

ИННА
МЕТЕЛЬСКАЯ-
ШЕРЕМЕТЬЕВА

ЖУЛИНАРНАВЪ



КНИГА

ОПТИМИСТКИ

ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ



ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ

ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО

ВКУСНО!



Есть. Читать. Любить

Инна Метельская-Шереметьева

**Кулинарная книга
оптимистки. Домашние
рецепты и вкусные истории**

«ЭКСМО»

2016

УДК 641.55
ББК 36.997

Метельская-Шереметьева И.

Кулинарная книга оптимистки. Домашние рецепты и вкусные истории / И. Метельская-Шереметьева — «Эксмо», 2016 — (Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-699-89909-8

Среди множества авторских кулинарных книг эта стоит особняком, потому что она на них ничуть не похожа! А еще вы совершенно точно, начав ее читать (не удивляйтесь – это именно книга для чтения в первую очередь), не сможете оторваться. И гарантированно нагуляете себе аппетит, потому что Инна Метельская-Шереметьева не просто великолепно готовит и с бесшабашным азартом пишет рецепты, но и умеет невероятно интересно рассказывать околокулинарные истории, которые то и дело заставляют улыбаться, когда, например, читаешь о безоблачном советском детстве или о курьезных случаях, происходивших с писательницей по всему миру.

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89909-8

© Метельская-Шереметьева И., 2016

© Эксмо, 2016

Содержание

Вступление	5
Русская кухня	7
Селедочка	8
Жареная картошка	10
Постный царский салат	12
Щи томленные	13
Супчик куриный, да с потрошками	15
«Царские» котлеты	16
Крученики из телячьей ноги	17
Макароны по-шалапински	19
Пирог-затируха	20
Хлебенное	22
Моченые яблоки	23
Украинская кухня	24
Саламур	25
Запорожский борщ «прет-а-порте»	26
Пасуля заправляна	28
Капустняк	30
Затируха, или Зяма	31
Ботвинья с рыбой	33
Ленивые вареники	34
Галушки	35
Крымский плов с мидиями	36
Шахтерская каша	38
Жаренка из синеньких (из баклажанов)	39
Интеллигентское соте	40
Пельмени с тыквой	41
Пироги под водочку	42
Пирожки-скоропечка	43
Аджика бабы Дуси	44
«Десяточка»	45
«Огонек»	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47



Инна Метельская-Шереметьева Кулинарная книга оптимистки: домашние рецепты и вкусные истории

Вступление

Однажды, давным-давно, почти полвека назад, моя мама, бабушки и бабушкины подружки затеяли жаркий спор. Спорили они о том, нужно ли и можно ли мне, в ту пору детсадовке, крутиться у них под ногами на кухне, помогать по мере сил, проявлять интерес к «домостроевским заморочкам», как выразилась бабушка Аня. И со всей строгостью обкомовского босса она вынесла вердикт: «Нельзя категорически!» С тех самых пор КУХНЯ стала для меня тем самым запретным плодом, Островом Сокровищ, терра инкогнита, куда вход был категорически заказан, но куда постоянно манили и невероятные запахи, и веселые оранжево-синие огоньки зажженных конфорок, и постукивание пестика о дно ступки, и деревянный гулкий бубен катающейся по столешнице скалки. Кухня у нас была просторная, в доме сталинского ампира, окна выходили на широкий Ленинский проспект, заросший пирамидальными тополями. Мне тогда казалось, что все люди, спешащие по проспекту, должны обязательно притормаживать у распахнутых окон нашей кухни, удивляясь благоуханию ванили и корицы на румяном яблочном пироге, или аромату томленых шей, или пронзительному и очень свежему запаху молодых огурчиков с редиской и зеленым лучком, которые бабуля непременно готовила в первые июньские денечки. Тополиный пух залетал в окна, а я хохотала, наблюдая, как бабушка, напоминающая мне Домомучительницу из мультика про Малыша и Карлсона, ловит эти пушинки моим сачком для бабочек...



А потом пришел черед чтения дефицитных (и тоже запретных) Мопассана, Стендаля, Дюма... Возникло желание почитать и бабулины дневники. Там, наряду с письмами от деда, какими-то абсолютно не коммунистическими, а, скорее, буржуазными стихами и новеллами, сочиненными самой бабушкой, хранилась тысяча рецептов. И хотя на кухню в ту пору заходить я уже могла, манящей и таинственной она быть не перестала... Еще бы! Угощать одноклассников на таинственных «суаре» взбитыми сливками с пенкой от свежего клубничного варенья, готовить им фрикадельки фламбе, стащив в серванте дорожный коньяк и чуть не устроив пожар... О, это было весело и чертовски романтично! К тому же об этом можно было писать забавные истории, чуть-чуть приукрашенные, но высоко оцененные подружками.

Потом писательство стало профессией, позвало за собой в путешествия по всему миру... А КУХНЯ так и осталась навсегда любимым хобби. Как, впрочем, и собирание рецептов в старую тетрадь. Ведь во всем мире есть точно такие же бабушки и, главное, точно такие же девочки – теперь уже чаще взрослые тетеньки, – которые обожают вкусные запахи, пышность бабулиных рук и пирогов и всегда с радостью делятся лучшими рецептами – рецептами нашего детства!

Русская кухня

Дорогие друзья!

Очень трудно порой отделить зерна от плевел, рассортировать знания об истории, культуре, традициях. Мы все родом из детства, и поэтому самый большой раздел моей книги так и будет называться: «Советская кухня», а в отдельные национальные разделы я буду заносить только те блюда, в происхождении которых уверена на сто процентов. Почти каждый рецепт – это еще и небольшая история из жизни. Вы уж не сердитесь, что поэтому в книге не будет классической и привычной схемы: ингредиенты и способ приготовления...

Я писала ее для друзей – для вас!

Селедочка

Когда вам колют антибиотики (и даже когда вам их не колют), живой, животрепещущий русский организм ищет компенсацию: от стрессов, от нервов, от усталости, от задолбанности...

И такой универсальный антидепрессант есть. Он называется «селедочка бочковая»!

Только не вздумайте финтить и покупать филе!

Вы лишите себя всех горних смыслов!

И в прямом, и в переносном смысле!

Вы должны прямо сейчас отправиться в ближайший продмаг и купить там крупную бочковую сельдину и пару головок красного лука. А потом вы с этим богатством вернетесь домой и приступите к священнодействию...

Как писал Гиппократ, запах соленой сельди целебен сам по себе, ибо он есть средоточие сладострастия, мужских и женских ароматов в их единении, есть аромат греха, сладости деторождения и горечи скоротечности жизни одновременно!

Вот потому я почти никогда не покупаю разделанную сельдь.

И вы не покупайте.

Пусть это станет для вас новой эротикой.

Бережно донесите вашу селедку до дома, подготовьте газету, большой пакет, чтоб сок не протек на стол, острый нож и приступайте!

Сначала отсекаем голову и хвостовой плавник. Потом нежно вспарываем брюшко и достаем внутренности. Если ваша селедка «девочка», вы станете обладателем пары долей мелкой вкусной икры, если «мальчик» – пары молок. Отделите их от внутренностей, добудьте из холодильника кусочек сливочного масла и хорошенько натрите им икру или молоки. Пусть они нежные пока в сторонке.

Теперь тщательно выскоблите внутренности, до белой кожицы. Тело упругой рыбы становится податливым и чистым...

Вот уже сейчас вы должны начать ощущать запах оргазма и космоса, ваши пальцы задрожат, а вы сами превратитесь в тугую струну...

Крепитесь!

Вам еще нужно сделать надрез вдоль спинки и продублировать его, раздвигая плоть, нежное мясо своим пальцем...

Теперь дело за малым.

Подковырнув острием ножа тоненькую пленку кожицы у хвоста, вы нежно и бережно, продвигая палец к голове рыбы, снимете кожу сначала с одной стороны рыбы, потом со второй.

И вот перед вами два ароматных розовато-серых филе, которое вы мужественно и резко отделяете от хребта. А потом останется только, почти играючи, удалить мелкие косточки-перышки, выдергивая их из селедки, как любовник выдергивает солому из волос любимой, заночевавшей с ним на сеновале...

Далее нужно будет нарезать сельдь брусочками и смешать ее с нарезанными же молоками или икрой.

Но для завершения акта вам нужно еще очистить красный салатный лук, нашинковать его тонкими кольцами и решительно сжать в кулаке до появления слезы, сока, капли... Все это вы красиво разбрасываете на селедке и сбрызгиваете струйкой растительного масла.

Если ваша дражайшая половина скажет, что селедка и картошка – не самое эротичное блюдо на свете... дайте ей понюхать вашу руку. По Гиппократу, это эссенция любви.



Ну, и напоследок.

Хотите снимать кожу с головы – на здоровье. Я снимаю с попочки. Очень аккуратно и нежно. Мне хочется ощущать неподатливость мякоти. Я ведь не чищу селедку на продажу. Я ее просто люблю.

Жареная картошка

Мы уже вместе с вами освоили, ощутили, постигли эротизм разделывания обычной, но трепетно-нежно-малосольной селедочки. Сейчас я хочу поделиться с вами секретом второго компонента этой пищевой вакханалии – жареной картошечки. Так жарили картошку моя бабуля Аня (партайгеноссе областного масштаба, трижды замужем, все три мужа погибли в горнилах репрессий и войн) и ее подруга великая Фаина Раневская (обожаемая миллионами и одинокая, как Арктика). Так жарю картошку и я. И еще не было человека, который бы сказал, что ел жаренку вкуснее.

Итак, ода жареной картошке.

Самое первое, уясненное еще с детства, – это то, что основной интригой столь нехитрого блюда должны быть обязательные, но максимально простые компоненты – животный жир (смалец, сало), молочный жир (сливочное масло) и растительный жир (ароматное подсолнечное). Кроме того – картошка и крупная, кристалликами, соль.

