Жить вкусно. Готовить дома, как в ресторане

Автор:
Мария Шелушенко

Жить вкусно. Готовить дома, как в ресторане

Мария Владимировна Шелушенко

Кулинарное открытие (Эксмо)

Эта книга для вдохновения и для тех, кто ценит домашний уют и комфорт. С каждой страницей книги, с каждым новым разделом, все глубже окунаешься в атмосферу настоящего волшебства. Автор – повар и шеф-кондитер Мария Шелушенко, известный блогер @shelusha_food, к которой хочется прийти в гости всем миром. Мария очень непринужденно создает из повседневных будней и фику, и лагом, и хюгге. Чем приятнее вы начинаете день – ароматный кофе из красивой кружки, полезный завтрак из стильной тарелки, цветы на столе, удобные руке столовые приборы, – тем ярче день, да что там – жизнь. Видеть и создавать красоту вокруг себя с помощью таких простых инструментов, как еда дома, – вот она, главная задача этой книги. Она научит вас делать это просто, с любовью, без спешки и очень вкусно.

В формате PDF A4 ссохранён издательский дизайн.

Маша Шелушенко

Готовить дома, как в ресторане

© Мария Шелудченко, текст, 2021

© Полупанова Кристина, фото, 2021

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Знакомство

Ребята, привет. Если вы уже несете книгу себе домой, знайте, где-то в Воронеже меня переполняет щенячий восторг от этой мысли.

В каком бы ужасе ни была моя Ба, но я – кондитер, я – повар. «Нормальную» работу искать не стала, свернула на путь любви – на кухню. Больше 8 лет в этой профессии заставили убедиться в том, что она для меня и про меня.

Первый раз я побывала на профессиональной кухне в 16, уговорив популярный в нашем городе ресторан взять меня официантом, несмотря на юный возраст. 16 лет – и 16 часов в смену на ногах в бешеном ритме. Но в холодном цехе сервируют «сицилийскую кассату», а в горячем – повар отправляет в духовку «итальяно вилладжио». Магия, не иначе. Там первый раз я осознала, что несмотря на всю размеренность и спокойствие внутри зала при полной посадке, за стеной – на кухне – обязательно хардкор. Ни с чем не сравнимый драйв, нет, даже адреналин, когда вы «отбиваете запару».

Теперь мне 28, дом – это про мою кухню и небанальные рецепты для блога @shelusha_food, любимый Данил, снимающий первую пробу, и Эффи (она же рыжая морда, она же мой любимый бассет), ворующая еду без спроса. А работа – это 4 кондитерских и цех, где я и команда собираем самые честные десерты. Что

значит честные? Это десерты, которые стоят своих денег, это десерты, ради которых не жалко нырнуть в углеводную кому.

Книга для меня всегда была мечтой, мыслью, при которой в животе все сжимается, а в голове видеоряд, где я листаю страницы, а божественный свет их озаряет. Почему? Чем дольше я вела блог, тем больше мне хотелось делиться своей домашней философией. Люди так закрыты к экспериментам в еде, всегда выбирают привычный маршрут между полок супермаркета, что не замечают, что лишают себя намного большего, чем просто еда. Я убеждена, что чем больше вы открыты к новому в таких мелочах, тем вы открытее к миру в целом. Чем приятнее вы начинаете день – ароматный кофе из красивой кружки, полезный завтрак из стильной тарелки, цветы на столе, удобные руке столовые приборы, тем ярче день, да что там – жизнь. Видеть и создавать красоту вокруг себя с помощью таких простых инструментов, как еда дома, – вот она, главная задача этой книги. Она научит вас делать это просто, с любовью, без спешки и очень вкусно.

Спасибо за доверие.

Раздел 1

Завтраки

Идеальные сырники с начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СЫРНИКОВ:

Творог в брикете 5 % – 350 г

Желток яичный – 2 шт.

Сахар – 50 г

Мука пшеничная – 50 г

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

Творог в брикете 5 % – 50 г

Вареная сгущенка – 50 г

Арахисовая паста – 30 г

Также понадобится: сливочное масло, растительное масло – для жарки, сметана – для подачи.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 | Начинку сделать очень просто – взбиваем все ингредиенты в блендере до однородности.

2 | Творог смешиваем с сахаром, желтком и мукой, формируем 10 шариков. Делаем плоский круг толщиной 2 см, в центр выкладываем чайную ложку начинки, аккуратно защипываем края и формируем сырник.

3 | Обжариваем на смеси сливочного и растительного масла с двух сторон на среднем огне по 2–3 минуты до румяной корочки.

Примечание:

* Также этот рецепт подойдет для запекания. Обжариваем на большом огне буквально по минуте с каждой стороны и отправляем в духовку при 180 °С на 8 минут.

* Сырники идеально подходят для заготовок. Делаю сразу двойную-тройную порцию, замораживаю на плоском подносе уже сформированные сырники. Это очень удобно. И быстрый красивый завтрак вам обеспечен.

Сэндвич с тунцом и творожным сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тунец в масле – 1 банка (185 г)

Вареное яйцо – 1 шт.

