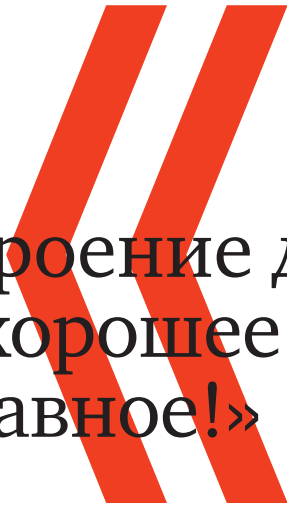




ВВОДНОЕ СЛОВО	6	Филе-миньон с двумя соусами	104
ПРАВИЛА ДОМАШНЕЙ СЕРВИРОВКИ	18	Печеный батат с щучьей икрой	106
ЧТО ДОЛЖНО БЫТЬ НА КУХНЕ	22	Паста с креветками	110
ЗАВТРАК И БРАНЧ	28	Шпинат с анчоусами	112
Омлет с цыпленком на всю семью	30	Митболы в томатном соусе	114
Лосось гравлакс на теплом хлебе с гуакамоле	32	Брокколи в соусе карри	116
Авокадо с лососем гравлакс	34	Классический филладельфийский сэндвич	118
Сырники	36	Портобелло с васаби-бешамелью	120
Гранола с зеленым горошком	38	Мятый картофель с пармезаном	124
Запеканка с мандариновым джемом	40	БАРБЕКЮ	126
Овсянка с колбасой	42	Лайфхаки домашнего барбекю	128
Сэндвич с сыром раклет	44	Каре теленка с инжиром	130
Шакшука	46	Флорентийский стейк	132
Сливочная бриошь	48	Свиное ребро с коул-слоу	134
Бриошь с говяжьим беконом и яйцом пашот	50	Кальмар со спаржей и пармезаном	136
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	52	Утка в бочке	138
Обоженные перцы с анчоусами	54	Форель на доске	142
Печень с кервелем	56	Люля-кебаб из ягненка	144
Карпаччо из бычка	58	Сибас с карамелизованными томатами	148
Салат из вчерашней индейки	60	Куриный шашлык	150
Дип из паприки	62	Шашлык из грудки индейки	152
Салат с ростбифом	64	в домашнем майонезе	154
Листья ромейна с индейкой	66	Ростбиф на компанию	154
Вителло тоннато	68	Дорада на гриле со свекольной ботвой	156
Салат с томатами и фетой	72	Раки по-луизиански	158
Хрустящая говядина в кляре	74	Молодая кукуруза на гриле	164
Салат с креветками и томатами	76	БРИСКЕТ SMOKE BBQ	166
СУПЫ И ПОХЛЕБКИ	78	ОБОРУДОВАНИЕ DREAMTEAM ДЛЯ BBQ	178
Крем-суп из печеной тыквы с беконом	80	СЛАДКОЕ	184
Похмельная похлебка BBQ	82	«Павлова»	186
Бульон с пирогом из брискета Smoke BBQ	86	Баскский чизкейк	188
Суп из рыбьих голов	88	«Трес лечес»	190
Суп из спаржи с лососем и икрой	92	Суперпростой и супервкусный тирамису	192
Суп из сезонных овощей	94	Шоколадный торт	194
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ОВОЩИ	96	СОУСЫ И ЗАПРАВКИ	196
Томленное говяжье ребро с картофелем	98	СОЛЕНЬЯ И КОНСЕРВЫ	206
Наш любимый бургер	100	ФЕСТИВАЛЬ SMOKE & FIRE	212
Томленные щеки с пюре и овощами	102		



Дачное барбекю Бурова и Каневского



«Настроение должно  
быть хорошее — вот  
что главное!»

**Алексей Каневский:** Что такое барбекю? Это все, что приготовлено с использованием огня или дыма. Не важно, на чем именно — на простом мангале или в продвинутом смокере: если есть открытый огонь, угли или дрова — значит, в той или иной степени это барбекю.

**Алексей Буров:** Технически так и есть, но в широком смысле барбекю — стиль жизни: такой, в которой содержанию ты уделяешь больше внимания, чем форме, жизни, где вкусно — во всех смыслах этого слова. Не так много слов, сразу рисующих большинству людей картинку, барбекю — одно из них. Сразу представляется загородный двор, играет классная музыка, друзья жарят что-то на углях, болтая с холодным пивом в руках. Когда говоришь «фестиваль барбекю», никто не спрашивает, что там будет, потому как понятно: это движняк с едой, людьми, напитками и музыкой — эти четыре компонента и есть барбекю.



