

Гавриил Серов

Год семейной кухни

Все знакомы с жанром кулинарных разделов блескучих журнальчиков: повар дорогого ресторана делится с домашними хозяйками фирменными рецептами. Перечисляются столь необычные ингредиенты, что и слов подобных читательницы не слышали! Разумеется, эти сюжеты «приготовь сам» на самом деле скрытая реклама ресторана. «Я такое – точно не смогу, да и где взять продукты, но надо сходить попробовать».

Не следует путать домашнюю кухню, и кухню ресторанныю. Это совсем разные жанры, тем более глупо рассуждать о том, какая лучше. Поговорим о семейной кухне.

Что в ней главное? Простота, быстрота, отказ от редких ингредиентов, требующихся разве что для одного уникального блюда. И еще – импровизация. Ценится не точное соблюдение технологической карты, а умение применить то, что есть под рукой, с толком пустить в дело остатки, класть не по мерке, а по вкусу.

Читая старинные сборники русских рецептов, например Елены Молоховец, удивляешься трудоемкости и сложности, длительности приготовления. Тривиальное «разварное мясо» требует четырехчасовой варки! Сейчас подобные приемы (заимствованные во многом из французской кухни) представляют разве что исторический интерес. По мне, хозяйка, тратящая несколько часов на приготовление обеда или ужина, обязана серьезно пересмотреть свои навыки, да и вообще жизненную философию.

Хорошая домашняя кухня это соблазн, и даже иные рестораны норовят аттестовать себя в таком духе: «у нас готовят как дома!» Что абсурдно, ведь в ресторане должно быть, как в ресторане – за то мы и готовы заплатить. А уж дома должны суметь приготовить сами. Главное здесь – самому понимать вкус, смак, стиль, быть гурманом, а без этого не помогут никакие поваренные книги.

Я не кулинар-профи, но готовлю уже... лет пятьдесят. Кажется, началось с того, что прочитал в познавательной книжке про корень лопуха: дескать, содержит много крахмала, и в жареном виде не уступает картошке. Научный факт живо заинтересовал, ведь то были несытые московские послевоенные годы. Мать предложила мне самому попробовать приготовить блюдо. Я выкопал корень и пожарил ломтиками с солью, ничего особенного, но есть можно (хотя кроме меня никто не попробовал). После того я перешел на выпечку тортов – их уже ели все.

Так или иначе, но вот мои размышления о домашней еде.

Январь. Русский стол

Полутемный январь открывает кулинарный год и проходит под знаком еды. Чем же другим заниматься в новогодние и рождественские праздники?

Не знаю, почему считается, что в это время надо готовить салат «оливье». Во времена нашего детства никто не знал слова «оливье», а называли просто салат, будто бы это король салатов. Делали его с вареной колбасой. И клали побольше картошки. В советских ресторанах подобный

салат (правда, с курицей) числился «столичным». Столичный салат упоминается и в «Книге о вкусной и здоровой пище», хотя (вот курьез!) рецепт-то его и не приводится. Подобно тому, как в фундаментальном энциклопедическом словаре Октябрьской революции, выпущенном к 70-летию Октября, есть статья о Ленине, но нет о Троцком (хотя без упоминания этой персоны там и сям книга не обходится) –

будто уж его-то, в отличие от Ленина, каждый и без того хорошо знает.

Вернемся к «оливье». Знакомые из разных уголков страны говорили: это ваш, *московский* салат, у нас его так называют.

В эпоху гласности, когда мы ежедневно узнавали о том, что все советское изначально неправильно, открылось, что существует настоящий «оливье» от парижского повара, ничего общего не имеющий с нашим – им-то и угощались посетители ресторана «Эрмитаж» в благословенное старое время. Так или иначе, но это ресторанные кушанья, а дома раньше никаких салатов вообще не подавали, разве что заливное – *галантин*. Для званных обедов устраивался в стороне водочный столик, к которому подходили мужчины: там, среди графинов с настойками, теснились тарелки с сырами, икрой, семгой, солеными грибами, селедкой и тому подобным. На основной стол ничего этого не допускалось, а только горячие блюда и подходящие к ним вина.

В самом деле, состав исторического «оливье» роднит с советским разве что картошка и майонез. Тем не менее, Лилиан Тьерин, известный в Москве французский шеф, в качестве рецепта приводит не тот, эрмитажевский. А знакомый каждому с детства вариант, только лягушачьи лапки заменяют у него колбасу.

Я делаю иногда собственную версию подобного салата, но как раз без картошки. Куриную грудку нарезаю на ломтики средних размеров и обжариваю на сковороде, немного довожу под крышечкой до мягкости, и потом режу в салат. Прочие ингредиенты: маринованные огурцы, яйца, вареная морковь, жареные грибы, горошек и тертый сыр. В последний момент туда же добавляется немного лука порея и заправляется майонезом. Но не пересолить: возможно, что досаливать почти не придется.

Не возбраняется добавить яблоки, маслины или что-то еще по вкусу.

Интересно, что грибы можно отлично заменить... чем, как вы думаете? Жареной зеленой фасолью! В мороженом виде она доступна круглый год, и должна

быть именно жареной, то есть отчасти даже зарумяниться, что ли. Этот продукт украсит вообще многие салаты.

Салат типа «столичного» сочетается исключительно с крепким десертным белым вином, например, массандровским «Кокуром», или аналогичным выдержанным крымским вином производства «Магарач».

