

СОДЕРЖАНИЕ

Проект семейной фермы «Для своих»... 7

ЗИМА

Новый год..... 11
Новогодний декор..... 11

Холодец из лося..... 12
Профитролы с сыром,
мандаринами и утиным
паштетом 14
Салат из Рождественской
индейки..... 16
Запеченная ножка ягненка..... 18
Паста фрегола
со шпинатом и овощами..... 20
Форель со сметаной и грибами..... 20
Рисовый пудинг с брусничным
взваром и семенами льна 22

Итоги года 25
Про шампанское..... 25

Домашний козий сыр..... 28
Пирог с козым сыром..... 28
Щи из квашеной капусты..... 30
Квашеная капуста от свекрови..... 30
Борщ..... 32
Перетертое сало 34
Пряный суп из косули с манкой 36
Кролик терияки с японским рисом.. 38
Гусь с яблоками и гречкой..... 40
Говяжьи голяшки
в красном вине с кореньями..... 41
Сморреброд..... 42
Мусс из манки с маракуйей,
фермерским творогом и маком..... 44
Гранола в азиатском стиле..... 44

ВЕСНА

Про весну и масленицу
как символ прихода весны..... 49

Блинчики на фермерском
топленом молоке 50
Блинчики с начинкой..... 50
Оладьи со шпинатом,
лососем, имбирем
и сырным муссом..... 52
Блинчики с минеральной водой..... 54
Блинный торт с яблочным
заварным кремом..... 54

Про пост..... 57
О здоровом питании..... 57

Фава..... 58
Хумус..... 58
Овощи, тушеные
в красном соусе 60
Закуски из баклажанов 62
Необычная паста критараки
с овощами..... 64
Салат из печеных овощей
с киноа..... 66

Пасха..... 69

Буженина..... 70
Праздничная баранина..... 72
Фермерские перепелки
с соусом том-ям на гриле..... 74
Лимонный кекс 76

ЛЕТО

Лето.....	81
Тартар из лосося.....	82
Пинчос с лососем и апельсинами.....	84
Невероятный рыбный суп.....	86
Клевая рыбацкая уха.....	88
Пиленгас с томатами по-средиземноморски.....	90
Четыре вида паэльи.....	92
Домашний йогурт с ягодами и орехами в карамели.....	94
Чизкейк.....	96
Холодный перечно-томатный суп.....	98
Свекольно-вишневый гаспачо.....	99
Окрошка.....	100
Ботвинья.....	102
Клевые бутерброды.....	104
Авторский донер-кебаб из телятины.....	106
Сорбет из черной смородины и мусс из тархуна.....	108
Сорбет из щавеля.....	108
Кавказский салат.....	110
Пхали из зеленой стручковой фасоли.....	112
Салат «тбилиси».....	114
Лобио из красной фасоли с кахетинским маслом.....	116
Чакапули с тархуном.....	118
Ряженка с халвой и сезонными ягодами.....	120

ОСЕНЬ

Осень.....	125
Аджика.....	126
Закуска из лисичек.....	128
Брускетта с капонатой.....	130
Брускетта с рататюем и телятиной.....	130
Салат из печеной тыквы с козьим сыром и карамелизованной сливой.....	132
Тартар по-пьемонтски.....	134
Салат из гречневой лапши с огурцами и зеленью.....	138
Суп из подосиновиков.....	140
Рамен с грибами и курицей.....	142
Дал по-мадрасски.....	144
Охотничьи колбаски.....	146
Пожарские котлеты.....	148
Груша в вине с соусом сабайон.....	150
Сабайон из каштанов с конфитюром из красной смородины.....	152
Безе.....	152
Благодарности.....	154

ПРОЕКТ СЕМЕЙНОЙ ФЕРМЫ «ДЛЯ СВОИХ»

«У нас есть небольшая семейная ферма: две коровы, десять коз, кролики, перепелки и куры. Мы производим натуральные продукты для себя, друзей и близких...» – так началась моя презентация тогда еще совсем маленького проекта семейной фермы «Для своих» в бизнес-школе СКОЛКОВО. Аудитория меня поддержала, и мой проект занял второе место среди проектов нашего курса. Тогда я не представляла, что через три года организую около 60 фермерских обедов и кулинарных мастер-классов «для своих», придумаю **#гастрономические_наборы_для_своих** ко всем праздникам, напишу первую кулинарную книгу и задумаю первое гастрономическое **#путешествие_для_своих**.

