

# Содержание

7	Вступительное слово Барбары Дамрош и Элиота Коулмена
9	Как я запачкался в земле и стал в результате поваром
11	Как эта книга поможет вам стать лучшим поваром
15	Чему я научилась, пока писала эту книгу с Джошуа Марта Холмберг
17	Моя кладовая
29	Рецепты на каждый день
57	Пикули: шесть сезонов в банке
<b>СЕЗОН ПЕРВЫЙ</b>	
<hr/>	
<b>Весна</b>	61
<hr/>	
Артишоки	65
Спаржа	72
Зеленый горошек	82
Садовые бобы	90
Листовой салат и весенняя зелень	98
Семейство луковых (ранние)	106
Редис	112
Стручковый горошек	118

## СЕЗОН ВТОРОЙ

### Раннее лето 127

---

Свекла (ранняя)	131
Морковь (ранняя)	136
Сельдерей	144
Фенхель	154
Картофель (ранний)	160
Репа (ранняя)	165

## СЕЗОН ТРЕТИЙ

### Середина лета 171

---

Брокколи	175
Цветная капуста	186
Огурцы	195
Стручковая фасоль	202
Кабачок	209

## СЕЗОН ЧЕТВЕРТЫЙ

### Позднее лето 217

---

Кукуруза	221
Баклажан	233
Сладкий перец и перец чили	243
Фасоль	254
Помидоры	262

## СЕЗОН ПЯТЫЙ

### Осень 275

---

Свекла (поздняя)	279
Брюссельская капуста	284
Морковь (поздняя)	290
Мангольд	298
Листовая капуста	304
Капуста кале	308
Грибы	316

## СЕЗОН ШЕСТОЙ

### Зима 327

---

Капуста	331
Корень сельдерея	340
Сухая кукуруза и полента	347
Кольраби	348
Лук (поздний)	352
Пастернак	358
Картофель (поздний)	362
Брюква	366
Репа (поздняя)	370
Тыква	376

386

Благодарности

388

Указатель