## Алексей Буров

совладелец и концепт-шеф  
группы Dreamteam

Родился и вырос в Санкт-Петербурге, в 2011 году окончил факультет журналистики СПбГУ. Свое первое заведение открыл в 2008 году вместе с партнером Павлом Кокковым. Алексей учился и стажировался в университете SWISSAM, на пивоварнях Budels (Голландия) и Oud Beersel (Бельгия), а также в ресторане Freedmen's BBQ (США). Единственный шеф из России, получивший приглашение на Meatoria — крупнейший барбекю-фестиваль в Лондоне.

**Каневский:** Барбекю — история первобытная и потому всеобщая: еду на костре люди с древнейших времен готовили повсеместно. Поэтому в каждой культуре в итоге своя картинка: у нас это шашлыки, в Турции — кебабы, в Америке — бургеры. Пять тысяч лет на огне жарили в основном животных, но сейчас уже понятно, что барбекю — не только мясо. Помидор или сыр легко сделать на гриле так, что никакой стейк не нужен. А можно вообще просто разжечь костер и готовить салат где-то рядом, это тоже барбекю — если вы кайфуете от открытого огня, если вокруг него собрались приятные люди, с которыми не часто удастся увидеться. Этим барбекю и прекрасно: отдых начинается не тогда, когда садишься за накрытый стол, а с первой минуты, как поднесли спичку и разожгли огонь.

**Буров:** Да, просто разожгите костер! Собственно, это единственное, что нужно сделать, чтобы барбекю-вечеринка удалась. Если с этим ты справился, то дальше берешь веточку, насаживаешь на нее сосиску — и все, барбекю уже готовится. Самое главное — совершить первое действие. Конечно, если хочешь стать известным мастером барбекю, то нужно поучиться, поездить по фестивалям. Но если ты просто собрался что-то на даче приготовить, то самый сложный шаг — начать. Как только ты стартовал, все, считай — у тебя получается.

**Каневский:** Все рецепты, которые мы собрали в этой книге, отличаются тем, что по ним у вас все точно получится: их очень сложно испортить. Если просто внимательно следовать инструкциям, сделать что-то совсем несъедобное невозможно. Еда может получиться чуть лучше или хуже, но это не кондитерские изделия, которые нужно с ювелирными весами готовить — на два грамма переборщил, и все пропало. В наших рецептах таких подвохов нет.

**Буров:** Мы не говорим, что у каждого сразу получится очень вкусно, но испортить блюдо по нашим рецептам действительно непросто. Дальше все от амбиций зависит: хотите —





совершенствуйтесь, нет — пожалуйста. Все равно блюда, собранные здесь, получатся очень недурно. Эта книга — она для тех, кому интересен процесс. Сейчас вообще нет деления на любителей или профессионалов, первые могут быть куда успешнее вторых. Сегодня человек пошел на гастрономический фестиваль, что-то попробовал, а завтра уже на кухне или на даче готовит то же самое. Да, вкус может отличаться, но это не главное. Важно получить толчок, как, скажем, на лекциях TED, которые длятся по 15 минут. На них ты приобретаешь не пласт знаний, а стимул: о, об этом надо подумать. Так же и наша книга — предлагает подумать: а не приготовить ли что-нибудь самому?

**Каневский:** Важно еще, что все эти рецепты — с максимально доступными составляющими: если нет петрушки, ее всегда можно заменить на кинзу — и наоборот. Не нужно бояться этого — блюдо не станет хуже. Не стесняйтесь брать ингредиенты в магазинах: не обязательно убивать время, чтобы испечь булочку для бургера или накрутить сардельку самостоятельно, — все это в отличном качестве есть в супермаркетах. Хотя если решите иначе — мы только за!

**Буров:** Если у вас нет ростбифа и руколы, возьмите, условно говоря, ветчину и шпинат. Кончилась картошка? Не велика важность, делаем без нее — вот наш подход. Да, у тебя может получиться отличающаяся консистенция, немного другая прожарка, но в этом страшного ничего нет.

**Каневский:** Если что-то вышло не похожем на фотографии в рецептах, попробуйте приготовить еще раз, проанализировав, что могло пойти не так, и исправить это.

**Буров:** Это в США ментальность — быть первым, а у нас в России главное для людей — не выглядеть глупо, не ошибиться. Наш посыл: не надо ничего бояться, если что-то получится не так, это нормально. Я вот иногда, когда варю рисовую кашу, забываюсь и вынужден превращать ее в «неризоттное» ризотто: в ход идут карри и креветки.

**Каневский:** А у меня, когда я дома делаю харчо, бывает, получается плов. Варю бульон, добавляю горсть риса. Кажется, мало — еще горсть. Мешаешь — опять вроде жидковато, еще его туда. Разлил по тарелкам, оставшееся убрал в холодильник. С утра крышку открываю — а там плов уже. И не беда: добавляю кипятка, соли, и у меня из полкастрюли плова снова получается кастрюля супа.