Идея о своей ферме родилась у моего мужа. Он мечтал, чтобы наши дети питались натуральными продуктами и могли больше времени проводить на свежем воздухе. Алексей любит охотиться и рыбачить, раньше после его походов оставались излишки, которые мы дарили друзьям. Также мы поступали с заготовками, которые всегда в избытке доставались нам от наших мам. Поэтому муж и назвал нашу ферму «Для своих».

Когда я была беременна вторым ребенком, мы с мужем пошли учиться в бизнес-школу СКОЛКОВО. Масштабы работ однокурсников поражали – роботы, 3D-технологии, искусственный интеллект. Я задумалась, что в стремлении развивать новые технологии очень важно не потерять настоящее: семейные ценности, традиции, радость от общения с близкими и любимыми людьми.

Тогда я оформила свои мысли и планы в проект и решила выступить перед одноклассниками. Чуть позже я получила премию «Стартап года» SKOLKOVO Alumni Awards.

Сейчас ферма «Для своих» производит молочные продукты, полуфабрикаты, домашние заготовки, гастрономические наборы. Мы регулярно проводим званые обеды с лучшими шеф-поварами Москвы. Эти обеды – наш фирменный знак, и я каждый день получаю сообщения от своих читателей с вопросом, когда же следующий обед.

В этой книге я хочу поделиться с вами лучшими рецептами с наших фермерских обедов. Основа каждого из них – сезонные фермерские продукты. Домашний сыр, яйца, овощи, ягоды, птица и мясо. Талантливые шеф-повара, рестораторы, привлеченные на наш проект, придумывали интересные сочетания и технологии, превращая базовые продукты в настоящие шедевры!

Я буду очень рада, если моя книга вдохновит вас на приготовление вкусных обедов или ужинов для близких. Не бойтесь экспериментировать, добавляйте свое видение! И если я не даю отдельных оговорок, не относитесь слишком серьезно к пропорциям, ведь мы готовили эти рецепты на ферме, на открытой площадке перед нашими гостями, чтобы показать, насколько упоительно вкусной получается еда из сезонных местных натуральных продуктов!

Ольга Карпова





Зима



НОВЫЙ ГОД

В детстве мы всегда встречали Новый год большой дружной семьей. Обычно собирались дома у бабушки, приходили ее подружки, прилетали и приезжали все родственники, на обеды-ужины собиралось до 30 человек. Мы играли и все вместе пели народные песни и песни про войну. Всем, даже самым маленьким, раздавали песенники, и мы вторили взрослым тоненькими голосочками. Настроение было по-настоящему новогодним.

Я выросла и собираю на Новый год большую теплую компанию. Всегда расстраиваюсь, если кто-то не может быть на нашем празднике. Очень хочется, чтобы и мои дети понимали, как важно в праздничные дни собираться вместе.

Мы с братом очень любили в детстве перевоплощаться на Новый год. Однажды я вовлекла его в эксперимент. У нас было два халата – розовый и голубой. Мы нарядились: он – в Деда Мороза, а я – в Снегурочку, собрали в подарочный мешок все наши школьные подарки и разработали наш первый в жизни бизнес-план.

Схема была проста: в каждом доме в нашем дворе было минимум четыре подъезда и в них по 16 квартир. Мы рассчитывали зайти в каждую, спеть песенку, предложить угоститься из нашего мешка и, конечно, получить как минимум в два раза больше угощений за наше выступление, чем планировали отдать сами.

Сначала все шло по плану. Сладкая прибыль росла. И тут... Одинокая баба Маня за секунду обанкротила наше предприятие. Как только мы предложили ей угоститься, она горсть за горстью переложила содержимое нашего мешка в свой.

Вывод – дарите подарки бескорыстно.

НОВОГОДНИЙ ДЕКОР

Я убеждена, что если красиво накрыть стол, то еда точно будет вкуснее. Я приучила старших детей помогать мне в сервировке. Это действительно объединяет: выбрать скатерть, собрать по всем углам свечи, красиво расставить тарелки, правильно разложить приборы. Не надо думать, что это слишком сложно и доступно лишь избранным.

На наших фермерских обедах мы часто используем посуду сети магазинов «Инлавка». Всегда можно подобрать приборы под праздник и настроение.

Хозяйка этого проекта Наталья Деко на странице @inlavka делится идеями декора и сервировки – и это настоящий источник вдохновения для меня.