Творожный сыр – 100 г

Зеленый лук – небольшой пучок

Оливки – 30 г

Огурец свежий – 1 шт.

Также понадобится: зерновой хлеб, сливочное масло для жарки, любимая зелень для декора.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 | Слить масло из тунца – перемешиваем до однородности с творожным сыром.

2 | Добавляем к этой массе мелко нарезанный лук и оливки, а также натертое яйцо и смешиваем.

3 | Хлеб обжариваем на сливочном масле до румяной корочки с двух сторон. Выкладываем пасту с тунцом, огурец слайсами и зелень для декора.

Примечание:

* Возьмите на заметку этот паштет из тунца, он будет замечательно смотреться и в формате брускетт, и как начинка для круассана.

Омлет с брокколи, брынзой и черри

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОМЛЕТА:

Яйцо – 4 шт.

Молоко 3,2 % – 200 мл

Сливки 33 % – 150 мл

Соль/перец – по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

Брокколи – 100 г

Черри – 100 г

Брынза – 60 г

Также понадобится: оливковое масло для смазывания формы.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 | Яйца хорошо перемешиваем с солью и перцем (не взбиваем), добавляем молоко и сливки – перемешиваем.

2 | Форму смазываем оливковым маслом, выливаем омлет, сверху выкладываем нашу начинку – просто кусочки – сырую брокколи, черри и брынзу.

3 | Выпекаем при 180 °С 25 минут. Если знаете, что духовка сильно припекает, – можно приготовить под фольгой.

Примечание:

* Готовый омлет смазать растопленным сливочным маслом.

* Большой плюс этого омлета в том, что он вкусен и холодным, и горячим.

Авокадо-тост с цукини

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ АВОКАДО-ПАСТЫ:

Цукини – 1 шт. среднего размера

Авокадо – 1 шт. среднего размера

Оливковое масло – 20 мл

Сок лимона – 20 мл

Сахар – 10 г

Сметана – 20 г

Соль/перец – по вкусу

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цукини – 1 шт. среднего размера

Хлеб любимый

Яйцо – 1 шт.

Также понадобится: растительное масло для жарки, зелень для декора.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 | Цукини мелко режем и обжариваем до мягкости, 5–7 минут. Загружаем в блендер вместе с остальными ингредиентами для авокадо-пасты и взбиваем до однородности.

2 | Второй цукини нарезаем слайсами и обжариваем на гриль-сковороде до мягкости, по 2–3 минутки на небольшом огне с двух сторон.

3 | Хлеб обжариваем на сухой сковороде с двух сторон до румянца.

4 | Готовим яйцо удобным/любимым для вас способом – всмятку, или пашот, или глазунью.

5 | Собираем тост: хлеб, авокадо-паста, цукини, яйцо и сверху зелень для декора.

Примечание:

* Также вкусно будет приготовить пасту с кабачком. Попробуйте обязательно.

Оладьи с соусом «Белый шоколад»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная – 110 г

Разрыхлитель теста – 10 г

Соль – щепотка

Сахар – 20 г

Молоко – 100 мл

Сметана 20 % (или йогурт) – 60 г

Сливочное масло – 20 г

Яйцо – 1 шт.

Голубика – 50 г

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

Сливки 33 % – 70 мл

Сгущенное молоко – 70 г

Белый шоколад – 70 г

Также понадобится: растительное масло для жарки.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 | Яйцо размешиваем со сметаной, затем добавляем все остальные ингредиенты, масло должно быть растопленным. Даем тесту постоять 5 минут.

2 | Выкладываем на сковороду ложкой тесто, жарим 30 секунд, сверху кладем 3–4 ягоды голубики, добавляем немного теста сверху, чтобы прикрыть голубику,

и жарим, пока не схватится, чтобы перевернуть оладьи и дожарить с другой стороны до румянца.

3 | Для соуса смешиваем сливки и шоколад – растапливаем в микроволновке, периодически помешивая, добавляем сгущенку и перемешиваем.

4 | Подаем оладьи, украшенные голубикой, с соусом.

Примечание:

* Если будете использовать замороженную ягоду – обваляйте ее предварительно в кукурузном крахмале. Можно приготовить с любой ягодой, будет не менее вкусно.

Кукурузная каша с персиками

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КАШИ:

Кокосовое молоко – 300 мл

Вода – 100 мл

Кукурузная крупа – 60 г

Сахар – 40 г

Соль – щепотка

Сливочное масло – 40 г

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Персики – 2 шт.

Сахар – 20 г

Сливочное масло – 30 г

Грецкие орехи – 20 г

Также понадобится: специи по вкусу. Можно корицу добавить, можно тимьян или ваниль.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 | Доводим до кипения воду с кокосовым молоком, всыпаем тонкой струйкой, постоянно помешивая, кукурузную крупу, добавляем сахар и соль и варим на медленном огне около 12–15 минут. Добавляем сливочное масло и перемешиваем.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/ru/shelushenko_mariya/zhit-vkusno-gotovit-doma-kak-v-restorane

Текст предоставлен ООО «ИТ»
Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: Купить