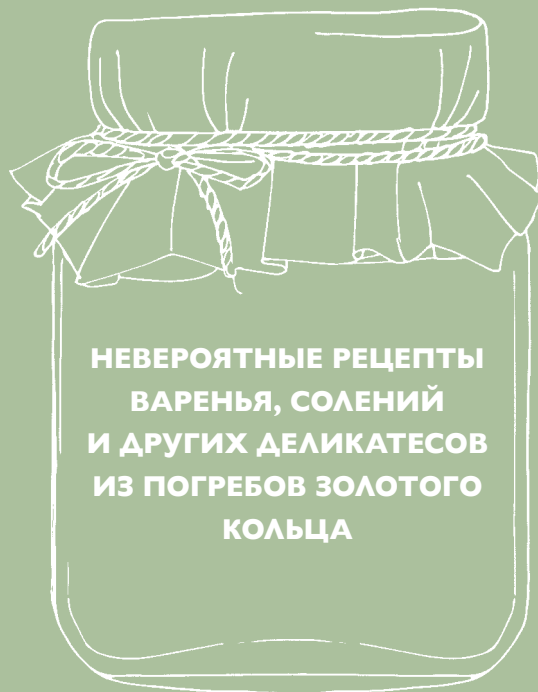


Евгения ДЫМОВА



**НЕВЕРОЯТНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ВАРЕНЬЯ, СОЛЕНИЙ
И ДРУГИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
ИЗ ПОГРЕБОВ ЗОЛОТОГО
КОЛЬЦА**

Вкус лета



МОСКВА
2017







Дорогие Мои Читательницы!

Кто сказал, что варить варенье, квасить капусту и солить огурцы — занятие для тех, кому за сорок? Откуда взялся миф о том, что овощные и ягодные заготовки — удел деревенских жителей, а городские покупают готовые лакомства в супермаркетах?

Варить варенье и закатывать банки с овощными соленьями — здорово и модно! Это удивительная возможность превратиться в кудесниц и, взмахнув волшебной палочкой (а в нашем случае ложкой или половником), сотворить магическое блюдо. Лакомство, которое будут есть ваши любимые и друзья. И смотреть на вас, это чудо сотворивших, новыми глазами.

Заботливые домохозяйки и покоряющие бизнес-олимп женщины, стройные красотки из фитнес-клубов и мамы, выгуливающие коляски с младенцами, — на кухне равны все. На кухне, среди милых мелочей (всех этих тарелочек и чашек, скатертей и салфеток, сахарниц и молочников, всей той прелести, которая наполняет теплом наши дома), можно переключиться на другое настроение, получить удовольствие, управляя процессом, отключиться от бесконечных будничных забот и проблем. Это же российская медитация! Еда на скорую руку в нашем бешеном темпе жизни имеет право на существование, но приготовленные варенья и овощной икры, чатни и паштетов, компотов и желе не терпят суеты. Как хорошо, что можно остановиться и замороженно наблюдать, как в медном тазу булькает сироп, как собираются пенки и как яблоки и груши, хурма и лимоны, сливы и абрикосы, персики и крыжовник, вишня и калина, земляника и смородина не спеша превращаются в сладкое (или соленое, или пряное) произведение кулинарного искусства. Мы будем хранить его как ценность, за стеклом, чтобы потом делиться теплом с родными.

Для меня приготовление домашних заготовок, вкусные эксперименты с овощами, ягодами, фруктами, специями, орехами и травами — большое удовольствие, от которого никогда не устаю. Я люблю дегустировать что-то новенькое в ресторанах по всему миру, люблю обсуждать с шеф-поваром своего ресторана в Суздале все нюансы меню. Но домашняя еда, долгие семейные завтраки по выходным, уютные обеды, веселые чаепития, застолья с друзьями — это особый счастливый процесс.

Давайте займемся им вместе! Мои семейные рецепты и рецепты от наших суздальских соседей, опытных шеф-поваров, ждут вас!





МОЯ СЛАДКАЯ ИСТОРИЯ

Солнечные страницы детства, лета... Люблю перелистывать их. Помню, как в сезон заготовок во дворе деревенского дома моей любимой прабабушки разворачивалось сказочное действо. Прабабушка просто варила варенье, но мне-то казалось — она колдует над прекрасными волшебными эликсирами! Помню непрерывное кипячение банок: десятки стеклянных сосудов, которые бережно собирали весь год в подвале дома, выстраивались стройными рядами во дворе. Трехлитровые статные банки — для соленых огурцов и помидоров, компотов из вишни, смородины, клубники. Изящные баночки поменьше — для варенья и джемов всех оттенков цвета и вкуса!

Помню, как прабабушка заливала в банки дымящийся кипяток и по двору разносился необыкновенный аромат разнотравья. Букеты из графичных цветков укропа, аккуратные дубовые листики, тонкие вишневые ветки, упругие стебли хрена — вся эта красота отправлялась вместе с овощами за стекло, под крышки. Чтобы потом, в прозрачные зимние дни, появиться на столе и наполнить дом теплом и вкусом.



