Кулинарная книга лентяйки-3. Праздник по жизни

Автор:
Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки-3. Праздник по жизни

Дарья Аркадьевна Донцова

Дорогие читатели! Я твердо убеждена: чтобы получилось вкусное блюдо – готовить нужно с удовольствием! В «Кулинарной книге лентяйки-3. Праздник по жизни» я не изменила своим принципам – постаралась собрать для вас рецепты вкусных праздничных блюд, на приготовление которых вы не потратите много времени. Все эти замечательные яства с радостью и хорошим настроением можно готовить каждый день или украсить ими праздничный стол. Я хочу, чтобы у вас, дорогие мои, в жизни было побольше праздников! А это, уж поверьте мне, зависит от нас самих! Приятного аппетита!

Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки-3

Праздник по жизни

Вступление

Дети не задумываются, откуда берется суп, вот и я, будучи школьницей, прибегала с занятий и неслась на кухню, а там, на плите, уже стояли кастрюля с борщом, сковородка с котлетами, а на подоконнике отдыхали под чистой

салфеткой свежеиспеченные ватрушки. Моя бабушка замечательно готовила и частенько говорила:

– Внученька, посмотри, как нужно делать бефстроганов!

Но я фыркала и отвечала:

– Зачем мне это надо?

– Вот выйдешь замуж, – вздыхала старушка, – и пожалеешь, что не научилась готовить!

Как-то раз мне стало смешно, и я выпалила:

– Через десять лет в нашей стране наступит коммунизм. Все будут питаться в столовых, где готовят повара!

– Не дай бог, – испугалась бабуля, – вот уж беда! И чем же будут заниматься женщины?

Я снисходительно улыбнулась и гордо заявила:

– Работать на производстве! У всех будут одинаковые квартиры, одежда, а детей отдадут на воспитание государству!

– Надеюсь, я никогда не доживу до такого ужаса, – перекрестилась старушка, – очень обидно лишиться любимого занятия.

– Какого? – удивилась я.

– Готовки, – воскликнула бабуля.

Я разинула рот. Спору нет: у моей бабушки получались восхитительные пироги, вкусное мясо, а из простой картошки она могла соорудить не менее сорока блюд. В нашей набитой книгами квартире было три полки, заставленные кулинарными пособиями, изданными еще при царе, бабушка собирала вырезки

из журналов и газет, выписывала два существовавших тогда издания для женщин: «Работница» и «Крестьянка». Афанасия не читала помещенные там статьи, она вырезала страницы с рецептами. Многие соседи приходили к нам, и бабушка охотно разрешала им пользоваться своей коллекцией. Да что там дамы, жившие с нами в одном подъезде! Как-то раз вечером заявилась моя классная руководительница Екатерина Ивановна, она пришла с жалобой на третьеклассницу Васильеву, которая вертится на уроках и получила по математике кучу двоек. Увидев Екатерину Ивановну, я в ужасе спряталась в комнате, но потом подкралась к двери кухни и стала подслушивать разговор. Представляете, женщины обсуждали… рецепт пирога с грибами. С тех пор я стала носить учительнице бабушкины книги по готовке, а двойки исчезли из моего дневника. Знаний по математике у меня не прибавилось, просто Екатерина Ивановна подружилась с бабушкой.

– Тебе нравится варить суп? – изумленно спросила я.

Бабуля кивнула:

– Абсолютно верно! Еще мастерить вареники-пельмени, жарить отбивные, готовить запеканки и резать салаты. Неужели ты не знаешь, что я коллекционирую рецепты?

– Я думала, тебе приятно их читать, – протянула я.

Афанасия рассмеялась.

– Самое большое удовольствие в жизни – это вкусно накормить свою семью! Готовка – процесс творческий, она требует фантазии и смелости. Вот, например, десерт из клубники!

– Ягоды, жаренные на сковородке? – хмыкнула я, – вкусно!

– Очень, – подхватила бабуля, – но многие даже и не предполагают, что клубнику можно подать горячей, да еще слегка посыпав ее перцем. Равным образом, кое-кто никогда не слышал, что уху можно готовить на курином бульоне. Сначала сварить цыпленка, а потом положить в кастрюльку судака. Можно приготовить кашу с комками, кинуть в воду неперебранную крупу и, бормоча себе под нос: «Надоели вы мне, стой тут у плиты, когда жизнь проходит

мимо», – поставить несъедобную гадость перед мужем и детьми, а можно из обычного геркулеса состряпать потрясающее кушанье. Запомни, внученька: настроение хозяйки всегда передается еде, если ты варишь суп, думая о том, как бы поскорей убежать от кастрюли, у твоих домашних после обеда или заболит живот, или они устроят скандал. Самая крепкая и хорошая семья возникает там, где женщина любит готовить. Да и у самой хозяйки каждый день превращается в праздник.

Прошло много лет, я стала хозяйкой и очень хорошо теперь понимаю: бабушка была права. Нет ничего приятнее, чем смотреть, как твоя семья быстро уничтожает вкусный обед. Нынче и я могу, как и моя бабушка, приготовить из картошки около сорока блюд, а собранные мною рецепты составляют большую библиотеку. Кулинария – искусство, совершенствоваться в котором можно всю жизнь, мне никогда не бывает скучно у плиты, даже простой бульон из курицы я стараюсь каждый раз варить по-разному, ощущая себя одновременно ученым и художником. Будет ли хорошо, если я засыплю бройлера зеленью? Понравится мужу заправка из горчицы? Заметят дети, что суп сегодня приобрел оранжевый цвет от шафрана? Методом проб и ошибок получается идеальный рецепт и я испытываю гордость: ай да Дашутка, состряпала суперсуп! Но потом в гости приходит подруга и, похвалив мое первое, вдруг говорит:

– А я всегда кладу в кастрюльку малую толику имбиря!