ХОЛОДЕЦ ИЗ ЛОСЯ

Это блюдо Александр Гаврилычев приготовил на нашем самом первом рождественском **#фермерский_обед_для_своих**. Я всегда вспоминаю этот обед как один из самых теплых и душевных – помню каждую его минуту! Все проходило в большом деревянном доме с настоящей печкой. Мне хотелось, чтобы нашим гостям было уютно и весело, чтобы еда была праздничной и вкусной, а атмосфера – теплой и домашней! Александр Гаврилычев – удивительный шеф-повар. Саша много ездил в кулинарные экспедиции по всей России, побывал в самых удаленных ее уголках, собрал рецепты северной и русской кухни.

Одно из блюд первого рождественского обеда, которое я готовлю по большим праздникам: потрясающий холодец из лося. Пожалуйста, не бойтесь готовить дичь, в этом нет ничего страшного, пробуйте!

НА 10-12 ПОРЦИЙ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

МЯСО ЛОСЯ – 2-3 КГ

КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ – ГОРСТЬ

МОРКОВЬ – 1 ШТ.

ЛУКОВИЦА – 1 ШТ.

СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬ) – 1 ШТ.

СОЛЬ, ПЕРЕЦ – ПО ВКУСУ

ЧЕСНОК – 2-3 ЗУБЧИКА

ЖЕЛАТИН – 1 Г

1. Мясо разделите на порционные куски. Положите в кастрюлю на 5–10 литров, залейте водой.
2. Бульон варите на медленном огне без крышки примерно три часа до готовности мяса. Постоянно снимайте пену.
3. Добавьте в бульон целые морковь, луковицу и корень сельдерея.
4. Готовый бульон нужно процедить.
5. В холодной воде замочите желатин. Растворите, подогревая и помешивая.
6. Бульон посолите и поперчите по вкусу. Добавьте растворенный желатин.
7. В форму для холодца положите обжаренные на сухой сковороде кедровые орешки. Сверху – измельченное мясо и измельченный чеснок. Залейте бульоном. Охладите и подождите, пока холодец хорошо схватится.
8. Переверните. Холодец готов.

“ Говорят, что холодец без желатина гораздо круче, но мясо лося очень диетическое и постное, поэтому, чтобы холодец схватился, нужно добавить свиные или говяжьи голяшки, но лучше – желатин. Также, если есть возможность выбирать, используйте мясо на кости. Бульон будет более наваристым и поможет холодцу лучше схватиться.

Считается, что бульон для холодца нужно пересаливать и добавлять много перца. Потом вкус все равно станет более мягким, но насыщенным. Если недостаточно посолить и поперчить, будет не так вкусно.



ПРОФИТРОЛИ С СЫРОМ, МАНДАРИНАМИ И УТИНЫМ ПАШТЕТОМ

Если к вам неожиданно пришли гости, эти быстрые профитролы – настоящая палочка-выручалочка. Готовые профитролы неплохо иметь в запасе: их всегда можно найти в кондитерских отделах. Вам остается только приготовить начинку и открыть любимое вино.

НА 16 ПРОФИТРОЛЕЙ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

МОЛОДОЙ СЫР ИЗ КОРОВЬЕГО
МОЛОКА – 240 Г

МИНИ-МАНДАРИНЫ – 240 Г

МЕД – 8 Г

МЯТА – ПО ВКУСУ

СОЛЬ И ПЕРЕЦ – ПО ВКУСУ

НА 180 Г ПАШТЕТА ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

УТИНОЕ ФИЛЕ – 100 Г

РЕПЧАТЫЙ ЛУК – 20 Г

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 60 Г

ТИМЬЯН – 2 ВЕТОЧКИ

СОЛЬ И ПЕРЕЦ – ПО ВКУСУ

ДЖЕМ ИЗ ИНЖИРА – ПО ВКУСУ

Готовим профитролы:

1. Сыр нарежьте небольшими кусочками. Полейте медом. Аккуратно, сыр не должен тонуть в нем. Посолите и поперчите по вкусу.
2. Начините профитролы кусочками сыра.
3. Украсьте долькой мандарина и листиком мяты.

Готовим паштет:

1. На половине масла обжарьте лук до карамельного цвета.
2. Грудку нарежьте на маленькие кусочки, заверните в пищевую пленку и поставьте в духовку с конвекцией на 65 °С на 30 минут. Утка должна получиться немного розоватой.
3. Соедините лук и грудку, пробейте с помощью блендера, добавьте сливочное масло – столько, чтобы получилась однородная масса.
4. Посолите и поперчите.
5. Добавьте 1 г тимьяна.
6. С помощью кондитерского мешка начините профитролы. Сверху положите джем из инжира.