Первым делом мы готовим к священнодействию картофель. Моем, чистим... Он у нас сегодня – невеста. Вымытые и очищенные клубни (не берите много, а столько, чтобы в сковороде был и воздух тоже) режем без доски, над полотенцем, на весу дольками. Клубень пополам – и дальше нарезаем, насекаем, истончаем и готовим к процессу. Принципиально важно, чтобы присутствовали только картошка, ваша трепетная длань и острый ножик. Никаких брусочков и соломок, никаких разделочных досок! Только нежные лепестки, микронно различающиеся по толщине, величине, правильности...

Как только вы накрошите на весу всю картошечку, тщательно укутайте ее хозяйственным полотенцем, которое вберет лишний сок, а заодно очистится от предыдущих пятен.

Теперь самый важный акт – соединение трех стихий!

Нарезаете тонкими пластинками сало и выкладываете его на еще прохладную сковороду. Включаете огонь на максимум. Следите, как пластины истончаются, рыдают, отдавая весь свой нутряной сок, превращаются в стержовые прожженные шкварки. Безжалостно убираете шкварки и добавляете в сковороду кусок сливочного масла размером со спичечный коробок и пару ложек растительного. Температура смальца всегда выше температуры любого иного жира, поэтому он взбодрит два других компонента, разогреет их, а заодно и лоно сковороды, подготовив к приему картофельных лепестков.

Вот и выкладываете их незамедлительно!

И отходите в сторону. Ничего не трогайте, не перемешивайте, не солите, не мельтешите, не накрывайте крышками!

Подождите минут пять.

Теперь очень нежно, но решительно просовывайте под картофельный слой длинный широкий нож или лопатку и переворачивайте обалдевший, порозовевший, смущенно-спекшийся картофель.

По кухне пронеслась первая волна запаха!

Ее появление свидетельствует о том, что картошка истомилась по соли. Берите самую крупную, и щедрой щепотью посыпайте запекшийся слой.

Картошечка заплачет...

Подождите еще минут пять-семь, уменьшите огонь и решите, кто вы сегодня, – кормилица мужчины или добрая мамка из детства.

В первом случае вы вливаете в сковороду пару столовых ложек воды, мгновенно накрываете картошку крышкой и уменьшаете огонь. Финальным, третьим перемешиванием и пом-

пезно открытой крышкой для проветривания истомившейся картошечки вы завершите процесс.

Никакого лука! Никакого чеснока! Это отдельные блюда и отдельные запахи!

Исключение может быть только одно – если вы вдруг решите поиграть в ролевую игру «мамаша Кураж и ее дети». Тогда вы, после того как потомите картошку с водой, вобьете в сковороду два-три яйца, увеличите огонь и быстро-быстро перемешаете вашу жаренку. Яйца бодро окрасят все в цыплячий цвет и схватятся упругими пружинками. Запах пойдет такой, что хоть ложкой его ешь и промокай слезу памяти салфеткой. А картошка приобретет тот самый вкус детства, который прошит генетически в поколениях россиян и особенно СССРовцев. Почему – не знаю.

Но за правдивость и за текущие слюнки – ручаюсь!

Постный царский салат

ТАЙНАЯ МОЛИТВА ПЕРЕД ВКУШЕНИЕМ ПИЩИ ДЛЯ НЕУМЕРЕННЫХ В ПИТАНИИ (молитва для похудения)

«Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных и телесных для служения Тебе, Господи, в немногий остаток моей жизни на Земле».

(Это, кстати, мне в монастыре подсказали, так что все на полном серьезе!)

Чтобы развить тему монастырских трапез, предлагаю простой рецепт, которым со мной поделились монахини Стародевичьего монастыря в то благословенное время, когда мы, по иронии судьбы, занимали в том монастыре офис. Было такое дело... Москомимущество вернуло московскому Стародевичьему монастырю его территорию, оставив за собой четырехэтажное административное здание в ее центре, точнее, всего два его этажа. Когда-то в этом здании была школа, которую закончили Н.Н. Дроздов и моя мамуля.

Но вот, собственно, и рецепт.

Постный царский салат.

Нам понадобятся две-три картофелины, столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, треть стакана гранатового сока, один-два-три зубчика чеснока, измельченная зелень петрушки или укропа, репчатый или зеленый лук.

Картофель, сваренный в мундире и охлажденный, очистить, нарезать кубиками, уложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью. Для соуса измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук и гранатовый сок, все тщательно перемешать.

Салат получается совершенно необычным на вкус. Поверьте, я в этом деле дока. А тут даже не могу сказать, какие именно вкусовые рецепторы он возбуждает. Чем-то неуловимо напоминает одновременно и восточную, тайскую кухню, насыщенную кислой сладостью, и нашу, посконную, российскую, пардон, «винегретную».

Слюноотделение гарантируется. И если приготовить с запасом, то одной порцией никак не обойдешься. Проверено горьким опытом. Подсчитаешь потом, сколько ты картошки умял, и ужаснешься...

Аминь!

Щи томленные

А расскажу-ка я вам с утра воскресного, как готовила моя прабабушка щи томленные. Только, чур, не ругаться, не говорить, что это рецепт неправильный, не энциклопедический, так сказать. У Марии Васильевны Метельской русской печи в доме не было, хотя она и рассказывала, что правильные томленные щи получают только в печке. Но она обходилась обычным казанком для плова и газовой плитой. Так поступаю и я. А вот рецепт многих удивит. Но если вы это блюдо отведаете да угостите домашних, вы перестанете считать щи «капустным супом». Особенно мясные, праздничные.

Итак, смазываете казан топленным маслом, выкладываете на дно слой рубленой капусты. Сверху на капусту мясо кусками: говядину, свинину, телятину – не важно. Я обычно беру то, что есть в холодильнике, хотя с говядиной и возни, и времени больше. Сверху мяса кладете слой лука, нашинкованного кольцами, потом слой картошки и тертой моркови. Не знаю, как там было в XIX веке, но в конце XX баба Маня клала сверху морковки еще и мелко нарезанные помидорчики, один сладкий перец, потом много рубленой петрушки и накрывала все это великолепие двумя-тремя листьями капустными. Слои пересыпаете по вкусу крупной солью и молотым перцем. Можете воткнуть пару листочков лаврушки.

Теперь вы этот холодный казан ставите на медленный огонь, не доливая воды (хотя, если капуста совсем «железная», можете плеснуть пару столовых ложек). Через какое-то время овощи пустят сок и щи начнут томиться. Не мешайте им, пусть побулькивают. Если чувствуете, что сока маловато, добавляйте водичку, но понемногу, буквально по ложке. Готовность щей определяется предельно просто: через какое-то время вы увидите, что верхние капустные листья почти растворились, превратились в тонкую нежную пленку. Это самое оно!



Теперь осталось всего ничего. На сковородке прокаливаете со сливочным маслом столовую ложку муки до специфического аромата и золотистого цвета, постепенно разбавляете жарку водой до получения жидкого соуса. Этот соус вы вливаете в казан, все тщательно перемешиваете (первый раз за все время!) и разбавляете кипятком до той консистенции щей, которую любят в вашей семье – кто погуще, кто пожиже. Досолите, если покажется, что соли маловато. Доводите до кипения и оставляете на плите для остывания к трапезе.

«Первоходку» – щи с плиты – подают обычно ближе к вечеру.

А вот суточные щи, которые вы будете есть на следующий день, заменят полноценный обед.

Расчет продуктов прост: на казан я беру продуктов столько, чтобы у меня капустный, картофельный и мясной слои были примерно в три пальца толщиной, а луковый и морковный – по пальцу. Остальное – как пойдет.

Супчик куриный, да с потрошками

Если вы рискнете однажды купить в супермаркете не совсем привычные для ежедневной кулинарии продукты, а именно: куриные пупочки, куриные сердечки, куриную или индюшачью печень, то я расскажу вам, как потом почти на полгода обеспечить себя легкими «детскими» супчиками, удивительно нежными, питательными, вкусными и ароматными. Ой, совсем забыла! Вам придется постараться и отыскать еще один дешевый продукт: гречневую сечку.

Итак.

Купив три лотка этих субпродуктов (потрошков), я обычно беру три-четыре полиэтиленовых пакета и равномерно распределяю по ним смесь потрошков. Первую часть мы будем готовить уже сейчас, а остальные пакетики отправятся в морозилку. Мы их будем использовать по мере того, как начнем скучать по любимому супу товарища Жеглова из фильма «Место встречи изменить нельзя».

Потроха моем, складываем в небольшую кастрюльку, заливаем холодной водой, присаливаем и ставим на огонь. Как только вода закипит, снимем пену, добавим половинку мелко нарезанной луковицы и небольшой кусочек сливочного масла. Пусть булькает напевно на небольшом огне.

Осталось самое простое. Взять полстакана (можно чуть больше) сечки, промыть ее и минут через тридцать отправить в бульон вместе с листочком лаврушки и парой горошин душистого перца.

И завершающий аккорд – яично-петрушечно-укропная заправка.

Я беру, как правило, три яйца, отделяю желтки и смешиваю их с доброй горстью мелко нарубленной зелени. Как только сечка станет мягкой, а супчик начнет сыто бухтеть, вливаем заправку, доводим до кипения и выключаем. Через пятнадцать минут «супчик заветный, да с потрошками» можно подавать к столу.

Но у нас остались белки!

Когда Сережка был маленький, я нашла способ дополнительного украшения супа и вприхивания в дитюсю лишних витаминов.

Нарежьте один сладкий перец кольцами толщиной примерно по полсантиметра, выложите их на разогретую сковороду с растительным маслом, белки слегка взбейте, посолите и ложкой выложите в середину каждого перечного кружка. Получаются симпатичные «сердечки-яишенки». По договоренности с сыном я эти сердечки ему проприхивала вместе с супом вместо хлеба. Суп хоть и легкий, но сытный, поэтому можно было ребенка хлебом не насилловать. А вот витамины и белок никогда лишними не будут.

В общем, попробуйте!

Это необычное сочетание, но проверенное десятилетиями. Очень просто и необыкновенно вкусно!