Помню, как заботливо укутывала прабабушка закатанные банки одеялом, чтобы заготовки «отдохнули».

Эти бесценные эпизоды летних радостей навсегда со мной. Именно они сформировали во мне любовь к деревенской жизни, и когда мы с мужем размышляли, не построить ли нам просторный дом в Суздале, я ни секунды не сомневалась. Деревянный дом с садом, где мы с детьми будем собирать своими силами выращенные овощи и фрукты, могучие леса по соседству, которые щедро делятся своими дарами, — это ли не настоящее счастье? В 2003 году мы затеяли строительство дома, обустройство керамической мастерской, наладили работу ресторана (у нас там русский фьюжн: соленые грузди, борщ с чесночными пампушками, свиная грудка с гороховой кашей, пельмени с кроликом, ватрушки). Вадим родился в Уссурийске, я в Москве, но Суздаль стал нам абсолютно родным. Мы любим древний двухэтажный город за его своеобразную, неповторимую, негромкую красоту — Суздаль похож на маленькую шкатулку с сокровищами. За типично русское сочетание контрастов: тут тебе и величественные золотые купола, и белокаменные стены, а рядом упавший забор у сгорбленного деревянного домика. Суздаль — это просторы пространства и души, это добрые местные жители, это бескрайние поля и невероятные закаты в них. Это тихие деревянные дома, окна со ставнями и изразцами, кружевные занавески и цветущая герань на подоконниках. И много, много чего еще. Кажется, город не тронут цивилизацией: и вчера, и сто лет назад в такие же крынки разливали парное молоко, в такие же плетеные корзины собирали облепиху, из таких же кружек пили медовуху и сбитень...

ПЛОМБИР С ЖЕЛЕ ИЗ СУЗДАЛЬСКОЙ СМОРОДИНЫ ДЛЯ СЫНОВЕЙ И ТИПЕРАДА ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА ДЛЯ ДРУЗЕЙ

Я очень люблю готовить и, конечно, кормить. Первые уроки «у плиты» получила у мамы, мне было около девяти лет. Почему-то ярче других запомнились два блюда из детства — жареные зеленые помидоры и пшеничная каша «Артек» с молодым чесноком и зеленью.

Обожаю все, что связано с кухней. Меня за уши не вытащишь из магазинов с кухонной утварью. Современные интерьерные моллы в европейских городах или блошинные рынки — я везде нахожу милые вещицы, мысленно «прописываю» их у себя в гостиной, столовой и на кухне. Не говоря уж про нашу суздальскую керамическую посуду — каждая тарелка, молочник, пиала созданы руками, с теплом. Посуда из моих любимых коллекций участвовала в съемках для этой книги. Люблю нашу фирменную чернолощеную посуду. Технология ее изготовления непростая. Изделия формуются вручную на гончарном круге, затем дымятся с опилками, чтобы цвет проник в поры посуды. Затем она натирается пчелиным воском, который мы закупаем у местных пасечников. Потом посуда шлифуется, и готово! У нас в доме микс керамической посуды со всего света: из Марокко, Ирана, Италии, Португалии.

Книги с рецептами — тоже моя слабость. Покупаю все, что попадает на глаза, читаю, запоминаю, импровизирую. Новые идеи для рецептов — они повсюду! Последнее мое кулинарное открытие привезла с каникул во Франции: джемы из чаев, самый вкусный — с бергамотом. Из путешествий по любимой Греции тоже всегда возвращаюсь, вдохновленная вкусными идеями: например, наш рецепт варенья из апельсинов родом из одной таверны на острове Эпидавр. Во Франции каждый раз оттачиваю мастерство приготовления пиперады. Это блюдо, визитная карточка басков, готовится из местного сладкого красного перчика пименто с томатами и яйцом.

Мой «топ-5» фирменных заготовок выглядит так: лечо, черничный конфитюр, апельсиновое варенье, баклажаны с болгарским перцем, варенье из крыжовника. Любая готовка для меня — это творчество, удовольствие и полное отключение мозгов, своего рода терапия.

Мне повезло: муж любит не только есть то, что я готовлю, но и полностью поддерживает мои кулинарные увлечения. Покупает мне в подарок новые тазы для варки варенья и желе, шумовки, половники!

Двое наших сыновей, девятилетний Андрей и двухлетний Петр, — благодарные поклонники маминой кулинарии. Правда, в летний сезон иногда возмущаются: зачем третий раз в день идти в лес с корзинами? Напоминаю им, что зима не за горами и собранные с их помощью ягоды черники, брусники, лесной малины превратятся в любимое лакомство. Они обожают пломбир с вареньем-пятиминуткой, и чтобы сверху еще покрошить безе.

В СУЗДАЛЕ И БЕЗ ГОСТЕЙ? ТАК НЕ БЫВАЕТ!

