блендером, пробовать, подсаливать... И я поняла, что с тем же успехом могу делать его дома с нуля. Картофельные чипсы – моя слабость: я предпочитаю горсть чипсов любым сладостям, к тому же мне нравится угощать детей или гостей легкими закусками собственного приготовления, ведь я

точно знаю их состав. Если у вас есть терка-мандолина или V-слайсер, приготовить эти чипсы не составит труда. А они так хороши!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ

Картофель для запекания 2 шт.

Мелкая морская соль 1 ч. л.

Рапсовое масло для жарки во фритюре 1 л или сколько потребуется

АНЧОУСНЫЙ ХУМУС

Консервированный нут (предпочтительнее органический) 400 г

Чеснок 1 зубчик

Оливковое масло extra virgin 60 мл + еще немного для сбрызгивания

Йогурт из цельного молока (или пониженной жирности) без добавок 1 ст. л.

Тахини 1 ст. л.

Свежевыжатый лимонный сок 2 ч. л.

Филе анчоуса в оливковом масле 8–12 шт.

Семена кумина 15 шт.

Копченая паприка для подачи

1. Приготовьте картофельные чипсы: поскоблите клубни и обсушите их. Нарезьте их с помощью терки-мандолины или V-слайсера. Ломтики должны быть очень тонкими, почти как бумага, но не хрупкими.

Возможно, вам придется немного потренироваться, чтобы научиться правильно нарезать чипсы. Слишком тонкие ломтики свернутся и будут чересчур хрупкими. Слишком толстые – подгорят раньше, чем превратятся в чипсы.

2. Выложите на стол длинный ряд бумажных полотенец. Разложите на них ломтики картофеля, равномерно посыпая солью, и накройте слоем свежих бумажных полотенец. Оставьте минут на 15, чтобы бумага впитала картофельный сок.

Это очень важно! От влажного картофеля масло будет брызгать.

3. Наполовину наполните маслом большой сотейник и нагрейте на среднем огне до появления мелких пузырьков. Застелите стол чистыми бумажными полотенцами, чтобы выкладывать на них готовые чипсы.

Проверьте нагрев, опустив в масло черенок деревянной ложки: если масло начало сильно пузыриться, оно достаточно горячее.

4. Для начала опустите в горячее масло всего два ломтика картофеля. Когда они станут золотисто-коричневыми по краям, переверните их шумовкой. Готовьте еще около 30 секунд или пока чипсы не станут светло-коричневыми. Обсушите на бумажных полотенцах. Продолжайте жарить чипсы порциями по несколько штук, давая маслу нагреться до нужной температуры перед добавлением новой порции.

Когда вы набьете руку, можете попробовать жарить большие ломтиков одновременно, но не переборщите: они должны плавать в сотейнике свободно. Иначе температура масла резко понизится и чипсы не станут хрустящими.

5. Теперь приготовьте хумус. Откиньте нут на дуршлаг и промойте под краном. Слегка раздавите зубчик чеснока плоской стороной лезвия ножа и очистите его. Включите кухонный процессор и бросьте зубчик чеснока в емкость через отверстие в крышке, чтобы измельчить. Добавьте нут, 60 мл оливкового масла, йогурт, тахини и лимонный сок. Измельчите до гладкой консистенции. Добавьте анчоусы и пюрируйте.

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.