

18+

Алёна Долецкая
К столу!

Алёна Долецкая

К столу!

«Азбука-Аттикус»

2023

УДК 641(084)
ББК 36.997(2Рос=Рус)

Долецкая А.

К столу! / А. Долецкая — «Азбука-Аттикус», 2023

ISBN 978-5-389-22858-0

Решение издать сборник рецептов Алёны Долецкой было продиктовано, в первую очередь, успехом ее трех «кулинарных» книг (слово «кулинарные» дано в кавычках, потому что в действительности жанр этих изданий лучше подходит под определение life style), уникальностью ниши, которую они заняли на книжном рынке, и вечной потребностью человека в прекрасном. Три великолепно иллюстрированных оригинальных руководства, как сделать себя счастливым в тобою же создаваемом мире. Ибо рецепты от Алёны — не «готовка» в прямом смысле слова, не скрупулезное следование определенным инструкциям во время манипуляций с требуемым набором продуктов. Рецепты от Алёны. Волшебный захватывающий процесс, в который вовлечены самые разнообразные составляющие жизни и быта: музыка, красивая посуда, удивительная слаженность действий и феноменальный результат — picture on the plate. Готовить по ее рецептам утешительно, вдохновляюще и радостно. Перед вами кулинарный «омнибус» от Долецкой — безусловное украшение каждодневной жизни и книжной полки, необходимый не только любителям кулинарии и фанатам автора. Это удивительное чтение, умиротворяющее и захватывающее, смешное и элегантное, а еще невероятно решительное, очень практичное и полезное руководство к действию. Готовьте с Долецкой — и мир вокруг станет совершеннее. В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641(084)

ББК 36.997(2Рос=Рус)

ISBN 978-5-389-22858-0

© Долецкая А., 2023
© Азбука-Аттикус, 2023

Содержание

«Омнибус»	9
Утро. 50 завтраков	13
Лично Я...	14
Про яйцо	16
Про масло	20
Про майонез	21
Про зелень	22
Про специи	23
Яйца	24
Золотой омлет	24
Смотри в оба	26
Завтрак Барона Мюнхаузена	28
Мексиканское утро	30
Омлет «Чу-чу-чу»	32
Яичница «Бородино»	34
Бутерброды	40
Красное и черное	40
Гренки «Разврат»	42
Тосты с сюрпризом	44
Бутерброд «На Патриках»	46
Ab ovo	48
Армянский сэндвич	50
Трамеццини с семгой	52
Каша	54
God Save the Queen	54
Каша «Русская душой»	58
Солнечный круг	60
Завтрак с Мерил Стрип	62
Ленивое ризотто	64
Салаты	66
Waldorf salad	66
Сам ты рыжий!	68
Салат «Белая гвардия»	70
Завтрак с Галиной Волчек	72
Завтрак с Жаклин Кеннеди	74
Быстрые лодочки	76
Дружба народов	78
Сыры	80
Бонджорно, гамарджоба	81
Мчади «Не горюй!»	83
Завтрак с Софи Лорен	85
Трубочки «Калейдоскоп»	87
Конец ознакомительного фрагмента.	89

Алёна Долецкая К столу!

*Моему другу
Алёна Долецкая*



Арт-директора
Виктория Морозовская, Мария Бриш

Фотографы
Виктор Горбачев, Татьяна Шкондина

Редакторы

Александр Рудык, Юлия Шарова



© Алёна Долецкая, текст, оформление, 2023

© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023

Издательство КоЛибри®



«Омнибус»

Экстравагантное решение про «омнибус», т. е. творческое переиздание моих трех кулинарных книг в одном томе, принадлежит, увы, не мне, а издательству.



Но знаете что? Пролитывая с редактором каждую страницу этих моих кулинарно-жизненных пособий, я поняла, что все рецепты по-прежнему веселы и легки в обращении, что ни за один текст не стыдно и что любить жизнь в ее самых простых проявлениях – дело вполне лучезарное.



И еще. Отсекая лишнее в этом переиздании, оказалось, что мы сами своими руками можем создавать любую картинку на тарелке (или, как говорят англичане, *picture on the plate*). Ровно так же, как мы рисуем картину своей жизни и остаемся единственными ее авторами.



Поехали!



Утро. 50 завтраков



Лично Я...



ВСЕГДА

◆ Готовлю очень быстро. Еда, замученная самолюбованием или отчаянием повара, мне не лезет в горло. Свежий продукт и так хорош сам по себе – ему лишь дай каплю внимания, времени и творческого порыва.

◆ Смотрю рыбе в глаза, когда ее покупаю. Глазки не должны быть подернуты белесой пленкой. Про запах и про басни о том, что на самом деле «она спит», сами знаете.

◆ Включаю на кухне любимую музыку. Особенно смешно, когда сырники почему-то плохо жарятся под Back to Black Эми Уайнхаус. А вот под Эрика Клэптона идут лучше, нежнее.

◆ Держу в холодильнике «джентльменский набор». Моя платформа для импровизаций: сыр, яйца, молоко, хлеб, любимые подкопченные филе индейки и белой рыбы, слабосоленый лосось, мука и минеральная вода. А еще три сезонных овоща, фрукты или ягоды.

◆ Пью горячую воду с лимоном и/или с имбирем перед завтраком. Индусы уверяют, что она улучшает обмен веществ, шлет энергию на весь день и гарантирует свежесть мысли. Не знаю, как индусам – а мне помогает.

◆ Стою за плитой в удобной, ласкающей одежде: шелковая пижама, джинсы boyfriend или фартук на голое тело.

◆ Мечтаю перед сном о том, что хочу съесть на завтрак.

НИКОГДА

◆ Не покупаю молоко, если не знаю имени коровы. Я серьезно. На рынке обязательно узнаю: продавщица – хозяйка своих коров? или перепродает? а как зовут хозяйку? а ее корову? Если похоже, что привирает, пробую у следующей, пока не нахожу ту, что держит своих и сама же делает молоко, сливки, сметану и творог. Лучше купить продукты у честного человека.

◆ Не подпускаю никого к своей кулинарной империи: любимым специям, маслам и сковородкам. Потом концов не сыщешь.

- ◆ Не хожу на бизнес-завтраки. Разлюбила. К тому же они могут пищеварение испортить.
- ◆ Не встаю к плите в плохом настроении. Оно передаетсястряпне, а потом – и сотрапезнику.
- ◆ Не слушаю новости во время приготовления завтрака. Понятно почему.
- ◆ Не спрашиваю своих гостей, что они хотят есть. Просто готовлю много всего разного – уж точно найдут себе по вкусу.
- ◆ Не говорю по телефону, когда готовлю. Даже с наушниками. Не дай бог, наговорят чего лишнего.

НЕНАВИЖУ

- ◆ Когда опаздывают к завтраку. Вот терпеть не могу! Горячий желток, хрустящая корочка гренки, ароматный кофе – все это должно отправляться в рот с пылу с жару. И только так.

