

Плотников, Михаил Самуилович.

Что наша жизнь? Еда! Как сделать свою жизнь вкусной : рецепты для непрофессионалов и шефов / Михаил Плотников. — Москва : Эксмо, 2022. — 160 с. : ил. — (Интересно о еде).

Если бы Довлатов писал кулинарную книгу, она была бы такой, как у Михаила Плотникова: блестящей, ироничной, стилистически безупречной. Конечно, «Что наша жизнь? Еда!» — больше, чем просто книга рецептов. Это увлекательное чтение для всех возрастов. Ведь ее автор, легендарный ведущий популярных шоу «Ужин с провинциалом» на радио «Серебряный дождь» и «Барышня и кулинар» на телеканале «ТВ Центр», имеет не только феноменальные кулинарные навыки, но и филологическое образование и богатейший жизненный опыт.

Читателям предстоит перемещения во времени и пространстве: например, в советский Волгоград, где прошло счастливое детство Михаила Плотникова. Именно родом из детства лучшие рецепты маминого картофельного пюре, лечо и печеной рыбы, фаршированной овощами. Потом вместе с автором мы отправимся в путешествие во Францию, Венгрию, Израиль, Таиланд, Сирию, Грузию, Удмуртию, Украину и будем по ходу готовить самую вкусную курицу в меду, яичный паштет, рубленую печень со смальцем, суп том кха гай, мухаммару, чашушули и сацебели, грибную окрошку и, конечно, борщ. А еще будем поджигать чачу, пробовать на вкус свежий инжир и чистый ванилин, лепить котлеты и пельмени, придумывать ночную пасту и всячески экспериментировать. Плотников щедро делится опытом, знаниями, хорошим настроением и вкусными мелочами. Хотя самым «вкусным» в этой книге, пожалуй, является язык, которым читателю, без преувеличения, предстоит наслаждаться.

УДК 641.55
ББК 36.997

© Плотников М. С., текст, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

ISBN 978-5-04-109453-9

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
ИНТЕРЕСНО О ЕДЕ

Плотников Михаил Самуилович

ЧТО НАША ЖИЗНЬ? ЕДА! КАК СДЕЛАТЬ СВОЮ ЖИЗНЬ ВКУСНОЙ
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛОВ И ШЕФОВ

Главный редактор *Рамиль Фасхутдинов*. Руководитель направления *Анна Братушева*
Ответственный редактор *Анна Райдер*. Редактор *Светлана Галаннинская*
Дизайн и верстка *Юлия Анохина*. Технический редактор *Тамара Анохина*
Препресс *Антон Бельчиков*. Корректор *Людмила Воробьева*

В оформлении обложки использована иллюстрация:
Svetlana Shamshurina / Shutterstock.com
Использованы по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
irysha, Ksenya Savva, Kuznetsova Darja, mhatzapa, Murvin, Nadya Dobrynina, Natalya Shatilova, nickolai_self_taught, Aleksandr Panasovskiy, Olli_may, owatta, Purebo, Rakhimov Edgar, rraya, sashaetmoi, schiva, Stolbova Irina, Tata_ota, Veleri, VikiVector, wasapohn, Zinetron / Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
125080, Россия, город Москва, Угличское шоссе 1, Страницы 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-38-88.
Издательство «Эксмо» — часть группы компаний «Эксмо»
Юридический адрес: Москва, Россия
Финансовый адрес: Москва, Россия
125080, Москва, Угличское шоссе 1, стр. 1, этаж 20, каб. 2013
Тел.: 8 (495) 411-38-88.
Почтовый адрес: 125080, Москва, Угличское шоссе 1, каб. 2013

Издательство «Эксмо»
125080, Россия, Угличское шоссе 1, стр. 1, этаж 20, каб. 2013
Тел.: 8 (495) 411-38-88.
Издательство «Эксмо» — часть группы компаний «Эксмо»
Юридический адрес: Москва, Россия
Финансовый адрес: Москва, Россия
125080, Москва, Угличское шоссе 1, стр. 1, этаж 20, каб. 2013
Тел.: 8 (495) 411-38-88.
Почтовый адрес: 125080, Москва, Угличское шоссе 1, каб. 2013

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя тиража и распространителя изданий:
№ 015/2018 от 15.03.2018 г.
Издательство «Эксмо» — часть группы компаний «Эксмо»

ISBN 978-5-04-109453-9



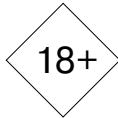
9 785041 094539 >

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:
f vk o breadsalt.publisher

Дата изготовления / Подписано в печать 08.12.2021.
Формат 62x82¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,41.
Тираж экз. Заказ