В январские дни уместны вообще незамысловатые сытные русские блюда. Например, холодец. Крепкий, правильно приготовленный студень, сваренный с кореньями. Куда, вместе с говядиной, положена и толика индюшатины – для сочности. К нему обязателен хрен, да не из стандартной магазинной банки. А предусмотрительно приготовленный накануне, натертый из корня и заправленный по вкусу уксусом, сахаром и солью.

Только не надо стремиться приготовить холодец за один подход. Лучше, сварив бульон, выставить кастрюлю на холод. На следующий день мы, во-первых, легко снимем застывший жир. Во-вторых, оценим крепость желе – прикинем, сколько надо добавить желатина.

Рассмотрим обыкновенную рыбу под маринадом, блюдо чуть ли не столового разбора. Но если выбрать хорошую рыбку, судака, например, дать полежать в лимонном соке, потом заботливо обжарить... Сделать вкусный маринад с пикантными овощиками и пряностями, да в нем выдержать пару часов... Тут уж любой, самый искушенный едок, съев порцию, потянется за добавкой.

Возьмем винегрет, непритязательную смесь вареных корнеплодов. Что можно с ним сделать? Отварить овощи не в воде, а в микроволновой печи – они не выварятся, будут вкусней, да и быстрее намного. Для вкуса и остроты добавить порезанных маринованных грибов – сюрприз для гостей, решивших из вежливости отведать простецкого блюда. А человек опытный бросит в винегрет и немного каперсов. Впрочем, нет ничего лучше соленых рыжиков.

Стиль русского стола требует достойного сопровождения: рюмочки «Косо-

горов». Напиток назван на этикетке самогоном, на самом деле это Russian grappa, виноградный дистиллят. Его производит объединение «Прасковейское», известные отличными коньяками, не уступающими

французским. Когда будете брать «Косогорова», рядышком на полке увидите 5-летний «Прасковейский» коньяк – обязательно возьмите и его тоже!

Февраль. Масленица

Зима, но уже посветлело и думается о скором ее окончании. Последнее зимнее время как нельзя лучше подходит для дегустирования лосося во всех видах. Летом иногда недобросовестные промысловики ловят его после нереста и пускают в продажу – между тем, такая рыба годится разве что на корм собакам. Моя жена прекрасно солит семгу, рецепт относится к ее маленьким секретам, а впрочем, дело нехитрое. Можно купить готовую – будет дороже. Семгу знают все, меньше известна *палля*, со смешной кожицей в крапинку, обитающая в северных озерах – исключительных достоинств рыба (зато дороже семги), попробуйте.

С соленой семгой или форелью делают вкусные салаты. Натрем тонкой соломкой яблоко и корневой сельдерей – это будет база. Положим рукколу или просто латук. Не противоречит соленой рыбе свежий огурец, вареное яйцо (лучше брать перепелиные яйца), помидоры «черри», авокадо. Выбирая в магазине авокадо, потрясем плод: косточка должна греметь, это признак спелости. К рукколе очень подходят кедровые орешки.

А еще можно добавить... сырые шампиньоны! Не удивляйтесь, это изысканный компонент с очень тонким вкусом. Конечно, грибы должны быть только молоденькие, свежие, и хорошо вымыты жесткой щеткой. Их нарезают тонкими ломтиками.

Если захочется, подбавляем в салат немного креветок. Или, наоборот, пусть основой будут вареные креветки. Тогда положим к ним три яйца, половинку авокадо. И для остроты немного порезанной соленой семги. А лучше красной икры (но только не переборщить!).

Салат нужно заправить майонезом и добавить в него маленькие греночки (или это сухарики?) – так называемые *крутоны*. Солить не надо, в крайнем случае – чуть-чуть.

К салату из креветок подходит сладкий херес Pedro Ximenez – El Candado. Это редкий и дорогой напиток, наливаем его в рюмку и прихлебываем понемногу.

Британцы любят салат из палтуса или шотландского копченого лосося с картофелем – а почему бы нет? Режем в него маринованный огурец, заправляем оливковым маслом с добавлением *ворчестерского* соуса (известного также как вустерский).

К такому блюду полагается стаканчик скотча (то есть виски, а вовсе не клейкой ленты). Я предпочитаю выдержанные сорта: Chivas Regal, Black Label, а еще лучше Green Label, редкий сорт 15-летней выдержки – у него мягкий вкус, долгое ореховое послевкусие. Но могут понравиться и недорогие марки, если ты распробовал напиток, понял его вкус и стиль. Один знакомый подарил мне несколько пятидесятиграммовых бутылочек простого Red Label. Не зная, что с ними делать, я попробовал добавлять виски понемногу в чай, для букета: неожиданно оказалось здорово!

Удачные (да и неудачные) комбинации вкусов стоит брать на заметку. Так, всем известно, что со сладким чаем прекрасно идет бутерброд с маслом и селедкой. Но сочетание, например, виски и крабов – отвратительно. Кстати, попробуйте как-нибудь под селедку намазать на хлеб горчицу.

Приходит время масленичных блинов, но до настоящих русских дрожжевых

не доходят руки. Не беда, можно заменить их блинчиками, они не представляют трудностей – при наличии ручного миксера. Очень полезный прибор; например, легко приготовить хорошее картофельное пюре – без комочков. Конечно, взбивать надо после того, как уже размял отваренную картошку и добавил в нее молока и масла.