**Буров:** У нас так на фестивале Gastreet было: мы приготовили похмельную похлебку — ее рецепт есть в книге, а страдающих после вчерашних возлияний было так много, что мы добавляли воды и закидывали туда все, что находили по холодильникам. Люблю остатки — на следующий день в два раза меньше мороки. Каша из топора — это удобно: готовишь один раз, а хватает на пару. К тому же многое, что в холодильнике ночь полежит, становится





гораздо вкуснее. У нас в книге много именно таких рецептов — как использовать приготовленные продукты по-другому: мясо с шашлыков — куриного или из индейки — в салатах, ростбиф, лосось слабой соли — все это можно и нужно готовить с расчетом на много разных блюд.

**Каневский:** В общем, не доели — используйте завтра, пересолили — разбавьте, подпалили — обрежьте. Импровизируйте! Собирая книгу, мы так и делали. Наши рецепты — не технологические карты, по которым готовят в наших ресторанах: да, есть, конечно, реплики на блюда оттуда, но это все — для домашнего применения, где не будешь ничего делать по строгим раскладкам.

**Буров:** Барбекю вообще не про регламентацию: тут не может быть обязательным отмерить ровно два грамма. Барбекю — это когда хотел отмерить два грамма, увидел, там, одуванчик — добавил его. С напитками к барбекю то же самое. Не может быть, чтобы к шашлыку обязательно полагалось светлое пиво. Да, я люблю светлое пиво, но раз друзья привезли отличный рислинг, будем пить его. Понятно, что летом хочется лагера, но, если после ужина все расселись у камина с десертами, рука потянется за дигестивом. У кого-то есть бутылка классной кашасы? Включайте музыку — пусть начнется бразильская вечеринка. Гости готовы повзбалтывать коктейли? Несите шейкер! Не хотите выпивать — заготовьте домашний лимонад. «Так принято» — пережиток прошлого. Вы сами решаете, что подсказывает момент — просто почувствуйте его: барбекю не терпит догм.

**Каневский:** Разве что настроение должно быть хорошее — это суперважно. Если настроение не очень, лучше не костер разжигать, а ехать в ресторан. Озадачьте всех: один накрывает на стол, другой режет овощи на салат, третий отвечает за розлив алкоголя, четвертый — за огонь в мангале. У меня в семье всегда готовили сообща: бабушки, мамы, дети — все принимали участие, не важно какое. Я обожал крутить привинченную к табуретке мясорубку, мы с братом чуть ли не



**Алексей Каневский**  
бренд-шеф группы Dreamteam

Шеф во втором поколении, на кухне уже 20 лет. Готовил в ведущих ресторанах России и успел поработать с Аленом Дюкассом, Пьером Эрме и Эваном Ле Роем. К группе Dreamteam Алексей присоединился в 2017 году. Искусству техасского барбекю Алексей Каневский, как и Алексей Буров, обучался в Америке и фактически привез эту технологию в Россию — от метода вырезания грудинки до проектирования специального оборудования.

дрались за то, кто будет это делать. Сейчас моя дочка Настя тоже готовит вместе со мной. Нажала кнопку на блендере — и блюдо уже вкуснее, ведь и она приняла участие!

**Буров:** Еда — это новые скрепы. Если вспомнить историю, важнее всего для цивилизаций было уметь объединять людей. В моей семье, в отличие от Лешиной, было по-другому. К нам приезжали родственники и на два дня запирались на кухне, чтобы там, никого не пуская, в мыле готовить вареники. Выходили, лишь когда пора было подавать на стол. Да, вареники были сумасшедше-вкусные, но такое деление на кухонный труд и парадное застолье, на фронт и бэк отрезает полжизни. Это как ходить на ненавистную работу: терпишь там 12 часов, выходишь человеком — у тебя остается еще столько же. Из них 8 — на сон, час — подъем, на жизнь остается всего ничего — три часа. В еде в удовольствие должны быть оба процесса — считаю, что нас всех мотивирует прежде всего выгода и тщеславие. Когда что-то готовишь, получаешь и выгоду — вкусный обед, и славу: ты что-то сам сделал своими руками. Так что еда, она объединяет: семью, друзей, даже незнакомых людей — так социум и создается.









## Dreamteam

Ресторанная группа Dreamteam основана в 2007 году, к 2021-му в нее входят восемь заведений. В Петербурге это бар-бутик «Пивная Карта», бельгийское кафе «Траппист», японский ресторан Self Edge Japanese, итальянский — Forno Bravo Centrale, два барбекю-проекта — Smoke BBQ и Smokey Bones — и в Москве — «Траппист» и Smoke BBQ. Пивоварня Dreamteam Brew, фестиваль барбекю Smoke & Fire, книги, кейтеринг, консалтинг — это все делает Dreamteam! В нашей команде собираются те, кто любит профессию повара, бармена, официанта, те, кто искренне любит свое дело — гостеприимство! И гости отвечают нам взаимностью!

# правила домашней сервировки