«Царские» котлеты

Наверное, году в двухтысячном наша редакция снимала офис в Старозачатьевском женском монастыре. Там все было так «весело» устроено, что одно из зданий монастыря делили между собой «божьи невесты» и какой-то московский НИИ. Сестры обитали на первых двух этажах, на просторном третьем «дежурила» пара сотрудников института (остальные работали где-то в другом месте), а четвертый этаж сдавали нам. Мой кабинет выходил аккурат на главные ворота, поэтому я всегда улыбалась, глядя, как прихожане поднимают лицо к моему окну и крестятся. Приятное такое чувство, знаете ли...

Мы бы работали там и дальше, если бы не постоянные визиты матушки-настоятельницы. Я даже не представляла раньше, сколько в году церковных праздников. А в праздник работать грех. Поэтому, завидев матушку на нашем этаже, я уже знала, что услышу: «Любезные братья и сестры! Завтра великий день. А в праздник работать грешно, поэтому не обессудьте, дверь будет заперта...» Понимая, что наш бизнес лопнет от обилия «великих дней», матушка пыталась подсластить пилюлю, угощая всякими монастырскими кушаньями. Желудки наши радовались, но сдача журнала в срок все время велась в режиме аврала.

Любимым угощением были рыбные котлеты, которые, оказывается, можно есть почти всегда, даже в посты. Называли эти котлетки «царскими», и я долго не могла понять, почему у меня они не получаются такими же – нежными, ароматными, с хрустящей корочкой. К тому же я знала, что монашки не избалованы дорогой рыбой. Готовят из всего подряд. Наконец я выведала рецепт! Это были котлеты из... вареной рыбки. Настоятельно рекомендую.

Итак.

Отвариваете примерно килограмм филе любой рыбы. Или просто килограмм рыбы, потом разберете на филе. Варите с лавровым листочком и душистым перцем в подсоленной воде. Готовую рыбку прокручиваете в мясорубке или измельчаете в блендере, добавляете два яйца, горсть тертого сыра, ломоть белого хлеба, размоченного в молоке, солите, перчите, хорошо перемешиваете и обжариваете, обваляв в сухарях, на растительном масле.

В чем тут фокус? Во-первых, вы жарите их очень быстро и на довольно сильном огне, поэтому румяная золотистая корочка вам обеспечена. Во-вторых, рыба уже сварена, поэтому не нужно опасаться, что котлеты останутся полусырыми внутри. В-третьих, вне зависимости от того, насколько ароматна была рыбка изначально, весь дурной дух исчезнет во время варки, а вы получите воздушные благородные котлеты, и можете честно соврать, что это чуть ли не осетрина. Каюсь, врала. И никто ни разу не заподозрил подвоха!

Крученики из телячьей ноги

Вчера на съемках программы «Рецепты нашего детства» стол ломился от вкуснейших блюд моих друзей, блюд, которые «Бог послал» и которые, естественно, по окончании съемочного процесса были до последней крошки «продегустированы». А послал нам Бог совершенно фантастический, плотный и ароматный «мужской» салат под водочку из грибной жаренки, курочки, специй и лука; запеченную в духовке курицу, фаршированную блинами, в свою очередь фаршированными грибами, мясом и травами; блинные рулеты с начинкой из малосольной сельди, соусом из антоновских яблок и зеленого лука; «секретную» шуку по-королевски, фаршированную ароматными летними овощами (сладким перцем, морковью, луком, свежим зеленым горошком и травами); марьянские пироги со сладкой гречкой, кекс для поста с изюмом и орехами; фирменные голубцы и фаршированный перец под соусом из сливок и базилика, тушеные в одном чугушке; фирменные колдуны с цыпленком и «морской курицей»; и торты, торты, торты...

Ну а я, пользуясь случаем, подслушала от нашего главного оператора (старейшего телеоператора России Евгения Владимировича Павлова, купеческого внука и потрясающего рассказчика) еще один «рецепт детства», который его семья знает и хранит уже более ста лет. Готовить пока не пробовала, но всеми фибрами души ощущаю, что это БОМБА!



Скорее-скорее делюсь.

«Бабушка моя покупала на рынке телячью ногу, нарезала ее тонкими и длинными пластами размером с ладонь землекопа. Мясо приперчивалось, солилось и мялось руками, но не отбивалось! Каждый кусок обжаривался на топленном масле с двух сторон. Пару минут, не больше, на сильном-сильном огне. Потом в каждый кусок закладывался особый фарш. Секретный. А состоял он из толченых в ступке грецких орехов, меда, рубленых петрушки и кинзы. Затем бабушка сворачивала из кусков телячьей ноги рулеты, перевязывала их суровой ниткой, укладывала в казанок, выливая на них сверху бутылку каберне и тушила минут сорок до полной мягкости и исчезновения винного духа. Вкус был – изумительный. Язык можно было проглотить пять раз! Такие купеческие крученики бабуля готовила по большим праздникам – ко дню своего и дедова Ангела да ко дням рождения внуков. Мы ждали этого угощения больше любых

подарков. В советские времена такое блюдо готовили реже, а сейчас, слава Богу, моя супруга снова радуется кручениками уже моих внуков. Эх, красота-то какая, вкуснота...»

Так что теперь я знаю, чем удивить гостей на Новый год! Спасибо, дядя Женя!

Макаронны по-шаляпински

Помните бессмертную цитату: «А в тюрьме сейчас ужин... Макароны...»? Их, любезных, оказывается, уважали еще в царской Руси.

Ладно, особо вводить вас в заблуждение не буду, просто честно признаюсь, что подсмотрела этот рецепт лет пятнадцать назад в передаче «СМАК», которую вел нынешний опальный политмузыкант.

Подсмотреть-то подсмотрела, но все перепутала. Поэтому у меня получились макароны не «по-шаляпински», а «по-шереметьевски».

С тех пор так и готовим. Вкуснота необыкновенная, и, что особенно ценно, даже в остывшем виде. Обычно я все убираю в холодильник, а тут даже не волнуюсь, оставляю сковороду на плите, все равно домашние до вечера сметут – горячими, теплыми, остывшими...

Итак.

Отвариваем пачку макарон – 500 граммов любых, кроме спагетти, с ними несподручно.

На сковороде на сливочном масле обжариваем пару нарезанных абы как луковиц, примерно 300 граммов измельченных грибов, чаще всего шампиньонов, ибо с остальными у меня не густо. Хотя, правды ради, – с лисичками блюдо не в пример забористей и сногшибательней.

Когда лук и грибы зарумянятся, добавляем 300 граммов любой колбасы, нарезанной соломкой. По опыту, лучше полукопченой, с акцентным запахом.

Теперь то, что я перепутала и чего нет в классике.

К грибам, луку и колбасе я добавила столовую ложку томатной пасты. Зачем я это сделала, не спрашивайте. Не отвечу. Но впоследствии пробовала готовить без томата – не то! Так что интуиция не подвела.

После томата, который придал веселую розовость нашей жаренке, в сковороду высыпает отварные макарошки, перемешиваем, льем чуток водички и даем побулькать всей красоте еще минуты две.

После этого зовем всех к столу. Кто не успел, тот ходит и глотает слюнки.

Да, чуть не забыла! Солим и перчим все, конечно, по вкусу.

Если поищите в интернете классический рецепт, то там еще будет сыр. Не кладите! Он превращает блюдо в пиццу. Честное-пречестное слово!

Пирог-затируха

Наскучила повседневная еда? Тогда к плите! Радовать себя и подвигать близких на комплименты и подвиги во имя... во имя вас, разумеется!

Готовим затируху, на аромат которой сбегутся все друзья, соседи и даже враги. Сейчас лето, поэтому затируха – нежная, бабушкина, безыскусная, допотопная и невозможно соблазнительно ароматная – у нас будет исключительно летняя, но когда вы насобачитесь, то импровизировать начнете уже без меня и будете всегда поражать гостей, своих потенциальных женихов или потенциальных женихов своих дочек (а возможно, и не дочек, а зятьев и их родичей).

Итак, что нам будет нужно: два стакана муки, стакан сахара, пачка масла, одно яйцо, стакан с горкой ягод (у меня малина), чуток соды, капля уксуса и вода.

Такой простой набор, а вкус и аромат – божественные! Нежность – лебединая. Простота – архимедова.

Первым делом делим пачку масла пополам. Одну половину кладем на блюде на подоконник, к солнышку, чтоб растаяла. Когда увидим, что блюде наполнено янтарной жидкостью, поймем, что пора браться за пирог.

Растаявшее масло смешиваем с половиной стакана сахара, одним яйцом, содой, погашенной уксусом (или пакетиком разрыхлителя), и стаканом муки. Если тесто крутовато – вмешиваем пару столовых ложек воды.

Выкладываем тесто на сковороду или в форму, которую предварительно смазали маслом и устелили пекарской бумагой. Мои дорогие редакторши, у которых пекарской бумаги отродясь не было, берут обычные листы А4, мнут, распрямляют, промазывают маслом и кладут на сковороду. Теперь мы в это уютное гнездышко укладываем наше тесто, распределяя его руками так, чтобы получилась корзинка, то есть дно и невысокие бортики.

Дальше все просто: на дно этой корзинки высыпаем ягоды, разравниваем и присыпаем сахаром.

А дальше и просто, и интересно...

Достаем из холодильника вторую половинку пачки масла, засыпаем ее стаканом муки и половиной стакана сахара и начинаем все это жамкать руками до появления равномерных крошек. Они появятся, не бойтесь!

Этим крошечком засыпаем нашу корзинку с ягодами и отправляем в духовку, нагретую до 180 °С, минут на сорок.

Сумасшедший аромат, от которого, как от благовоний, попадали бы ниц все тибетские монахи на свете, даст вам знать, что пирог готов!

Самое смешное, что после того как вы освоите принцип, начнете делать этот пирог со всем подряд: с квашеной и сырой капустой, с яйцом, с картошкой, с рыбой, с вареной курицей и жареным мясом. При этом даже количество сахара менять практически не будете, разве что в начинку не станете добавлять сахар.