“ Начинка из утиногo паштета. Сергей готовит паштет заранее. Наполняет ил кондитерский мешок и хранит в холодильнике, используя под профитролы или брускетты.

На наших обедах я всегда накрываю дегустационные столы. Как правило, прибывающим гостям предлагаю бокал ледяного просекко и какие-то легкие закуски. Этот салат на шпажке – находка. Его очень удобно есть, он очень легко готовится (сыр для этого салата выбираем такой, чтобы он держал форму, не мягкий!). Итак, нагреваем на сковороде топленое масло, кладем в масло пару ложек сахара, кидаем половинки абрикосов без косточек. На медленном огне карамелизуем абрикосы – нам надо, чтобы сахар растопился (при этом не сгорел!) и пропитал абрикосы карамелью. Сыр режем на крупные куски и обжариваем на топленом масле. На шпажку поочередно нанизываем сыр и абрикос.



САЛАТ ИЗ РОЖДЕСТВЕНСКОЙ ИНДЕЙКИ

Запекать птицу на Рождество целиком – для меня это уже традиция. Всегда волнительно, когда экспериментирую с рецептами или готовлю в незнакомой духовке. Боюсь пересушить. Если вам тоже немного страшно запекать ее целиком, предлагаю рецепт прекрасного рождественского салата с птицей, который точно получится.

НА 4 ПОРЦИИ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ – 350 Г

САЛАТ РОМЕН (ИЛИ ЛЮБОЙ
ДРУГОЙ С ТВЕРДЫМИ
ЛИСТЬЯМИ) – 160 Г

ПАСТА ИЗ АБРИКОСОВЫХ
КОСТОЧЕК (УРБЕЧ) – 30 Г

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ
(ИЛИ ЛЮБОЕ ЯГОДНОЕ
ВАРЕНЬЕ) – 40 Г

ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ – 40 Г

МОЛОДОЙ СЫР ИЗ КОРОВЬЕГО
МОЛОКА – 80 Г

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО – 40 МЛ

СОЛЬ, ПЕРЕЦ – ПО ВКУСУ

1. Индейку нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на гриле или сковороде гриль в течение двух минут.
2. Салат ромен нарвите руками на крупные листы.
3. Сыр нарежьте крупными кубиками, смешайте с салатом, добавьте варенье и урбеч. Я покупаю урбеч на рынке или заказываю в интернет-магазинах здорового питания. Добавьте индейку. Все перемешайте, посолите и поперчите. Добавьте оливковое масло.

“ В рецептах мы используем наш фермерский сыр – нейтральный по вкусу и молодой. Сергей любит его за то, что он держит форму при жарке. Вы можете использовать любой, только не слишком мягкий типа «шевр».



ЗАПЕЧЕННАЯ НОЖКА ЯГНЕНКА

Настоящее праздничное блюдо по праву может стать главным как на Новый год, так и на Рождество. На нашем рождественском обеде все гости остались в восторге от него. Не переживайте, что ингредиенты указаны на 10 порций. Ногу можно хранить в холодильнике, отрезая по чуть-чуть хоть к завтраку. Например, мой муж очень любит, когда я запекаю ногу козули, ведь если она по каким-то причинам не съедается за ужином, всю неделю вопрос с вкусным завтраком решен.

НА 10 ПОРЦИЙ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

НОГА ЯГНЕНКА – 3-5 КГ

ЧЕСНОК – 15 Г

КОПЧЕНАЯ ПАПРИКА – 10 Г

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СОУС – 50 МЛ

ДЛЯ СОУСА:

СВЕЖАЯ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННАЯ
СЛИВА – 100 Г

САХАР – 20 Г

СОК ЛИМОНА – 5 Г

ЧЕСНОК – 1 Г

КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ – 1 Г

Готовим ножку:

1. Нарезьте мелко чеснок, добавьте копченую паприку, бальзамический соус и замаринуйте ногу ягненка на три часа.
2. Заверните в фольгу и запекайте в духовке два часа при 180 °С. Фольгу в конце раскройте.
3. Готовое мясо нарежьте на порционные куски. Полейте соусом. Подавайте с молодым картофелем.
4. Также идеально сочетается с аджикой (с. 130).

Готовим соус:

1. Смешайте все ингредиенты и взбейте с помощью блендера в однородную массу.

