Кулинарная книга лентяйки. Вкусно и быстро!

Автор:
Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки. Вкусно и быстро!

Дарья Аркадьевна Донцова

Дорогие читатели! Как вы уже, наверное, догадались, больше всего на свете я люблю писать детективы и… готовить. А из всех блюд я предпочитаю те, на которые не нужно тратить много времени. В этой книге я постаралась собрать для вас именно такие рецепты. Если у вас вдруг появилось свободное время, то потратьте его лучше на себя! В этом вам как раз сможет помочь «Кулинарная книга лентяйки. Вкусно и быстро!». Специально для этого издания я написала новый раздел «Рецепты за 5 минут!». Приятного аппетита!

Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки. Вкусно и быстро!

Вступление

Все мои подруги рано вышли замуж. Уж не знаю, почему так получилось, но к последнему курсу института и Маша, и Катя, и Лена имели семью. Я тоже обзавелась супругом и в девятнадцать родила сына, правда, потом осталась матерью-одиночкой, но это другая история, важно, что у меня был малыш, которого следовало кормить завтраком, обедом и ужином.

Получив диплом, я устроилась на работу и поняла: быть хорошей хозяйкой и замечательной журналисткой никак не получается. Планерка на службе начиналась в восемь пятнадцать, из дома нужно было выехать за час, вставать приходилось в шесть. Возвращалась я около семи, забирала сына из садика, мы ждали автобус, который, как назло, никогда не приходил по расписанию и останавливался примерно в полукилометре от дома. Короче, в родной квартире я оказывалась в девять. И начиналось: стирка, готовка, уборка…

С продуктами в те времена было трудно, ни о каких готовых салатах или полуфабрикатах речи не шло. В Москве, правда были кулинарии, открытые при некоторых ресторанах, одна, как сейчас помню, располагалась на Старом Арбате, и там продавались очень вкусные куриные шницели и восхитительная «слоенка»: сыр, ветчина, зелень, облитые желе. И котлетки, и, как говорил Аркаша, «дрожалка» были очень вкусными. Но цена! Я не могла себе позволить эти деликатесы, ну разве что на праздник. А в магазинах, особенно вечером, прилавки зияли пустотой. Ситуация с едой не была столь трагичной, как в 90-м году, когда исчезло абсолютно все, но за докторской колбасой, вологодским маслом, индийским растворимым кофе и апельсинами приходилось охотиться. И это «сафари» отнимало все свободное время.

Довольно скоро я поняла, что надо выработать некий порядок, иначе сойдешь с ума над тазиком со стиркой. Нет ведь никакой необходимости каждый день превращать грязные носки в чистые. И я составила расписание. В понедельник – работаю стиральной машиной, во вторник глажу кучу белья, в среду закупаю продукты на неделю. В четверг занимаюсь всякой ерундой: штопаю носки, отдаю вещи в химчистку, в пятницу убираю квартиру, а субботу и воскресенье мы с Кешей отдыхаем, ходим в гости, зоопарк, кино, театр.

Распорядок недели показался мне замечательным, но был в нем один изъян – готовка. Нельзя же в среду сварить суп на всю неделю? А сколько времени потребуется на приготовление борща, если делать его так, как советовала единственная кулинарная книга тех лет? Вначале предстояло в течение как минимум двух часов варить кусок мяса, затем пассеровать по отдельности лук и морковь, шинковать свеклу, капусту, готовить томатную заправку… Начнешь вечером – только к утру управишься! Готовка превратилась для меня в гигантскую проблему. Ребенка хотелось побаловать, да и сама я с удовольствием ела домашнее печенье. Вот только спать мне хотелось постоянно, а еще стало возникать странное ощущение: я не живу. Хожу на работу, веду домашнее хозяйство, делаю с сыном уроки, вникаю в проблемы

мужа, но когда я живу для себя? Не знаю, как бы развернулись события дальше, но один раз моя коллега Нелли принесла на работу удивительно вкусный бисквитный рулет с вареньем.