Хороших выходных!

Хлебенное

Если вы, как и я, увлекаетесь старорусской кухней, монастырскими рецептами и протчая, и протчая, то наверняка знакомы со многими ныне позабытыми названиями: ботвинья, плешиха, грачажник, хлебенное...

К огромному сожалению, даже в толковых словарях сегодня трудно найти правильное объяснение всем этим терминам. Теоретически понятно, что ботвинья – это похлебка (кстати, моя бабуля пречудесно готовила щи-ботвинью с жареной тюлькой), но что такое грачажник?

Зато в моей семье отлично знали, что такое хлебенное. И поэтому мне так удивительно читать современные рецепты подобных непеченых десертов, выдаваемых за некое ноу-хау XXI века, с обязательным уточнением «парижский десерт», «миланский десерт», «венское желе-шу» и т. п.

Все проще, други мои.

Хлебенное – оно и есть хлебенное. И известно на Руси аж с XVII века.

И в основе его – хлеб (то есть все его производные), фрукты (сухофрукты), выварка (либо вываренная яблочно-пектиновая субстанция, либо желе). А в скоромные дни еще и сметанка.

На праздники мы обычно готовили комбинированное хлебенное, а вы уж выбирайте, что вам больше понравится. Для приличного по размеру хлебенного нам понадобится примерно полкило крекеров или сухого печенья, фрукты (любые, можно из варенья) примерно в таком же количестве, сироп (из того же варенья), 300 граммов сметаны, стакан сахара, две столовые ложки желатина (пектина у меня в доме как-то не водится).

А дальше все предельно просто. Замачиваете в теплой водичке, в кружке желатин. Крошите в большой миске крекеры – руками или толкушкой, но не очень мелко. Режете произвольно фрукты, складывая их в другую миску. Если вы собираетесь использовать фрукты из варенья, то отцеживаете сироп через дуршлаг.

Когда желатин набухнет, доводите его на огне почти до кипения, но не кипятите! (Вот почему я сразу замачиваю его в металлической кружке – чтобы потом меньше мыть посуды.) Половину желатина вы выльете в горячий сироп от варенья – должно получиться в объеме примерно полтора стакана. Если сиропа маловато, добавьте к нему обычный кислый сок клюквы, выжатого апельсина и т. п. А вторую половину желатина вы выльете в сметану, растертую с сахаром.

А теперь быстро-быстро собирайте хлебенное.

Я беру обычную круглую салатницу, на дно выкладываю слой крекеров, проливаю сиропом, затем слой фруктов, проливаю сметанным кремом, опять слой крекеров, сироп, слой фруктов, сметанка... Верхний слой – сметана. Всю эту красоту в холодильник на пару-тройку часов, а перед подачей – салатницу в тазик с горячей водой на одну минуту, а затем переворачиваем на красивый поднос. И все! Роскошное хлебенное (оно же парижское, миланское и венское) готово... и вы в дамках! Режете, как обычный торт, и наслаждаетесь!

Мои дети любят хлебенное цветное – с клубникой, киви, мандаринами, шоколадным печеньем и пр. Мне больше нравится традиционное русское, где основа – яблоки, сметана, яблочный сок и печенье «Юбилейное».

Моченые яблоки

Рядышком со старым зданием нашего университета находился Донской монастырь. И я, когда приезжала на репетиции студенческого театра, очень любила бывать на Донском кладбище. Нет, родни у меня там не было, но любой приход туда напоминал визит в ушедшие эпохи... Там могилки русских купчих и дворянок украшались простыми надписями «Анастасия Калинова, урожденная Муромская, возлюбленная жена Клима Капитоновича Калинова, купца Первой гильдии, поставщика вареницы для Его Императорского двора, благодетеля третьей церковной школы на Пристихах, мать Его пятерых детей»... Понимаете? О женщине почти ничего, ибо она заМУЖЕМ...

Приметила мои визиты одна пожилая женщина, которая служила при монастыре. Кем? Не знаю. Я и сейчас не очень разбираюсь в церковной иерархии. Но я заметила, как она стала ждать моих визитов, как легко, ласточкой сухонькой неслась мне навстречу в своих развевающихся черных одеждах. Я приносила ей, вы не поверите, пакетики с жареной картошкой и мороженое «Ленинградское», ее любимое, а она угощала меня тем, что готовилось для служителей монастыря и монахов. Каюсь, но я совершенно не помню, как ее звали. Хотя множество рецептов, которыми она со мной делилась, живы и по сей день.

Самым вкусным были моченые яблоки.

Если вы мне доверитесь и сделаете так, как она меня научила, то уже через две недели получите колоссальное удовольствие, почти такое же, как в детстве.

Итак.

Нам понадобятся зрелые и не очень крупные яблоки (два килограмма), соль (столовая ложка), вода (три литра) и мед (200 граммов). Наши яблоки будут не просто мочеными, а мочеными в медовой воде.

Сначала приготовим заливку. Берем воду и растворяем в ней мед. Чтобы он разошелся, воду можно подогреть, но не кипятить, так как при этом мед потеряет свои ценные свойства. Затем кладем соль и хорошенько все перемешиваем. Чистые яблоки плотно укладываем в несколько рядов в кастрюлю. Укладывать нужно как можно плотнее. В старину яблоки мочили в огромных количествах и делали это в бочках и кадках, а потом хранили все в подвалах. А вы свою заготовку можете сделать в эмалированной кастрюле или в ведре.

Теперь заливаем яблоки холодным медовым раствором так, чтобы жидкость покрывала плоды. Сверху обычно кладут деревянный кружок, но если его нет, можно использовать обычную тарелку или эмалированную крышку, на которую нужно поставить гнет, например банку с водой. Оставим все при комнатной температуре, и наши яблоки начнут кваситься, как капуста. Через две-три недели они готовы, и тогда нашу кастрюлю следует убрать на холод.

Моченые яблоки могут храниться в течение всей зимы, они хороши и как гарнир ко второму блюду, и как десерт. Кроме того, они очень полезны.

Если вы любите добавлять в яблоки специи, то делайте это в самом конце квашения. Ибо, например, гвоздика замедляет процесс брожения, пытается убивать бактерии, и яблоки в результате не квасятся, а пропадают.

Украинская кухня

Все мы дети своей малой родины. Родившиеся в Сибири всегда будут уверены в том, что вкуснее квашеной морошки или сибирских пельменей ничего не найти. Мои белорусские друзья знают сто один способ приготовления картошки и очень гордятся этим, а я вот выросла на блюдах Южной Украины. И для меня это целый пласт не только истории, но и культуры нашей с вами общей большой родины, которая еще недавно называлась Советский Союз. Или даже еще короче – наше ДЕТСТВО!

Саламур

Когда надвигаются холода, очень актуальными становятся всякие натуральные продукты, насыщенные омегами и прочей бодрящей иммунитет полезностью. Самое беспроблемное блюдо в этом случае – малосольная красная рыба. Я никогда не покупаю ее в магазине готовой, потому что не очень верю в честность коммерсантов, увы...

Поэтому поступаем проще. Выбираем в супермаркете любую охлажденную красную рыбу (форель, лосось, семгу), филе или целикомую, и начинаем готовить сами. Для засолки нам потребуется еще четыре ингредиента: соль, сахар, черный перец и... полотенце!



Отрежьте от рыбины куски филе вместе с кожей (из отходов потом сварите легкий рыбный супец с картошкой, сливочным маслом, укропом и пшенкой). Филе промойте холодной водой и просушите полотенцем. Смешайте в пиале две столовые ложки соли, две столовые ложки сахара, чайную ложку молотого черного перца. Если рыбина огромная, пропорционально увеличьте количество соли и сахара. Не бойтесь переборщить! Рыба возьмет ровно столько, сколько надо. На использованное для протирания рыбы полотенце насыпьте немного смеси, положите кусок филе, присыпьте еще раз солью и сахаром, кладите следующий кусок и плотно заворачивайте в полотенце. После этого заверните ваш сверток в пищевую пленку и оставьте на несколько часов (четыре-шесть) при комнатной температуре, затем уберите в холодильник.

Через 12 часов ваша рыбка будет полностью готова. нарежьте пластинами и наслаждайтесь! Аромат, свежесть, вкус – божественные. И никаких тебе пищевых красителей и консервантов!

Запорожский борщ «прет-а-порте»

Это будет не только рецепт, а, скорее, еще и совет... Но если у вас есть пара свободных часов в выходные, то воспользуйтесь им, и зимой скажете спасибо.

Летом наступает самое время вкусных и недорогих бабушкиных овощей, не из теплиц, а с огородов. Поэтому если вы запасетесь парой килограммов свеклы, морковки, лука, сладкого перца и пятью килограммами помидоров плюс бутылкой растительного масла, то с помощью комбайна или простой механической терки вы всю эту красоту (кроме перца и помидоров) легко измельчите и обжарите. Затем добавьте нарезанный сладкий перец и протертые на мелкой терке помидоры. Посолите, поперчите, добавьте столовую ложку с горкой сахара, пару столовых ложек бальзамика, щедрюю горсть свежей зелени и потушите еще минут пять. А когда все это хорошо остынет, переложите за жарку в обычные полиэтиленовые пакеты, выпустите из них воздух, завяжите туго и уберите в морозилку. Поверьте, зимой ваш борщ сильно удивит вас ароматом! Это будет просто ЛЕТО какое-то, особенно в разгар трескучих морозов. Я терпеть не могу «пластмассовые» зимние овощи без запаха, без вкуса, поэтому хотя бы для пяти-десяти зимних борщей за жарку замораживаю летом. Можно и законсервировать. Но это же стерилизовать, банки надраивать... А тут – чих-пых и готово.

Но одну порцию за жарки я всегда оставляю для свежего «сегодняшнего» борща. Готовлю я его «странным» способом, соединяя две борщевые традиции – бабушки Лили и бабушки Ани. Ну, никогда не могла определить, чей борщ мне нравится больше, поэтому выбрала средний вариант.

