

18+

Алёна Долецкая
К столу!

Алёна Долецкая

К столу!

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68959737
К столу! / Алёна Долецкая: Аттикус; Москва; 2023
ISBN 978-5-389-22858-0

Аннотация

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 A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

«Омнибус»	10
Утро. 50 завтраков	17
Лично Я...	18
Про яйцо	21
Про масло	26
Про майонез	28
Про зелень	30
Про специи	32
Яйца	34
Золотой омлет	34
Смотри в оба	37
Завтрак Барона Мюнхаузена	40
Мексиканское утро	42
Омлет «Чу-чу-чу»	45
Яичница «Бородино»	48
Бутерброды	55
Красное и черное	55
Гренки «Разврат»	58
Тосты с сюрпризом	61
Бутерброд «На Патриках»	64
Ab ovo	67
Армянский сэндвич	70
Трамеццини с семгой	73

Каши	76
God Save the Queen	76
Каша «Русская душою»	82
Солнечный круг	85
Завтрак с Мерил Стрип	88
Ленивое ризотто	91
Салаты	94
Waldorf salad	94
Сам ты рыжий!	97
Салат «Белая гвардия»	100
Завтрак с Галиной Волчек	103
Завтрак с Жаклин Кеннеди	106
Быстрые лодочки	109
Дружба народов	112
Сыры	115
Бонджорно, гамарджоба	116
Мчади «Не горюй!»	119
Завтрак с Софи Лорен	122
Трубочки «Калейдоскоп»	125
Конец ознакомительного фрагмента.	127

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? Пролистывая с редактором каждую стра-

ницу 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, нежели.

◆ 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.



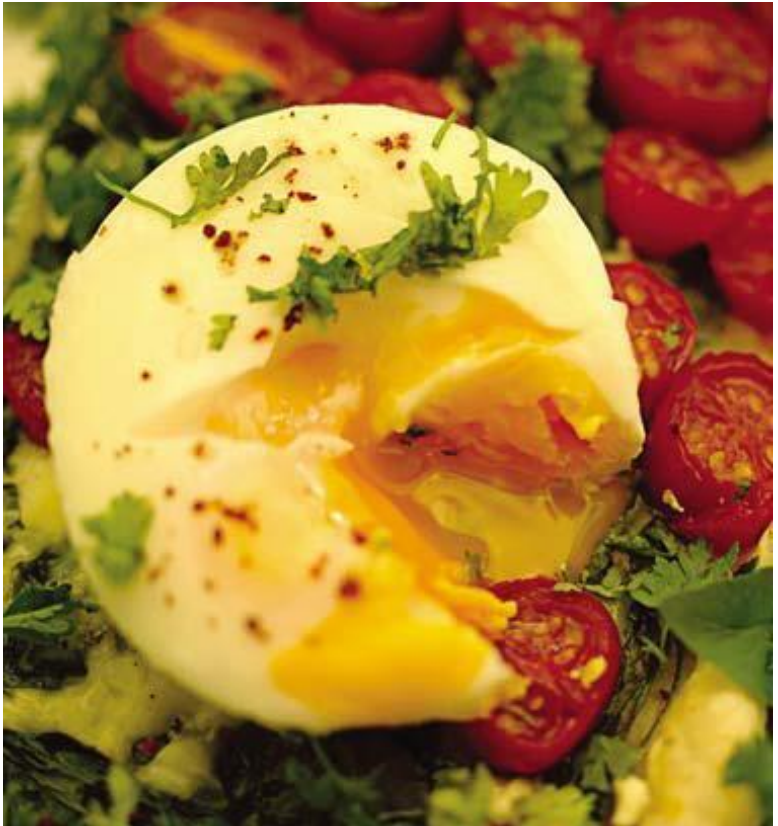
Хлеб и яйцо – это начало начал, поэтому с них так хорошо начинать день. Я вот очень люблю яйца пашот. Их вообще все любят. Яйцо в своем первоизданном виде: гладкий, упругий белок, а в нем янтарный желток так и норовит вытечь густым ароматным бальзамом. Придумали, ясный пе-

рец, французы (rosché – дословно «засунутый в карман»).



Но чаще я балуюсь яйцом полупашот, потому что класси-

ческий способ выпукания 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, васоби 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 вспени-

лись.

▶ 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 феноменально-го 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 подружки, одной из самых знаменитых женщин-шефов мира, испанской, вернее валенсианской, звезды Марии Хосе Сан-Роман. У нее на запястье 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, про-

кальваем 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 чабаттой.

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 кожу 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, посыпаем 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 филадельфия 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 полбеда. Еще он любил тосты. Надевает 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, схо-

дила 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 напрямиком к служителю музея и на сносном 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 душою»



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 хую. 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)*:

Пшенная 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 пшенную: 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 pekan, 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 впи-ваюсь 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 фурм д'амбер.

НАДО *(на 2 порции)*:

Тыква 400 г

Дикая кинза 1 большой пучок

Цицмат 1 большой пучок

Сыр фурм 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. Хорошенько перемешиваем все ингредиенты.

▶ Делим авокадо на половинки, удаляем косточки. Чтобы авокадо не качалось 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 малиново-

го (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. Макаать гренки в салатный соус не возбраняется – никто еще не удержался от соблазна.

Сыры



Бонджорно, гамарджоба



Жареный сулугуни 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, ходила 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 сулугуни 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 сырныe 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, бальза-

мик, 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.