– Замечательная вещь, – уплетала я угощение, – небось полночи пекла?

Нелли засмеялась.

– Рулет готовится пять минут, а в духовке он стоит четверть часа.

Я разинула рот:

– Так не бывает!

Нелли пожала плечами:

– Одно яйцо, один стакан муки, одна банка сгущенки, сода на кончике ножа. Все смешивается, выливается на противень, смазанный любым жиром. Печется до светло-коричневой корочки.

– И желтки не надо растирать с сахаром? – поразилась я.

– Нет, – пожала плечами Нелли.

– А белки не взбиваются в крепкую пену?

– Зачем? И так все получается, без мороки, – спокойно пояснила Нелли, – съешь еще кусочек.

– Много ты знаешь таких рецептов? – накинулась я на нее.

Нелли принялась загибать пальцы:

– Фальшивое слоеное тесто, суп без мяса, картошка в банке.

– Поделишься своими секретами?

– Записывай, – кивнула Нелли.

Я купила за сорок восемь копеек самую обычную, «общую» тетрадь в сером картонном переплете и аккуратно записала в ней все советы Нелли. Впервые в жизни мне в голову пришла крайне простая мысль: готовить нужно быстро, быстро не значит плохо, «быстро» не синоним «невкусно».

Вот так я начала собирать рецепты блюд, на приготовление которых уходит минимум времени. Оказалось, что все мои подруги умеют делать нечто мгновенное и очень вкусное. В процессе поиска «быстроблюд» я очень полюбила готовить. Если жарите мясо на сковороде, то вам трудно отойти от плиты и заняться другим делом, котлеты надо переворачивать, следить, чтобы они не подгорели. Да и сам процесс приготовления фарша займет много времени. Но ведь можно поступить иначе! Возьмем кусок мякоти, посыплем солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, завернем его в несколько слоев фольги и сунем в духовку. Все. Вы провели у кухонного стола пять минут. Вот в духовке мясо будет томиться полтора часа, но у хозяйки нет никакой необходимости участвовать в этом процессе, смело отправляйтесь гладить или лежите у телевизора!

Суп хорош и без мяса, на овощном бульоне он получается очень вкусным, для многих пирогов не требуется дрожжевое тесто, а слоеное бывает «фальшивым» и делается в мгновение ока. Если свеклу не резать кружочками, а натереть, борщ приобретет изумительный цвет и сварится на порядок быстрее, в чугунной кастрюле получается изумительно все: вскипятите воду, засыпьте крупу, дайте содержимому вскипеть и выключайте огонь, каша сама дойдет до нужной консистенции… Я теперь знаю большое количество уловок, позволяющих готовить со скоростью звука, и с огромной радостью поделюсь с вами своими секретами. Моя тетрадочка превратилась в толстый фолиант. Умение готовить быстро не исключает возможности делать что-то трудоемкое. Если у меня есть свободное время, я с удовольствием пеку для семьи вафли, два часа не отхожу от кастрюли с жирным тестом или делаю фаршированного кролика. Но если даже не остается ни минуты, я достаю свою тетрадку, на обложке которой много лет назад написала «Вкусно и быстро!».

Супы

Говорят, что настоящая семья начинается с супа. Не знаю, справедливо ли данное высказывание, но у нас дома существует четкое разделение: мужская часть семьи обожает щи и борщ, женская даже близко к ним не подходит. Независимо от того, любите вы сами всякие солянки и бульоны или терпеть их не можете, при наличии семьи вам придется научиться варить суп, скорей всего супруг запросит первое, да и детям оно полезно. Но сначала несколько простых советов для тех, кто не умеет варить первое.

Суп можно варить на мясном, рыбном, грибном бульоне. А можно сделать его вегетарианским, молочным или фруктовым.