А для блинчиков я взбиваю добела 2 яйца с двумя чайными ложками сахара и небольшим количеством соли. Всыпаю полтора стакана муки, смешанной с половинкой чайной ложки соды. На муку выливаю стакан кефира (или простокваши), добавляю пару ложек жирной сметаны (а можно масло). Все перемешиваю, потом взбиваю, чтобы не было комков.

Более продвинутый способ – отделить белки и взбить их отдельно в крепкую пену, которую аккуратно вмешать в готовое тесто ложкой.

Март. Кислые щи

Ранняя несмелая весна, тающие ледышки на мокрых тротуарах. Солнышко манит на улицу, однако одеваться придется тепло. Весеннее меню – самое проблемное, потому что нет еще хороших свежих продуктов. Зато есть остатки квашеной капусты на дне бачка. Она уже перекисла, есть никто не желает, что не мешает сварить классические щи.

Кто-то скажет: на бульон возьмем говяжьё грудинку... Да, можно и так. Но вы сейчас будете смеяться: я нередко варю бульон из вырезки! Конечно, филе кладется в кипящую воду, бульон получается очень вкусный, и еще изумительное мясо, которое можно порезать после в суповую тарелку, или есть просто в холодном виде (никакой колбасы не надо!).

Можно ограничиться покладкой соли, перца и лаврового листа. А лучше взять по половинке луковицы (с несодранной желтой шелухой) и морковки, на сухой сковороде подрумянить места разреза (пускай и пригорит немного!), и бух-

Жарить блинчик надо на хорошо разогретой чугунной сковороде с небольшим количеством масла. Блинчик переворачиваем тогда, когда верх пузырится, но полностью еще не затвердел.

Этим путем получают блинчики средней консистенции. Если кефира добавить меньше, то они выйдут ближе к оладьям. В такое тесто недурно обмакивать куски колбасы и поджаривать на слабом огне под крышкой. Поедать надо со сметаной.

Если возьмем два стакана кефира, тесто получится жидким, и блинчики будут тонкими. Хороши они со сметаной, икрой, селедкой. Или же с фейхоа, протертым с сахаром.

В русской кухне известны блины с *припеком*. Мы можем разнообразить вкус, покрошив в тесто, скажем, той же вареной колбасы. Или банан (обязательно попробуйте!). Или яблоко, но его надо пересыпать сахаром.

нуть в бульон – дадут цвет и вкус. Потом, не жалея, выкинуть.

Так или иначе, но, пока бульон варится, хорошо промоем капусту от рассола и потушим под крышкой на масле с небольшим количеством жидкости (того же бульона). Тушить – обязательно час, никак не меньше, до прозрачности, в ней все и дело. Проверить на соль, можно добавить сушеные приправы по вкусу.

Отдельно замачиваем сухие белые грибы, потом варим до мягкости. Поджариваем коренья: лук, петрушку, сельдерей – что найдется, а морковь обычно содержится в капусте. На самом-то деле жарить до подрумянивания ни в коем случае не следует (то же относится к любому супу). Коренья тушат на минимальном огне под крышкой минут двадцать. Если надо – даже подлить пару ложек бульона. Ну а в конце добавляем на сковородку томат.

А тут и бульон готов, мясо из него вылавливаем. Кидаем капусту, коренья,

порезанные грибы, выливаем грибной отвар. Пусть пару минут покипит, потом пробуем: не надо ли досолить, добавить воды и так далее. Никакой картошки не класть – это совковая манера, вообще больше ничего, иначе испортите классическое блюдо. Минут через десять будет готово.

Щи полагается загущать поджаренной мукой, но я всегда про это забываю – и ничего: съедаются влет! К щам подаем массандровскую мадеру: это классика с супами. Между прочим, крепленые вина хороши к обеду как раз ранней холодной весной – это будет правильный стиль. Особенно лакомы они для едоков, подтянувшихся к столу с морозной улицы.

И, кстати, прежние повара добавляли рюмку мадеры в блюда, например, из птицы – для аромата. Почему бы при случае не испробовать идею?

Оставшуюся вырезку (не целую же вы сварили?) можно пустить на филе миньон. Просто нарезать мясо поперек – кусками толщиной два сантиметра, слегка отбить и жарить с двух сторон. Перчим мясо сразу, а вот солим только готовое, иначе вытечет сок. Агент британской секретной службы Джеймс Бонд требовал свое *tournedos* непременно с беарнским соусом и артишоками, но у нас ничего этого не будет, и потому недурно бросить рядом на ту же сковороду нарезанный кольцами лук, несколько долек моркови, сладкого перца, шампиньона – словом, всего того, что вечно лежит у кулинара под рукой, чтобы после выложить это на тарелку вместе с куском мяса.

Можно дойти до того, чтобы полить мясо на тарелке чайной ложкой

Апрель. Время спаржи

Пришла настоящая весна. Если начало апреля всего лишь заставляет припомнить, как пахнет свежая влажная земля, то в конце месяца иногда даже распускаются листья деревьев. В апреле начинается сезон спаржи, и уж, кажется, самое время встречать на рынках краснодарскую спаржу. К сожалению, мы ее там

бренди и поджечь – это называется *фламбе*.