В электронном виде — на издательстве.эксмо.ру
сайт: www.eksmo.ru

ЛитРес:
litres.ru

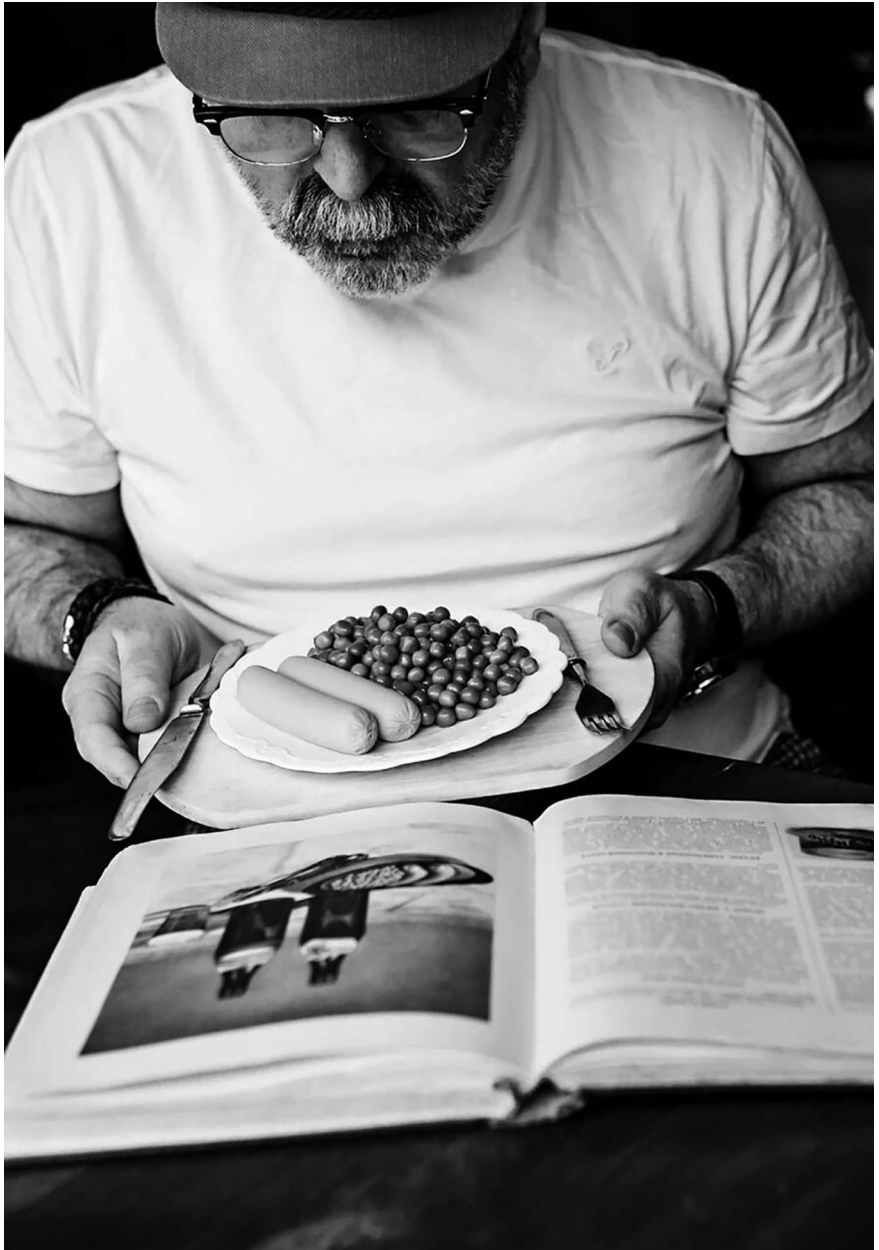
Общественная
инициатива
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

ЧИТАЙ - ГОРОД

Андрееву Александру,
Гадючкину Олегу,
Коркмазу Халилю,
Миловскому Виталию,
Перепелицыну Григорию
и всем тем, кто никогда
меня не предавал.
С бесконечной признательностью
и любовью...





Михаил Плотников



КАК СДЕЛАТЬ СВОЮ ЖИЗНЬ ВКУСНОЙ
Рецепты для непрофессионалов и шефов



Москва
2022

Содержание

Вступление	6	Мухаммара. Нежное обаяние и обоняние Востока	31
Минимальный желательный набор кухонной утвари	10	Три орешка для соуса	33
Список продуктов, за наличием которых на своей кухне я постоянно слежу	11	Рубленая говяжья печенька и еврейский смалец.....	34
Правила нашей кухни	12	Почти десертная курица, глазированной в меду и горчице.....	36
РЕЦЕПТЫ		Почему я никогда не пеку	38
Экстремальный тартар из свежайшего лосося с кремом из авокадо	14	Чашушули.....	39
Кулинарная задача	15	Как правильно отрывать головы	41
Марокканская ностальгия из Индонезии.....	17	Пробуждение.....	43
Внимание! Следующая остановка – Венгрия!.....	19	Поперек!!!.....	45
Лечо с острова Голодный	21	Щавелевый холодный борщ из детства.....	46
Острый суп из куриных крыльев, приготовленный голодным автором по необходимости и съеденный интеллигентными и воспитанными людьми.....	23	Куриные голяшки (голени) в беконе.....	48
Салат с печеными тыквой и свеклой и с ореховым соусом	25	Сацебели (сацибели)	49
Классика жанра бывает разной. Тушеная капуста с мясом	28	Тыквенный суп с креветками	51
Почти заморская грибная окрошка по-удмуртски	29	Как я гребешки усмирал.....	53
		Какая странная штука эта наша-ваша ШАКШУКА	55
		Давай сделаем это по-быстрому	57
		ЧОЛНТ. Он и в Африке Чолнт	60
		Том кха гай.....	63
		Скумбрия с овощами на гриле или в духовке.....	65
		Индийская окрошка. Короткая инструкция к применению того, чего не может быть	67