Мясной бульон будет крепким и прозрачным, если после того, как он закипит, вы снимете пену и сделаете маленький огонь. В противном случае бульон приобретет неприятный вкус. Имейте в виду, что мясной бульон солят где-то спустя час после закипания, гороховый и фасолевый суп, когда разварятся бобовые, рыбный суп – в самом начале, грибной, наоборот, – в конце. Если вы по случайности пересолили бульон, не расстраивайтесь, только ни в коем случае не добавляйте воду, испортите еду. Лучше опустить туда две-три сырые картофелины и прокипятить их. Бывает так, что не снятая вовремя пена опускается на дно. Вот тогда возьмите пару ложек холодной воды или бросьте в кастрюлю несколько кубиков льда. Пена тут же поднимется на поверхность, и вы ее очень ловко снимете. Помните о том, что если картофель положить в суп после соленых огурцов и щавеля, то корнеплоды останутся твердыми. Я не знаю, отчего такое происходит, но оно случается всегда. Из готового супа надо обязательно вынуть лавровый лист. Все кулинарные книги рекомендуют капусту класть в самом начале, аргументируя это тем, что листья долго варятся. Но по моему опыту это лучше делать, наоборот, в самом конце, потому что, если следовать правилам, в вашем супе будет плавать нечто, напоминающее старую тряпку. И еще одно, пожалуйста, не пользуйтесь древними кастрюлями из алюминия, даже если они передаются в вашей семье из поколения в поколение. Сейчас стало известно, что они опасны для здоровья, в особенности нехорошо, если вы оставляете в них еду на хранение. Также не следует брать посуду, если у нее на внутренней поверхности отбита эмаль. Ничего, кроме вреда, супчик из такой «тары» не принесет. И последнее, приводимые ниже рецепты рассчитаны на три, четыре обычные тарелки.

Бульон

Мясо любое, лучше говядина, 500 г, холодной воды 2,5 литра.

Положите мясо в глубокую кастрюлю, залейте водой и поставьте на плиту. Когда появится пена, снимите и доваривайте на маленьком огне. Меня ставит в тупик фраза, приводимая во многих книгах: «доведите до готовности». А как ее определить, готовность эту? В случае мяса очень просто. Если вилка свободно входит в мякоть, то говядина готова. Не забудьте посолить.

Итак, это основа, из которой может получиться много вкусного.

Еще совет, как выбирать мясо. Имейте в виду, если мякоть темно-красного цвета, она старая, но из нее может получиться наваристый суп. Светлое мясо молодое, бульон из него выйдет диетический, слабый. Лучшие куски для супа с косточкой и небольшим количеством жира. Вот жир должен быть светлым, если он интенсивно желтый, ваш суп может приобрести неприятный вкус и запах. Бульон можно сварить из любого, самого недорогого куска, рульки, голяшки, поверьте, он будет так же вкусен, как и из грудинки.

Щи из кислой капусты

Идеальный вариант для тех, кто готовит первое на три-четыре дня. Щи из кислой капусты делаются только вкуснее на следующие сутки после приготовления. Сразу хочу предостеречь тех читательниц, которые сейчас брезгливо наморщили нос: фу, знаем, знаем, именно этим «деликатесом» порой пахнет в подъездах. Дорогие мои, испортить можно любое блюдо, если делать его из плохих продуктов.

Одна из моих соседок пребывает в счастливой уверенности, что подобные щи следует варить из испорченной капусты. Ну не пропадать же добру! Очень неправильная позиция. Капуста для кислых щей должна быть хорошего качества, без неприятного запаха.

Вам понадобится: мясной бульон, 300 г квашеной капусты, 1 луковичка, 1 морковь, 2–3 картофелины, томат-паста, лавровый лист и перец горошком.

Если пойдете за капустой на рынок, не покупайте сладкую, такую, которую приготовили с яблоками или клюквой. Возьмите покислей, самую обычную, без «наворотов». Только не говорите торговке: «Мне для щей».