Про яйцо



Этому красавцу посвящены тома кулинарных книг, энциклопедических словарей, гигабайты рецептов и споров. По-честному, с него все и началось – ab ovo. Его возносили до небес, а нынче клеймят как адский источник холестерина. Последнее, кстати, чушь на постном масле.



Хлеб и яйцо – это начало начал, поэтому с них так хорошо начинать день. Я вот очень люблю яйца пашот. Их вообще все любят. Яйцо в своем первозданном виде: гладкий, упругий белок, а в нем янтарный желток так и норовит вытечь густым ароматным бальзамом. Придумали, ясный перец, французы (roché – дословно «засунутый в карман»).



Но чаще я балуюсь яйцом полупашот, потому что классический способ выпускания яйца в кипящую воду с уксусом – головная боль. Белок спешит предательски расплзтись и превратиться в откровенную пакость.



Поэтому итальянцы, которым все эти французские изыски не по душе, давно придумали такие маленькие сковородочки с лунками. Смазываешь их капелькой растительного масла и оставляешь на 7–10 минут в кипящей воде принять «сеанс хаммама». А можно еще опускать яйца в специальных силиконовых «шапочках» в широкую сковороду с водой.

Кстати, такие яйца пашот не сваливаются с бутерброда, сидят ровно на круглой попе. И что еще более важно – не пахнут уксусом!

Про масло



Берите лучшее и только в стекле. И всегда пробуйте новые – фермеры не дремлют, работают на славу и вытягивают наивкуснейшие варианты известных нам масел. Вот мои любимые.

◆ **Масло из виноградных косточек.** Это блистательная основа для всех салатных заправок. И для жарки, кстати, тоже. А про магическое действие этого масла в области красоты и здоровья написаны энциклопедии. В России можно найти отличное французское.

◆ **Оливковое – virgin, холодного отжима.** Если оно домашнее, то на вкус чуть пощипывает язык и нёбо, придавая овощам, сырам и прочим товарищам уникальный привкус.

◆ **Деревенское с ароматом жареных подсолнечных семечек.** Ударный аккомпанемент для винегретов и салатов а-ля рус.

◆ **Оливковое с перцем и травами.** Его делают все, от итальянцев до турок. Можете и сами развлечься: насыпьте в масло любимых специй, забудьте о нем на неделю, а после открывайте и радуйтесь. Хороши семена кориандра, тмин, острые перчики, пряные травы.

◆ **Кедровое алтайское** – из последних моих открытий. Оно бархатной текстуры и нежного орехового вкуса.

◆ **Растительное без запаха** – бюджетно, удобно. И для салата, где солируют ароматные овощи или фрукты, и для жарки.

Бонус! Выдаю тайную матрицу моих роскошных салатных заправок на основе масла. Хотим с кислинкой – добавляем на выбор лимонный сок, белый бальзамик, яблочный сидр; делаем сладкую – кленовый или рисовый сироп, мед, сироп варенья; нужна горьковатая – любой сорт горчицы, васаби или куркуму; не хватает остроты – кайенский перец, чеснок, хрен.

Баланс – за вами.

Про майонез



Как же меня все достали жалобами про вредность майонеза! Этот непобедимый дрессинг-заправка-соус не знает себе равных. Вечно так с императорами – злобные завистники роют ямы. Просто один раз сделайте майонез дома и, как говорится, почувствуйте разницу. Ваш домашний будет храниться в холодильнике пять-семь дней и станет еще лучше.

Десять минут, блендер, яйцо, масло, горчица, лимон – и вы на троне. Поверьте, это проще пареной репы. Главное – порядок действий:

◆ Взбиваем до жидкого крема 2 желтка, 1/2 чайной ложки горчицы и по 1/2 чайной соли и сахара.

◆ Медленно вливаем 10–12 столовых ложек любимого растительного масла и, когда соус начинает загустевать, добавляем 1 столовую ложку лимонного сока. У вас получился – классический майонез.

◆ Отправляем в соус сушеные на солнце томаты. Или измельченные в блендере пучок зелени и ползубчика чеснока. Или черные оливки. Или шафран с куркумой.

И смело заправляйте майонезом салаты, макайте в него овощи, мажьте на хлеб. Без малейшего чувства вины.

Про зелень



Пряные травы – дело вкуса. Особенно у мужчин. Мой близкий друг, например, ненавидит укроп. Огорчительно. А еще – не замечали? – мужчины почему-то всегда убирают веточку мяты на край тарелки. Не расстраивайтесь, войдут во вкус, главное – подача.

◆ **Тархун.** Свежий и ярко-зеленый, дает пряно-мятный аромат домашним сырам. Очень хорош в трубочках из лаваша и сулугуни. Из него получается отменный лимонад, который заткнет за пояс любой мохито. Если нужно прочистить мозг с утра – возьмите две веточки тархуна, обдерите все листочки и отправьте в рот. Просветление обеспечено.

◆ **Дикая горная кинза** – принцесса пряных трав. Очень элегантного экстерьера и с нежным ароматом. Станным образом, в отличие от своей сестры, кинзы садовой, которая многих отпугивает резким вкусом, дикая – женственна и ненавязчива. На вид как кружевная петрушка, но вкус иной. Похожа на русский кервель, или купырь.

◆ **Рейхан, он же реган.** Предпочитаю лиловый кавказский. Он хоть и двоюродный брат зеленого базилика, но не такой резкий. У зеленого, кстати, миллион подвидов: анисовый, лимонный, коричный. Оба хороши свежими с хлебом и сырами, как ошеломительное украшение и пряность в маринадах.

◆ **Цицмат.** Мой самый любимый вид кресс-салата. Его еще зовут цицмати, хренница или перечник. Руккола, как говорится, нервно курит в коридоре. У цицмата есть ноты сразу и горчицы, и хрена, и орехов. Лучшая перина для свежих салатов.

Про специи



Новых продуктов сейчас почти не открывают, а изыски мишленовских поваров – дело труднодостижимое. Поэтому лично я ищу спасение в пряностях и специях.

◆ **Соль.** Держу дома минимум семь видов: каленая русская, розовая гималайская, с васильками и фиалками, с календулой, с чили, с шафраном из Италии, с трюфелем из Франции.

◆ **Сахар** тоже люблю разный. С ванилью, лавандой, розой. Одна щепотка – и получается новое блюдо.

◆ **Сумах** – кисленькие плоды кустарника сумах. Темно-бордовый крупномолотый порошок отлично ведет себя в компании с рисом, украшает омлеты и бутерброды. Там, где сумах не растет, его заменяют тертым барбарисом. Не трагедия.

◆ **Зира.** Не путать с тмином! Семена похожи, но зира крупнее, светлее и, главное, совсем другого вкуса. Чуть горьковатая, ореховая, она придает блюдам загадочность. Дружит с авокадо, лимоном и пловами. За границей зиру чаще продают молотой и зовут *sumin*.

◆ **Сухая овощная смесь** – лучшая платформа для творчества. Бурные миксы лука-поррея, моркови, перцев, томатов я везу со всех рынков мира. Для проверки кладите щепотку в рот – слюна ее размочит, и вы получите тот аромат, который потом оттенит ваши бульоны, рагу, жаркое, рататуй.