Будьте уверены, я непременно воспользуюсь ее советом. За долгие годы семейной жизни я выработала несколько правил, которые мне помогают готовить.

1. Из любого продукта можно сделать вкусное блюдо, главное, чтобы исходные составляющие были свежими.

2. От большого количества денег, потраченных на продукт, обед не станет лучше. Более того, лобстер в соусе из черной икры надоест очень быстро, а вот макароны можно готовить каждый день, мне известно более трехсот вариантов пасты.

3. Правильно организованная работа позволяет сэкономить время. Заведите для каждой мелочи на кухне свое место. Привычно протянув руку, можно взять пресс для чеснока, а не искать его целый час в шкафчиках.

4. Готовьте по очередности, не делайте одновременно салат и торт. Сначала одно, потом другое, не скапливайте в мойке гору посуды, сразу споласкивайте уже ненужную.

5. На кухне только одна королева – это вы. Остальным можно доверить несложную подсобную работу, например почистить овощи. Но я не люблю, когда под ногами мешаются домашние.

6. У мастера должен быть самый лучший инструмент. Купите хорошие ножи, обзаведитесь техникой. Я очень облегчила себе жизнь, когда приобрела электромясорубку, хлебопечку, йогуртницу, пароварку, соковыжималку, миксер, посудомойку, тефлоновые сковородки.

7. Хороший рецепт необязательно самый сложный. Картошка с грибами! Всего две составляющие, но какие варианты: запеканка, котлеты, зразы, «колдунья»… Грибочки могут быть: жареными, солеными, маринованными, отварными, лисички, шампиньоны, белые, вешенки, сушеные, свежие, замороженные, с луком, без него, с добавлением сливочного и растительного масла. Картошку можно превратить в пюре, пожарить, просто отварить, сделать чипсы…

8. Домашний обед обходится дешевле, чем поход в кафе.

9. Еда, приготовленная любящей женой и мамой, полезна для здоровья.

10. Если не хотите сегодня становиться к плите, то не надо. Готовить, как я уже говорила, следует только в хорошем настроении. Не ругайте себя, это не лень, просто день такой выдался, завтра вы опять радостно кинетесь к кастрюлям.

11. Вам есть для кого готовить. Совсем неважно, сколько членов в вашей семье, главное – вас ждут дома, и именно блюда, приготовленные вами, для этих людей самые вкусные. А если порой возникают проблемы, лучше всего их обсуждать за чашечкой собственноручно заваренного чая.

В этой книге я привожу рецепты, которые особенно нравятся членам моей семьи. А еще здесь много историй о том, как мы с подругами, часто попадая впросак, учились готовить и какие забавные ошибки совершали, будучи уже опытными хозяйками. Я изменилась, изменились и мои кулинарные пристрастия. Но неизменной остается уверенность: жизнь – это праздник, а человек рожден для

счастья.

ЗАКУСКИ

Когда в школу пошла моя дочь Маша, в буфете торговали сосисками, такими же, как в моем детстве. Родители предпочитали давать детям еду с собой, и я быстро поняла, какая это проблема. Что положить в портфель? Бутерброд с колбасой? Он за два часа испортится на жаре. Творожный сырок? Пакет сока? Вы представляете, какова судьба портфеля на переменах? Любая еда превращается в крошево, пару раз я выгребала из детского ранца тетради вперемешку с едой. Потом меня осенило: нужна коробочка. Я купила пластиковый сундучок, уложила туда завтрак, а когда Маня пришла домой, вытащила его, подняла крышку и заорала. Внутри сидела мышь.

– Мусечка, – залебезила Машка, – не бойся, она хорошая! Залезла ко мне на парту, кушать просила. Я ее и взяла, мы же ее не выгоним?

– У вас в школе есть мыши? – дрожащим голосом спросила я.

– Ага, – закивала Маруська, – они прикольные, а вот тараканы мерзкие.

Грызун, гламурно названный Маркизом, прожил у нас целых четыре года, а Маня стала ходить на уроки без еды. Я решила, что ребенок может поголодать с восьми утра до двух часов дня. Теперь в семье новые школьники, внуки. У них в гимназии есть буфет, где торгуют шоколадными батончиками, чипсами, газировкой, жвачкой и разноцветным мармеладом. Цены в столовой выше, чем в дорогом супермаркете, дети также могут приобрести поднос с едой, вроде того, что подают в самолетах, о его стоимости лучше вообще умолчать. Как вы думаете, что скрыто под фольгой? Угадали? Точно! Сосиска! А на гарнир к ней гречка-размазня, серо-синее пюре, недоваренный рис. Много воды утекло со времен моего детства: пал коммунистический режим, произошла революция, перестройка, перестрелка, но сосиска вечна. Она – символ неизменности школьной системы. Сосиска-forever.

Но что это я все о сосисках?..

Не знаю, как для вас, а для меня самая большая проблема – это завтрак. Ну что можно приготовить утром? Нет, сделать-то можно многое, вопрос упирается во время. Мне совсем не светит просыпаться в пять утра, чтобы в семь поставить на стол что-то потрясающе вкусное. Наверное, я ленива, потому что предпочитаю спать до последнего, а потом на крейсерской скорости несусь в ванную. К тому же многие из нас не любят есть по утрам, организм еще не проснулся и не требует калорий, аппетит появляется у них в тот момент, когда они спускаются в метро. И что вы делаете, войдя в свой офис? Моментально включаете чайник и лезете в шкаф за печеньем, кексами и конфетами. Но, во-первых, от такой еды пользы нет, а во-вторых от нее сильно толстеют. Поэтому я придумала несколько простых блюд для завтрака.