Вам мигом подкинут нечто жуткое, перекисшее и вонючее. И еще одно: пробуя капусту, всегда потом просите, чтобы вам взвесили прямо из того ведра, откуда «снимали пробу». Не поддавайтесь на уверения продавщицы:

– В бочке она такая же!

Нет, требуйте с витрины. Если отказывают, идите к другой торговке. Вкус кислых щей целиком и полностью зависит от капусты, а на рынке действует закон «не обманешь – не продашь». Именно поэтому советую, если приобретаете капусту возле метро, уже расфасованную, пробуйте из мешочка, который намереваетесь взять, а не из заботливо поставленного блюдечка.

В готовый мясной бульон кладем порезанную капусту и добавляем овощи с томат-пастой. После закипания варим примерно минут пятнадцать на небольшом огне, в конце добавляем приправы. Если капуста выбрана правильно, получите восхитительные щи. Кстати, эти щи можно сварить и на бульоне из свинины. Такой суп получится жирным, но кислая капуста придаст ему особый вкус.

Щи можно сварить и из свежей капусты. Набор продуктов тот же, что и в предыдущем рецепте, только вместо квашеного вилка возьмите обычный, лучше белого, а не зеленого цвета, и положите нарезанные листья в конце готовки, тогда сохранится вкус капусты.

Если опустить в мясной бульон соленые огурцы, получится рассольник. Огурчики надо брать обязательно соленые, не маринованные, не мятые, не уродливые, не мягкие. Если уж решили приготовить вкусное блюдо, то купите хорошие продукты, не экономьте два рубля на огурцах, а то получите непонятно что, а не

рассольник. Вообще, на мой взгляд, экономия должна быть разумной, естественно, большинство из нас пытается потратить меньше денег и получить больше продуктов, я сама брожу в магазинах между прилавками, выискивая ценники со словами «сегодня скидка».

Проведя довольно долгое время во Франции, могу сказать вам, что экономные парижанки абсолютно не стесняются носиться по распродажам, а потом хвастаться перед подругой дешевой покупкой. Да и маленьких детей они охотно одевают в «Тати». Это у нас сей магазин считается почти что бутиком, а во Франции он более чем дешевая точка, нечто вроде нашей «Копейки». Впрочем, справедливости ради следует сказать, что порой в «Тати» попадаются и не такие уж плохие вещи. Но большинство француженок не станет покупать там себе шмотки, а вот сыну или дочке приобретут с огромным удовольствием.

– Смотри, какие брючки, – ликует моя соседка по лестничной клетке Сюзетта, – за шесть франков достались. Дороговато, конечно, ну да ладно. Ах, дети так быстро растут!

Для вашего сведения: шесть франков – это примерно один доллар, а Сюзетта вполне обеспечена, но тратить лишние деньги она вовсе не собирается.

Кстати, когда к Машке приходят ее подружки-француженки, они мигом, хихикая, стягивают в прихожей колготки, объясняя мне:

– О-ля-ля, мадам, чулки такие дорогие, а рвутся мигом.

При этом учтите, что у одной из них отец адвокат, у другой мать – хозяйка косметической клиники, а третья вообще ездит на машине с шофером. Кстати, под брюки мои подруги-парижанки не постесняются нацепить «поехавшие» колготки, если, конечно, не идут на свидание.

Французы очень экономны, расчетливы, я бы даже сказала, скуповаты. В большинстве семей имеется заветная тетрадочка, куда записываются расходы. Хозяйки скрупулезно подсчитывают все, пытаясь выгадать, но есть статья, на которой экономить не станут, – это продукты. Только не надо думать, что они едят ежедневно безумно дорогое фуа-гра (паштет из гусиной печени) или грибы-трюфели. Нет, конечно, обычное меню простое, но вот качество продуктов отменное. Ни одна француженка не приобретет для своей семьи просроченный

йогурт или помятые фрукты. Ведь можно заболеть, а это ужасно: врачи, больница… Потеряешь больше денег, чем сэкономил на несвежем твороге.