“ Вес ноги зависит от возраста ягненка. Берите любую, но с оговоркой, что чем больше нога, тем дольше готовится.

Ориентируйтесь на вкус сливы, если она сладкая, то сахара нужно совсем чуть-чуть. Соус не должен быть приторно сладким.

Считается, что бараны всегда спят на правом боку, чтобы не отлежать сердце. Поэтому левая часть считается мягче, и если есть возможность, лучше взять левую ногу.



ПАСТА ФРЕГОЛА СО ШПИНАТОМ И ОВОЩАМИ

В моей семье не все едят мясо, зато рыбу – все. Также и на наших фермерских обедах я всегда думаю про тех, кто не ест мясо по каким-то причинам. Паста фрегола со шпинатом и овощами хороша тем, что может подаваться как самостоятельное блюдо. Вдруг у вас будут гости, которые не едят и рыбу. А фрегола в сочетании с форелью со сметаной и грибами – просто безумно вкусное блюдо. Мне до сих пор пишут благодарные гости с того рождественского обеда с Сергеем Душковым.

НА 4 ПОРЦИИ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

ПАСТА ФРЕГОЛА – 200 Г

СЛИВКИ, 33% – 20 Г

ЧЕСНОК – 8 Г

АНЧОУСЫ – 8 Г

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 120 Г

СВЕЖИЙ ШПИНАТ (ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ) – 60 Г

1. Чеснок и анчоусы нарежьте, обжарьте на сливочном масле, добавьте шпинат. Взбейте до однородной массы.
2. Отварите пасту аль денте и добавьте в нее подготовленную овощную массу и сливочное масло.
3. Посыпьте пармезаном.

“ Паста фрегола родом из Сардинии. Ее сушат в печи. Если не можете найти фреголу, замените ее на птитим или булгур.

ФОРЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ И ГРИБАМИ

НА 4 ПОРЦИИ ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

ФИЛЕ ФОРЕЛИ – 480 Г

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СВЕЖЕ-
МОРОЖЕННЫЕ – 120 Г

СМЕТАНА, 33% – 80 Г

ЧЕСНОК – 8 Г

РЕПЧАТЫЙ ЛУК – 80 Г

СПЕЦИИ – ПО ВКУСУ

РАФИНИРОВАННОЕ ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО

1. Форель обжарьте или запеките в духовке в течение 5–7 минут при 180 °С. Также можно использовать хорошо раскаленную с двух сторон сковородку. Обжаривайте филе на масле по 2 минуты с каждой стороны.
2. Белые грибы подготовьте к жарке, уберите всю влагу. Обжарьте лук и чеснок, добавьте грибы, обжарьте. Добавьте сметану.
3. Подавайте форель, политую сметанно-грибным соусом, вместе с пастой.



РИСОВЫЙ ПУДИНГ С БРУСНИЧНЫМ ВЗВАРОМ И СЕМЕНАМИ ЛЬНА

НА 4 ПОРЦИИ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

НЕПРОПАРЕННЫЙ
КРУГЛОЗЕРНОВОЙ РИС – 200 Г

ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО – 1,5 Л

САХАР – 50 Г

СОЛЬ – ПО ВКУСУ
(ПРИМЕРНО 1/3 Ч. Л.)

СЕМЕНА ЛЬНА – 5 СТ. Л.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 80 Г

ДЛЯ ВЗВАРА:

САХАР – 100 Г

ТИМЬЯН – 10 Г

БРУСНИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ
ИЛИ СВЕЖАЯ – 250 Г

А ТАКЖЕ:

ФОРМЫ С ГЛУБОКИМИ
БОРТИКАМИ

Готовим пудинг:

1. Рис замочите в воде на 2-3 часа таким образом, чтобы вода только-только покрывала его.
2. Слейте воду, промойте. Поставьте на медленный огонь, добавьте половину молока и сахар.
3. Важно! Рис нужно постоянно помешивать, не давая каше прикипеть ко дну.
4. Оставшуюся часть молока добавляем по чуть-чуть, чтобы контролировать консистенцию нашей каши. Варим до полной готовности, давая возможность рису слегка развариться. Консистенция пудинга должна быть как у достаточно густого киселя. Добавляем масло. Попробуйте. Если вам недостаточно сахара, добавьте немного.
5. Раскладываем рис в формы с глубокими бортиками, оставляя место под бруснику.