«Слоенка»

100 г прессованной ветчины или тамбовского окорока, 100 г любого сыра, 50 г творога, 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка мелкопарубленной зелени петрушки, 1 зубчик чеснока.

Я готовлю это блюдо вечером и убираю в холодильник до утра. Делается оно очень быстро, смотрится красиво и нравится практически всем. Берем творог, добавляем в него сливочное масло (чуть больше столовой ложки) и немного натертого сыра. Все части смешиваем в блендере до состояния крема. Ветчину и оставшийся сыр нарезаем тонкими пластинами. Кладем на тарелку слой ветчины, крем, сыр, снова крем, ветчину и так далее. Закрываем блюдо фольгой и помещаем в холодильник. Утром вам останется лишь вынуть его и поставить на стол. Верх бутерброда можно посыпать зеленью. Вообще-то к такой «слоенке» очень подходит чеснок, его можно добавить в крем. Но предполагаете утром лучше от чеснока отказаться – пожалейте тех, кто поедет рядом с вами в общественном транспорте, и коллег по работе. Мне самой всегда хотелось убить человека, который, втиснувшись в утренний час пик в битком набитый вагон метро, дышит в лицо соседям чесночным «перегаром». Ну почему люди полагают, что только чеснок убережет их от простуды и гриппа? Давно придумали более действенные средства! Если не хотите сделать прививку, купите оксолиновую мазь и помажьте ею нос внутри. Старое, испытанное

несколькими поколениями средство, не издает запаха, замечательно действует, да и стоит дешево. Но вернемся к завтраку.

Иногда я утром делаю

«Хлеб в шубе»

4 куска белого хлеба (можно взять такое же количество черного), 50 г докторской колбасы, 2 яйца.

Берем обычный батон, режем на куски. На мелкой терке натираем кусок любого сыра, добавляем к нему немного измельченной вареной колбасы. Взбиваем несколько яиц, соединяем их с сырно-колбасной смесью, обмакиваем в нее куски хлеба и обжариваем гренки с двух сторон на рафинированном растительном масле без запаха. Если вместо белого хлеба взять ржаной, получится тоже очень вкусно.

С вечера можно приготовить и такое блюдо, как

«Сырная колбаска»

250 г плавленого сыра, 250 г нежирного творога, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 400 г любого твердого сыра, укроп и кинза по вкусу.

Я, как правило, делаю «колбаску» на два дня.

Орехи раскатываем скалкой или давим толкушкой. Если вы купили их уже очищенными, проверьте, чтобы в ядрах не остались твердые перегородки.

Зелень тщательно моем и мелко режем. Плавленый сыр, творог и зелень смешиваем в однородную массу. Если хотите, поперчите и посолите. Возьмите форму, выложите ее фольгой, первый слой – из кусков нарезанного твердого сыра. Часть орехов посыпьте на сыр, сверху намажьте половиной сырно-творожной начинки, укройте ломтями сыра и опять слой орехов, начинка, сыр. Сверху укутайте «колбаску» фольгой и поставьте в холодильник. К утру она будет готова.

Из той же серии

«Крабовые рулетики»

1 тонкий лаваш, 150 г твердого сыра, 150 г крабовых палочек, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени, 1 ст. ложка майонеза.

Это блюдо лучше делать утром. Сыр потереть, крабовые палочки мелко порезать, добавить рубленую зелень, смесь заправить небольшим количеством майонеза. Расстелить лист лаваша, очень тонко намазать его майонезом (как вариант – кетчупом или любым вашим любимым соусом), положить сверху сырно-крабовую смесь, свернуть рулетом, нарезать толстыми кусками.

Есть другой вариант, он еще проще в исполнении, но почему-то очень редко делается хозяйками:

«Крабовые трубочки»

1 упаковка крабовых палочек – 150 г, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка нарубленной зелени, 1 ст. л. майонеза, 1 крутое яйцо.

Крабовые палочки нужно аккуратно развернуть в пластину. Натереть сыр, соединить его с малым количеством майонеза и мелко нарубленной зеленью. Можно добавить в начинку крутое порезанное яйцо. Начинку уложить на пласт и свернуть трубочкой.

Иногда я на завтрак готовлю очень простое и недорогое блюдо из курицы. Несмотря на его незамысловатость, оно съедается быстро и нравится абсолютно всем.

«Рулет из куриных окорочков в бумажной коробке»

1 пустой пакет, 1 кг. Курицы, 40 г желатина, соль, перец по вкусу.

Вам понадобится бумажный пакет из-под молока или кефира прямоугольной формы, емкость 1 л. Его нужно как следует помыть и обсушить. Возьмите либо целую курочку, либо килограмм куриных окорочков. Мясо аккуратно срежьте с костей и нарубите довольно крупными кусками, допустим с мизинец. Возьмите 30–40 граммов желатина, его количество зависит от объема куриного мяса и от того, какой степени упругости вы желаете получить рулет.