Гости должны быть веселыми, а угощение — вкусным и разнообразным. Самые чудесные посиделки — вечерами на летней кухне или прямо на траве, самовар на большом столе под яблоней, уха на костре...

В июле, когда открывается сезон варки варенья, кухня переезжает на улицу, в сад. Варить компоты и варенье, делать другие заготовки я люблю именно на летней кухне, в помещении совсем нет такого удовольствия. Люблю начинать процесс во второй половине дня, ближе к вечеру. По саду разливаются особенные ароматы. Сладкое кипение, бурление в тазах продолжается иногда до поздней ночи. Это самое приятное воспоминание лета, например, как мы в четыре, а иногда и в шесть рук вытаскиваем косточки из вишен или чистим смородину от веточек. Банки со свежеприготовленным содержимым оставляем на ночь под крышками, чтобы рано утром прокипятить еще раз, если нужно.

Недавно увлеклась мясными заготовками. Так уж сложилось, что в народе к ним отношение предвзятое, наверное, никак не можем забыть жирную тушенку в консервах. Но я точно знаю, что мясные консервы могут быть очень разнообразными и вкусными. Уверена, что с развитием фермерства хозяйки начнут экспериментировать с рецептами мясных заготовок и радовать семью и друзей новыми вкусами.

Продукты для заготовок мы собираем в своем огороде и теплицах, докупаем у бабушек на местном рыночке или едем на рынки в соседние области. Колоритные южные фрукты, без которых трудно представить многие блюда, выбираю на владимирском рынке. Я вообще люблю гулять по фермерским рынкам в сезон, и у нас, и в уютных европейских городках: разноцветная палитра местных специалитетов, все это буйство цветов и ароматов, сочных плодов и свежей зелени... Здорово, что можно сохранить лето... в банках!



САМОЕ ВАЖНОЕ О САМОМ ВКУСНОМ

1 Чистота — залог успеха! Перед тем как приступить к консервированию, банки нужно тщательно помыть. Причем не средствами для мытья посуды, а пищевой содой, порошком горчицы или хозяйственным мылом. Мы за натуральность!

2 Когда банки высохнут, протрите их изнутри водкой. Благодаря этой хитрости ни одна банка не взорвется (гарантий давать не будем, но уверены в этом наверняка). Дополнительной стерилизации на пару в этом случае не требуется.

3 Крышки для банок должны быть аккуратными, без потертостей и следов ржавчины. Их нужно прокипятить.

4 Потрудитесь удалить с выдавших виды банок старые этикетки. Нет ничего приятного, когда в банке с надписью «Фасоль в томатном соусе» хранится нежнейший джем из малины. Эстетика очень важна!

5 Бабушкин метод писать название содержимого баночки на куске лейкопластыря оставьте в прошлом. Сейчас в любом книжном и хорошем хозяйственном магазине можно найти милые самоклеящиеся этикетки для банок. Подпишите их сами фломастером. Не нашли наклейки? Не проблема! Оберните крышки баночек крафтовой бумагой, завяжите бечевкой и напишите название заготовки и год приготовления.

6 Простерилизованные банки должны стоять только на чистом льняном или хлопковом полотенце.

7 Советуем перед консервированием залить огурцы холодной водой минимум на 5 часов. Это нужно делать для того, чтобы в овощах не осталось воздуха. Также этот прием поможет сохранить естественную хрусткость овощей.

8 Огурцы на засолку должны быть свежими, небольшими по размеру, с пупырышками и черными колючками. Овощи с гладкой кожицей или белыми колючками для консервирования не годятся: это скоропортящиеся сорта. Банки с такими огурцами имеют обыкновение взрываться. Да и вкус у них несравнимо слабее.

9 Перед тем как наливать в огурцы маринад, нужно положить их в банку и залить кипятком. Тогда даже солеными они сохранят свой яркий зеленый цвет.

10 Вода для приготовления маринада не должна быть хлорированной, из-под крана. Лучше использовать чистую родниковую воду.

11 Чтобы легче было очистить чеснок от шелухи, его нужно замочить в теплой воде на 1–2 часа.

12 Чтобы в вашем погребе не возникла взрывоопасная ситуация, добавьте в каждую банку несколько семян горчицы. Или столовую ложку спирта!

13 Огурцы не плесневеют, если перед закатыванием прямо под крышку положить «шапочку» из стружки хрена.

14 Овощи получатся вкусными и будут храниться долго, если вы будете использовать в маринаде дубовые, смородиновые или вишневые листочки. Разложите их в банке между овощами.

15 Чтобы овощи просолились равномерно, укладывайте их в банки вертикально.

16 Банки обычно взрываются из-за попадания в них пузырьков воздуха. Например, когда крышку неплотно закрыли. Или огурец оказался пустотелым и не залился маринадом до конца. Так что не стоит считать себя нерадивой хозяйкой, если такое случилось. Нет на свете повара, у которого бы хоть раз не хлопнула банка с заготовками.