Каша-вкусняшка-тянучка с сыром и без соли. Эларджи, королева грузинских каш.....	68	История вещего сна с укропом!....	122
Бульон классический. Еврейский пенициллин.....	69	К вопросу об излишках крови, армейском котелке и незапланированных вкусовых радостях!.....	126
Когда слишком много клубники, или Самое вкусное сорбе в мире....	71	Я не ел! Великолепная семерка....	129
Сдался.....	72	К вопросу о сущности бытия. И о хлебе насущном.....	133
Ленивые вареники.....	74	История одного застольного разочарования на фоне ужасного голода.....	136
Тузлук.....	77	Доклад о жареном картофеле. К вопросу о приготовлении самого простого из сложных и самого сложного из простых блюд.....	138
Шашлычка не хотите ли.....	79	К вопросу о странных снах после пятидесяти, овощном магазине на улице с коммунистическим названием и королевском варенье из айвы.....	141
К вопросу о неудачах, вкусе настоящей горечи, ягодах и выброшенной пасте.....	82	К вопросу о значении голода, способах повышения юношеской самооценки и вкусных кострах на волжских берегах.....	146
Удон и его друзья. История одного супа.....	87	Картофель «Сен-Флорентен».....	151
12 блюд, которые должны ненавидеть мужчины.....	89	Салат из печеных перцев с жареными помидорами и зирой.....	153
Незапланированный узбекский плов на казахском костре.....	93	Алфавитный указатель.....	156
Как я спас американских граждан от голода и тоски по родине.....	97		
Чача и ожоги.....	103		
За аплодисментами.....	113		
Яблоки без снега.....	116		
Про ненависть к слову «пюрировать», про три вида отличного пюре, про квашеную капусту и влияние мировой политики на кулинарную практику!.....	118		



Мои преподаватели филологии в университете говорили, что если в хорошей книге прочесть только предисловие и послесловие (иногда его называют заключением, но больно словечко двусмысленное), то станет ясно, о чем говорится на остальных сотнях страниц.

Мне кажется, этот закон работает до сих пор. Но нет правил без исключений. Правда, книг все больше и больше, а исключений все меньше и меньше. Было бы слишком самонадеянно предполагать, что этот «кулинарный ералаш» станет такой редкостью.

Но шанс все-таки есть.

А пока есть хоть один шанс, ничего не потеряно.

Попробую тезисно помочь и тем, кто потратит время на чтение, и тем, кто не станет этого делать и ограничится парой первых страниц.

Много лет назад, когда я еще готовил и на радио «Серебряный дождь» в прямом эфире, и по телевизору на канале ТВЦ сначала с Анной Семенович, а потом с Ольгой Кокорекиной, ко мне пришли литературные агенты и предложили написать кулинарную книгу.

Что делают в этом случае нормальные люди? Правильно! Соглашаются.

Но простые пути не для нас. Я отправился на Арбат в Дом книги.

Нашел отдел кулинарной литературы и начал изучать список представленных авторов.

Особенно русскоговорящих и русскопишущих...

И стало мне грустно. Многих из них я знал лично, и большинство из них не очень-то умели готовить.

– Брехня! – подумал я и успокоился.

И стало понятно, что не хочется мне видеть свою фамилию в такой компании.

Глуп был, провинциален и глуп, да и гордыня никому не нужная выиграла.

Отказался я. Жалею ли? Да.

Пытался изменить ситуацию? Нет.

Второго предложения пришлось ждать более 10 лет.

Сказать, что в кулинарном плане эти годы прошли без пользы, было бы преступлением.

Все вовремя. Каждому фрукту свое время.

Теперь я могу почти гарантировать, что все рецепты имеют проверенную сотнями приготовлений репутацию.

Предупрежу критиков сразу, что я в большей степени филолог и ведущий, чем повар.

Я любитель, который единственный раз пытался играть в ресторатора, но потерпел фиаско.

Хватает ума не повторять. Еда как бизнес не мое. Учтите это.

Советов ресторатора не ждите. Технологических чудес не ждите. Меню от «ШЭФа» тоже не будет.

Это книга о любви и страсти. О такой любви, которая никогда не заставляла пожалеть или захотеть окончания.

Я готовлю более 40 лет. На кухне, на даче, на радио, по телеку, и мне до сих пор интересно.

Я обожаю не столько сам результат, сколько процесс.

И еще – счастливые лица.

Девиз этой книги прост как дважды два.
И абсолютен, как законы Ньютона (тут возможен перебор, ибо в физике я слаб).
Сытый человек – добрый человек.
Стоящий у плиты – это волшебник, делающий мир лучше, а жителей планеты Земля добрее. Эта книга не учебник. Эта книга не детектив. Эта книга – отчет о лучшей части моей жизни.
И не сомневайтесь, что это правда.
А если засомневаетесь, то заставьте себя прочесть и приготовить самому.
Или попросить того, кто умеет.
Честное слово, я очень старался.
Тут самое время перечислить всех тех, кому я благодарен.
Но позволю себе сделать это в послесловии.
Надеюсь, что список за это время вырастет, ибо я уже благодарен тем, кто прочтет...