Кусочки мяса посолить, поперчить по вкусу, иногда я добавляю немного мелко порезанного чеснока, но чаще обхожусь без него. Мясо курицы нужно перемешивать с сухим желатином. Внимание! Желатин должен быть сухой, его не следует замачивать. Куриное мясо с желатином туго набиваете в упаковку из-под молока, верх тщательно закрываете. Я использую для этой цели обычный канцелярский степлер. Потом берете большую кастрюлю с водой, ставите внутрь коробку с рулетом таким образом, чтобы жидкость при кипении не заливала его целиком, и оставляем на слабом огне на полтора часа. Готовый рулет легко вытащить наружу, если осторожно разрезать упаковку ножницами. Рулет нужно остудить. Если вы порезали курицу с кожей, то блюдо будет жирным, хотите получить диетический вариант, снимите предварительно кожицу. Можно для вкуса добавить пряности или овощи, я уже упоминала про чеснок, одна моя подруга кладет чернослив, естественно без косточек, другая добавляет морковь, нашинкованную мелкой соломкой. Все зависит от ваших личных пристрастий,

многим нравятся как добавка грецкие орехи. А моя дочь придумала к этой еде соус:

берем пару столовых ложек брусники, разбиваем в блендере и добавляем сахар по вкусу. Подойдет и клюква.

Из курицы можно приготовить огромное количество блюд, причем у разных хозяек один и тот же рецепт «зазвучит» по-своему. Много лет назад я жила в одной коммунальной квартире с Мананой Гоберидзе. Моя соседка изумительно готовила блюда грузинской кухни, причем делала она их в двух вариантах: «фальшивые» и «настоящие». Если в гости к Манане собиралась заглянуть свекровь, суровая старуха с вечно сдвинутыми бровями, которую я боялась до дрожи в коленках, Мананка с утра приковывалась к плите и начинала колдовать.

– Эй, лентяйка, – кричала она мне, – учись, пока я жива! Иди, записывай рецепт. В Москве мало кто умеет готовить настоящее сациви! Запомни: для него нужен свежевыжатый гранатовый сок!

Но я, наверное, и в самом деле была лентяйкой, скакать вокруг куриной тушки два часа, чтобы услышать одобрительное покашливание свекрови? Ну уж нет! Лучше я потом, когда бабка уедет домой, забегу к Мананке и доем остатки. Я так и не научилась готовить настоящие сациви. Зато легко освоила его «фальшивый» вариант, который соседка делала для мужа. Один раз я спросила у Мананки:

– Неужели твой муж не способен отличить одно от другого? Конечно, «фальшивое» сациви очень вкусное, но оно не похоже на настоящее.

Манана засмеялась.

– Мой Ираклий все знает, во всем разбирается – от футбола до международной политики. Приятно его по носу щелкнуть! Попробует сациви и глаза закатит: «Женщина, зачем перелила гранатового сока? Чувствую, что лишнюю чайную ложку положила». Гурман фигов! Я глаза опускаю и смиренно бормочу: «Простите меня, пожалуйста! Рука дрогнула, вот я и плеснула лишку, вы таким тонким вкусом обладаете, другой бы и не почуял». Ираклий прямо весь расцветает. А я потом от смеха катаюсь! Нет в том сациви сока, и не было,

уксусу я налила. Женщина имеет право на мелкие хитрости, чтобы ее жизнь легче стала. Дави ему масло из орехов к сациви! Фу! Сделала быстро и на диван. А со свекровью этот номер не пройдет, Нану не проведешь, тут постараться надо.

«Фальшивое сациви»

1 жирная курица, 1 луковица, 2 пучка кинзы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан куриного бульона, 2 ст. ложки свежевыжитого гранатового сока (или такое же количество красного винного уксуса.)

Жирную курицу разделать с костями на небольшие куски, сложить в кастрюлю и варить до готовности. Пока курица кипит, прокрутить через мясорубку два пучка кинзы, одну сырую луковицу, пару зубчиков чеснока и очищенные грецкие орехи, от количества последних зависит густота соуса. В небольшом количестве бульона из курицы я (1 стакан) развести смесь из зелени, лука, чеснока, орехов и вылить в оставшийся бульон. Тщательно перемешивать. Если соус покажется вам жидким, добавьте размолотых орехов. Только учтите, что при остывании сациви загустеет, в горячем виде оно всегда выглядит супообразным. Естественно, блюдо надо посолить, а вот с перцем вопрос открыт, здесь хозяйки делятся на два лагеря. Одни активно употребляют черный молотый перец, другие считают, что он портит сациви. К соусу нужно добавить пару столовых ложек винного уксуса, затем, тщательно перемешать сациви, дайте разок вскипеть и поставьте на холод, это блюдо употребляют холодным. Лучше сварить его вечером, а есть на следующий день. Сациви надо настояться. Попробуйте заменить винный уксус таким же количеством свежевыжатого гранатового сока – думаю, вам понравится.

Манана умела не только готовить, это от нее я впервые услышала фразу: «Из каждого безвыходного положения всегда найдется два выхода». Соседка неутомимо повторяла:

– Никогда не отчаивайся и не впадай в панику, все что ни делается, делается к лучшему.

Именно с Мананой, научившей меня оптимизму, связана одна из самых смешных историй в моей жизни.