Отбивная из вырезки годится в изысканные салаты, тогда она должна быть хорошо прожарена – *well done*. Например, салат в азиатском стиле. Нашинкуем очень тонкой соломкой морковь – такая нарезка именуется «*жюльен*» (а вы думали, что жульен это дешевая закуска из грибов, заваренных мукой, которую вам подадут в рыночном кафе?). Надеюсь, что у вас имеется для подобных операций *слайсер*. Морковь припустим на сковороде в растительном масле – до полуготовности, она не должна слишком зажариться. Подливаем соевого соуса, и, как только закипит, выключаем.

Мясо, нарезанное соломкой, и морковь смешиваем и укладываем на листовую салат. Можно добавить помидоры, жареную фасоль (помните?) или кубики ананаса (настоящего, а не из банки).

В азиатском салате мясо отлично заменяется отбивной из куриной грудки.

Кстати, куриное филе – «белое мясо» – многие не любят: оно суховато, но, будучи хорошо отбито и пожарено – очень вкусно, и готовится быстро. Для большей сочности его предварительно даже окунают в яйцо, но это уж по желанию. В любом случае, если к вам зашел гость – через несколько минут на столе прекрасное горячее блюдо, рядом в плоские ставятся крупные греческие маслины. К этому всему подать «Метаксу» (советую 7 звезд, она самая лучшая!) с явственной мускатной нотой.

не обнаруживаем – нету! В шикарных магазинах спаржа из Перу или Эквадора. Хотя и дорога она, а что делать? Уж разто в сезон надо побаловать себя вкусным спаржевым супчиком. Тем более что пост...

Этот рецепт скромный, но постящиеся просто исключают некоторые ин-

гредиаменты. Сначала надо сварить в подсоленной воде спаржу, и тут главное – не передержать (сделается водянистой). Больше 25 минут спаржу точно не варят, но, скорее всего, она делается мягкой и через пятнадцать.

На сковороде поджариваем столовую ложку с верхом муки в такой же ложке сливочного масла – в течение минуты. Разболтаем в спаржевом бульоне. Туда же кладем кусочки ветчины. Лучше взять итальянскую сыровяленную или что-то похожее, но годится и хороший варено-копченый карбонад. Спаржу нарезаем кусочками примерно в сантиметр – и в суп. Хорошо помешивая, поварим минуты три, и добавляем сливки (не меньше 25% жирности). Суп готов, и рекомендуется съесть его сразу.

Я иногда добавляю слегка поджаренный лук порей – дружит он со спаржей. Не возбраняется перец и другие приправы по желанию.

К такому супцу неплохо подать крутоны из белого хлеба, свежие, со сковородочки, чуть присыпанные морской солью.

Между прочим, если кто не знает, сливки вообще хороши для легких супчиков, к примеру, из рыбы и морепродуктов. Возьмем мороженые креветки (только не королевские – бульон из них невкусный). Кинем в кипящую подсоленную воду, а после повторного закипания вынем. Теперь в этом (процеженном) отваре можно варить рыбу – семгу, форель, тилапию.

Далее идти по одному из двух путей. Первый – обычный рыбный суп. Кладем лавровый лист, перец и другие приправы. А также картошку, морковь, сельдерей, лук, нарезанный перьями, сладкий перец, маслины – ну, что там обычно кладут? В конце – помидоры или томат, а можно и потушенный на сковороде огурчик – соленный или маринованный. Выключив кастрюлю, кидаем в нее почищенные креветки. Вкусно!

Второй вариант: в густой бульон с рыбой добавляем кукурузы из банки и поджаренный на масле чеснок – и снова

порей. Ну, и если уж не мидии, то хотя бы кальмар-то найдется? Все поварим слегка. Выключив, добавляем креветки и сливки. Это для гурманов!

К такому супу полагается бокал выразительного белого вина. Хорошие вина делают сейчас в том же Краснодарском крае под брендом «Шато ле Гран Восток» – подобная бутылочка, например, и будет здесь уместной.

Если остались сливки, то добавим к ним примерно в том же количестве сыр «дор блю» и смешаем в блендере до гладкости, получится соус *blue cheese* – великолепная приправа с грибным вкусом, годящаяся ко многим блюдам. Американцы макают в него стебли сельдерея и поедают со своими острыми куриными крыльями *buffalo*.

В апреле задумываешься о скором открытии сезона шашлычков или барбекю. Наступит май, и начнется любимое народом священнодействие – с мангалами, угольями, шампурами. Но необязательно ждать, ведь у многих имеются на кухне ростеры или что-то похожее, и даже моя газовая плита снабжена подобием гриля. Значит, можно легко сделать шашлычки. А нужно ли? Конечно же, нужно: это свежо, оригинально, аппетитно.

Для шашлычков берут семгу (можно чередовать с другой рыбой, креветками), курятину – все то, что быстро готовится. В Болгарии любят жарить на гриле *кебапче* – маленькие колбаски из смеси говяжьего и свиного фарша с зеленью. Про люля-кебаб и напоминать не надо, только к рубленой баранине надо добавлять молотый барбарис. Для мини-шашлычков продаются деревянные палочки.

Замаринуем небольшие кусочки рыбы или мяса – хотя бы в лимонном соке с оливковым маслом. Нанижем на палочки, перемежая ломтиками перца, баклажана или шампиньона... Увы, неприятная неожиданность: при протыкании ломтик просто лопается и не держится на шампуре. Есть секретный прием: надо взять коктейльную трубочку и срезать немного наискось. Трубочкой проткнуть

в овоще аккуратное отверстие, а уж тогда надевать.