Минимальный желательный набор кухонной утвари

- Сковорода-вок. Жарка. Тушение. Лапша. Азия.
- Сковорода чугунная. Блины. Прожаривание.
- Сковорода с плоским дном и высоким бортом. Она же сотейник. Сырники. Котлеты. Яйца. Шакшука.
- Сковорода с рифленным дном. Стейки. Рыба. Овощи. Красиво.
- Кастрюля 1 л. Сосиски. Яйца. Каша.
- Кастрюля 3 л. Паста. Тефтели. Тушеные перцы.
- Сотейник-кастрюля с высоким бортом. Тефтели. Голубцы. Рататуй. Ризотто.
- Кастрюля 5 л. Борщи и супы.
- Набор ножей. Для простоты – маленький, средний, большой.
- Доски разделочные. Разноразмерные. 3 штуки.
- Боксы пластиковые. Разноразмерные, для хранения готовых блюд в холодильнике.
- Прихватки, сито, фартук, половник, шумовка, пресс для чеснока, овощечистка, молоток для отбивания мяса, силиконовые лопаточки и щипцы.
- Для всех сковородок, сотейников и кастрюль должны быть крышки.
- По одной для каждого диаметра вполне достаточно.



Список продуктов, за наличием которых на своей кухне я постоянно слежу

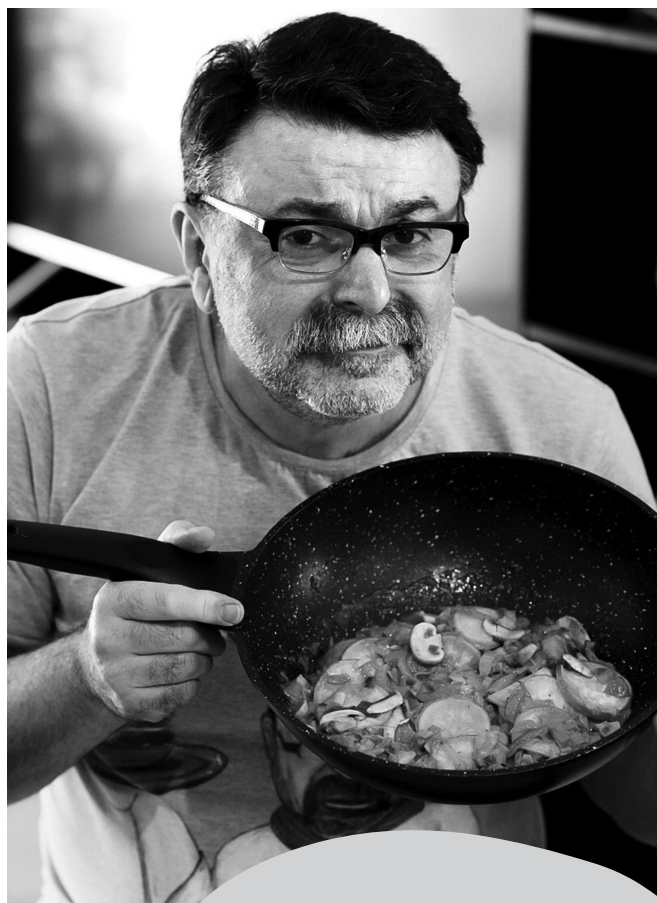
Не является обязательным, но многолетний опыт подсказывает, что надо отнестись к нему внимательно.

В списке нет консервов, колбасных изделий, мясных и рыбных копченостей.

- Оливковое масло холодного отжима
- Растительное масло рафинированное
- Сливочное масло
- Фасоль, гречка, горох, рис, овсянка
- Индейка
- Говядина
- Куриная грудка
- Креветки
- Лосось (семга, горбуша)
- Яйца (минимум – дюжина)
- Йогурт (мацони, мацун), творог
- Сметана, сыр – из расчета на 3 дня
- Мед, маслины, зелень, картофель
- Морковь, капуста, свекла, лук репчатый, чеснок
- Яблоки, лимон
- Томатная паста
- Горчица
- Морская (сванская, йодированная) соль
- Горький шоколад
- Уксус столовый, уксус яблочный, соевый соус, рыбный соус
- Сухофрукты (изюм, курага, чернослив)
- Чай, кофе, какао
- Мука пшеничная
- Макароны изделия трех сортов
- Сахар, ванильный сахар
- Лавровый лист, копченая паприка, зира, кориандр, перцы разные, чили сушеный, корица
- Сезонные ягоды, овощи и фрукты