Дело было летом, за мной тогда ухаживал симпатичный парень Паша Степанов. Я – бедная девушка, жила в коммуналке, имела ребенка без мужа, зарабатывала медные копейки и мечтала о новых сапогах. Вернее, просто о сапогах, о НОВЫХ можно думать, когда есть старые, а у меня не было никаких. Сами понимаете, я не принадлежала к категории невест, на которых женятся по расчету. В принципе мне повезло, потому что, получив предложение руки и сердца, я могла быть уверена: кавалер меня на самом деле любит, ну зачем ему нищета без влиятельных родственников? А вот Пашка был, как говорят, хорошей партией: сын крупного военачальника, единственный наследник с дипломом суперпрестижного МГИМО в кармане. Представляете, как напряглась его мать, когда сыночек категорично заявил о желании связать свою судьбу невесть с кем? Впрочем, имея взрослых детей, я очень хорошо понимаю Антонину Сергеевну Степанову. Будущая свекровь решила провести разведку боем, меня не позвали в генеральскую квартиру, нет, Антонина Сергеевна поступила умно, она сказала Пашке:

– Зачем смущать девочку? Она будет чувствовать себя в не своей тарелке у нас в гостях. Да еще папа любит отпускать дурацкие шуточки. Лучше я сама приду к твоей невесте на обед, мы поболтаем, близко познакомимся…

Паша пришел в восторг от предложения матери и сказал мне:

– Здорово! Ты сумеешь показать себя с лучшей стороны! Убери квартиру, мамахен не любит грязи, и приготовь вкусной еды.

Не скажу, что мне понравилось сие предложение. Я-то не собиралась зазывать Антонину Сергеевну к себе, та сама решила посетить будущую невестку, но ссориться с женихом мне не хотелось, и я засучила рукава. Убрать в квартире дело нехитрое, тем более что мои соседи Гоберидзе были редкостные чистюли, на кухне у нас все блестело, ванная и туалет сияли, а в моей комнате было мало мебели, на статуэтки и всякие кружевные салфетки денег у нас с Кешей не хватало, поэтому пыли было негде скапливаться. Но вот что делать с обедом? В то время мои кулинарные способности дальше отварных сосисок и детской каши не простирались. Но что-то мне подсказывало: Антонина Сергеевна не очень обрадуется, если я поставлю на стол кастрюльку с манкой, даже фигурно

нарезанные и выложенные сверху сардельки не спасут положения. Как назло, за три дня до предполагаемого званого ужина Манана уезжала с Ираклием отдыхать.

– Главное – не дергайся, – поучала она меня, запихивая вещи в бездонный чемодан, – конечно, мне легко собрать такой стол, что твоя будущая свекровка язык проглотит, но ведь она в субботу притопает, а мы в среду уже в Тбилиси будем, еда испортится даже в холодильнике.

– Манана, – я чуть не зарыдала, – что мне делать?

– Приготовь утку, – посоветовала она.

– Как? Я не умею, – зашмыгала я носом, – да и денег нет.

Соседка фыркнула.

– Ерунда. У меня в морозилке лежит тушка, бери ее, размораживай, натри солью с перцем, а в брюшко положи нарезанные кусками антоновские яблоки. Все.

– Все? – изумилась я.

– Ну да, – пожала плечами Манана, – делов-то! Шмык-брык – и готово!

– А гарнир? – не успокаивалась я.

– Картошку свари.

– Пашка предупредил, что его мать не выносит картофель, – вздохнула я, – ни в каком виде его не ест.

– Капризная, – констатировала подруга, – ох, и натерпишься ты от нее! Может, сразу правильный вывод сделаешь? Ну его, Пашу, на фиг?

– Он мне нравится, – уперлась я, – и потом, мне не с мамой жить, а с мужем!

– Молодая ты, – протянула Манана, – необстрелянная. Свари тетке макароны. Справишься с приготовлением спагетти?

Я кивнула.

– Без проблем, а вот утка меня пугает.

– Не дрейфь, – приободрила меня соседка, – кураж в нашей жизни главное. Глаза боятся, а руки делают. Ни пуха тебе, ни пера, вернее, ни кастрюли, ни сковородки!

То ли присказка помогла, то ли Мананина самоуверенность передалась мне, но я лихо справилась с задачей. Утка запеклась на диво хорошо, выглядела птичка восхитительно, ее покрывала румяная корочка, вилка легко втыкалась в тушку, а по квартире плыл восхитительный аромат. Макароны тоже сварились вовремя, за пять минут до звонка в дверь.

Пока Пашка усаживал свою мать в комнате за стол, я бросилась на кухню, взяла большое фарфоровое блюдо из сервиза Мананы, весьма удачно уложила на него уточку, окружила ее спагетти, посыпала сверху зеленью и в порыве вдохновения воткнула в макароны кое-где веточки кинзы, получилось весьма похоже на пальмы в пустыне.

Очень довольная собой я поторопилась в комнату, совершенно забыв о том, что спешить ни в коем случае нельзя. Отчего-то со мной в самые напряженные моменты случаются неприятности. А в тот день, чтобы поразить потенциальную свекровь не только своими кулинарными талантами, но и красотой, я нарядилась в свое единственное парадное платье и надела туфли на шпильке. Обувь принадлежала Манане, у меня были только парусиновые тапки. Лодочки Гоберидзе были мне чуток велики, и я не привыкла ходить на каблуках, поэтому на подходе к комнате правая нога подвернулась, и я рухнула на пол.

В первую секунду мне хотелось зарыдать, но потом я оценила размер бедствия и обрадовалась. Упала удачно, ничего не сломала, не заорала от испуга и боли. Слава богу, сорок пять килограммов не обваливаются с оглушительным грохотом. Блюдо Мананы я не выпустила из рук, оно не разбилось, а вот утка и макароны улетели прочь. Спагетти кучкой лежали возле ботинок, птичка угодила под зонточницу.

– Спокойно, детка, – приказала я себе, – могло быть хуже. Слава богу, я рухнула в прихожей, а ну как завалилась бы, уже войдя в комнату? Тебе повезло, киса косолапая. Теперь попытайся спасти обед.