Шашлыки жарят на решетке, ну а я просто беру лоток, несколько более узкий, чем палочки, и укладываю на него.

Май. Утоляем жажду

В наших широтах май приходится считать летним месяцем. Иначе слишком мало лета остается! Оживился рынок, появилась сочная местная зелень из парников. Соблазнительны пучки хорошо знакомого даже по старым временам салата *латук*. Опытные московские хозяйки заправляли зеленый салат вкусным и очень простым соусом, который называли «провансаль». Желток вареного яйца хорошо растирали с сахаром, солью, горчицей и растительным маслом, разводили уксусом. Пропорции не скажу – все делалось по вкусу. В соус добавляли мелко накрошенный белок.

Эта же заправка (только без уксуса) хороша для окрошки, но в нее надо растереть еще зеленый лук.

Помимо привычных каждому укропа и петрушки советую покупать базилик. В наших краях продают фиолетовый, хотя в Италии популярен зеленый сорт. Базилик имеет великолепный аромат, он придаст новое очарование простому салату из свежих овощей. Салат лучше заправить оливковым маслом *Extra Virgin* – итальянским или греческим (испанское немного больше горчит).

Можно брызнуть в салат чуточку моденского уксуса. Добавить кубики сыра «Фета» или аналогичного, но тогда еще и черных маслин, и красного лука, чтобы получился уже настоящий греческий салат.

В одном кафе вместе с корзинкой хлеба мне подали что-то похожее на... черную икру! Я долго был в недоумении, даже и попробовав; потом расспросил. Оказывается, это просто черные маслины, пропущенные через блендер, подозреваю еще, что добавлено к ним немного растительного масла, для блеска. Красиво и

Гриль шпарит сверху, а сок каплет в лоток. Минут через пятнадцать вбрасываем на подогретое блюдо россыпь шашлычков, едоки урчат и подливают себе сухого немецкого рислинга.

вкусно, давно хочу попытаться повторить, только вот руки не доходят.

Черные маслины мне всегда напоминают о солнечной Греции: *сфугато*, *саганаки*, *узо*... Греция Джона Фаулза, загадочный май, изменивший жизнь Николаса Эрфе.

К средиземноморской теме уместно вспомнить о кальмарах – их продают сейчас замороженными. Растаявшего кальмара обдаем кипятком, снимаем кожицу (если она не снята заранее), нарезаем колечками или соломкой и жарим минут восемь. Ближе к готовности солим. А отдельно поджариваем лук. Известный путешественник Тур Хейердал нелестно аттестовал кальмаров как «смесь омара и резины»; однако же получается очень вкусно. Оставим часть блюда в холодильнике, чтобы попробовать на следующий день – и вы удивитесь тому, что холодное оно еще вкуснее.

К салату и кальмарам нальем бокал игристого белого вина. Не нужно дорогого шампанского, пусть это будет итальянское полусладкое «Ламбуско».

В теплое время года будет актуальна тема утоления жажды. В Испании (точнее, в Каталонии) популярна *сангрия*. В наших магазинах ее купить можно, но это будет спиртосодержащая бурда с ароматизаторами и консервантами.

Простую и хорошую сангрию несложно приготовить дома. Взять недорогое, но натуральное столовое красное вино; наилучшим образом подходит вино из «изабеллы» – краснодарское, либо абхазское «Лыхны». Добавим в равном количестве сок из пакета, состав желателен «тропический»: яблоко, апельсин, ананас, манго и тому подобное. Конечно, сок должен быть качественным, не какой-нибудь «Добрый».

Если составляющие уже были охлаждены, то нашу сангрию можно сразу и употреблять. Хотите – добавьте мелко нарезанные фрукты, будет подобие крюшона.

Но, по настоящему, это баловство. Также многие утоляют жажду пивом, но признаемся, что от него только больше хочется пить. Уж лучше взять тоник пополам с апельсиновым соком (мое изобретение!) А еще правильнее – просто минеральную воду. Наилучшая вода «Рычал-Су»: она щелочная, значит, полезнее для желудка, чем кислые воды; содержит йод, и вообще очень вкусна.

Июнь. Жареная рыбка

На рынке свежие овощи – пока еще не местные, конечно, а из теплых краев. Появилась молодая капуста, и ее надо покупать. Такая капуста вкусна просто в качестве несложной закуски: достаточно лишь немного помять с солью и помаслить. Хотите – добавьте огурца соломкой, укропа. Но не все знают, что капуста отлично сочетается с креветками, с жареными грибами – вот идея неплохих салатов. И здесь не забудем добавить огурца и укропа!

С рынка вы прихватили пару головок молодого сочного чеснока. Давайте пожарим с ним рыбу. Филе обычного морского окуня разрежем на неширокие куски. Возьмем ложку или две апельсинового сока – просто из пакета, раздавим в него пару зубцов чеснока. Полученной смесью обмажем рыбу – и пусть маринуется час. Добавьте крупно смолотого перца; а еще к рыбе всегда подходит петрушка, сельдерей, эстрагон, они доступны и сушеные – в пакетиках.