Бульон я готовлю из смеси говядины и свинины. Это обязательно. Только тогда борщ начинает пахнуть борщом, а не столовой (московской или киевской, соответственно). Для меня это запах родного украинского Запорожья. В мясе желательно присутствие кости. А время, которое нужно для полного приготовления бульона, – минимум два часа. Только тогда он начинает раскрывать все свои ароматы. После закипания воды и удаления пены я бульон солю, довольно крепко, опускаю в него вымытую, но не очищенную луковицу прямо с шелухой и уменьшаю огонь.

Примерно через час в мой бульон отправляются нарезанные мелкой соломкой (терок для первой закладки я не признаю) одна свекла и одна морковка. И теперь я забываю о борще еще на час.

Точнее, не совсем забываю. В это время я чищу картофель (пять крупных клубней на пятилитровую кастрюлю), режу их и шинкую капусту, примерно половину небольшого кочана. (Небольшой, в моем понимании, это кочан, который я легко могу обхватить ладонями так, что пальцы будут касаться друг друга.)

По истечении двух часов я достаю луковицу и выбрасываю ее. Овощи в бульоне становятся полупрозрачными и бесцветными.

В это же время можно вытащить в отдельную миску и мясо, посолить его сверху и прикрыть тарелкой. На Украине хозяйкам некогда, они варят борщ на неделю, поэтому мясо вынимают, чтобы каждый раз, разогревая порцию мужу к ужину (да-да, там мужчины ужинают после работы, и борщом тоже), отрезать по куску.

Теперь я отправляю в бульон картофель и выжидаю еще двадцать минут, пока он сварится. И уже потом добавляю за жарку. Вместе с за жаркой в кастрюлю отправляются и веточки сухого укропа. А мы готовим финальную часть этой борщевой симфонии – крошим в ступку зелень, мелко режем крохотный кусочек старого сала и так же мелко рубим три-четыре зубчика чеснока. Все это мы будем растирать со щепоткой крупной соли пестиком. Кстати, старое сало – это сало, которое пролежало в холодильнике месяца четыре. Оно желтеет и приобретает сильный аромат, теряя вкус. То, что нужно для борща.

Как только картошка сварилась, отправляю к ней капусту и содержимое ступки. Даю закипеть, потом провариться еще три минутки, пробую, досаливаю, доперчиваю и выключаю. Накрываю теплым полотенцем и оставляю «попотеть» еще на часок.

Процесс варки настоящего борща трудоемкий и продолжительный. Поэтому традиционно на Украине хозяйки варят его ранним субботним утром, чтобы борщ настоялся к обеду. А самого пика вкусноты он достигает на следующий день. И, что парадоксально, с каждым следующим днем становится все вкуснее и вкуснее. Просто волшебство какое-то!

Пасуля заправяна

К огромному сожалению, старинный город Мукачево сегодня у всех на устах из-за кровавых перестрелок правосеков и милиции. А мне вспоминается Мукачево иное – еще советское (но ни разу не советское по сути), балагуристое, смешливое, хлебосольное. Украинскую речь там назвать «украинской» можно было с большой натяжкой. Лишь мое тренированное филологическое ухо позволяло выхватить в торопливой вязи бусинок-слов то русские, то украинские, то венгерские (похожие на французские), то румынские (похожие на молдавские), но чисто «мукачевские» реперные точки, по которым можно было догадаться о сути сказанного. Мукачевчане всегда шутили, что они – самый интернациональный город мира, который успел побывать в составе десятка государств, не покидая «родных стен».

Мы приехали туда, чтобы полюбоваться красотой природы Закарпатья, а влюбились в людей и в кухню...

Знаменитое кафе неподалеку от вокзала, я уж и название его не вспомню, радовало очень домашними запахами и веселыми официантами – дядькой Васылем и полногрудой Зиночкой.

– Ну шо вам на пе-е-е-рвое? – спрашивала Зиночка, утрируя нашу московскую речь. – Зупу овочеву помидорову чи пасулю заправяну?

Томатный суп мне тогда не очень нравился, поэтому мы всегда выбирали пасулю. После третьего визита я не удержалась и выпытала рецепт, теперь это наш любимый домашний супчик, который готовится очень быстро, насыщает, словно полноценный обед, и несказанно умиротворяет. Попробуйте приготовить его и вы, чтобы впредь при слове Мукачево вам представлялось не кровавое недоразумение нынешнего фашистского переворота, а красивейший и очень старый, радушный и веселый город.

Итак.

Пасуля – это фасоль на местном диалекте. А «заправяным» называют в Мукачево особый способ готовки любых блюд: со сметаной и мучной зажаркой.



Вам потребуется около половины килограмма разных копченостей – берите те, которые вы любите больше всего. Их нужно залить примерно литром воды и проварить на среднем огне, не присаливая, около получаса. Затем к копченостям вы добавите пять-шесть клубней картошки, нарезанной мелкими кубиками, и одновременно с ней банку консервированной фасоли в собственном соку вместе с жидкостью. Пусть все это кипит до мягкости картошки. Затем вливаете в суп 500 граммов сметаны, размешиваете и уменьшаете огонь.

На сковородке, на растительном масле обжариваете до золотого цвета две столовые ложки муки, доливаете чуть-чуть воды, чтобы получилась густая паста, и перекладываете эту пасту в

суп. И только теперь, пробуя, мы солим и перчим нашу пасулю! Собственно, на этом процесс варки закончен. Зина нам объяснила, что ни лаврушки, ни перца горошком, ни даже зелени или чеснока пасуля не требует. «Оно само по себе пахнет так, что можно ложку проковтнуть». И я это подтверждаю! СМАЧНОГО вам! И мира.

Капустняк

Сегодня я хочу вам рассказать очередную забавную историю очередного блюда, точнее супа, который волею судеб стал любимым в нашей семье.

Было это в 1970 году, когда меня, за два года до школы, решили отвести на перевоспитание в детский сад. Кадром я была тем еще: капризным, избалованным и сверхактивным (а что вы хотели – женское воспитание!).

Однако мое пребывание в саду «Ручеек» в первую же неделю было поставлено под угрозу срыва: я категорически отказывалась есть! То есть абсолютно. В саду так отчаянно пахло молоком и манкой, которые я терпеть не могла, что воспитатели и няни никакими коврижками не могли меня заманить к столу.

Мама и бабушка почти признали поражение, и, уводя меня – похудевшую, зареванную и дико голодную, просили потерпеть «ну, еще хотя бы денек».

И тут случилась пятница! И мамуля, которая пришла за мной в растрепанных чувствах, застала дивную картину: я, разомлевшая, розовощекая, сладко дрыхла прямо за маленьким столиком, в то время как группа уже играла на улице.

– Что, она наконец-то поела???

– И еще как! Три тарелки первого навернула!

Счастье было недолгим. В субботу и воскресенье я устроила очередную истерику с требованием накормить меня тем супом, который давали в саду. «Каким?» – просила рассказать бабушка. «Вкуууусным! Самым вкусным на планете!!!» – вопила я...

Мобильных тогда не было, домашних телефонов воспитателей тоже никто не знал, поэтому секрет загадочного блюда раскрылся только в понедельник. И это оказался КАПУСТНЯК. Хотите попробовать?

Тогда возьмите три литра воды, полкило свиных ребрышек или половинку курицы и сварите с луковицей ароматный бульон. Это займет минут сорок. Затем опустите в бульон штук пять картофелин и отварите их до мягкости. Достаньте мясо и картошку, а в бульон добавьте 300–400 граммов квашеной капусты, полстакана подсушенного или лучше обжаренного на сухой сковороде пшена и варите минут двадцать. За это время вы успеете нарезать мясо, поточь толкушкой картошку и вернуть их в суп, а также обжарить на сливочном масле одну тертую морковину, одну нарезанную луковицу, столовую ложку томатной пасты или неполный стакан томатного сока, добавив чайную ложечку сахарку. В конце жарки добавьте чуток воды и потушите зажарку. Теперь отправляйте ее, лавровый лист, нарезанный пучок укропа в суп и пробуйте на соль!

Минут через двадцать зовите домашних к столу, разливайте по тарелкам, добавляйте сметанку и пробуйте ЛЮБИМЫЙ капустняк моего сказочного и безоблачно мирного украинского детства.

Вы не будете разочарованы, клянусь!

Затируха, или Зяма

На свете не так много наших национальных первых блюд, которые были бы известны на весь мир. Ну, что мы можем вспомнить навскидку: борщ, щи, куриную лапшу, уху, гороховый суп, рассольник, окрошку? (Наших – имеется в виду украинско-русских, ибо я все равно еще долго не сумею нас разделить на правильных и неправильных, щирых и не щирых...)

Но есть еще пара-тройка, о которых я бы очень хотела вам рассказать, потому что и сама выросла на них, и детвору подсадила, и многих друзей.

О капустняке я уже писала.



Сегодня рискну предложить вам затируху, или зяму. Зная мое отношение к кухне, вы легко догадаетесь, что особо заморачиваться вам не придется. А своим подругам я по секрету порекомендую зяму как первейшее средство для супруга в период злостного похмелья. Собственно, моя двоюродная бабушка Ксена так и отхаживала нашего хулиганистого и охочего до всего горячительного и запретного деда Павла...

– Павло!

– Шо?

– Свыням дав?

– Иды к бису...

– Ну, то й зямы нэ будэ!

– Даю, даю уже... От же ж жинка! Нэ жинка – Чапай с кулэмэтом!

Пока дедушка готовил два тазика корма для кабанчика, бабушка Ксена легко управлялась с зямой.

Она брала примерно два литра воды, мелко крошила туда полкило свининки, пару луковиц, морковь, пару сладких перчин, пару зубчиков чеснока, корешок петрушки – собственно все, что росло в огороде. Естественно, все сырые овощи добавлялись, когда пена с бульона была снята. Мясо-овощная смесь медленно кипела около получаса.