Понимаю, что рискую потерять ваше уважение, но я решила честно рассказать эту историю. Сначала я прислушалась к тому, что происходит за дверью в мою комнату. Пашка и Антонина Сергеевна, ничего не подозревавшие о драме, разыгравшейся у вешалки, преспокойно обсуждали содержимое моих книжных полок. Я тихонечко встала и… ну простите, из песни слов не выкинешь, подобрала сначала утку, потом макароны и вновь художественно уложила их на уцелевшее блюдо. Никогда не повторяйте моих действий! Птичку и спагетти следовало выбросить. Но представьте себя на моем месте! За столом – будущая свекровь, жених, и тут появляюсь я с заявлением:

– Пардон, дорогие гости, обеда не будет.

Одна мысль о том, какой скандал закатит Пашка после ухода матери, приводила меня в ужас.

Оглядев утку и поняв, что она лишь слегка пострадала во время полета, я перевела дух, наклеила на лицо улыбку и вплыла в комнату, неся на вытянутых руках блюдо.

– Замечательно выглядит, – принялся хвалить меня Пашка, – о, ты ее на кусочки разделала и снова сложила!

– Да, – опустив глаза, подтвердила я, – решила, что так будет удобнее.

Ну не рассказывать же правду:

«Милый, тушка стукнулась об пол и поэтому развалилась».

Резать птицу на столе при гостях довольно трудно. Но я в полной мере оценила фразу Мананы о том, что все неприятности к лучшему. Чуть-чуть помятая дичь легко подчинилась ножу, и мой жених расцвел от радости. Антонина Сергеевна тоже выглядела удовлетворенной, она пожевала кусочек утки и отметила:

– Очень мягкая.

– Ароматная и нежная, – решила я набить себе цену.

– Мам, она еще пироги печет, – соврал Пашка, – хозяйка хоть куда.

– А что вы кладете в птицу? – заинтересовалась его маменька.

– Яблоки, – начала я загибать пальцы, – соль, перец.

– А в макароны? – не успокаивалась она, орудуя вилкой в тарелке.

– Я их просто отварила, – призналась я.

– Без добавок? – задала следующий вопрос Антонина.

Я насторожилась, голос гостьи звучал странно.

– Бросила в воду специи, – солгала я.

– И все?

– Что-то не так? – спросила я, замерев от ужаса.

– Нет-нет, – интеллигентно сказала дама, – я исключительно из любопытства интересуюсь. Если вы варили макароны без добавок, то как в них попало это?

Я перевела взгляд на вилку, которую Антонина Сергеевна подняла над своей тарелкой, и лишилась дара речи. С нее свисал темно-коричневый шнурок, явно от ботинка Аркашки. Очевидно, сгребая впопыхах с пола спагетти, я случайно прихватила и шнурок.

– Это что? – вытаращил глаза Паша.

– Не знаю, – трусливо ответила я.

– Шнурок! – голосом трубадура, возвещающего о казни преступника, возвестила Антонина Сергеевна.

– Ну надо же! – всплеснула я руками, – какой только ерунды в пакет не положат! Вчера я нашла в гречке гвоздь. Ха-ха-ха!

Будущая свекровь поджала губы, а я наивно решила, что мне удалось свалить вину на безответственных производителей, и успокоилась, а зря. Просидев еще полчаса и не притронувшись к еде, Антонина Сергеевна вдруг воскликнула:

– Господи, совсем забыла! Меня ждут дела!

Как Пашка не останавливал мать, та выбежала в прихожую, стала надевать туфли и вдруг сказала:

– Что там такое скользкое?

По моей спине пробежал холодок, дама наклонилась и вытащила из своей лодочки… веточку кинзы.

Пашка испепелил меня взглядом, я прикусила губу, чтобы подавить истерический смех.

– Дорогой, – обратилась мать к сыну, – проводи меня до метро.

– Конечно, мама, – ответил Пашка.

Они ушли, больше я никого из них никогда не видела, свадьба не состоялась, мне не суждено было войти невесткой в обеспеченный дом. Манана, вернувшись из Тбилиси, чуть не умерла от смеха, узнав о моем «выступлении», а отсмеявшись, сказала:

– Все-таки ты чучело. Учись готовить. Давай начнем с салатов и других закусок. Кстати, их можно давать на завтрак!

С тех пор прошло много лет, и теперь-то я не ударю в грязь лицом, даже могу поделиться с вами своими любимыми рецептами салатов и закусок. Например,

«Корзиночки из лука»

6 крупных красных луковиц, 1/2 стакана овощного бульона, 100 мл красного, белого вина, 150 г шампиньонов, 8 помидоров черри.

Для приготовления вам понадобится крупный лук, лучше всего красный, но сойдет и обычный. Луковки разрежьте пополам и выньте сердцевину, учтите, что стенки корзинки должны быть достаточно толстыми, иначе она развалится. Готовые половинки ошпарьте кипятком в дуршлаге. Вынутые сердцевинки надо мелко порубить, залить овощным бульоном (его можно сделать из «кубика»), добавить сухое белое вино и потушить в течение четверти часа. Порезанные шампиньоны и помидоры черри обжарьте на сковородке, добавьте туда любимые специи. Затем начините луковые корзинки томатно-грибной начинкой, поставьте их в огнеупорную форму, аккуратно влейте винный соус и отправьте в разогретую духовку на десять минут. Закуска хороша в любом виде – как холодная, так и горячая.

Практически всем нравятся

«Розочки из ветчины»

200 г нарезки ветчины, 175 г мясного паштета, 1 соленый огурец среднего размера, 30 г филе сельди, 1 маленькая луковица, 2 ч. ложки сладкой горчицы, 2 ст. ложки желатина, 3 ст. ложки консервированных грибов, 200 мл мясного бульона, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 яйцо, 1/2 стакана белого сухого вина.