Правила нашей кухни

- Брать только свежие и качественные продукты. Помните, что на этом не экономят. Мы же не зарабатываем на еде.
- Готовить не только руками, но сердцем. Слова про тепло сердца, которое передается через ваши руки, – чистая правда.
- Еды должно быть много.
- Не смешивать бесчисленное количество ингредиентов. Стараться, чтобы в результате вы смогли почувствовать вкус каждого продукта. Максимальное количество составных частей не должно превышать пяти.
- Специи и приправы можно не считать отдельными продуктами. Но только если вы в них понимаете.
- Не торопиться. Быстрая еда может быть вкусной. Иногда. Это скорее исключение из правил, с которым мы умеем бороться.
- Экспериментировать на себе. Так проще и правильнее.
- Постоянно учиться и много практиковаться.
- Советоваться со своими вкусовыми сосочками. У вас их тысячи.
- Читать инструкции и информацию о продукте на упаковках. Это еще никогда никому не мешало.
- Найти выигрышные особенности своего блюда. Если нашли, то поместите их на виду, а не скрывайте за морем соуса или кучей зеленых и псевдополезных листьев.
- Не стесняться манипулировать перед гостями: готовить, переворачивать, наливать и накладывать еду прямо при них. Процесс приготовления пищи частенько выглядит не менее аппетитно, чем само блюдо.
- Помните, что истинная красота еды часто кроется в ее лаконичности.
- Не накладывать горы, сокращайте порции. Ну а если кому-то не хватит с первого раза, то добавка все исправит.
- Не делать подачу еды сложной. Посуда и приборы должны быть максимально минималистичны. Так еда смотрится гораздо привлекательней.
- Если солить, то и там же перчить.
- Всегда помните, что самое близкое к приготовлению еды удовольствие – это секс. И не спорьте.



Рецепты



⇒ Экстремальный тартар из свежайшего лосося с кремом из авокадо



У меня было 20 минут в прямом эфире.
На большее рассчитывать не приходилось.
Я не люблю спешки, но организаторы
очень попросили уложиться.
Отказывать было неудобно.
И я пообещал, что будет быстро, вкусно и красиво.
Мне не поверили.
Я не стал никого ни в чем переубеждать.
Попросил денег на продукты.
Создатели «вкусного интервью» удивились
и почему-то вызвались купить сами.
Я рассмеялся им в лицо, отказал и получил необходимые средства
и грустные выражения незнакомых лиц.
Заехал в дорогой магазин.
Выделенных богатой радиостанцией денег, как обычно, не хватило.
Добавил собственных. Получилось практически фифти-фифти.
Все купил.
Филе лосося, яйца, лайм, лимон, авокадо, масло оливковое в маленькой
бутылочке, сыр «Филадельфия», дижонскую горчицу, молотую паприку.
Придя домой, вспомнил, что забыл купить чеснок.
Пришлось брать из личных запасов.
Как и вяленые помидоры. Их в магазине не было в наличии.
Принялся собирать сумку...
Фартук. Нож. Тарелочки. Палочки. Салфетки.
Блендер. Продукты. Которые предварительно вымыл и вытер. Приборы.
Приехал в студию.
Понял, что был прав, привезя продукты чистыми. Иначе пришлось бы это
делать в тесном радиийном туалете. Мыть, в смысле.
Разложил все перед микрофоном.
Надел наушники.
И вступил в неравную кулинарную битву на территории неприятеля.
Свежего лосося нарезал небольшими квадратиками.

Заправка потребовала чуть больше времени.

Сырой яичный желток, ложка дижонской горчицы, сок лайма, 50 мл оливкового масла, 1 рубленый вяленый томат, чуть-чуть соли и молотой паприки были сложены в глубокую пиалу.

Вилочкой все это перемешал. Активно. До однородности.

Потом добавил туда же рыбу и оставил на 10 минут. Маринование такое.

Оставалось только взбить крем.

В чашу блендера отправились: очищенное спелое авокадо, 3 столовые ложки сыра «Филадельфия», 2 зубчика чеснока, 2 чайные ложки сока лимона.

Ну и пожужжать немного пришлось, создавая помехи в эфире.

Одновременно с кулинарными манипуляциями я комментировал процессы в прямом эфире и отвечал на вопросы ведущей и дозвонившихся радиослушателей.

Затем была красота подачи.

Удивление и восторг присутствующих.

Проверка хронометража... и просьба задержаться в прямом эфире до окончания часа в связи с большим количеством звонков в прямой эфир.

Я милостиво согласился.

Фотосессия сотрудников радиостанции с тартаром из лосося и авокадо-кремом завершила мое интервью.

После эфира я интересовал всех гораздо меньше тартара.

Потраченные личные средства пообещали вернуть, но...

До сих пор должны, с процентами.

Теперь все.

⇒ Кулинарная Задача

Вот представьте себе такой продуктовый набор: мята свежая, сахар, винный уксус, соль, перец, вода и одно яблоко.

Нужно, используя все эти продукты, что-то приготовить. Блюдо должно быть одно.

Что приходит вам на ум, дорогие товарищи и друзья?

Мне приходит на ум... соус.

Мятный соус, который при правильном приготовлении, подойдет к блюдам из бобов или к жареному мясу.

А может, и к белой рыбе. Чем черт не шутит.

Менять можно только виды уксуса. Яблочный, рисовый, винный.

Ну и разве что сок лайма еще понадобится может. А может и не понадобится.

Как пойдет.

Меня нельзя отнести к ярым поклонникам соусов.

Я считаю, что соус – лучший способ скрыть ошибки повара.

Кстати, так считают многие. Тут я не оригинален.

Но исключения бывают.

Так вот это как раз тот случай.

Соус должен у нас получиться ярким, свежим и неожиданным. А это всегда хорошо.

Тем более что он подается отдельно. Понравился – ешь. Не понравился – не ешь.

Теперь подробнее.

Мята... Весь секрет этого блюда скрывается в способе обработки мяты.