◆ **Розовый перец.** Он и не перец вовсе, а такая женская пряность. Не жжет, потертый между ладонями дает красивую розовую пудру, которая развеселит и рыбу, и творог, и даже мороженое.

◆ **Перец чили.** Или кайенский. Без него и утро не утро. Именно он запускает пищеварительную машину и дает бешеную энергию на весь день.

Яйца

Золотой омлет

С шафраном, сыром чечил и черными оливками.

НАДО (на 2 порции):

Куриные яйца 4 шт.

Минеральная вода с газом 1/2 стакана

Шафран 1 ч. л.

Оливковое масло 2 ст. л.

Сливочное масло 1 ч. л.

Сыр чечил 100 г

Черные оливки 10 шт.

Салат романо 6 листиков

Соль с шафраном по вкусу

Заправка:

Масло виноградных косточек 2 ст. л.

Лимонный сок 1 ч. л.

Кленовый сироп 1/4 ч. л.

ПОЕХАЛИ:

◆ Хорошенько взбиваем яйца вилкой, чтобы чуть вспенились.

◆ Добавляем минеральную газированную воду, соль и шафран – омлет будет сиять золотом, и взбиваем все вместе еще раз.

◆ На широкой сковороде в оливковом масле растапливаем сливочное.

◆ Переливаем яичную смесь на горячую сковороду. Сверху стрижем кудрявый чечил и сразу же складываем омлет вдвое или сворачиваем в трубочку – под настроение. Отсчитываем 5 минут и аккуратно перекладываем на тарелку.

◆ Подаем со свежими листьями романо и черными оливками, оросив салат лимонно-кленовой заправкой.



Шафран – царь специй. И любимая тема феноменального надувательства. Зовут красным золотом, стоит около \$10 000 за килограмм. На рынках впаривают сафлор (мексиканский шафран – почти мексиканский тушкан). И вот мне, совсем не суперэксперту в этих трех тычинках с одного цветка, который собирают только вручную, не хочется тратить деньги на фальшак. Поэтому закупаю напрямую у своей подруги, одной из самых знаменитых женщин-шефов мира, испанской, вернее валенсианской, звезды Марии Хосе Сан-Роман. У нее на запыстье даже есть татуировка фиолетового цветка шафрана. Можете прямо к ней обращаться. Или спрашивайте в других надежных и проверенных местах.

Смотри в оба



Пирог со шпинатом, сыром реблюшон и яйцом пашот.

НАДО (на 4 порции):

Слоеное бездрожжевое тесто 250 г

Шпинат 1 большой пучок

Сыр реблюшон 300 г

Помидоры черри 10 шт.

Куриные яйца 4 шт.

Сливочное масло 1 ч. л.

Соль с чили по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Аккуратно раскатываем тесто в бумагоподобный лист и выкладываем на широкую сковороду для запекания или противень, тонко смазанный сливочным маслом – для слоеного теста оно подходит лучше растительного.

◆ Шпинат («палочки», если есть, отрезать и съесть – витамин К в чистом виде) рвем руками и щедро разбрасываем по тесту. Черри делим на половинки и укладываем их на шпинат круглыми попками вниз. Посыпаем солью с перцем чили.

◆ Накрываем овощи узкими пластинами сыра реблюшон. Да, он калорийный – и в этом весь смак! Пугливые могут заменить на облегченные маасдамы и прочие чеддеры.

◆ Отправляем противень в разогретую до 200 градусов духовку на 10–12 минут.

◆ Пока пирог осознает свою важность, разбиваем яйца в пашотницы (смотрим гуманный способ приготовления яиц пашот на стр. 17).

◆ Готовый пирог режем на вмятные куски, венчаем каждый яйцом пашот.

Завтрак Барона Мюнхаузена



Омлет на кукурузной муке с морковью и сливками.

НАДО (на 2 порции):

Куриные яйца 4 шт.

Кукурузная мука 1/2 ст. л.

Сливки 1 ст. л.

Морковь 1/2 шт.

Подсолнечное масло 2 ст. л.

Сливочное масло 1 ч. л.

Соль с шафраном по вкусу

ПОЕХАЛИ:

- ◆ Яйца и кукурузную муку взбиваем вилкой до консистенции густой сметаны.
- ◆ Добавляем сливки, солим, взбиваем еще раз.
- ◆ В подсолнечном масле растапливаем сливочное и выливаем яичную смесь на сковороду.
 - ◆ Как только омлет прихватится снизу, но в центре будет еще сыроват, присыпаем его тертой морковью и складываем пополам или оставляем доходить блином.
 - ◆ На тарелке, по желанию, украшаем стружкой свежей моркови.

Как бы решить дилемму всей моей жизни: почему с утра всегда нечего надеть, а в шкафу при этом – некуда повесить?

Мексиканское утро



Омлет со спаржей, красным перцем и быстрым гуакамоле.

НАДО (на 2 порции):

Куриные яйца 4 шт.

Белый сладкий лук 1/2 шт.

Красный сладкий перец 1 шт.

Перец чили 1/4 шт.

Зеленая спаржа 10 шт.

Сыр чеддер 100 г

Растительное масло без запаха 2 ст. л.

Зеленый перец по вкусу

Гуакамоле:

Авокадо 2 шт.

Помидоры сливовидные 3 шт.

Лимонный сок 1 ст. л.

Кинза 5 веточек

Зира 1/4 ч. л.

Соль с чили по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Лук, перец и спаржу мелко крошим, обжариваем вместе на растительном масле.

◆ Разбиваем яйца прямо на подрумяненные овощи, прокалываем желтки, добавляем мелко нарезанный перец чили, чуть присаливаем.

◆ Посыпаем омлет тертым чеддером и отправляем на 3 минуты в разогретую до 200 градусов духовку.

◆ Для гуакамоле: авокадо и помидоры нарезаем кубиками или в блендере разбиваем в пюре, добавляем мелко нарезанную кинзу, лимонный сок, зиру, чуть соли и хорошо перемешиваем.

◆ Укладываем омлет на тарелку вместе с гуакамоле. Для верности национальной кухне подаем с тортильей – мексиканской лепешкой.

Однажды заблудил ко мне в деревенский дом маленький петушок. Я его подкормила, он и остался жить. Рос и умнел Петруччо на домашних харчах быстро. Например, вместо пронзительного кукареканья в пять утра приходил в спальню и клевал меня в кольца на руках. Не больно, но звонко. Лучший будильник в моей жизни.

Омлет «Чу-чу-чу»



С луком-пореем, мятой и мацони.

НАДО (на 2 порции):

Куриные яйца 4 шт.

Молоко 3 ст. л.

Шпинат 1 маленький пучок

Лук-порей 1/4 стебля

Мята 2 веточки

Бasilik 4 веточки

Кинза 5 веточек

Петрушка 3 веточки

Мацони 5 ст. л.

Подсолнечное масло 2 ст. л.