Следует иметь в хозяйстве просторную и массивную сковороду. Разогреем ее с растительным маслом, я использую подсолнечное с добавлением оливкового. Во времена, когда непригарной посуды не было, рыбу перед жаркой обваливали в муке, мука пригорает, и вообще... Теперь такого не требуется. Просто выложим на

Прекрасно освежает и тоже вкусен холодный зеленый чай. Не обязательна знаменитая японская *сенча*, годится любой, но только завариваться он должен не крутым кипятком (положено 80 градусов) и не дольше минуты – и сливаться с заварки. А иначе пить будет невозможно: горечь. Хотя заварку можно заливать повторно, так и поступают японцы.

Если есть блендер, то хорошо приготовить молочный коктейль, ведь бананы имеются круглый год. Попросту взбить один банан (кусочками) с большим стаканом холодного молока и чайной ложкой сахара. Кто-то добавит корицу, ванилин; но очень вкусно и так!

сковороду, желательна – вместе с чесночком, в котором она томила, и не забываем посолить. Принято, после переворачивания, накрыть сковороду крышкой, чтобы рыба пропарилась внутри, но наши ломтики нетолстые, они отлично дойдут просто на несильном огне. Сбоку подложим кольца лука, кусочки сладкого перца – пусть слегка поджарятся. Потом все соединим.

К рыбе отварим некрупный молодой картофель. Заправим сметаной, но не магазинной (непонятно из чего сфабрикованной), а жирной деревенской сметаной с рынка, от надежных, проверенных торговцев. И почему бы не посыпать блюдо укропом?

При чистке молодой картошки тонкую кожуру не срезают (это варварство), а соскабливают ножом. Но если вам лень, то можно приготовить картофель по-французски – *french-fried potatoes*. Отбираем самые мелкие картофелины, так называемые *чепри*. Протираем их абразивной губкой для посуды: клубенок хорошо очищается, но тонкая кожура остается. Каждую картофелину режем пополам, и все подрумяниваем на масле до готовности. Выключив сковородку, картошку посыпаем морской солью и смесью прованских трав (или просто сушеным

орегано). А на столе нас уже ждет салат со свежей маслянистой редиской.

Рыбу дополним хорошо охлажденной бутылочкой венгерского токая. В магазинах имеется недорогой полусладкий, он достоин внимания, но существует (хотя и редко встречается) сухой токай – это отличный вариант. Кстати, есть десертный токай, очень дорогой, но он-то и составляет славу марки.

Летом не отгородись домашними стенами – мы неизбежно выбираемся куда-нибудь в парк, и, набродившись, попадаем в лапы общепита. В Москве приличные точки крайне редки.

Во-первых, уровень кухни. Сразу же просматриваем меню, и решительно отсеиваем заведения, где числятся специалитеты типа «мяса по-французски» (оно же «по-боярски», «по-купечески») – эти знакомые до изжоги учебные задания кулинарного техникума. Оставшиеся едальни можно оценивать в меру нашей требовательности: если в меню мелькают чисто ресторанные продукты (улитки, мидии, мраморная говядина), а не одни только магазинные – уровень ожидается в целом выше. Хотя бы мы даже не намеревались заказывать улиток или вонголе по-бургундски!

Другая беда это сервис, который, конечно, трудно предсказать, глядя в меню.

Мы, посетители, хотим немногого: безобидной иллюзии, что других гостей у официанта нет, а внимание только нам. Несомненно, такая «простота» требует профессионализма... Но труженик ресторана стремится выказать другое: занятость, ужасную загруженность, ведь он так закрутился, мечась от столика к столику! Точнее, от станка к станку, так как посетители это станки для выработки денег.

Официантка-многостаночница, даже подавая блюда, глядит не на посетите-

ля, а в сторону. Как бы намечая уже себе следующий по очереди станок...

Раздражает гадкая манера спрашивать противным голосом школьной училки: «Вы готовы сделать заказ?» Вроде телерекламы зубной пасты, когда из кустов выкатывают кресло стоматолога с вопросом: «Вы готовы к проверке?» Это означает, что незримый конвейер денежного производства подкатил гостя к нашей стахановке. И гость обязан соответствовать, то есть быть к этому моменту готовым. Такое просто бесит, и хочется послать по известному в России адресу.

А ведь можно спросить иначе: «Вы уже выбрали, что заказать?»

Надо признаться: иногда вызываются помочь в выборе. Подобное предложение даже интригует, не так ли? Но потом оказывается, что помощь состоит в выстраивании «дерева» предпочтений:

«Что вы предпочитаете: рыбу или мясо?» – К примеру, мясо. – «Хорошо, какое мясо: говядину, баранину или свинину?»

Мне крайне интересно, обучают ли их так, или тут собственная инициатива и разумение.

А ведь помощь действительно возможна! Порекомендовать блюдо из свежайшего продукта, только сегодня полученного. Авторское блюдо, которым славится лишь это заведение. Или новинку меню. Не вижу ничего плохого в вопросе, на какую примерно сумму рассчитывает гость – чтобы подобрать приемлемый вариант. Или – сильно ли он голоден, ведь можно предложить сытные кушанья, или легкие, гурманские.

Но – куда там! Если даже на примечание: «а соус на ваше усмотрение» – следует идиотский вопрос: «А какие соусы вы любите?»

Разочарованные, возвращаемся мы к домашней кухне и к своим сковородкам.