А теперь самое главное. Пока бульон тихонько булькал, баба Ксена быстро взбивала в миске стакан сметаны, четыре яйца и две столовые ложки муки, превращая их в жидкое тесто.

Как только свининка становилась мягкой, в бульон тонкой струйкой вливалось жидкое «тесто». Все вместе кипело еще минуты три, а в самом конце, перед выключением огня, в зяму добавлялась (важно!) столовая ложка обычного уксуса, добрая щепоть черного перца и нарезанный укроп.

Все! Зяму можно было есть. И дед Павло ел! Ел, закатывая глаза, причмокивая и блаженно переводя дух... Если его вовремя не остановить, то мы, детвора, так бы и стояли вокруг

кастрюли, раздувая ноздри от немислимого аромата и глотая слюну. Но у бабули Ксены не забалуешь. И зямы хватало всем!

Ботвинья с рыбой

На самом деле, я очень стеснялась в Москве предлагать друзьям одно украинское блюдо, которое великолепно готовили все мои бабушки. Баба Лида называла его ботвиньей, а остальные бабули – окрошкой с рыбой. Только не пугайтесь. Если вы наберетесь смелости и приготовите, то потом в жару просто подсядете на этот супчик, который, окромя прочего, сильно полезен тем, кто худеет.

Итак, как это происходило у нас... Дед Петя или дедушка Павло шли на Днепр или на Каховское море и приносили домой все, что выловят. Как правило, это была какая-то мелкая рыбеха, но много. Рыба отваривалась и вынималась из бульона. Когда она чуть остывала, мякоть отделяли от костей и откладывали в сторону. Затем бабушки шли на рынок Анголенко (Лида) или на свой огород (все остальные) и приносили домой огромное количество зелени: ботвы свеклы, укропа, петрушки, молодого лука, базилика и прочего. Зелень промывалась и отправлялась в кипящий рыбный бульон буквально на пару минут (ее нужно не варить, а бланшировать). Потом она доставалась из кастрюли, бульон отдавался котам и собакам, а зелень мелко крошилась и оставлялась на разделочной доске – остывать.

Когда являлись мы, внучки, или соседи, или мамы-папы с работы, быстро резался свежий хрустящий огурчик, добавлялась горсть рубленой зелени, горсть рыбы и все это заливалось ледяным домашним белым квасом из холодильника. Солилось, перчилося, заправлялось сметаной...

При всей нелюбви к «первому», этот летний супчик я уминала по паре тарелок. Он удивительный! Восхитительный! Неповторимый! И очень полезный! Очень! Рискните! Не пожалееете!!! Как минимум, удивите домашних «окрошкой на рыбе».



Да, чуть не забыла! Черный хлебушек с солью и чесночком при подаче обязателен. А в праздник можно еще и раков к рыбе добавить.

Ленивые вареники

Прекрасный завтрак и ужин для ленивых. Искренне рекомендую.

Если у вас есть всего десять минут времени, а кормить домашних сосисками и бутербродами с утра надоело, то организуйте себе «праздник живота» в виде давно забытых маминих ленивых вареников. Для этого вам нужны одно яйцо, пачка творога, чуть меньше стакана муки, две столовые ложки сахара, щепотка соли и все-е-е-е-е!

Поставьте кастрюльку с подсоленной водой на огонь. Пусть пока закипает.

Быстро смешайте в миске все ингредиенты (получится липковатое плотное тесто), положите творожный шар на припудренный мукой стол, разделите на четыре части. Из каждой сформируйте колбаску, припудривая ее мукой.

Разрежьте колбаску на бочонки примерно с палец толщиной. Если кусочки будут липнуть к рукам, снова припудривайте мукой. Как только вода закипит, опускайте вареники. Через пять минут вынимайте шумовкой, добавляйте сливочное маслице и раскладывайте по тарелкам. Вот и все. Домашний кулинарный экспресс-шедевр готов и пахнет детством!

В тарелки можете добавить сметанку, йогурт, ягоды, варенье – все, что любите.

Есть еще одна хорошая новость: те вареники, которые остались несъеденными, не пропадут! Вечером разогрейте, обжарьте их на сковороде в сливочном маслице до золотистой корочки – они станут еще вкуснее.

Приятного аппетита!

Галушки

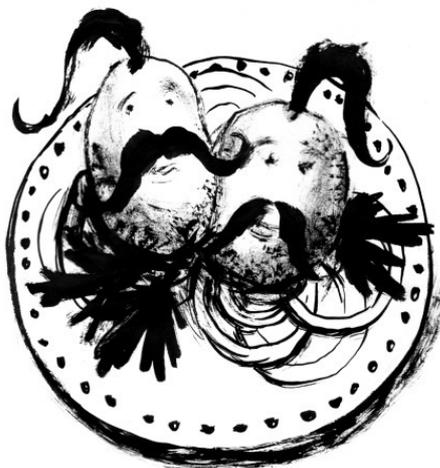
Мы уже с вами научились готовить ленивые вареники, а сегодня можем порадовать себя еще одним очень легким в приготовлении блюдом – украинскими галушками. Хоть оно и простецкое – то есть готовится тогда, когда готовить, собственно, не из чего, а покупать не на что, – но вкус у него просто королевский. Поверьте, когда наши бабушки варили галушки, они точно знали, что это и обалденно сытно, и вкусно, и всегда с пылу с жару...

А процесс изготовления займет у вас от силы минут десять.

Первым делом нарежьте и обжарьте на масле (берите любое, я обычно смешиваю сливочное и растительное) четыре луковицы.

Теперь отставьте «загоревший до бронзы» лук в сторону, влейте в отдельную посуду кефир, кислое (прокисшее) молоко, ряженку или какую-нибудь просроченную «Активию». Наверняка у каждого в холодильнике собираются подобные недопитые остатки. Кефира нам понадобится примерно стакана три. Посолите его (примерно половиной чайной ложки соли), взбодрите содой (тоже половиной чайной ложки), подсластите парой чайных ложек сахара и легко взбейте ложкой. Добавьте пару яиц. Можно одно, можно три, но не больше, иначе галушки будут жестковаты. А теперь всыпайте на глаз муку, помешивая тесто рукой. Оно должно у вас получиться не очень тугое, не как на вареники, а помягче.

Поставьте на огонь воду и, когда она закипит, слегка ее подсолите. Теперь есть два варианта формирования галушек. Можно набирать тесто ложкой, смачивая ее в холодной воде, и тут же опускать в кипяток, а можно делать, как я: набираю тесто в левый кулак, сдавливаю, и те излишки теста, которые начинают вылезать в кольцо между большим и указательным пальцем, просто сощипываю другой рукой.



Когда галушки всплывут в кипятке, а это происходит почти мгновенно, дайте им повариться минутки две-три-четыре (я же не знаю ваших кулаков и ложек) и, доставая их шумовкой, отправляйте галушки прямиком на сковороду, в лук. Смешайте их с лучком, прогрейте на сильном огне минуты две, посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Честное слово, родня вам будет очень признательна. А времени и денег такое блюдо потребует меньше, чем я это писала и чем съел мой интернет, пока я это писала.

Крымский плов с мидиями

Ну, раз теперь #крымнаш, то самое время вспомнить замечательное блюдо из нашего общего крымского, советского, сказочного черноморского детства. И неважно, приезжали ли мы на полуостров организованными пионерами в лагерь, отдыхали ли с родителями дикарями, но каждый, уверена, хоть раз в жизни пробовал это южное чудо, пахнущее прибоем и сладким летом... Его готовили на праздники в «Артеке», им угощали рыбаки, его с сомнением рассматривали наши подозрительные мамы, уточняя: «Это точно можно детям?» А еще его продавали на набережных, раскладывая на картонные кружочки. Ну, догадались, о чем я? Конечно, о знаменитом крымском плове из мидий.

Секрет его приготовления записала моя бабуля. Но, каюсь, в нашей тогдашней семье он не прижился. Из-за мамы. Уж очень она не любила всяческих «экспериментов» и очень боялась есть то, что не выросло в огороде, не паслось на лугу или не созрело на дереве. Что вы! Мы и днепровскую рыбу почти не покупали, ибо она могла «съесть в этом Днепре что угодно».

Но прошло время, я вырвалась в Москву, окунулась в студенчество и в самостоятельную жизнь, и однажды обнаружила на Даниловском рынке настоящие чищенные мидии, замороженные, правда. Вот тут-то и вспомнился мне знаменитый рецепт и незабываемый вкус. Делюсь его секретами с удовольствием!

Плов с мидиями не имеет ничего общего с нормальным пловом – это первое!

Второе: плов с мидиями любит исключительно сливочное масло! Увы, те, кто предпочитает обжарку на здоровом оливковом, не сумеют ощутить весь «букет» крымского деликатеса.

Третье: этот плов любит сахар и терпеть не может «толкотни» в кастрюле, поэтому готовится он исключительно частями.

Четвертое: плов из мидий допускает фантазию в пределах ваших вкусовых предпочтений, а значит, он у вас всегда будет удивительным, своим, фирменным и неповторимым.

Но для первого раза освоим классику. Нам нужны 500 граммов замороженных чищенных мидий, коробочка помидорок черри (с ними удобнее, однако можно взять и обычные), стакан риса (я люблю «жасмин», но это дело вкуса), один крупный сладкий перец, одна морковь, одна крупная красная или белая салатная луковица, три зубчика чеснока, примерно полпачки сливочного масла, соль, перец, куркума и барбарис (если найдете). Перечисляла я долго, но готовить вы все будете очень быстро. Практически за двадцать минут у вас получится вкуснейшее и ароматнейшее блюдо!

Первым делом разморозьте мидии. Промойте рис, залейте его водой (ее над поверхностью риса должно быть примерно на два пальца) и отварите на среднем огне до готовности. Крышкой не закрывайте. Если рис будет чуть сыроват, когда вода испарится, долейте чуток водички, уменьшите огонь до минимума и оставьте доходить минут на пять.