Именно поэтому я перестала ходить на оптовые рынки и покупать продукты на лотке у метро. Во-первых, там, как правило, врут весы граммов на двадцать, во-вторых, частенько подсовывают несвежий товар, в-третьих, продавцы не соблюдают правила хранения продуктов, открытые коробки с печеньем стоят на асфальте, и в них попадают пыль и грязь, в-четвертых, продавцы берут продукты прямо рукой, без перчаток. А у меня совсем нет уверенности в том, что девушки здоровы. Ладно, согласна, СПИД воздушно-капельным путем не передается, но есть полно других инфекций, гепатит, к примеру. Приняв все это во внимание, я стала ходить только в супермаркет и с удивлением обнаружила, что трачу меньше денег.

Дорогие мои, уверенность в том, что оптушка дешевле магазина, – это миф. Согласна, когда в нашей стране только начиналось продуктовое изобилие, был период, когда рынки выгодно отличались по ценам от магазинов, но сейчас этого нет. Супермаркеты предоставляют дисконтные карты, скидки, бонусы постоянным покупателям и хоть как-то стараются следить за качеством продаваемых продуктов. Вполне вероятно, что около вашего дома есть магазин, куда вы не заглядываете, заранее боясь цен. Зайдите, проявите любопытство.

Но за огурцами для рассольника придется бежать на рынок. Впрочем, если вы насолили их на зиму сами, возьмите из запасов. Классический рассольник варят не на говяжьем бульоне, его готовят с почками. К сожалению, не все любят этот продукт, но для тех, кому он нравится, сообщаю рецепт.

Рассольник

500 г свежих говяжьих почек (свиные не берите), 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 штука лука-порея, 3–4 картофелины, 1 морковка.

С почек снять пленку, разрезать на две-три части, тщательно вымыть, замочить, оставить на час, потом воду слить, налить новую, вскипятить, слить, снова

наполнить кастрюлю и варить примерно час, потом добавить овощи, соленые огурцы и держать на плите еще около десяти-пятнадцати минут. Для того чтобы ваш суп стал более острым, в самом конце варки добавьте рассол. Вопрос с солью и томат-пастой решайте по вкусу.

Суп-лапша

Состав: куриный бульон, 1 морковка, репчатый лук – 2 головки, лапша.

Кстати, если хотите, чтобы ваш супчик приобрел приятный золотистый цвет, не снимайте шелуху с лука до конца, оставьте последний слой и смело кладите головки в кастрюлю «одетыми». А когда суп закипит, бросьте в него горсточку лапши. Количество макаронных изделий зависит от того, какой густоты похлебку вы желаете получить.

Из курицы можно сварить щи и рассольник. Рецепты этих блюд приведены выше, только вместо мясного бульона следует взять куриный.

Особняком в нашем меню стоят вегетарианские супы. Я стала их варить тогда, когда доктор строго-настрого запретил мужу есть что-либо, приготовленное на мясном отваре. Сами знаете, как мужчины любят себя ограничивать. Одно слово «диета» приводит их в ужас. Мужская часть моей семьи готова умереть, только испытывая чувство сытости. Никакие аргументы типа: «ты себя убиваешь, поедая рассольник» – не действуют. Как правило, следует лишь один ответ:

– Ну мне же хочется!

Поэтому я великолепно понимаю, с какими трудностями сталкиваются хозяйки, вынужденные готовить диетические блюда. Однако при определенной сноровке и хитрости вегетарианский суп окажется вкусней мясного. Итак, первый рецепт.

Суп овощной

Его секрет в большом количестве составляющих.

Вам понадобится: 1 морковка, 1 головка репчатого лука, 2 картошки, 100 г свежей капусты и примерно столько цветной, половинка сладкого болгарского перца, лук-порей, 2 ложки консервированного зеленого горошка, 1 помидор, корень петрушки.