Сразу предупреждаю: с этой закуской вам придется повозиться, но результат того стоит. Вам может показаться странным набор продуктов, но для этого блюда на самом деле понадобятся и ветчина, и селедка, и паштет. Ломтики

ветчины должны быть тонкие и длинные, поэтому лучше использовать готовую нарезку из вакуумной упаковки.

Итак. Берем соленый огурчик среднего размера. В принципе можно обойтись и маринованным, но я предпочитаю соленый. Огурец, консервированные грибы, сельдь (филе, без костей и кожи), маленькую сырую луковицу мелко режем и все смешиваем в мисочке, туда же кладем мясной паштет и добавляем сладкую горчицу. Именно сладкую, европейскую, а не ядреную российскую. Все тщательно перемешиваем и пробуем: хватает ли соли, перца и не нужны ли какие-нибудь специи. Далее берем кусочки ветчины, расстилаем их, намазываем готовой начинкой, сворачиваем рулетом, закрываем фольгой и ставим в холодильник на нижнюю полку.

Желатин замачиваем в воде. Берем стакан мясного бульона, добавляем в него томатную пасту. Кстати, о последней. Лучшую томат-пасту, на мой взгляд, производят итальянцы, российская, увы, часто неприятно пахнет и имеет слишком жидкую консистенцию. Не покупайте большие литровые банки, вы не используете содержимое сразу, и оно быстро испортится, лучше приобрести пасту, расфасованную в мелкую тару. Вот сейчас нам, например, понадобится всего одна столовая ложка! Бульон и томатную пасту размешайте, влейте туда один белок от куриного яйца и слегка взбейте смесь миксером. На маленьком огне доведите желатин до растворения, следите, чтобы он не закипел. Раствор слегка охладите и аккуратно влейте в него бульонно-томатно-белковую смесь и полстакана белого сухого вина. Непрерывно помешивая, держите соус на огне и вновь доведите его почти до кипения. Внимание! Кипятить нельзя!

Ветчину, свернутую рулетом, кладем в глубокую форму, заливаем бульоном с желатином и ставим на холод. Блюдо едят холодным.

Оригинальная закуска, подходящая в качестве завтрака, – это

«Птичка с творогом»

5,0 кг филе индейки, 2 яйца, панировочные сухари 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка острой горчицы, 250 г обезжиренного творога, 1 багет, 2 помидора.

Филе индейки разрежьте на аккуратные куски, отбейте их. Чтобы филе не разорвалось во время отбивания, заверните его в пищевую пленку или положите в обычный полиэтиленовый пакет. Подготовленные части птицы нужно окунуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле без запаха. Главное – не переусердствовать с перцем и солью. Если вы используете готовую панировку, то она чаще всего уже содержит специи. И еще маленькая хитрость: я не солю и не перчу само мясо, сдабриваю приправами взбитое яйцо.

Готовые филе снять с огня. Взбить миксером мед, острую горчицу и творог. Длинный французский багет острым ножом разрежьте пополам вдоль. Намажьте обе его части творожной массой, сверху положите кусочки индейки и кружочки помидоров, сложите багет вместе, заверните в фольгу и уберите в холодильник. Если вы приготовите блюдо вечером, утром получите вкусный завтрак. Подойдет оно и в качестве закуски или вместо пирожков к бульону.

Еще в нашей семье любят:

«Сыр в кроватке»

400 г твердого сыра, 3 сладких болгарских перца, 1 стручок чили, 1 пучок кинзы, 4 ст. ложки оливкового масла.

Сыр разрежьте на пластины, они не должны быть излишне тонкими. Возьмите три сладких болгарских перца и стручок жгучего чили. Помойте вашу любимую зелень, я использую в этом рецепте либо кинзу, либо такое же количество орегано. Зелень измельчите, добавьте в нее оливковое масло и слегка поперчите. Сыр положите в миску, сверху залейте его смесью из масла с зеленью и оставьте на час. Болгарский перец разделите вдоль на половинки, уберите зерна и «хвостик», в «лодочку» положите по небольшому ломтику чили.

Будьте осторожны, не переборщите со жгучим перцем. Тем, кто не любит острое или кому врач запретил его употреблять, от чили лучше отказаться. Достаньте сыр из маринада, поместите в половинки болгарского перца, скрепите верхнюю и нижнюю части при помощи шпажек из дерева и жарьте на гриле минут десять, не забывая переворачивать. В моей электроплите есть функция гриля, поэтому я пользуюсь духовкой. Подавать «сыр в кроватке» лучше теплым.

Совсем нетрудно приготовить и

«Счастливую креветку»

8 картофелин среднего размера, 200 г адыгейского сыра, 8 крупных креветок.

Картофель тщательно помыть при помощи щеточки, отварить «в мундире». Имейте в виду, что при слишком сильном кипении кожура может лопнуть, а нам этого не надо. Отварную картошку слегка остужаем и режем пополам. Режем сыр на 8 кусков. Если вам не нравится адыгейский сыр, его можно заменить моцареллой или сулугуни, только проверьте, чтобы последний не оказался излишне соленым. Смажьте противень маслом, каждую половинку картофеля нужно положить в гнездо из фольги, сверху поместить кусочек сыра и предварительно отваренную креветку. Противень отправить в разогретую духовку минут на десять.