Все овощи мелко нарежьте и разложите отдельными кучками: морковь, сладкий перец, лук плюс чеснок, половина помидорок, ну, и мидии. Разогрейте сковороду и на достаточно сильном огне, на сливочном масле обжаривайте по очереди овощи, обязательно каждый раз приправляя их щепоткой соли и щепоткой сахара. Обжарили до любимой кондиции – отложили в котелок. Обжарили следующие овощи по тому же принципу – опять в котелок... Помидоры пожарьте подольше, можете даже влить треть стакана водички и потушить. Последними жарите мидии. Их не солите и не сластите. Просто сбрызните перед жаркой лимонным соком и посыпьте молотым черным перцем. Жарятся они минут пять, не дольше. К окончанию готовки вы израсходуете все масло, а получите горку вареного риса в одной кастрюле и горку ароматных овощей и мидий – в другой. Срочно соединяйте! Аккуратно перемешайте, еще чуть-чуть присолите по вкусу, поставьте на огонь на одну-две условные минуты и укутывайте в махровое

полотенце. Пусть продукты теперь знакомятся друг с другом и взаимообогащаются соками и запахами. Вы сделали все, что могли. И потратили на все от силы полчаса!



При подаче на стол сверху плова выложите половинки черри и нарубленную петрушку. Как написано у бабули в тетрадке: «Этот плов без салата сверху – не плов». И правильно. Это ж юг! Это ж Крым! Это ж лето! Пусть это лето придет к вам и в холодную зиму подарит немножко южной радости!

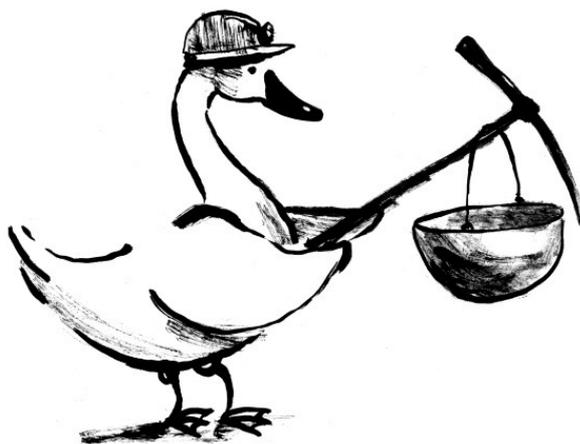
Шахтерская каша

Впервые это блюдо мне довелось отведать в Донбассе, когда мы с маленьким Сережкой гостили у бабушки Наташи в Первомайске. Я даже и не подозревала о том, что в шахтерских семьях так популярны воскресные посиделки во дворе, которые на западе именуют странным словом «пикник». Нет, это именно посиделки – с сытным обедом, с хорошей выпивкой, с неспешными разговорами всем двором. Заметьте, речь идет не об одной семье или о частном доме. В Первомайске так гуляли целыми пятиэтажками. И всегда обязательный атрибут этих воскресных гуляний – шахтерская каша. Ее варят ведрами. На костре. Поэтому, вернувшись в Москву, я долго не могла сообразить, какие же пропорции выдерживать, но потом как-то приспособилась.

Для этой бесподобной каши нам нужна – утка! Не мясо, не курица, не индейка. Только утка! А еще пяток свежих яиц, два стакана пшенной крупы, соль, перец и большущий пучок свежего укропа.

Утку моем и режем на крупные куски. Заливаем холодной водой и ставим на огонь. После закипания удаляем пену и солим. Утиный бульон сытный и жирный, и он требует соли чуть больше, чем любой другой. Примерно через час птица почти дозреет. Теперь мы отправляем в бульон промытую в нескольких водах пшенку и периодически помешиваем кашу. По консистенции – смотрите сами. Каша не должна быть очень густой и сухой. Добавляйте водичку, если что.

В это время мы крошим укроп и в миске смешиваем его с пятью разбитыми сырыми яйцами. Как только вы почувствуете, что пшено достаточно разварилось, вливайте в кашу яичную болтушку, приперчивайте, бросайте сверху пару листиков лавра и несколько горошин душистого перца, перемешивайте и выключайте огонь. Укутайте кашу теплым одеялом и дайте ей постоять минут тридцать.



Уверяю вас, что даже те, кто терпеть не может пшенку, не устоят перед соблазном этого шахтерского ароматного и сытного блюда!

Жаренка из синеньких (из баклажанов)

Запах лета... Как часто зимой мы по нему скучаем...

Помню как-то давно, лет пять, наверное, назад, примерно в это же время стало мне грустно, стыло и уныло. Законная серо-сизая слякоть, абсолютное отсутствие запахов (ни зимой уже не пахнет, ни весной еще) оптимизм убивали напрочь.

– Это авитаминоз, доча, – сказала мама. – Купи каких-нибудь овощей...

Овощей? Безвкусных помидоров и водянистых парниковых огурцов? Чем они помогут-то?

Но в магазин я все-таки побрела и наткнулась на крутобокие иранские баклажанчики, которые так нелепо тарацились своими фиолетовыми бочинами из капроновых «купальничков», что я невольно улыбнулась и решила их непременно купить. А еще две помидорки, две луковицы, два сладких перца, один горький и пучок петрушки-укропа.

Мне до невозможности захотелось вспомнить запах быстрой баклажанной жаренки. Вот прямо до дрожи ноздрей!

А в этой жаренке что главное? Нарезать все быстро-быстро тонкой-тонкой соломкой и поочередно отправить на сковороду с раскаленным маслом. Помидоры – последними. Зелень вообще в самом-самом конце.

Через пять минут готовки кухня разулыбалась волшебными ароматами. Но я знала еще один секрет: когда все овощи, включая помидоры, обжарятся, в сковороду надо влить примерно стакан воды с соком лимона, или бальзамиком, или, на худой конец, просто уксусом и чайной ложкой сахара. И дать жаренке упреть, пробулькаться...

В самом конце добавляете рубленую зелень и пару зубчиков чеснока, по вкусу.

Все, воздух можно резать ножом и им же закусывать... хоть чай, хоть водку. РЕАЛЬНО начинает пахнуть счастьем!

– Мам, как летом пахнет! – радостно сообщил сын, вернувшись с работы. – Это что у нас?

– Это такое блюдо, Серый, «запах лета» называется, – улыбнулась я, вспоминая, что в студенчестве думала именно так, вскрывая мамины посылки с баночками домашней баклажанной икры.



Так что все повторяется.

Интеллигентское соте

Делюсь с вами рецептом, который в нашем доме идет на трехкратное «ура» и с которым не спорят даже самые ярые сторонники «вкусной и здоровой пищи»... Рецепт этот – точнее, вкус – помню с детства, ибо именно с детства им (блюдом) меня встречали из пионерлагерей бабушка Аня и ее подружка Фаина Георгиевна. Да-да! Великая Раневская, которая не разрешала мне слизывать кисель с манного пудинга и которая (единственная в этом мире!) уверяла меня в том, что большой нос – это не недостаток, а изюминка женской красоты.

Итак.

Вы сейчас пойдете в магазин, купите маленький кочан капусты, пару синеньких (баклажанов), пару кабачков, пару луковиц и пару сладких мясистых перцев. Кроме этого вы еще тщательно выберете пять крупных картофелин розового сорта («американок»), пару огромных азербайджанских помидорин, можно даже перезревших, и пучок петрушки.

А дальше все просто, как говорили мои обожаемые кулинарки.

В казане разогреваете растительное масло и кусочек сливочного. Все овощи, кроме помидоров, шинкуете как бог на душу положит (но лучше кубиками), щедро присаливаете и перчите, отправляете в казан. Пять минут сильного огня и минут сорок слабого, и вы почувствуете, что готовы съесть все это, изображая «снятие пробы».

Но не торопитесь. Как только картошка станет мягкой, добавьте протертые до шкурки на терке помидоры и щедрый пучок рубленой петрушки.

Ну, и последний штрих.

До завершения процесса вам осталось минут десять. Самое время решить, хотите вы остренького или нейтрального. В первом случае вы кромсаете половинку горького (острого) перца и четыре-пять зубчиков чеснока и отправляете их в соте за минуту до выключения огня.

Во втором – просто выключаете огонь и радуетесь, что приготовили ароматное, нежное, полезное и удивительно вкусное блюдо.



По секрету: я никогда не ем соте горячим. Это удел домашних. Я жду, когда остынет, и потихоньку съедаю большую часть казанка, убеждая себя в том, что это же просто овощи.

Пельмени с тыквой

Пока мы «африканили», компанию моей маме составляла ее сестра, та самая баба Дуся, чей рецепт аджики будет дальше, на странице 75. Эту колоритную парочку оценил даже Саша Подшивайлов, наш друг и коллега, которого они сразу после нашего приземления взялись кормить домашними обедами в четыре руки. Точнее, откармливать. Ибо «мальчик похудел», ибо «и шо вы там ели, в тех Африках»?

Но Саня улетел на родину, а я осталась отдуваться.

И вчера меня накормили бабы-Дусиными пельменями... с тыквой.

Раньше я думала, что только манты с нею делают. Оказалось, что и пельмени тоже. И вкус у этих пельменей – особенный. Я даже не знаю, с чем его сравнить и как передать. Одно скажу: блюдо – бомба!!! Потому что нормальных пельменей вы сможете съесть достаточно ограниченное количество, а здесь все проскальзывает, как по маслу, и, отойдя от стола с полным желудком, вы уже через полчаса начинаете кружить вокруг глиняной миски, где улыбаются мясистыми губами остывшие, но удивительно вкусные тыквяши... И вы хватаете их пальцами, суете в рот, украдкой вытираете руку о полотенце, не выдерживаете, воровато оглядываетесь и снова тянитесь к запретному плоду!

А готовятся они предельно просто. Сначала замешивается простое тесто: в горку муки вливается подсоленная вода. Никаких яиц! Просто тепленькая соленая водичка, и все. Тесто замешивается круто, пока не перестанет липнуть к рукам. После замеса оно накрывается перевернутой миской и остается на столе минут на тридцать – зреть.