Готовим взвар:

1. Бруснику, если она была заморожена с ветками и листочками, нужно перебрать.
2. Ставим ее на медленный огонь, добавляем сахар, тимьян, перемешиваем, нагреваем на медленном огне, не доводя до кипения. Веточки тимьяна убираем.
3. Снимаем бруснику с огня и выкладываем на рис. Ставим остывать.
4. На сухой сковороде на среднем огне обжариваем семена льна до тех пор, пока они не начнут стрелять.
5. Высыпаем лен в тарелку, чтобы он дальше не нагревался, и даем ему остыть.
6. Перед подачей посыпаем пудинг льном.

“ Если рис варим для суши или для гарнира, то используем в пропорции один к двум, для пудинга нам нужно изменить их, так как рис для этого блюда возьмет в себя больше жидкости.

Для этого блюда лучше использовать фермерское топленое молоко насыщенного карамельного цвета, тогда вкус у пудинга будет ярче.





ИТОГИ ГОДА

Канун Нового года – самое время подводить итоги и делиться позитивом. За три года существования нашего проекта нам удалось сделать очень много! Помимо традиционных фермерских продуктов мы постоянно удивляем наших покупателей гастрономическими наборами. Продумываем интересные сочетания из сезонных продуктов, делаем тематические продуктовые наборы к различным праздникам.

Мы одни из первых стали проводить званые обеды **#фермерский_обед_для_своих** с известными шеф-поварами. Лучшие рецепты с наших обедов вошли в эту книгу. Некоторые наши обеды собирали по 80 человек! Я горжусь этим, ведь не каждый захочет поехать на обед за 60 километров от Москвы. Значит, мы создаем что-то действительно важное.

Также мы регулярно проводим Женские дни: лекции, тренинги, банные дни. Много общаемся и отдыхаем от безумного темпа города. Большой популярностью у наших гостей пользуются мастер-классы по сыроварению, которые мы проводим с сыроделом Анной Агафоновой @blue_parapluie и ее папой @alexey_fromage_andreev.

Мы собираем нашу ферму по крупицам, каждый год достраиваем и делаем более уютной территорию фермы, фасады помещений, занимаемся обустройством зимней фермы. Мечтаем построить небольшой хостел, чтобы гости могли оставаться у нас на ночь.

Когда есть вдохновляющие цели, открывается второе дыхание. Верно?

ПРО ШАМПАНСКОЕ

Настоящий русский Новый год должен быть со снегом и... шампанским. Однажды, в очень снежную зиму, когда мой сын Антошка был еще совсем маленьким, мы с мужем решили прогуляться с коляской. Вокруг такая красота, тишина... Снег скрипит под ногами, ветки деревьев склонились к земле низко-низко. На улице никого. Романтика. Уже не помню, о чем болтали, но беседа была душевной. Пока Антошка спал, даже с горки скатились. И вдруг мне так сильно захотелось шампанского! Но почему-то было даже стыдно сказать об этом вслух. Подходим к большому сугробу, а там – бутылка моего любимого игристого и два бокала. Оказывается, муж заранее все приготовил. И не видел в шампанском ничего неприличного. Мы выпили по бокалу и гуляли еще долго. Эта прогулка, тот день – настоящая сказка, которую я всегда вспоминаю с особым теплом. С тех пор шампанское для меня – это всегда про зиму и про декабрь.





ДОМАШНИЙ КОЗИЙ СЫР

Когда я опубликовала этот рецепт в Instagram, началась настоящая битва в комментариях по поводу наличия уксуса в составе рецепта. Если вы против уксуса, можете использовать лимонную кислоту. Но с уксусом сыр получится гарантированно! Дело в том, что козье молоко имеет совсем другие жирность и свертываемость, нежели коровье. И превратить его в сыр гораздо сложнее. Очень много факторов влияют на качество конечного продукта: время года, питание животного. С солью тоже можете экспериментировать. Также по желанию можно добавить прованские травы.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ 1 КГ СЫРА, ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

ФЕРМЕРСКОЕ КОЗЬЕ МОЛОКО – 10 Л

УКСУС, 9% – 140 МЛ

ПИЩЕВАЯ МЕЛКАЯ СОЛЬ – 200 Г

1. Молоко в стерильно чистой кастрюле поставьте на большой огонь и доведите до кипения. Выдержите в течение пяти минут.
2. Влейте уксус, добавьте соль и размешайте.
3. Творог должен хорошо отделиться от сыворотки.
4. Двойной слой марли уложите в форму для сыра и отбросьте творог на марлю, чтобы стекла сыворотка.
5. Сверху установите пресс 2 кг и оставьте на 2–3 часа.
6. Время приготовления, количество ингредиентов и даже срок выдержки под гнетом могут немного варьироваться в зависимости от молока и его жирности.