Чиабатта или грузинская лепешка 1 шт.

Соль с шафраном

и черный перец по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Взбиваем яйца вилкой, солим, перчим, добавляем молоко и мелко нарезанные мяту, базилик, кинзу, петрушку (пару свежих веточек оставляем на потом), перемешиваем. На сковороде разогреваем подсолнечное масло.

◆ Слегка тушим на среднем огне мелко нарубленный лук-порей (берем только белую часть стебля!), а когда он подрумянится, закидываем туда же порванный руками молодой шпинат. И через полсекунды вливаем яйца в сковороду с зеленью.

◆ Жарим омлет без крышки, иногда чуть помешивая.

◆ Уже на тарелке стрижем сверху зелень, подаем со свежим мацони, грузинской лепешкой или чиабаттой.

Ни один из моих грузинских друзей про этот чучу ничего не знал. Вычитала рецепт у своего гуру В. В. Похлебкина – купилась на название. Вот так, едят ребята всю жизнь сами не знают что.

Яичница «Бородино»



Из перепелиных яиц с адыгейским сыром, черри и ржаными гренками.

НАДО (на 2 порции):

Перепелиные яйца 20 шт.

Бородинский хлеб 6 кусочков

Помидоры черри 10 шт.

Адыгейский сыр 150 г

Подсолнечное масло 2 ст. л.

Сливочное масло 1 ч. л.

Черная каленая соль по вкусу



ПОЕХАЛИ:

◆ В разогретой сковороде растапливаем сливочное масло в подсолнечном, по краю выкладываем кубики бородинского хлеба размером с игральные кости.



◆ Переворачиваем каждую гренку и следующим кругом укладываем половинки помидоров черри – лучше попками вниз. Огонь все время держим средний!



◆ В середину сковороды осторожно разбиваем перепелиные яйца, следим, чтобы желтки не растеклись.



◆ За две минуты до готовности раскладываем на гренки сыр тонкими пластинами, на минуту накрываем крышкой.



◆ Аккуратно перекладываем пеструю глазунью на тарелки. Или оставляем прямо в сковороде – мужчины так больше любят. Посыпаем крупномолотой черной солью.



Денис Евстигнеев готовить умеет и любит. Жена его, Катя Гердт, подруга моя, не умеет и не любит. А мужа, наоборот, любит очень. Как-то она говорит ему: «Денис, давай я тебе сама завтрак сделаю, а?» Он ей: «Катюша, это что будет – яичница-уголек?»

Бутерброды

Красное и черное



Теплые тапас с пастой из сладких перцев и черных оливок.

НАДО (на 2 порции):

Чиабатта 4 кусочка

Красный тапас:

Красный сладкий перец 2 шт.

Помидоры сливовидные 2 шт.

Петрушка 1 средний пучок

Чеснок 1/2 зубчика

Оливковое масло 2 ст. л.

Черная каленая соль 1/4 ч. л.

Черный перец 1/5 ч. л.

Черный тапас:

Черные оливки 200 г

Кедровые орешки 4 ст. л.

Зира 1/5 ч. л.

Лимон 1/4 шт.

Оливковое масло 1 ст. л.

ПОЕХАЛИ:

- ◆ Для красного тапас: вынимаем из перцев семена вместе с ножкой, выкидываем. Измельчаем перцы в блендере, без фанатизма.
- ◆ На помидорах надрезаем крестики, ошпариваем кипятком, через три минуты обдаем холодной водой – снимаем кожицу и отправляем вслед за перцами в блендер.
- ◆ В хорошо разогретом оливковом масле слегка обжариваем мелко нарезанную петрушку и забрасываем к ней размолотые перцы с помидорами.
- ◆ Томим овощи на среднем огне, солим, перчим, выпариваем жидкость. Бесстрашные добавляют ползубчика чеснока.
- ◆ Для черного тапас: загружаем в блендер оливки без косточек, кедровые орешки, оливковое масло, молотую зиру и выжимаем сок из лимона (предварительно на мелкой терке снимаем с него цедру и сохраняем).
- ◆ Эстеты могут нарезать все продукты мелкими кубиками. Получится дольше, но красивее и сока потеряется меньше.
- ◆ Подсушиваем на сковороде без масла ломтики чиабатты и горсть кедровых орешков.
- ◆ На два кусочка хлеба выкладываем пасту из сладких перцев и украшаем листьями петрушки, на два других – отправляем оливковое пюре, посыпая румяными кедровыми орешками и лимонной цедрой.

Гренки «Разврат»



С подкопченной индейкой, апельсиновым желе и домашней ряженкой.

НАДО (на 2 порции):

Белый сдобный хлеб 6 кусочков

Топленое молоко 1/2 стакана

Куриное яйцо 1 шт.

Подкопченное филе индейки 150 г

Апельсиновое желе 2 ст. л.

Домашняя ряженка 1/2 стакана

Сливочное масло 3 ч. л.

Растительное масло без запаха 1 ст. л.

Тростниковый сахар 1/5 ч. л.

ПОЕХАЛИ:

◆ Разбиваем яйцо в молоко, добавляем сахар, быстро взбиваем все вилкой и на полминуты кидаем в эту «ванну» ломтики хлеба.

◆ Растапливаем на сковороде в растительном масле сливочное. На среднем огне обжариваем гренки с обеих сторон до золотисто-карамельного цвета.

◆ Сверху на готовые гренки тонко нарезаем филе индейки и украшаем апельсиновым желе.

◆ Подаем с домашней ряженкой.

Из разврата есть возврат. Поверьте, я много раз проверяла.

Тосты с сюрпризом



В виде сыра бри с клюквенным вареньем и дижонской горчицей.

НАДО (на 2 порции):

Белый зерновой хлеб 4 кусочка

Сыр бри 200 г

Дижонская горчица 2 ст. л.

Клюквенное варенье 2 ст. л.

Растительное масло без запаха 2 ст. л.

Сливочное масло 1/4 ч. л.

Кинза или петрушка

и зерна граната по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Четыре толстых кусочка хлеба с одной стороны жарим на разогретом растительном масле с каплей сливочного.

◆ Два из них сверху мажем горчицей, а два других – клюквенным вареньем. Прodelываем все это, пока тосты находятся на сковороде.

◆ На те два, что с горчицей, кладем по куску сыра бри и накрываем ломтиками с клюквенным вареньем. Оставляем бутерброды на сковороде еще на полминуты.

◆ Подаем со свежей зеленью, зернами граната и очень крепким кофе.

Не устану повторять: к завтраку опаздывать нельзя. К этому – особенно, потому что сыр бри должен быть горячим. Остынет – превратится в резиновое... В автомобильную шину, в общем.

Бутерброд «На Патриках»



С щавелем, творожным сыром и морковным муссом.

НАДО (на 2 порции):

Серый зерновой хлеб 4 кусочка

Шпинат 1 средний пучок

Щавель 1 средний пучок

Кедровые орешки 2 ст. л.

Чеснок 1/2 зубчика

Сыр филаделфия или любой

творожный сыр 2 ст. л.