Дальше еще проще. Вы отрезаете кусок тыквы, примерно равный по величине куску теста.

Тыкву надо мелко нарезать, как будто на оливье. Не используйте терку!

Иначе тыквенный фарш при добавлении соли потечет, и вы замучаетесь с лепкой. Далее мелко шинкуете луковицу, смешиваете ее с мелкими кубиками тыквы, солите, щедро перчите. Готово!

Осталось просто раскатать тесто на пласты и вырезать большим стаканом большие кружки – больше, чем на обычные пельмени. Или накатать колбасок, нарезать из них шайбочек и раскатать каждую вручную. Мама моя любит первый способ, баба Дуся предпочитает второй.

При лепке тыквяшей в каждый пельмень добавляете по маленькому кусочку сливочного масла, которое почему-то сообщает им наваристый мясной дух.

Ну, а варятся они, как и обычные пельмени, в подсоленной воде примерно шесть минут после закипания и всплывания.

Достижение современной кулинарии – варка таких пельменей в воде с добавлением бульонного кубика. Но мои на этот раз варили по старинке. И не прогадали. Получилось, как всегда все у бабушек получается, просто волшебным!

Пироги под водочку

На Украине выпить любят многие. И не вино там, даже не наливку, а чистослезную водочку, а то и калгановку – самогон тройной очистки, настоянный на знаменитом корне. Пить пьют, да не спиваются особо. А почему? Закусывают правильно – это раз, да и веселиться умеют – песни поют, гопака пляшут, словом, потребляют не от горя, но с радости и в хорошей компании. Во всяком случае, так было во времена моего детства, когда я приезжала в деревню к бабе Дусе. Сегодня баба Дуся сама спешит к нам в Москву на праздники с традиционными подарками: сушкой (сухофруктами), домашним гарбузом (тыквой), сальцем и той же калгановкой. Баба Дуся из тех «нэсвидомых», которые в пылу боев за самостоятельность добрых чувств не растеряли и оптимизма и памяти не утратили.

А я ее жду еще и потому, что она обязательно нажарит нам тазик своих знаменитых «картопляныкив». Я и сама умею. Но когда ем бабы-Дусины – возвращаюсь в доброе, довоенное, домайданное детство.

Итак.

Берем три килограмма картошки, чистим, варим в подсоленной воде. Воду полностью сливаем, картофель подсушиваем на медленном огне с открытой крышкой одну минутку, чтобы влага полностью ушла. Толчем его толкушкой, добавляем прямо в горячее густое пюре одно яйцо, соль, перец и три-четыре столовые ложки с горкой муки.

Пока пюре остывает, проворачиваем на мясорубке граммов триста (или сколько есть) вареного мяса, а на двух отдельных сковородах обжариваем лук (пару-тройку головок) и квашеную капусту. Жарим на сливочном масле или на шкварках – кубиках сала. Когда лук приобретет благородный цвет червонного золота, половину его добавляем в капусту, а во вторую половину выкладываем прокрученное вареное мясо и обжариваем еще минут пять. Мы приготовили две начинки для наших котлет.

Когда все остынет до той степени, что не будет обжигать нам руки, поступаем просто: берем в горсть ком пюре, распределяем его по ладошке, в серединку кладем столовую ложку одной из начинок и соединяем в кулаке в котлету или в пирожок. Припудриваем мукой стол и выкладываем котлеты, слегка приминая их – они должны быть довольно плоскими.

Разогреваем растительное масло – довольно много, но меньше, чем для фритюра, – и быстро обжариваем картопляники с двух сторон.

Едим и горячими, и холодными, и под водочку, и без... У меня, во всяком случае, эта вкуснотень ни до какой водки не доживает. Максимум до сметаны из холодильника.

Будете готовить, помяните добрым словом бабушку Дусю. Она, бедняжка, написала, что у нее от этих «чертовых событий» развилась аллергия на нервной почве: «руки мэрзнуть, усэ тило сипае, очи щипае, хай йому грэць...» Дай бог нам всем мира, праздника, да и застолья хорошего!

Пирожки-скоропечка

Рецепту этих пирогов меня тоже научила бабушка. Но не моя, а подружкина. Вечная и светлая память тебе, бабушка Наташа, и твоему бормотанию, воркованию, молитвам над тестом («тистычком»), и твоим легким, как перышки, рукам, и твоим васильковым глазам, глядя в которые я в восемнадцать лет мечтала (мечтала!!!), чтобы и у меня вокруг них поскорее появились такие замечательные лучики-морщинки!

Пироги эти зимой не пеклись. «Зима заброд любит», – говорила баба Ната и пекла зимой дрожжевые пироги или сытные, жирные торты.

Но приходило лето, и наступал черед вареников с вишней и скоропечки.

Скоропечка – это просто. Но ответственно. Ибо тут нет точных граммов и объемов, и вы должны сердцем чувствовать то, что делаете руками.

Для начала вы берете бутылку – советскую, полулитровую – кефира и майонезную банку сметаны. Смешиваете их, добавляете на кончике чайной ложки соли, столько же соды, три-четыре столовые ложки сахарного песка, размешиваете. Вливаете три яйца. Снова разбалтываете все в миске и, помолясь, начинаете вмешивать, постепенно всыпая, муку. Сначала ее можно мешать деревянной ложкой, потом рукой. Вы должны остановиться в тот момент, когда тесто уже не будет растекаться, но останется таким нежным, как младенческая попка.

Теперь вы моете спелую клубнику, или абрикосы, или сливы и, посыпав их сахаром, слегка давите толкушкой (два-три движения) до комковатого пюре прямо в дуршлаге, который стоит в миске. Тоже нежно и без фанатизма, пусть чуть пустят сок. Лишний стечет.

Захватываете кусок теста в горсть, делаете в нем углубление и вкладываете чуть-чуть ягод. Лепите котлету, кладете ее на стол, посыпанный мукой, и окончательно расплющиваете, похлопывая ладошкой. Пирожок должен быть размером «с ладонь шахтера» – тоже бабушки Наташи утверждение.

Ну, а потом вы этот пирожок обжариваете на растительном масле (много его не лейте). До румяной корочки с одной стороны и так же со второй.

Когда мы летом с подружкой уходили на дачу, нам таких пирожков выдавался тазик. Съедали все до крошки, потому что это обалденно вкусно и ароматно. «А как же талия?» – спросите вы. В то время она у меня была 56 сантиметров и продержалась такой аж до 35 лет. Хотя пирогов я наелась за это время столько, что роту солдат можно было год кормить.

Аджика бабы Дуси

Готовим сразу много, чтобы два раза не трудиться. Кто пробовал, подтвердит – это просто нереально вкусно! Нереально – не значит просто вкусненько. Это значит – вы теперь аджикины и бабы-Дусины фанаты, на всю жизнь, с потрохами.

Но я сразу оговорюсь: на Украине слово «аджика» означает просто острый консервированный соус, а отнюдь не классическую аджику Северного Кавказа. И главное в этом соусе – неповторимый густой аромат, богатый «летний» вкус, который вы особенно остро почувствуете в холодные зимние месяцы.

Итак.

Покупаем пять килограммов помидоров, можно мятых, один килограмм лука, один килограмм зеленых яблок, один килограмм красного сладкого перца, десять штук горьких перцев.

Промальваем все на мясорубке, варим один час.

Добавляем 500 граммов прокрученного через мясорубку чеснока, полстакана растительного масла, соль и сахар по вкусу, но не менее чем три столовые ложки. Варим еще тридцать минут.

Когда будете разливать аджику горячей в банки, добавьте в каждую по столовой ложке 6–9 %-ного уксуса (на литровую банку) и закатайте.



Оставьте чуть-чуть на блюдечке – угостить домашних вечером и чтобы самому себе завидовать: ведь теперь эту вкуснятину вы будете есть всю зиму!

«Десяточка»

В десяточку! Да-да. Это тот самый вариант из домашних заготовок, который всегда выручает любую украинскую хозяйку.

Я предлагаю рецепт самой простой «десяточки», с которой даже начинающий справится играючи, а зимой вы все дружно скажете тете Инне «Спасибо!».

Итак.

10 средних баклажанов

10 средних помидоров

10 сладких перцев

10 средних лукович

10 зубчиков чеснока

2 горьких перца

Для рассола

1 стакан уксуса

1 стакан подсолнечного масла

1 стакан сахара

2 столовые ложки соли

по 10 штук лаврового листа, черного и душистого перца горошком

Все овощи очень крупно, но примерно одинаково разрезать на четыре части, а баклажаны – на восемь частей.

Овощи сложить в кастрюлю, залить ингредиентами рассола, довести до кипения на среднем огне и кипятить 35 минут. Закрутить в банки. (Банки я просто мою с содой очень горячей водой, не стерилизую. Ничего и никогда не портилось и не взрывалось.)

Если поторопитесь, сделаете большой огонь, то овощи разварятся в кашу, как у меня в этот раз. Тоже вкусно, но неэстетично. И не забывайте периодически помешивать или встряхивать кастрюлю с «десяточкой», дабы не пригорело.

«Огонек»

Вкусняшка! Не забудьте сказать спасибо, кто попробует и оценит!

Времени, как всегда, в обрез. Но угощать вкусностями надо! Поэтому берем несколько баклажанов, ровно столько же горьких перцев, ровно столько же головок чеснока и приступаем к священнодействию за двадцать минут.

Баклажаны режем на кружки толщиной чуть менее сантиметра, не солим, не перчим, быстро обжариваем на сильном огне до золотистой корочки с двух сторон на растительном масле. Тратим на это минут десять. Еще пять минут тратим на то, чтобы побросать в блендер или мясорубку и перемолоть горький перец и чеснок (на пять баклажанов – пять перцев и пять головок чеснока). Дальше в смесь, которая получилась в блендере, доливаем пять столовых ложек уксуса, пять столовых ложек растительного масла, кладем две с половиной чайные ложки (без горки) соли, две с половиной чайные ложки (без горки) сахара. Пропорция понятна?

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.