

Мамонтова, Екатерина.

M22 Год вдохновения : сезонные рецепты и яркие цветы / Екатерина Мамонтова. — Москва : Эксмо, 2022. — 160 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Сезонное питание — это не просто актуальная тенденция. Это история про заботу о здоровье, яркость вкусов и слияние с природой. Ведь питание по такому принципу было нормой для многих поколений человечества, и каждый сезон, несмотря на круглогодичное изобилие в супермаркетах, до сих пор готовит для нас удивительные и полезные специалитеты.

Именно об этом книга фуд-блогера Екатерины Мамонтовой «Год вдохновения. Сезонные рецепты и яркие цветы». А еще она про детство, откуда родом самые вкусные семейные рецепты и непередаваемое тепло атмосферы. Рецепты сопровождаются маленькими жизненными историями. Бабушка надевает рукавицы, чтобы набрать крапиву для щей, наказывает варить холодец строго без желатина. Маленькая девочка идет в огород за укропом для ухи. Семья приносит из леса корзину грибов и делает ароматный маринад. Прочитав эту книгу, вы не просто научитесь готовить вкуснейший трайфл с лесными ягодами, крем-суп из лисичек, драники с пармезаном или миндальную галету с ревенем, — вы непременно зарядитесь от увлеченного автора кулинарным вдохновением. И, возможно, на всю жизнь.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-105762-6

© Иванова Е. Е., текст и фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Мамонтова Екатерина

ГОД ВДОХНОВЕНИЯ

СЕЗОННЫЕ РЕЦЕПТЫ И ЯРКИЕ ЦВЕТЫ

Главный редактор *Рамиль Фасхутдинов*
Руководитель направления *Анна Братушева*
Ответственный редактор *Анна Райдер*
Редактор *Светлана Галанинская*

Дизайн и верстка *Юлия Анохина*
Технический редактор *Тамара Анохина*
Препресс *Антон Бельтиков*
Корректор *Людмила Воробьева*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.

Тел.: 8 (495) 411-88-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Финансирование: «ЭКСМО» АКБ Басгасы.

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үйі, 1 кінәсіз, 20 кәбіт, офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-88-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Түбір белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по прямому претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ Алматы».

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабилдаушысы «РДЦ Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Дюбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Финанс қаржылаушы мерзімі шешілген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндiрген элемент: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 14.09.2021.
Формат 80x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,81.
Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ
ГОРОД

16+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f](#) [w](#) [o](#) [b](#) [s](#) [p](#) breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-105762-6

9 785041 057626 >

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги

Год ВДОХНОВЕНИЯ





Екатерина Мамонтова

ГОД ВДОХНОВЕНИЯ

Сезонные рецепты
и яркие цветы

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2022



Моим родителям, мужу и сыну



Содержание

От автора..... 9

Глава 1. Нежная весна

Крапивные щи	12
Тарт с рикоттой и яблоками	15
Пшениные оладьи	18
Чизкейк без выпечки с черешней	21
Блины на сыворотке.....	22
Домашняя рикотта с лимонной цедрой	25
Шоколадный пудинг.....	26
Оладушки-копеечки.....	29
Маково-лимонный кекс.....	30
Смузи из черной смородины.....	33
Норвежский яблочный пирог с миндальной корочкой.....	34
Запеканка творожная.....	37
Драники с пармезаном и луком.....	38
Вафли крем-брюле	41
Творожный кекс с черной смородиной	42
Суп из зеленого горошка с мятой	47
Меренговый рулет с красной смородиной	48

Глава 2. Жаркое лето

Крем-суп из лисичек	54
Гранола с лесной земляникой.....	57
Трайфл с лесными ягодами.....	58
Сырники	61
Домашний творог.....	62
Домашнее мороженое с черной смородиной и шоколадом.....	65
Шоколадный торт с черникой.....	66
Медовая панна-котта	71
Лимонный торт с красной смородиной.....	72
Миндальная галета с ревенем.....	77
Сладкое ризотто	78
Шоколадные вафли с грецким орехом.....	81
Кекс с красной смородиной и орехами.....	82
Лимонад из базилика и лимона	85
Лимонад из красной смородины и грейпфрута	86

Глава 3. Уютная осень

Суп из свежих белых грибов	90
Суп из пряной тыквы	93
Крем-суп из топинамбура	94
Грушевый крамбл с пряностями	97
Мини-тарты с лисичками	98
Пряный шоколадный пирог с грушами Эрл Грей	101
Оладьи из цукини	104
Сырные вафли	107
Ржаные крекеры с луком	108
Шарлотка на ржаной муке	111
Лимонный тарт с меренгой	112
Ризотто с перепелом и грибами	115
Тыквенный торт	116
Песочные ромбики	121
Грибы, маринованные по маминому рецепту	122