Сначала доведите до кипения 2 литра воды. Потом быстренько кладите в кипяток порезанные овощи, кроме зеленого горошка, его следует добавить тогда, когда все уже почти сварилось, и надо обязательно подлить жидкости из банки, в которой он лежал. А теперь переходим к маленьким хитростям. Когда овощи начинают вскипать, бросьте в кастрюльку 1 кусочек сахара и 50 г сливочного масла. Только не заменяйте его маргарином. Когда суп сварится, а он готовится очень быстро, подайте его со сметаной.

Точно так же можно приготовить и щи, только к овощам придется добавить свеклу и томат-пасту.

Суп из фасоли

Надо взять фасоль, примерно стакан. Еще потребуется 2 картофелины, 1 морковка, 1 головка репчатого лука и зелень.

Считается, что лучше делать первое блюдо из бобовых белого цвета, тогда суп получится светлым. Но у меня дома любят, чтобы он был из темной фасоли. Если станете варить из такой, будьте готовы к тому, что получится темно-коричневый бульон. Сначала замачиваем фасоль в холодной воде. Обычно кулинарные книги рекомендуют делать это на ночь, но хватит и часа. Затем эту воду выливаете, добавляете другую и ставите на огонь. Когда фасоль будет почти готова,

положите нарезанные овощи, примерно 50 г сливочного масла, кусочек рафинада и перец горошком. Я не говорю каждый раз о том, что пищу следует солить по вашему вкусу. Подавать фасолевый суп лучше со сметаной.

Суп-рагу

Сначала о посуде, в которой его следует готовить. Я очень рекомендую всем купить чугунные емкости. Не тефлоновые, не стальные или эмалированные, хотя такие кастрюли, безусловно, тоже нужны. Приобретите, пожалуйста, такие непрезентабельные с виду горшочкообразные штуки, насколько я знаю, сверху они, как правило, бело-зеленые или красные, внутри покрыты эмалью, но сделаны из чугуна. Сейчас в магазинах по заоблачным ценам имеется французский и итальянский аналог. Но зачем отдавать бешеные деньги, когда можно получить товар в три раза дешевле? Кстати, наша посуда из чугуна лучше, она толще, и еда в ней получается вкусней.

Значит, так, берем эту самую кастрюлю, объемом два с половиной литра, и наливаем на дно растительное масло. Потом мелко режем 2 луковицы, 1 большой кабачок, закрываем крышкой и ставим на маленький огонь. Пока лук с кабачком тушатся, крошим 3 больших красных болгарских перца, 4 помидора.

Поднимаем крышку, видим, что лук с кабачком «осели», и подсыпаем перец с помидорами. Если все не влезло, не огорчайтесь. Подождите минут пять и снова поднимите крышку, место для остатков найдется. Затем берете по пучку кинзы и укропа, режете и тоже добавляете в кастрюлю, потом кладете туда 3 столовые ложки жирной, двадцатипроцентной сметаны, все тщательно перемешиваете, плотно закрываете и оставляете тушиться на очень маленьком огне до готовности. Не забудьте посолить и, если хотите, поперчить. Когда суп-рагу поспел, выключите огонь и бросьте в содержимое 2 мелко нарезанных зубчика чеснока. Есть блюдо можно горячим и холодным. Сами понимаете, что это летний рецепт, но есть и зимний вариант.

Зимний суп-рагу

Опять вынимаем чугунную кастрюлю и наливаем на дно растительное масло. Режем 2 луковицы, 1 большую свеклу, 2 морковки, немного белокочанной капусты. Если средства позволяют покупать зимой помидоры, добавьте 3 штуки, потом опять же добавьте 3 столовые ложки жирной сметаны и зелень. Если вы не положили сырые помидоры, то смешайте со сметаной 2 столовые ложки томат-пасты, воды не добавляйте ни в коем случае, овощи дадут сок, и вы получите густой, очень вкусный суп. Но готовится он только в чугунной кастрюльке, в остальных либо овощи не потушатся так, как надо, либо содержимое пригорит.