Морковный мусс:

Морковь 3 шт.

Сливки 1 ст. л.

Сливочное масло 4 ч. л.

Зира 1/5 ч. л.

Тростниковый сахар 1/5 ч. л.

Мускатный орех на кончике ножа

Соль с чили по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Для морковного мусса: трем на мелкой терке морковь, минут пять тушим ее на сливочном масле, в конце добавляем мускатный орех, молотую зиру, тростниковый сахар и соль с чили. Подливаем сливки и выпариваем до густоты. Убираем на холод.

◆ Режем шпинат и щавель узкими полосками, припускаем три минуты в кастрюльке с двумя столовыми ложками воды и половиной зубчика чеснока. Туда же всыпаем слегка обжаренные кедровые орешки, а чеснок выкидываем. Снимаем с огня.

◆ Поджариваем гренки на сухой сковороде и смазываем их, еще горячие, мягким творожным сыром.

◆ Сверху на сыр стелем теплую перину из шпината и щавеля с кедровыми орешками.

◆ Затейливой формой выкладываем остывший морковный мусс на бутеры, украшаем орешками.

Случился у меня роман с англичанином. Джеймс служил банкиром и очень любил классический английский завтрак. Каждый день. Но это полбеды. Еще он любил тосты. Наделает их себе штук пять и жует, жует, жует. От этого получасового хруста по утрам у меня начиналась мигрень. А так неплохой был человек. Только очень скучный и скупой.

Ab ovo



Бутерброд с яйцом пашот и слабосоленым лососем.

НАДО (на 2 порции):

Белый зерновой хлеб

с семечками 4 кусочка

Куриные яйца 4 шт.

Слабосоленый лосось 200 г

Сыр филадельфия или любой

творожный сыр 2 ст. л.

Сыр дор блю 50 г

Салат корн 100 г

Оливковое масло 2 ст. л.

Лимонный сок 1 ч. л.

Соль с шафраном, зеленый перец, зира или кориандр по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Разбиваем яйца в пашотницы, плавающие в глубокой сковороде с кипящей водой. Забываем на 5–8 минут.

◆ Параллельно на сухой горячей сковороде жарим гренки с щепоткой молотой зиры или кориандра.

◆ Тонкими полосками нарезаем слабосоленый лосось.

◆ Мажем теплые гренки мягким творожным сыром, сверху укладываем лосось и готовые яйца по соседству. Посыпаем перцем и рыжей шафранной солью.

◆ Подаем вместе с салатом корн, который сбрызгиваем лимонным соком и оливковым маслом уже на тарелке. Сверху крошим дор блю.

Армянский сэндвич



С бастурмой, авокадо и медом акации.

НАДО (на 2 порции):

Серый зерновой хлеб 4 кусочка

Сыр сен-морэ

или филадельфия 2 ст. л.

Сыр комте или любой твердый швейцарский 50 г

Авокадо 1 шт.

Бастурма 150 г

Акациевый мед 1 ч. л.

Лук-сеянец по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Подрумяниваем зерновой хлеб на сухой разогретой сковороде и сразу же мажем творожным сыром сен-морэ (или филадельфией, или любым другим творожным сыром).

◆ Очищаем от кожуры и косточек авокадо, а бастурму – от перечной массы.

◆ Режем тонкими ломтиками авокадо, бастурму, сыр комте и дружными рядами выкладываем на гренки.

◆ Сверху добавляем по капле меда и стрижем свежий лук-сеянец.

Как-то сидит в гостях моя сестра – по духу и на четверть по крови – Маша Шаумян, мило общается с друзьями. Тут вдруг один из наших приятелей, Коля Усков, решил пошутить, что, мол, Маше-то виднее, ведь это же ее прадедушка, Шаумян, «один из 28 бакинских комиссаров». А Маша ему в ответ: «Колечка, родной мой, ты же историк! Ну запомни уже наконец: 28 было панфиловцев, 38 – попугаев, спартанцев было 300, а бакинских комиссаров – 26! Запомнил? 26!!!»

Трамеццини с семгой



С яичными завитушками и обязательным укропом.

НАДО (на 2 порции):

Мини-чабатта 2 шт.

Куриные яйца 4 шт.

Сыр маасдам или чеддер 150 г

Слабосоленая семга 150 г

Сливочное масло 2 ст. л.

Укроп и зеленые оливки по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Две маленькие чабатты режем вдоль на половинки – не до конца, чтобы держались вместе, и вынимаем из них хлебную мякоть (отдаем птичкам или оставляем на котлеты).

◆ Греем в глубокой сковороде сливочное масло, разбиваем туда же яйца и, помешивая, готовим яичные завитушки, или, как называют их англичане, scrambled eggs.

◆ Добавляем к яйцам тертый на крупной терке сыр, перемешиваем.

◆ Наполняем омлетом булочки и отправляем их на 5–7 минут в разогретую до 200 градусов духовку подрумяниться.

◆ Готовые «пироги» украшаем укропом, розочками из слабосоленой семги и зелеными оливками.

Мария Голованивская, писатель и мой хороший друг, сходила к доктору Волкову за диетой. Доктор любит взрывать мозг столичным интеллектуалам загадочными и зубодробительными ограничениями. Марии разрешили есть только гречневую кашу, кролика и салат из зелени. Кролика у меня дома не было. Вкусно и красиво приготовила ей все остальное. Она впилась орлиным взглядом в блюдо: «Не могу. Там в салате укроп. Мне его запретили». Я ей в бешенстве: «Мурочка, что же ты такое сделала в жизни, что тебе запретили укроп? Его даже новорожденным дают!» Тихо рыдая, она полчаса вынимала из салата веточки укропа.

Каши

God Save the Queen



Овсяная каша с карамелизированными инжиром, грушей и манго.

НАДО (на 2 порции):

Овсяные хлопья экстра 2 стакана с горкой

Молоко 1 стакан

Вода 1/2 стакана

Манго 1 шт.

Груша 1 шт.

Инжир 6 шт.

Масло виноградных косточек 1 ст. л.

Сливочное масло 2 ч. л.

Соль с васильками и фиалками, тростниковый сахар по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Разогреваем, почти до кипения, в одной кастрюльке воду и молоко (коровье, миндальное, соевое – любимое, в общем). Выключаем огонь, засыпаем туда овсяные хлопья, добавляем щепотку соли и закрываем крышкой минут на пять – пусть разбухают и набираются сил, но остаются *al dente*.



◆ Полумесяцами нарезаем манго и грушу, инжир делим на четыре дольки, присыпаем тростниковым сахаром.



◆ В виноградном масле растапливаем сливочное, поджариваем фрукты с двух сторон.



◆ Готовую овсянку выкладываем на тарелку, сверху добавляем несколько капель масла виноградных косточек, украшаем карамелизированными фруктами и остатками карамели со сковороды, припудриваем сахаром.