Июль. Сезон огурцов

Июнь не всегда баловал нас хорошей погодой, а вот в июле лето оконча-

тельно установилось, и уже приносит первые плоды. Наступает сезон огурцов, и

надо держать в хозяйстве малосольные, делая их понемногу, на текущее потребление. Это очень легко: в качестве приправ необходим укроп и тот же чеснок, а всякая ерунда наподобие любимых хозяйками вишневых листьев и хрена абсолютно ни к чему. Огурцы помоем, срежем кончики с двух сторон и уложим в банку. Зубцы чеснока обязательно разрезать на несколько частей. Приправы размещаем в промежутках. Для рассола берем соли на литр воды столовую ложку со щедрым верхом. Если огурцы съедены, а рассол еще в порядке, то для следующей порции можно использовать его повторно.

При случае попробуйте малосольный огурец, нарезанный ломтиками, с медом: будете удивлены.

Сейчас, либо позже, в августе – пора подумать и о мариновании на зиму. Огурцы готовим так же, как и для малосолки, в банки добавляем чеснок, травы и обязательно колечко жгучего красного перца. Рассол – на литр воды столовую ложку с верхом соли и столько же сахара. Впрочем, смотря по вкусу, сахара можно класть и несколько больше.

В подготовленную банку (литровую) вливаем чайную ложку уксусной эссенции, а если у нас уксус, то две столовых. Следом – кипящий рассол. Накроем ошпаренной крышкой и поставим стерилизоваться в кипящую воду. Простые советские банки из незакаленного стекла могут лопнуть при опускании в кипяток, поэтому я вливаю в него кружку холодной воды, а уж после довожу до кипения.

Литровая банка стерилизуется 7 минут после начала кипения, двухлитровая 10... Огурцы приобрели оливковый цвет – значит, все в порядке. Можно закатывать крышку и перевернуть вверх дном до остывания.

Август. Тушеное мясо

Август это пока еще лето, но уже зрелое, перебродившее: суeta и бестолковщина затихают. Природа как бы гово-

Такие огурчики отлично пойдут зимой: в салат или просто так, для закуски. Аналогично законсервируем сладкий перец или патиссоны. Заготовки прекрасно хранятся при комнатной температуре.

Кстати уж, о мариновании грибов: тут еще проще. Грибы готовятся на сковороде минут двадцать – дают обильный сок, и он должен несколько выпариться. Солим так, чтобы казалось, что немного пересолено. В конце добавляем чеснок и укроп (можно лавровый лист, перец, некоторые кладут даже корицу), уксус, как и для огурцов. Горячие грибы раскладываем по банкам и закатываем. Держим в прохладном месте.

Огурцов летом покупается много, глядишь – залежались в холодильнике, привяли, а то и подпортились, в салат не годятся. Им найдется другое применение! Удалим испорченные и грубые части, мелко порежем – и добавим в горшочек к тушащемуся мясу, будет вкусно и изысканно. Огурцы идут в любой суп из свежих овощей – к цветной капусте, молодой моркови, репе.

Да и не только овощей! Купим сырокопченую свиную грудинку, или лучше так называемый *балык*. Сварим в воде с лавровым листом до мягкости, вынем, а отвар заправим чечевицей: вы, верно, и забыли, что такая существует? В продаже имеются сорта, варящиеся очень быстро – читайте информацию на пакете. К чечевице добавляем одну картофелину, немного моркови и сельдерея (корень или черешки), поджаренных с луком и помидориной. И свежих огурцов и чеснока – все нарезаем мелко.

В тарелки кладем свинину, присыпаем суп укропом. Вам понравится! Тем более что перед супом вы с удовольствием выпили бокальчик-другой охлажденного вермута «Gran Torino», не так ли?

рит нам: чего вы ожидаете? это все, больше уж ничего не будет.

Повсюду плоды нового урожая, и, между прочим, полно зеленого лука. Ду-

маете, он нужен только чтобы селедку посыпать? Мало кто знает, что слегка поджаренный зеленый лук очень вкусен, это прекрасный компонент в различные блюда. Сделаем простой омлет: разболтаем в мисочке яйца и добавим немного молока. Тем временем поджарим в масле нарезанный зеленый лук и кусочки перца, слегка подсолим. Выльем яичную смесь и доведем до готовности под крышкой. Омлет будет еще вкуснее, если туда прибавлены жареные лесные грибы (увы, тертого трюфеля у нас нет!)

Но, однако, если имеются свежие белые, с ними отлично приготовить курицу в духовке. Тушку расчищаем, солим-перчим, и обмазываем раздавленным чесноком – один крупный «зуб» или два поменьше. Другие приправы по желанию. Так, травы можно просто положить внутрь птицы.

Я заталкиваю курицу в *рукав* (появились сейчас такие – для запекания). Но годится и фольга. Рукав удобен своей прозрачностью: видно, сколько еще осталось жидкости. Курицу (спинкой вверх) надо обложить ломтиками грибов снаружи и внутри, пусть томятся вместе в духовке. Только верх приоткрыть (рукав прорезать), чтобы подрумянивалась. Когда спинка начнет поджариваться – полить на нее немного масла.

На гарнир можно подать классический рис, а можно и с заправкой. Поджарим в растительном масле измельченную морковь, лук, зеленый лук, немного огурца, и вообще зелень (только сладкий перец нежелателен: он дает привкус, не сочетающийся с рисом), и, наконец, помидор. Когда заправка готова и загустела, подмешаем ее к сваренному рису. А если добавить в него креветок, то уже и курица не нужна...