Кстати, у многих из нас она растет прямо в огороде. Так что далеко ходить не придется.

А если будете покупать, то берите упругие стебельки. Ярко-зеленого цвета. Начнем мы с того, что вскипятим воду. Нальем себе в чашечку и оставим ее в покое.

Кипяток нам не потребуется.

Мяту сразу моем в холодной воде и отделяем листочки.

Даем им просохнуть или обсушим бумажным полотенцем. Влага пока не нужна.

Берем острый нож и начинаем мяту резать.

Минуты через две надо посыпать ее сахаром.

И опять измельчаем практически до кашеобразного состояния.

Затем берем глубокую миску, отправляем туда мяту и заливаем ее теплой водой. Из кружечки.

Перемешиваем. Трем туда же яблоко без кожуры.

Вкус яблока тоже имеет значение. Я предпочитаю кислые.

Теперь время уксуса, перца и соли.

А вот с соком лайма решайте сами.

Да, сахара может оказаться недостаточно. Добавьте, если хочется.

Все готово.

Подавайте.

Не уверен, что все сразу оценят этот яркий и несколько своеобразный вкус, но...

Мне нравится он с блюдами из фасоли, нута и гороха.

Говорят, что хорош к жареной свинине и к треске.

С треской попробую.

Но со свининой – уж без меня.

Теперь все!

☞ Марокканская ностальгия из Индонезии

Вот я стою у плиты. И уходить не хочу. Запахи создаю сногсшибательные. Колдую.

А рядом мой товарищ. Контролирует меня. Имеет полное право. Родившийся в Марокко, судьбой заброшенный на остров Бали, где все это и происходит.

Открыл там прекрасный ресторан североафриканской кухни.

Тоска по родине вынудила, как он мне объяснял.

Вот и меня научил готовить это чудо чудесное...

Пряный и охлажденный, а поэтому неожиданный и прекрасный вкус.

И я сейчас его готовлю.

Мелко нарубленный лук обжариваю в глубоком сотейнике.

На настоящем оливковом масле, с тертым имбирем, молотой корицей и зирой.

Внимательно обжариваю, жду сильного запаха жареного лука и специй.

Если пережарю – все придется начинать по новой.

Как только этот аромат родится – добавлю в сотейник мелконарезанных хороших помидоров без кожицы.

Не из банки, а свеженьких-свеженьких.

Туда же налью бульона куриного.

А потом дополню содержимое сотейника медом, одной чайной ложкой рубленой петрушки, одной чайной ложкой рубленой кинзы.

Солю-перчу, довожу все это до кипения, сразу убавляю огонь и томлю едва булькающую гущу минут 5, время от времени помешивая.

А теперь внимательно следите за моими следующими действиями.

Я насыпаю в тазик лед (есть вариант раковины со льдом).

Ставлю сотейник с супом и охлаждаю его в тазике или раковине.

Именно так.

Затем добавляю в суп 2 столовые ложки сока лайма и вторую часть нарубленных петрушки и кинзы, паприку.

Перемешиваю.

Разливаю по пиалам.

И...

Внимательно наблюдаю за гостями.

Это очень любопытно, когда народ ест это чудо впервые.

Только ради этого стоит собрать компанию друзей, чтобы можно было и пофотографировать, и посмеяться вдоволь.

Честное-благородное слово, зрелище очень колоритное, как и суп. Нужно не забыть еще подать к столу лаваш или лепешки и любой белый мягкий сыр.

Рис вареный тоже на столе. Это дань балийским традициям. Мне очень нравится использовать рис вместо хлеба.

Еще раз обмолвлюсь, что я распробовал суп не с первого раза.

Так что не ставьте на нем крест после первого «прослушивания».

Зато теперь я его рьяный поклонник и достойный производитель.

Проверенный.

И для порядка оставлю вам тут список продуктов.

На всякий случай. Вдруг надумаете.

Бульон куриный натуральный – 1 л

Лук красный – 1 головка

Мед – 2 ч. л.

Лайм или лимон – 1 шт.

Имбирь – 20 г

Зира – ¼ ч. л.

Корица – на кончике ножа

Зелень петрушки – 50 г

Кинза – 50 г

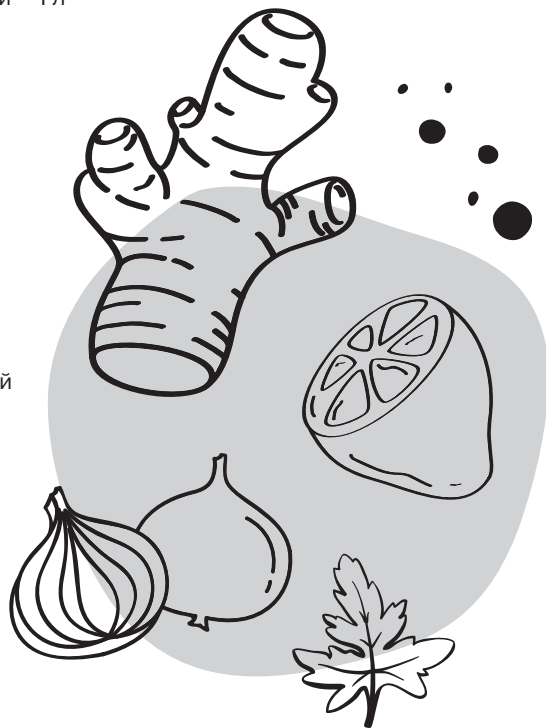
Масло оливковое – 50 мл

Паприка – 1 ч. л.