Уговорила я пятилетнюю дочь своих друзей, Еву Островскую, сходить со мной в Букингемский дворец. «Зачем?» – спрашивает. «Там живет английская королева. Сама Елизавета Вторая», – говорю ей. «А, ну тогда пошли». Отсмотрели выставку королевских нарядов, идем в приемную залу. Она меня дергает: «А где королева-то?» Не дождавшись ответа, идет прямоком к служителю музея и на сносом английском спрашивает: «Простите, а где королева?» – «Она сегодня отправилась на скачки в Аскот». «Странно, – отвечает ему мой шкет. – Когда ко мне приходят гости, я принимаю их лично». Ну дети пошли!

Каша «Русская душой»



Рассыпчатая гречка с яблочно-морковным шотом.

НАДО (на 2 порции):

Гречневая крупа 1 стакан

Вода 2 стакана

Масло виноградных косточек или сливочное 2 ст. л.

Розовая гималайская соль и тростниковый сахар по вкусу

Овощной шот:

Морковь 2 шт.

Яблоко 2 шт.

Свекла 1 шт.

Корень кинзы 1/4 шт.

Сливки 1/4 стакана

ПОЕХАЛИ:

◆ Прокаливаем гречку на сковороде 3–4 минуты.

◆ Заливаем гречку кипятком в соотношении один к двум, присаливаем.

◆ Варим на маленьком огне 15–20 минут, крышку не поднимаем, пока вода полностью не выпарится. Когда комната наполнится божественным запахом, а вы не выдержите, заглянете под крышку и увидите на каше маленькие лунки, а на дне сухо – она готова.

◆ Даем каше дойти, на 5 минут укутав кастрюлю в плед.

◆ Для овощного шота: загружаем в соковыжималку предварительно нарезанные кубиками морковь, свеклу, яблоки, корень кинзы, подливаем сливки.

◆ Раскладываем кашу по пиалам, добавляем масло виноградных косточек или сливочное, припудриваем сахаром. Подаем вместе с шотом в высоких прозрачных бокалах.

Когда меня достают друзья: «Ну зачем тебе худеть, ты и так прекрасна», я обычно говорю: «Да я и не худею. Просто чиню свои домашние весы, они у меня что-то барахлят в последнее время». А то, что на гречневой каше сбрасывать вес хорошо и вкусно – чистая правда.

Солнечный круг



Пшенная каша с тыквой и янтарным изюмом.

НАДО (на 2 порции):

Пшениная крупа 1 стакан
Молоко 1 стакан
Вода 1 стакан
Тыква 300 г
Янтарный изюм 1/3 стакана
Сливочное масло 5 ч. л.
**Соль с васильками и фиалками,
тростниковый сахар
и мускатный орех по вкусу**

ПОЕХАЛИ:

◆ Завариваем пшено стаканом кипятка, присаливаем и ставим на медленный огонь томиться. Кто торопится – можно отправить и в скороварку.

◆ Тыкву очищаем от кожуры и семян, нарезаем мелкими кубиками.

◆ Вливаем в кашу горячее молоко, добавляем тыкву и варим под закрытой крышкой еще 5–7 минут.

◆ За две минуты до готовности закидываем сливочное масло, щепотку тертого мускатного ореха и изюм.

мКашу маслом не испортить, тем более пшениную: уже на тарелках добавляем по стружке сливочного масла сверху и присыпаем тростниковым сахаром для хрусткости.

Завтрак с Мерил Стрип



Рисовая каша с хурмой и ванилью.

НАДО (на 2 порции):

Рис басмати 1 стакан

Вода 1,5 стакана

Молоко 1/2 стакана

Янтарный изюм 1/3 стакана

Хурма 1 шт.

Сливочное масло 5 ч. л.

**Ванильная эссенция,
соль с васильками и фиалками
и тростниковый сахар по вкусу**

ПОЕХАЛИ:

◆ Промываем рис, заливаем водой из расчета два к трем (щепотка соли не возбраняется), доводим до кипения и варим 15–20 минут на слабом огне, не снимая крышку, чтобы вода полностью впиталась в рис.

◆ Добавляем горячее молоко и варим кашу, часто помешивая, пока рис не растает от нежности. В помощь ему отправляем сливочное масло.

◆ Запускаем горсть изюма (покупайте жирный, блестящий, не пересушенный), 3–5 капель натуральной ванильной эссенции и сахар, закрываем крышку, оставляем еще на пару минут. Снимаем с огня.

◆ Раскладываем кашу по пиалам, украшаем тонкими лепестками хурмы.

Мерил Стрип приехала в Москву на кинофестиваль и попросила меня отвести ее в тот самый МХАТ. Только не на спектакль, а чтобы там ни души не было. Я бросилась в ноги к Олегу Павловичу Табакову – разрешил. Приходим мы с Мерил вдвоем в пустой театр, я сажусь на откидное в первом ряду, она идет на сцену. Встает по центру, лицом к залу. Я думаю, текст про себя читает. Приглядываюсь, а у нее слезы по щекам текут. О как!

Ленивое ризотто



С пармезаном и яйцом пашот.

НАДО (на 2 порции):

Рис арборио 1 стакан

Бульон овощной, куриный или грибной 1,5 стакана

Лук-порей 1 шт.

Морковь 1 шт.

Сыр пармезан 150 г

Куриные яйца 2 шт.

Петрушка, укроп по 4 веточки

Растительное масло без запаха 2 ст. л.

Сливочное масло 3 ст. л.

Тростниковый сахар 1/4 ч. л.

Соль с шафраном

и сыр маскарпоне по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ В высокой сковороде с толстым дном разогреваем вместе растительное и сливочное масло. Быстро до золотистости обжариваем мелко нарезанный лук и тертую морковь.

◆ В заправку добавляем рис. Когда он полностью пропитается маслом, вливаем горячий бульон и продолжаем варить, все время помешивая.

◆ Пробуем! Каша нам не нужна – нужен рис *al dente*, чтобы на зуб был чуть жестковат.

◆ Получилось? Засыпаем в рис тертый пармезан. Кто любит поразвратнее – еще и столовую ложку маскарпоне. Солим и чуть подсахариваем.

◆ Выкладываем на тарелки и украшаем яйцами пашот (приготовленными заранее, уже знаете как). Стрижем петрушку и укроп – они тут в самый раз.

Салаты

Waldorf salad



Знаменитый нью-йоркский салат с домашним майонезом.

НАДО (на 2 порции):

Сельдерей 8 стеблей

Яблоко зеленое 1 шт.

Грецкие орехи или пекан 1/2 стакана

Янтарный изюм 1/2 стакана

Зеленый виноград кишмиш

1 большая веточка

Зеленый салат 1 средний пучок

Заправка:

Домашний майонез 2 ст. л.

Французская зернистая

горчица с миртом и фиалками 1 ст. л.

Лимонный сок 2 ст. л.

Розовая гималайская соль по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Моем и сушим бумажными полотенцами зеленое с кислинкой яблоко и сочные стебли сельдерея (мокрые фрукты, овощи и зелень в салате – это преступление!). Режем их мелкими аккуратными кубиками. Яблоко сразу сбрызгиваем лимонным соком, чтобы не потемнело.