Глава 4. Снежная зима

Грибной суп	128
Оливье с говяжьим языком и каперсами	131
Курица, запеченная с апельсинами и вяленой клюквой	132
Пирог с апельсинами кара кара	135
Брауни с фундуком и клюквой	138
Крем-брюле	141
Картофельный рулет с грибами	142
Заливное по бабушкиному рецепту	145
Морковный торт с облепихой	148
Рийет из кролика	151
Желе из шампанского	152
Советы	154
Указатель	156



СОНАТА.

SONATE

МОПЕН. Op. 58.
СКОРІН.

От автора

Когда-то давно я была маленькой и не знала, как это — готовить. Что для этого нужны составляющие блюда, то есть ингредиенты, что они должны быть взяты в нужных пропорциях и особым образом соединены, и тогда в итоге получится что-то вкусное. Для меня это было своего рода магией, так как видела я только еду в готовом виде, а все предшествующее было неизведанным волшебством.

Шли годы, никто не требовал от меня кулинарных подвигов, и однажды я даже услышала от папы замечание: «Дочка, тебе уже шестнадцать, а ты даже кашу варить не умеешь!»

Наверное, примерно тогда я впервые задумалась о приготовлении чего-то съедобного. На удивление это оказалось не безумно сложно, и постепенно я овладела кулинарной магией.

В этой книге собраны мои любимые рецепты, ингредиенты для которых без проблем можно найти, процесс приготовления получится максимально приятным и интересным, а результат никого не оставит равнодушным!

Здесь найдется все: для вкуса и вдохновения, для праздничного стола или уютного ужина в кругу семьи, все, что можно приготовить самостоятельно, а может, с близкими и друзьями, ведь когда мы делимся любовью и вдохновением, приумножаем эти чувства!

Эти слова и фотографии о любви. О любви к себе, к ближним, к разным вкусам и к жизни.

Э.



Глава 1

Нежная весна

Эта книга начинается с весны не просто так. Календарный новый год наступает в разгар зимних морозов, а новый год у природы начинается с первой весенней каплей, озорными трелями птиц, с пробивающейся сквозь талый снег травой и первыми цветами.

Весной хочется стряхнуть остатки зимней спячки, расправить крылья, убрать в шкаф зимнюю одежду и, повернувшись лицом к уже заметно припекающему солнцу, отправиться в новое путешествие.

С приходом светлых теплых дней начинает дышать и наш дом. Окна раскрываются навстречу первым лучам, в вазе появляются ветки с набухшими почками, а на плите готовятся яркие блюда для весенней трапезы.



Щи с крапивой — важнейшее воспоминание из моего детства.

По весне, когда подрастала молодая трава, бабушка надевала толстые тряпичные рукавицы, брала ножницы и мы с ней отправлялись нарезать пучок сочной крапивы. Бабушка обдавала крапиву кипятком и шинковала, а затем отправляла в кастрюлю, превращая обычные щи в настоящее лакомство!

Крапивные щи

4 л мясного бульона	соль по вкусу	7–10 горошин черного перца
400 г белокочанной капусты	оливковое масло для жарки	7 горошин душистого перца
3 большие картофелины		1 средняя луковица
1 большая морковь	МЯСНОЙ БУЛЬОН:	1 средняя морковь
1 луковица	4 л воды	3 лавровых листа
пучок свежей крапивы	800 г говядины на костях	

1 Чтобы сварить бульон, очистите морковь и лук, оставьте целыми. Промойте мясо. Налейте в большую кастрюлю воду, положите в нее говядину, лук, морковь и все специи. Доведите до кипения и варите при слабом кипении 2,5 часа или дольше. Не солите бульон во время варки, соль лучше добавлять в конце приготовления супа.

2 Для супа нарежьте капусту и лук тонкой соломкой, морковь и картофель — брусочками.

3 В горячий бульон положите нашинкованную капусту и картофель, варите 10 минут.

4 Разогрейте сковороду на среднем огне, налейте оливковое масло и выложите лук. Жарьте до прозрачности, затем добавьте морковь и пассеруйте еще 5 минут.

5 Отправьте зажарку в кастрюлю, варите 10 минут при слабом кипении.

6 Крапиву обдайте кипятком, нарежьте соломкой.

7 Снимите суп с огня, добавьте в него крапиву и перемешайте. Отрегулируйте соль.

8 Подавайте со сметаной!