Солянка рыбная

На 500 г рыбы потребуется 4–5 соленых огурцов, 2 головки репчатого лука, 2 картошки, 1 морковка, маслины, оливки, каперсы, лимон.

Для солянки можно взять любую рыбу, но не костлявую. Сначала из головы и хвоста варите бульон. Потом опускаете в него мелко порезанные овощи, соленые огурцы, кусочки сырой рыбы из середины тушки, томат-пасту и варите 10–15 минут. В тарелки положите маслины, оливки, каперсы и кружочки лимона. Кое-кто любит добавить еще и сметану.

Следующий рецепт, который хочу предложить вашему вниманию, это:

Грибной суп

Сначала вариант для зимы.

Берете сухие грибы, тщательно моете, потом замачиваете и оставляете на час. Спустя отведенный срок ставите кастрюлю на огонь и варите грибы в той же воде минут двадцать. Затем добавляете нарезанные овощи: 1 головку репчатого

лука, 3 картофелины, 1 морковку, горсточку вермишели и 30 г сливочного масла.

Еще через пятнадцать минут супчик можно есть, естественно, со сметаной.

Вместо сухих грибов очень удобно взять пакет замороженных или банку шампиньонов в собственном соку. В первом случае, высыпав грибы в воду, варите их 15 минут, во втором, используя консервированные, доводите их просто до кипения и сразу бросаете овощи. Кстати, рассол, в котором плавали грибы, можно вылить вместе с ними в суп, будет вкусней.

Летом, используя свежие грибы, следует поступить по-другому.

Во-первых, сразу хочу предостеречь: никогда не покупайте грибы, которые предлагают женщины на обочине шоссе. Даже если их собирали в девственном лесу, постояв у магистрали, грибочки впитали токсины. Если собираете подосиновики и подберезовики сами, никогда не берите подозрительные экземпляры. Лучше выбросить боровик, у которого почему-то розовая ножка, чем лежать потом в реанимации под капельницей. К сожалению, многие люди очень беспечны, за что потом и расплачиваются. Не поддавайтесь на уговоры деревенских типа:

– Чегой-то ты энтот грибок бросил? Бери, бери, имя ему козелок, мы завсегда такие кушаем, первая закусь под самогонку.

Не слушайте, отбрасывайте «козелок», «рыжуху», «зеленку» и прочие неизвестные вам «деликатесы», которые местное население не гнушается употреблять в пищу. Они едят, а вы даже не пробуйте. То, что аборигены преспокойно запивают самогоном, для вас может оказаться смертельным. Грибы, знаете ли, опасная вещь. Именно поэтому не рекомендую приобретать их возле метро у улыбчивых теток, трясущих связками.

– Возьми, милая, дешево отдам, тута одни белые, на поезд тороплюся, утром в три раза дороже отдавала.

Вы можете понять, глядя на сморщенные кусочки, чем они были при жизни: боровиком, подберезовиком или поганкой? Я нет. Не рискуйте своим здоровьем, вы же не хотите отправиться на тот свет лет на тридцать раньше, чем вам положено. Значит, договорились, сами сходили в лес, собрали хорошо известные

грибы и принесли домой или приобрели «лесное мясо» у проверенного человека. Рискуя показаться занудой, все же предостерегу вас. Имейте в виду, если целый месяц стояла засуха, а потом, после небольшого дождичка, из земли со страшной скоростью полезли белые и маслята, то скорей всего даже они стали ядовитыми. Если бы у меня не было подруги-врача, ни за что не стала бы так долго талдычить здесь об одном и том же, но факт остается фактом, летом очень большое количество людей попадает на больничные койки, отведав грибочков. Но рецепт первого тем не менее дам.

Суп из свежих грибов

Берем 300–400 г белых, подосиновиков или маслят, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковицу, 30 г сливочного масла.

Тщательно моем, потом чистим, снова моем.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/darya-doncova/kulinarnaya-kniga-lentyayki-vkusno-i-bystro

надано
Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: Купити