Креветки понадобятся и для блюда

«Ананас на отдыхе»

150 г твердого сыра, 2 крутых яйца, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 100 г креветок, 1 банка консервированных ананасовых колец.

Твердый сыр, например эдам или гауда, и два сваренных вкрутую яйца измельчить на терке, зубчики чеснока пропустить через пресс. Все ингредиенты смешать и заправить смесью из майонеза и сметаны. Я не очень люблю самый популярный в России соус. Майонез мне кажется излишне жирным, поэтому не советую вам выливать в салатницу содержимое целой банки. Но иногда без майонеза не обойтись, однако я всегда разбавляю его сметаной в пропорции 1:1. Кладем на блюдо консервированные ананасы, выкладываем на каждое кольцо горкой сырную смесь, сверху украшаем мелкими отварными очищенными креветками.

Весьма оригинальны, на мой взгляд,

«Апельсиновые тарталетки»

4 сладких апельсина среднего размера, 1 стаканчик натурального йогурта, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка карри, 250 г куриной грудки, 2 ст. ложки консервированных шампиньонов, 30 г рокфора, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка.

Апельсины вымыть, разрезать пополам, достать мякоть (это легко сделать ложкой), отжать из нее сок. Половинки кожуры положить как тарталетки на доску. Натуральный йогурт без добавок смешать с двумя столовыми ложками, сметаной и таким же количеством майонеза, добавить туда небольшое количество карри – получится вкусный соус. К отварной, аккуратно нарезанной куриной грудке добавить консервированные шампиньоны и натертый пикантный сыр. Я предпочитаю рокфор, но он имеет весьма специфический вкус, вы можете использовать свой любимый сыр, хотя попробовать рокфор или более дешевый дор блю тоже стоит. Туда же добавьте консервированный зеленый горошек. Грудка, грибы, горошек соединяются с соусом, посыпаются тертым сыром, тщательно перемешиваются и раскладываются в апельсиновые тарталетки.

В те же тарталетки можно положить и

«Паштет из фасоли»

400 г красной фасоли, 1 стакан ядер грецкого ореха, 1 зубчик чеснока, 100 мл овощного бульона, 75 г сливочного масла.

Фасоль варим до готовности, превращаем ее блендером в пюре, добавляем орехи и вновь разбиваем в однородную массу, затем доливаем чуть-чуть отвара от фасоли. Степень густоты паштета зависит от вашего желания. Когда получится нужная консистенция, добавьте в смесь немного чеснока, пропущенного через пресс, и мягкое, но не растопленное масло. Готовый паштет выложить в апельсиновые тарталетки и украсить зеленью.

Мы привыкли, что тарталетки – это непременно формы из теста. На самом деле в этом качестве можно использовать самые разные продукты: крутые яйца, из которых удалили желток, кожуру от авокадо или от апельсинов, огурцы без мякоти, ананасовые кольца, половинки яблок и прочее. Совсем необязательно возиться с тестом.

Кстати, о печеночном паштете. Многие умеют делать это простое блюдо. Ну чем оно может удивить? Однако в одном доме, когда хозяйка принесла тарелку с вроде бы обычной едой, я была поражена.

«Поросенок из паштета»

1 кг домашнего паштета, 2 изюминки, 2 горошины черного перца, 30 г сливочного масла.

Вот вам пример того, как самая незатейливая еда, приготовленная из печени и сливочного масла, способна стать украшением праздничного стола.

Приготовьте обычный паштет. Прежде чем отправить массу в холодильник, положите ее сразу на то блюдо, на котором собираетесь подавать на стол, и вылепите из нее поросенка. Придайте большому куску округлую форму – это будет спинка, сформируйте голову с пятачком (вместо ноздрей воткните две горошины черного душистого перца), глаза заменят изюминки, не забудьте про большие ушки. Затем растопите немного сливочного масла, кулинарной кистью тщательно обмажьте поросенка и поместите его в холодильник, через пару часов еще раз покройте его сливочным маслом. Готовить поросенка лучше с вечера, тогда он гарантированно застынет. Его нужно подавать с тостами из белого хлеба.

Кстати, недавно я хотела сделать такие и поняла: качественного хлеба сейчас не найти. Стало очень грустно.

В детстве моим самым любимым лакомством был кусок белого хлеба, щедро намазанный сливочным маслом и посыпанный сахарным песком. Никакие торты или конфеты не могли его заменить. С течением времени я отказалась от весьма калорийного бутерброда, увлеклась здоровым питанием и изгнала из своей жизни сначала булки, а за ними и масло, и сахар. Хлеб я заменила хрустящими галетами и чувствовала себя прекрасно, пока моя дочь не купила электроприбор под названием «сэндвичница».

– Очень удобно, – сказала Маня, – утром не будет проблем: не понадобится вставать на полчаса раньше, чтобы сделать завтрак. Берешь кусок хлеба, сверху кладешь сыр, колбасу, ветчину, ну что хочешь, и закрываешь крышку. Крэкс-фэкс-пэкс – завтрак подан.

И тут мне до дрожи захотелось бутерброда с сыром, их я уже давно не ем, считаю вредными. Пару минут мозг и желудок вели активный спор, в конце концов последний победил, и я помчалась в магазин.

В хлебном отделе был огромный выбор всевозможных изделий. Итальянская чабатта во всех видах, немецкий «белый брот» с помидорами, оливками, чесноком и перцем, французские багеты: длинные, короткие, с отрубями, но мне

хотелось нашенского, белого, нарезного.

– Обычного нет? – робко спросила я у продавщицы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/darya-doncova/kulinarnaya-kniga-lentyayki-3-prazdnik-po-zhizni

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