Соль по вкусу

Перец черный свежемолотый

Живите теперь с этим!



☞ Внимание! Следующая остановка – Венгрия!

Что вы пробовали из венгерской кухни?

Суп-гуляш. Лечо. Паприкаш, если повезло. Рыбный, куриный или мясной?

Шпик острый. Салами.

Колбаска сырокопченая эта тоже родом из Венгрии, а не из Италии, как всем кажется.

И, само собой, знаменитые венгерские торты.

«Дебош». «Эстерхази». «Риго Янчи».

Первый раз слышите? Искренне сожалею.

Богатейшие кулинарные традиции Австро-Венгерской империи нам всем тоже немного знакомы.

Шницеля по-венски и штрудели разные, к примеру. С яблоками или вишнями, которые я особенно люблю...

Есть о чем рассказать и что попробовать.

Но я не буду углубляться в сложные рецепты, требующие времени и денег, а расскажу вам об одном простом и вкусном венгерском блюде из серии «готовлю-хвастаю». Вот прямо сразу.

МАДЬЯРСКИЙ ЯИЧНЫЙ ПАШТЕТ

Назовем его так.

Рецепт «крутой» с любой стороны.

И яйца для него варим вкрутую. И результат достойный.

Сразу договоримся об обменном курсе.

Обычно мы думаем, что оно 2 к 1. Но это не так.

Правильный курс обмена 4 к 1.

Четыре перепелиных яйца за одно куриное.

Я предпочитаю готовить этот паштет именно из перепелиных яиц.

Но вы можете их не любить, тогда делайте из куриных.

Что нужно?

Лук репчатый – 250 г

Яйца перепелиные – 12–16 шт.

Орехи грецкие очищенные – 50 г

Чеснок – 2 зубчика

Соль – ½ ч. л.

Перец черный молотый
Масло сливочное – 2 ст. л.
Масло растительное – 1 ст. л.

Режем лук. Как угодно, кольцами, кубиками.

Нам же потом для придания «паштетности» перемалывать все придется. Затем лук обжариваем до золотистого цвета на смеси сливочного и растительного масел.

Огонь сильным не делаем, ибо мы никуда не торопимся! Пусть золотится неторопливо.

Яйца варим, охлаждаем и очищаем от скорлупы.

Чеснок и орехи чистим. Что вполне логично.

Закон любого паштета с жареным луком – сначала дайте луку остынуть, потом добавляйте куда угодно, даже в блендер.

В него же укладываем яйца, орехи, чеснок.

Добавляем к ним соль, перец и взбиваем до однородного состояния.

И еще совет. Не извлекайте паштет из блендера сразу. Дайте ему «успокоиться». Пяти минут будет для этого вполне достаточно.

Готовый паштет перекаладываем из блендера в пиалу. Я люблю, когда паштет в пиале...

Теперь надо довести дело до конца.

Как? Попробовать и, если сочтем нужным, досолить, доперчить, окислить (капнуть пару капель столового уксуса).

И в холодильник.

Перед подачей можно «обдать» паштет мелконарезанной зеленью.

А теперь главная фишка вечера.

Как нужно правильно есть это блюдо.

Можно намазать на свежий хлеб. Лучше на ржаной.

А можно и должно – на холодный помидор, а его положить на хлеб, если без него никак.

Я достаточно много экспериментировал с этим вкусом и выяснил, что чайная ложка горчицы или хрена точно не испортит обедни.

Можно добавить в паштет. А можно смазать хлеб или помидор до нанесения венгерского яичного паштета из перепелиных яиц.

И в завершение еще одна мысль. Крамольная.

Никакой блендер никогда не заменит обычной старой, доброй мясорубки.

Теперь все!

➤ Лечо с острова Голодный

Я все это тащил на себе. С дачи. Нет, к «дать сдачи» этот процесс отношения не имеет.

Дача – место сакральное для советского человека. 6 соток земли.

Маленький домик. Много труда, пота. И много свежих витаминов и заготовок на зиму. Варенья, соленья, соки, компоты, джемы... Сотни килограммов еды, которая делала предстоящие осень и зиму вкуснее и добрее. Так что история знакома многим...

Но наша дача – случай почти исключительный.

Сначала 40 минут до пристани со странным названием Культбаза на острове с не менее странным названием Голодный.

Иметь дачу на острове Голодный. Какая ирония судьбы.

До пристани ты не идешь. Ты тащишь на себе груз.

Помидоры, чтобы они не помялись, мама укладывала в пластмассовое ведро. Тугие, один к одному. Солдаты томатных битв. На что они пойдут дома, пока неизвестно.

Розовые, желтые, матово-красные. Их главное отличие от нынешних – запах.

Они пахли помидорами, понимаете. Какая, однако, теперь редкость.

Нынешние же вообще ничем не пахнут.

Помидоров на даче выращивали немного. Для особых нужд.