◆ Добавляем зеленые виноградины без косточек, янтарный изюм и очищенные грецкие орехи. Или пекан, как любят американцы. Орехи предварительно подрумяниваем на сковороде 1–2 минуты.

◆ Сбрызгиваем лимонным соком, солим, поливаем майонезом, смешанным с горчицей. Рецепт классического домашнего майонеза на стр. 21.

Пригласили меня отобедать в нью-йоркской гостинице Waldorf Astoria. Заказываю натурально этот салат-легенду – где еще, как не здесь! И тут замечаю, что за соседний стол садится сам Человек Дождя. Дастин Хоффман! Глазами впиваюсь в любимого актера и понимаю, что веду себя, ну как деревня. Снова вызываю официанта, чтобы он, типа, выдал мне все ингредиенты салата, а сама тайком наслаждаюсь гением в непринужденной обстановке. Так рецепт и выучила.

Сам ты рыжий!



Салат из жареной тыквы с цицматом и сыром фурум д'амбер.

НАДО (на 2 порции):

Тыква 400 г

Дикая кинза 1 большой пучок

Цицмат 1 большой пучок

Сыр фурум д'амбер

или другой голубой сыр 100 г

Тыквенные семечки 1/3 стакана

Растительное масло

без запаха 1 ст. л.

Куркума, соль с шафраном по вкусу

Заправка:

Масло виноградных косточек 2 ст. л.

Лимонный сок 1 ч. л.

Акациевый мед 1/2 ч. л.

Дижонская горчица 1 ст. л.

ПОЕХАЛИ:

◆ Очищенную и нарезанную кубиками тыкву приправляем куркумой и на сильном огне поджариваем на растительном масле до al dente.

◆ Смешиваем коктейль-заправку из лимонного сока, меда, масла виноградных косточек и дижонской горчицы.

◆ Режем цицмат и дикую кинзу.

◆ Выкладываем на зелень подрумяненную тыкву, добавляем очищенные тыквенные семечки, предварительно подсушенные на сковороде.

◆ Сбрызгиваем салат заправкой, чуть присаливаем и режем сверху голубой сыр кубиками. Не дружите с благородной плесенью – возьмите брынзу.

Салат «Белая гвардия»



Из дайкона, пастернака и топинамбура с розовым бразильским перцем.

НАДО (на 2 порции):

Дайкон 1 шт.

Корень пастернака 1 шт.

Корень петрушки 1 шт.

Яблоко зеленое 1 шт.

Топинамбур 4–5 шт.

Зеленый виноград кишмиш, соль с васильками и фиалками, розовый бразильский перец по вкусу

Заправка:

Масло виноградных косточек 2 ст. л.

Лимонный сок 2 ч. л.

Акациевый мед 1 ч. л.

ПОЕХАЛИ:

◆ Чистим дайкон, корень пастернака и петрушки, топинамбур.

◆ Яблоко (лучше био, зеленое или желтое, кисло-сладкое, с тонкой кожицей, чтобы можно было не чистить) освобождаем от сердцевины.

◆ Отправляем все на терку. Чтобы яблоко в салате не темнело, сразу же сбрызгиваем его лимонным соком.

◆ Перемешиваем виноградное масло, лимонный сок и мед.

◆ Заправляем салат дрессингом, солим, украшаем зелеными виноградинами. И розовыми горошинами перца, перетертыми ладонями, – для драмы, само собой.

Завтрак с Галиной Волчек



Баклажаны с тахини и гранатом.

НАДО (на 2 порции):

Баклажан 1 шт.

Оливковое масло 1 ст. л.

Гранат 1/2 шт.

Салат корн или молодой шпинат 100 г
Розовая гималайская соль по вкусу

Заправка:

Тахини 2 ст. л.

Хумус 2 ст. л.

Масло виноградных косточек 2 ст. л.

Лимонный сок 1 ч. л.

Минеральная вода с газом 1/2 стакана

Сумах по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Баклажан берем покрупнее, нарезаем его толстыми кружочками, присаливаем, сбрызгиваем оливковым маслом и отправляем в духовку на 5–7 минут.

◆ Для соуса: взбиваем венчиком тахини и хумус с маслом виноградных косточек, щепоткой сумаха, лимонным соком и минеральной водой.

◆ Притомленные баклажаны поливаем соусом, украшаем гранатовыми зернышками и подаем с любимыми салатными листьями. На ура идет молодой шпинат или нежный корн.

Всякий раз, когда я встречала Галину Борисовну Волчек, мы сначала долго обсуждали диеты, наряды, серьги... А в конце она непременно говорила мне одну и ту же фразу: «Какая же ты все-таки дрянная девчонка. Твой папа ходил в театр раз в неделю! А тебя я вижу только на светских раутах».

Завтрак с Жаклин Кеннеди



Теплый салат из чечевицы с грушей и печеными томатами.

НАДО (на 2 порции):

Красная чечевица 1 стакан

Вода 1/2 стакана

Имбирь 50 г

Помидоры черри 10–12 шт.

Груша 1 шт.

Рукола 1 средний пучок

Масло виноградных косточек 1 ст. л.

Сливочное масло 1 ч. л.

Тростниковый сахар 1/4 ч. л.

Заправка:

Масло виноградных косточек 2 ст. л.

Лимонный сок 1 ч. л.

Кленовый сироп 1/4 ч. л.

Розовая гималайская соль по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Чечевицу варим в несоленой воде вместе с кусочком свежего имбиря. Часто подглядываем под крышку: красная чечевица варится быстро, может превратиться в пюре, а это катастрофа, нам она нужна al dente. Имбирь убираем, воду сливаем. Держим под закрытой крышкой.

◆ Рвем руками руколу прямо в тарелки.

◆ Грушу нарезаем дольками, посыпаем сахаром и карамелизируем на горячей сковороде в виноградном масле с кубиком сливочного.

◆ Отправляем ветку черри, чуть смазанную маслом, на пять минут в разогретую до 250 градусов духовку.

◆ Выкладываем все ингредиенты на просторное блюдо, солим, поливаем лимонно-кленовой заправкой.

Всем трудоголикам чечевица показана утром, днем и вечером. Вот Жаклин Кеннеди, например. Могла бы так и сидеть первой леди до пенсии. Ан нет. Собралась с духом и стала блестящим книжным редактором и издателем.

Быстрые лодочки



Из авокадо с копченой рыбой и каперсами.

НАДО (на 2 порции):

Авокадо 2 шт.

Белая рыба горячего копчения 250 г

Огурец 2 шт.

Каперсы 10 шт.

Заправка:

Домашний майонез 1 ст. л.

Лимонный сок, укроп или розовый бразильский перец по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Нарезаем тонкими полосками белую рыбу (палтус или белорыбицу), если мягкая – просто разминаем вилкой. И сбрызгиваем ее лимонным соком.

◆ Свежий огурец режем мелкой соломкой. Добавляем маленькие каперсы, без хвостиков (не любите – берите зеленые оливки без косточек), и заправляем домашним майонезом. Хорошо перемешиваем все ингредиенты.