ПИРОГ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА:

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 500 Г

ПШЕНИЧНАЯ МУКА – 800 Г

САХАР-ПЕСОК – 200 Г

СОДА – 10 Г

ЯЙЦА КУРИНЫЕ – 4 ШТ.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

КУРИНЫЕ ЯЙЦА – 3 ШТ.

МОЛОКО – 100 МЛ

СЫР ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА – 150 Г

ПОМИДОРЫ СУШЕНЫЕ,
В МАСЛЕ – 60 Г

СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ

МЯТА СВЕЖАЯ – 10 Г

1. Смешайте сливочное масло с яйцами и сахаром.
2. Добавьте соду и муку. Замесите тесто. Тесто раскатайте.
3. Выложите в форму и равномерно распределите.
4. Яйца смешайте с молоком. Добавьте соль и перец, мелко нарезанные томаты и натертый сыр (мы готовили с нашим фермерским сыром. Получилось невероятно вкусно).
5. Получившуюся смесь нужно вылить в форму и запекать при 160 °С в течение 35 минут.
6. Готовый пирог посыпьте рубленой мятой.



ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

На мой взгляд, 1 января нет ничего прекраснее горячего супа из квашеной капусты. А если он будет с белыми грибами, копченой олениной... Обратите внимание на технологию: в этом рецепте используется холодный бульон из сушеных грибов.

НА 4 ПОРЦИИ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

КАПУСТА КВАШЕНАЯ – 400 Г
ЗЕЛЕНЬ – 40 Г
СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬ) – 160 Г
СЕЛЬДЕРЕЙ (ЗЕЛЕНЬ) – 160 Г
ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ – 80 Г
ТОМАТЫ СУШЕНЫЕ – 120 Г
СОЛЬ – 12 Г
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ – 12 Г
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ – 400 МЛ
ВОДА – 1500 МЛ
ОЛЕНИНА КОПЧЕНАЯ – 480 Г
ТОПЛЕННОЕ МАСЛО

1. Белые грибы замочите на 6 часов в 1,5 л воды, и у вас получится холодный бульон.
2. Обжарьте на топленном масле в «чугунке» капусту, добавьте настой от грибов, коренья, грибы, отдельно обжаренные на топленном масле, а также вяленые томаты. Томите под крышкой в печи 1,5–2 часа. Если нет печи, используйте духовку – 160 °С, 1,5–2 часа.
3. Перед подачей добавьте нашинкованную зелень, копченое мясо. Украсьте сушеными грибами.

“ Если нет копченой оленины, используйте любую другую. Если нет оленины, можете приготовить эти щи из копченых свиных ребер.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА ОТ СВЕКРОВИ

Моя свекровь родом из Сибири. Приехала в Москву за мужем и очень удивилась, что здесь все делают заготовки в банках. У них ведь всегда использовали бочки. Я учусь у своей свекрови многим рецептам. Хрустящая, сочная, домашняя – невероятно вкусная квашеная капуста – один из них. Она отлично подходит для супов, пирогов. Также прекрасна как закуска.

НА ДВЕ ДВУХЛИТРОВЫЕ БАНКИ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

КАПУСТА – 3 КГ
МОРКОВЬ – 300 Г
СОЛЬ – 35 Г
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ДУШИСТЫЙ – 7 ГОРОШИН
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ – 5 ШТ.

1. Капусту нашинкуйте. Морковь натрите на крупной терке. Все смешайте.
2. Посолите, добавьте перец и лавровый лист. Перемешайте, хорошенько жамкая руками.
3. Теперь все нужно плотно утрамбовать в банки. Сверху закрыть марлей. Капуста будет готова, когда появится рассол. На это уходит примерно 72 часа. Готовую капусту поставьте в холодильник и не забудьте накрыть крышкой.



БОРЩ

Муж смеется надо мной: я могу есть борщ на завтрак, обед и ужин. В любом путешествии через неделю начинаю его поиски в русском кафе или ищу плиту и свеклу, чтобы самой его сварить. Несмотря на то что муж полюбил меня не за борщ, а за фаршированные перцы, я все же поделюсь с вами рецептом борща. Конечно, рецептов миллион, но я решила поделиться тем блюдом, которое меня научила готовить моя помощница Светлана родом из Украины. Только не обижайтесь на меня, если влюбитесь в него раз и навсегда.