Как и лука. Но для этого блюда требовался особый сорт – розовый. Терпко-горький. И папа его выращивал.

Болгарский перец, тогда мы не знали другого названия, тоже был собственный.

К нему особых требований не предъявляли.

Болгарский перец он и на острове Голодный болгарский перец.

Теперь главный овощ для этого блюда.

Баклажан! Его величество. Легкий, упругий, почти черного цвета.

Один к одному. Без пятен, вмятин и пролежней. Не толстые цилиндры и не тонкие змеевидные спиральки.

Мама называла их ласково – Синенькие. Так и называла. С большой буквы.

Все как на подбор.

Среднего размера, сантиметров по 20, максимум 25.

Диаметр не замерял, но вы поняли. Я уверен.

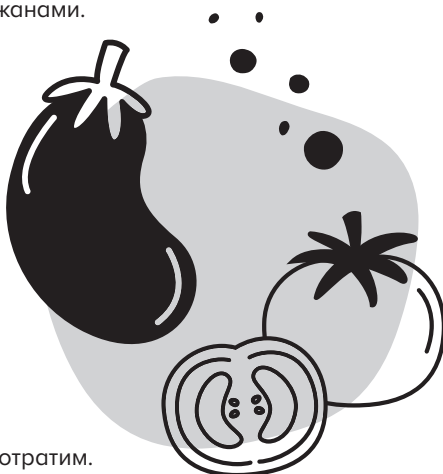
Так вот, сначала до пристани, потом час в давке на корабле среди себе подобных, потом от пристани в Волгограде до дома.

Такси дорого, да и в какой багажник влезет вся наша сельхозпродукция?

В автобус не влезешь. Вывод? Топаешь пешкодралом. Ножками. В гору. Ну и обязательная вишенка на торте. Пятый этаж. Лифта нет. В левой руке ведро, в правой руке – еще одно ведро, за плечами рюкзак. Та еще картинка, согласитесь. Но... оно того стоило. Небольшой отдых, душ и к столу. Не есть, а работать... Нужно же успеть все сделать сразу. Пока овощи не остыли от теплоты грядки... Да и хранить их было незачем. Холодильники же были маленькими, когда деревья были большими.

Сегодня будем творить лечо с баклажанами.
Что должно быть под руками?

Помидоры – 2 кг
Перец сладкий – 1 кг
Лук репчатый – ½ кг
Баклажаны – 2 кг
Соль – 1½ ст. л.
Сахар – 100 г
Уксус столовый – ½ стакана
Масло растительное – 1 стакан
Перец черный молотый – щепотка
Чеснок – 4 зубчика
Время...
Запаситесь им. Часа полтора точно потратим.



Помидоры надо сверху ножом пометить крестиком, надрезать... и не обдавать кипятком, а на полминуты погрузить их в него. Потом легким движением пальцев очистить томаты от кожицы. Раздеть, обнажить... Там, где крестик. Перец, лук и баклажаны надо вымыть холодной водой. Тщательно. А потом нарезать крупными кубиками. Желательно примерно одного размера. Чистить баклажаны совсем необязательно. Даже, на мой взгляд, в данном случае вредно. Далее нужно помидоры провернуть через мясорубку, блендеров тогда не было. Обязательно подставьте под мясорубку миску. Ни одна капля сока не должна пропасть. Томатный нектар сольем в большую кастрюлю и вскипятим. И сразу заложим остальные овощи и специи. Теперь на огонь. После очередного закипания добавим масло и уксус.

Варим около 30 минут на медленном огне, с закрытой крышкой, периодически осторожно перемешивая.

И все... По вкусу можно перчика добавить. Или соли.

Можно употреблять сразу в теплом виде или наутро, в качестве холодной закуски.

А можно и нужно разложить это великолепие по горячим-горячим банкам – и под крышки.

Закатать, как говорили в наше время. Технологию закатки, используемую в нашей квартире, знал только папа. Это была его зона ответственности.

Так что закатывайте любым известным вам способом.

Ни одно лечо, приготовленное массово на фабрике, не годится в подметки тому, что мы с вами сейчас сделали. Даже рядом не стояло. Смешно даже думать о сравнении.

Кстати, именно я убедил родителей, что острый перчик и двойная доза чеснока делают лечо более острым и ярким.

Учтите это.

Теперь все.

⇒ Острый суп из куриных крыльев, приготовленный голодным автором по необходимости и съеденный интеллигентными и воспитанными людьми

Многие считают, что куриные крылья нужно либо жарить, либо быстро выкидывать. Американское тлетворно-кулинарное влияние.

А ведь куриные крылья прекрасны. Они дают возможность не только проявить свою фантазию, но и сделать это достаточно экономно.

Вот сидим мы однажды с приятелями. Сравниваем Борхеса с Маркесом.

Аргентину с Колумбией с точки зрения влияния на мировую литературу. Час сидим, второй...

И что происходит? Кто приходит в гости? Правильно! В гости приходит голод.

А он, как известно, не тетка. Готовить не умеет. Только мучает и издевается над честными людьми, даже над теми, кто читает умные книги с утра до вечера.

Что делает в таком случае человек? Верно – открывает холодильник.

И тут перед ним открываются два пути – есть то, что найдет готового, или приготовить что-то из обнаруженных продуктов.