◆ Делим авокадо на половинки, удаляем косточки. Чтобы авокадо не качались потом на тарелках, срезаем попу у каждой «лодки».

◆ Вынимаем ложкой мякоть авокадо, разминаем вилкой, сбрызгиваем лимонным соком и смешиваем зеленую массу с рыбно-огуречным салатом.

◆ В получившиеся «лодочки» укладываем начинку. Присыпаем блюдо укропом или крошкой сладкого розового бразильского перца.

Дружба народов



Салат с камчатским крабом, креветками и малиновым вареньем.

НАДО (на 2 порции):

Цицмат 2 пучка

Авокадо 2 шт.

Отварные креветки 250 г

Камчатский краб 150 г

Пшеничный хлеб 4 кусочка

Сумах, розовая гималайская соль и розовый бразильский перец по вкусу

Заправка:

Масло виноградных косточек 2 ст. л.

Сироп малинового варенья 1 ч. л.

Лимонный сок 1 ч. л.

Горчица 1/2 ч. л.

ПОЕХАЛИ:

◆ Рвем, не мелочась, листья цицмата (стебли откладываем на потом, для дрессинга), авокадо чистим и режем кубиками.

◆ Разбираем краба на волокна и добавляем в салат вместе с отварными креветками.

◆ Отправляем в блендер виноградное масло, лимонный сок, мелко порубленные «ножки» цицмата, сироп малинового (или сливового) варенья, горчицу – замешиваем дрессинг.

◆ На сухой сковороде поджариваем тонкие белые гренки, присыпаем специей сумах – для приятной кислинки.

◆ Орошаем салат заправкой, слегка перемешиваем, солим, перчим и выкладываем на тарелки за компанию с теплыми хлебцами. Макавать гренки в салатный соус не возбраняется – никто еще не удержался от соблазна.

Сыры



Бонджорно, гамарджоба



Жареный сулгуни на карпаччо из сладких помидоров.

НАДО (на 2 порции):

Помидоры «бычье сердце» 2 шт.

Куриное яйцо 1 шт.

Пшеничная мука 2 ст. л.

Сыр сулугуни 300 г

Оливковое масло 2 ст. л. Соль с васильками и фиалками, розовый бразильский перец по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Очень острым ножом нарезаем тончайшее карпаччо из помидоров (выбираем самые мясистые и ароматные), выкладываем веером на широкое блюдо, припудриваем солью с васильками и фиалками.

◆ Венчиком или вилкой замешиваем легкий кляр из яйца и муки. Есть лишние 3 минуты: белок взбейте отдельно и добавьте его в тесто в самом конце – кляр будет нежнее и пышнее.

◆ Нарезаем сулугуни упитанными кусочками, каждый купаем в готовом кляре и тут же бросаем в предварительно разогретое на сковороде масло.

◆ Разгоряченный румяный сыр выкладываем на помидоры, сверху трем ладонями розовый перец. Съедаем в четыре руки за считанные секунды.

Мне всегда казалось, что итальянцы должны жениться на грузинках, а грузины – на итальянках. С удовольствием, например, сходила бы в гости к Кахе Каладзе и Монике Беллуччи (жалко, Каха женат) или к Василию Церетели и Азии Ардженто. Вот бы наелись и песен попели от души!

Мчади «Не горюй!»



С горячим сулгуни и холодным рассолом.

НАДО (на 2 порции):

Кукурузная мука 2 стакана

Вода 1 стакан

Сыр сулугуни 150 г

Растительное масло

без запаха 2 ст. л.

Сливочное масло 1 ч. л.

Соль с шафраном по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ В кукурузную муку добавляем щепотку соли и, подливая понемногу теплую воду, замешиваем тесто.

◆ Лепим миниатюрные лепешки и укладываем их в сковороду с растительным маслом, предварительно растопив в нем сливочное.

◆ Жарим мчади 3–5 минут с обеих сторон, убираем огонь до минимума.

◆ Крест-накрест украшаем каждую лепешку тонкими пластинами сулугуни – и сразу накрываем крышкой, даем сыру чуть подтаять и через две минуты подаем на стол.

◆ Если вечер накануне выдался пьянящим, мчади за компанию с капустным или огуречно-хреновым рассолом наутро – самый верный рецепт.

Все фильмы Георгия Данелии надо посмотреть хотя бы раза по два. Минимум.

Завтрак с Софи Лорен



Жареный халуми с мангольдом, кедровыми орешками и медом.

НАДО (на 2 порции):

Сыр халуми 600 г

Салат корн, мангольд,

молодой шпинат 150 г

Кедровые орешки 2 ст. л.

Заправка:

Масло виноградных косточек 4 ст. л.

Бальзамик с инжиром 1 ч. л.

Акациевый мед 1 ч. л.

Лимонный сок 1,5 ч. л.

ПОЕХАЛИ:

◆ Нарезаем сырные медальоны толщиной по 2 см и отправляем на сильно горячую сковороду. Халуми – уникальный сыр: его можно жарить без кляра и практически без масла, он никогда не прилипнет к сковороде. Не беда, если слегка подгорит. Горчить он от этого все равно не будет.

◆ Замешиваем микс из листьев салата корн, мангольда и молодого шпината, рассыпаем на две просторные тарелки вместе с подсушенными на сковороде кедровыми орешками.

◆ Для заправки: смешиваем виноградное масло, бальзамик, лимонный сок и мед. Хорошо взбалтываем все, например, в стеклянной банке с плотной крышкой.

◆ Выкладываем на получившийся «газон» жареный сыр и щедро поливаем кисло-сладкой заправкой.

«Софи Лорен пришла!» – говорит мне друг в миланском ресторане. Ни одна вилка не остановила своей работы, ни одна голова не повернулась в ее сторону. Богиня, с безупречно прямой спиной, шла к дальнему столику. Так, словно вот-вот скажет: «Марчелло, как ты меня достал».

Трубочки «Калейдоскоп»



Из сулугуни с начинкой из тыквенного пюре и голубого сыра.

НАДО (на 2 порции):

Блинчики из сулугуни 4 шт.

Начинка:

Тыква 400 г

Растительное масло без запаха 1 ст. л.

Сыр блё д’овернь или другой голубой сыр 300 г

Кедровые орешки 3 ст. л.

Молотая паприка и дикая кинза по вкусу

ПОЕХАЛИ:

◆ Нарезаем тыкву тонкими ломтиками, забрасываем в сотейник с растительным маслом, каплей воды, закрываем крышкой и забываем на медленном огне на 5 минут.

◆ Утомленную тыкву приправляем молотой паприкой и в блендере превращаем в воздушный мусс.

◆ Намазываем блинчики из сулугуни тыквенной пастой, крошим голубой сыр и посыпаем кедровыми орешками.

◆ Сворачиваем блинчики в трубочки, сверху прямо над блюдом рвем листья дикой кинзы. Просто чтобы подчеркнуть – это дико вкусно.

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.