НА 5 Л БОРЩА ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

ПОЛОВИНА КУРИЦЫ

СВЕКЛА – 2 ШТ.

КАРТОФЕЛЬ – 4 ШТ.

ФАСОЛЬ (ЛУЧШЕ СЫРАЯ
КРАСНАЯ) – 250 Г

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ – 1 ШТ.

КАПУСТА – 150 Г

МОРКОВЬ КРУПНАЯ – 1 ШТ.

ЛУКОВИЦЫ БОЛЬШИЕ – 2 ШТ.

ЛИМОН – ПОЛОВИНА

ТОМАТНАЯ ПАСТА – 50 Г

САХАР – 2,5 СТ. Л.

ПЕРЕЦ, СОЛЬ – ПО ВКУСУ

ЧЕСНОК – 3 ЗУБЧИКА

ЗЕЛЕНЬ – ПЕТРУШКА ИЛИ УКРОП

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ – 2 ШТ.

ВОДА – 3 Л

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

1. Сварите мясо и отделите его от костей. Нарежьте на кусочки и добавьте в бульон. Добавьте предварительно замоченную на 3 часа фасоль.
2. Нарежьте картофель крупными кубиками и добавьте в бульон.
3. Нарежьте тоненькой соломкой свеклу. Половину отправьте сырой в кастрюлю. Посолите, добавьте лавровый лист и сахар. Вторую половину свеклы обжарьте на оливковом масле, добавьте сок половины лимона, чтобы свекла не потеряла свой цвет. Добавьте ее в борщ.
4. Нарежьте капусту, добавьте в борщ. Следите, чтобы он не был слишком густым.
5. Нарежьте лук. Половину добавьте сырым в борщ. Вторую половину обжарьте на оливковом масле. Добавьте к луку потертую на крупной терке морковь, нарезанный соломкой перец. Обжарьте и добавьте томатную пасту.
6. Положите зажарку в борщ, попробуйте на вкус: посолите, поперчите, если нужно. Чеснок измельчите в чеснокодавилке и также добавьте в борщ.

“ Если не хочется возиться с сырой фасолью, используйте консервированную. Добавляйте ее в самом конце, перед чесноком.

Для бульона можно использовать свинину. Еще очень вкусный получается бульон из домашнего петуха! А в пост этот борщ отлично получается и без мяса!



ПЕРЕТЕРТОЕ САЛО

Кто-то морщится уже только при виде сала и считает его вредным, потому что оно жирное. Лично я его очень люблю, считаю полезным. Рада, что сейчас сало вновь «реабилитировали» и признали, что, например, жарить на нем гораздо полезнее, чем на растительных маслах. После рождения второго ребенка я заметила – зимой один небольшой кусочек сала придает сил. Несколько раз присутствовала при разделке свинины профессиональным мясником. Это очень интересно и познавательно! Все части были разделены на мясо и сало. А сало, в свою очередь, на сало для засолки, для жарки и для приготовления перетертого сала. Рецепт последнего и хочу поделиться с вами. Уверена, когда вы приготовите перетертое сало, ваши мужья и их друзья скажут вам огромное спасибо!

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

САЛО

ЛЮБИМАЯ ЗЕЛЕНЬ

ЧЕСНОК

ПЕРЕЦ, СОЛЬ

1. Сало прокрутите на мясорубке. Можно несколько раз. Удалите все волокна.
2. Пропустите чеснок через мясорубку, добавьте его в сало.
3. Мелко нарежьте зелень. Добавьте в сало, посолите, поперчите и перемешайте. У вас должна получиться масса, похожая на масло.

“ Соль и перец добавляйте по вкусу. Я люблю, когда много и того и другого. Пробую прямо сырым. Все специи, а также чеснок должны хорошо чувствоваться. Разложите сало в банки. Храните в холодильнике. Идеально с хлебом, как закуска к борщу или к холодной беленькой. Уверяю, даже те, кто пока скептически относится к этому рецепту, полюбят его. В нашей семье он очень хорошо прижился.

Наш приглашенный мясник с 25-летним стажем работы рекомендует при разделке делить сало на несколько видов. Для жарки – из подчеревка и пашины. Щековина хорошо пойдет для варки. Для посола можно брать бедренную и хребтовую части. Для смальца (так часто называют закуску из перетертого сала) он рекомендует использовать щековину, пашину, брюшину – мягкие части без прослоек мяса. Эти же части хорошо подойдут для шкварок.