Баранина была когда-то дешевым мясом, сейчас стала дорогим и редким. Я люблю баранину. Надо взять на рынке бараний задок, снять мякоть. Кости и прочие отходы пойдут на первое. А мясо кусками обжарим на сковороде (масла использовать минимум), а потом потушим в нержавеющей кастрюльке. Подливаем бе-

лое вино, добавляем пряности, травы и приправы – по желанию, но примерно за полчаса до готовности обязательно кладем измельченный чеснок, а также половинку айвы, порезанной ломтиками. Осенью на рынке всегда есть отличная айва. Оставшуюся половину вы с удовольствием мало-помалу съедете.

Только не сокращайте время приготовления: тушенная баранина должна быть очень мягкой, тогда она по-настоящему вкусна. Поджарим стручковую фасоль – получится прекрасный гарнир, а если и тут добавить немного жареных грибочков – то просто роскошный. И подадим на стол бутылку красного вина, скажем, «каберне-совиньон». Кстати, к баранине лучше подходят мощные бургундские вина, менее известные у нас, чем вина Бордо.

Фасоли сейчас на рынке полно свежей! С ней надо управляться так: кидаем стручки в кипящую подсоленную воду на минуточку-другую, чтобы слегка размягчились, потом расчищаем – срезаем кончики вместе с жесткими «нитками», а уж потом и на сковороду. Встречаются сорта фасоли без «ниток» – тем лучше. Отвар, возможно, пригодится для супа.

А вот как я готовлю свинину... Вы возразите – в чем проблема-то: покупаешь свиную корейку, отбиваешь и жарешь. Но именно такое скучное блюдо вы получали в ресторане, а дома хочется более домашнего вкуса. Нарезаем кусками хорошую свежую свинину (мороженую не надо!) Далее действуем, как с бараниной, подливая воду или вино, только очень понемногу. Солим, перчим, добавляем пряности; а параллельно нарезаем кольцами крупную луковичу.

Нужно подгадать так, чтобы к моменту, когда мясо стало мягким (на это требуется, как обычно, полтора часа), жидкости на дне практически не осталось. Проверяем, есть ли там масло (обнаруживаем, что нет, и надо подлить). Высыпаем в кастрюльку лук, и задача теперь в том, чтобы мясо с луком вместе обжарились без крышки на минимальном огне. Не отвлекаясь, постоянно перемешиваем куша-

нье: выключить надо тогда, когда лук полностью готов, то есть уже мягкий, но не пережарился. Будет отлично, если к этому же времени готова на сковороде и жареная картошка. Подаем квашеной капусты с моченым яблочком, и уминаем, запивая белым портвейном «Солнечная долина» 1990 года.

Сентябрь. Стиль «кантри»

Хорошее время сентябрь. Все излишнее, избыточное куда-то девается, как будто наступает момент истины. Именно в сентябре самый обильный и самый дешевый рынок.

Привезли свою продукцию пчеловоды. Можно бесконечно ходить меж рядами, любоваться медом всех видов и сортов. Вот лоснящиеся соты, вот кристально прозрачный акациевый, а вот почти твердые тяжкие кремовые бруски. Цветочный, малина, черноклен, липа, пустырник, эспарцет... И самый редкий – солоноватый падевый. Тут же медовуха: от свежей, едва забродившей, до крепкой, выдержанной с прошлого лета. Прополис, баночки с пергой и прочим добром.

Находишься, наговоришься с пчеловодами, напробуешься досыта. Заодно купишь превосходные белые сушеные грибы, которые зимой ой как пригодятся (помните наши мартовские щи?) И, тяжело нагруженный и слегка хмельной, отправишься к себе.

Мое любимое блюдо? Как хотите, но «любимое блюдо» – это пошло, мне такой персонаж неинтересен с гастрономической точки, его портрет будет нелепым.

Культурный человек имеет развитые запросы, он – то может захотеть пойти в чопорный ресторан за устрицами, то (под настроение) в пивной бар за колбасками с капустой. Или просто нажарить себе дома картошечки. То выпить бокал мартини со льдом, а в другой раз предпочесть Otard XO.

У развитого человека всякие блюда – любимые (если умело приготовлены, конечно). Важна широта кругозора, политика в области еды, ее разнообразие. Запишите блюда, которые кто-то ел в течение недели – это даст интереснейшую картину, которую можно как-то толко-

вать. Не всегда удастся поесть любимых блюд; а вот на что мы готовы, тем не менее, согласиться? Может быть, это даже показательнее.

Впрочем, должен признаться, что люблю овощные блюда, особенно острые. Их можно есть и горячими, ну а по мне – только портить: именно холодные овощи полностью раскроют свой богатый вкус.

Но сейчас мы приготовим из свежей капусты горячее блюдо типа *селянки*. Раньше так называли разные острые похлебки и рагу на основе квашеной капусты или соленых огурцов, позже слово исказилось, превратившись в «солянку». Нередкое явление: так татарское кушанье *белиш* стало у нас «беляшом».

Нашинкуем соломкой соленый огурец (один или два), потушим на сковороде с маслом под крышкой (не забудем подливать воды или немного вина). Огурец должен размягчиться, но все же сохранив некоторую степень хрумкости. К нему добавляется нарезанный чеснок, лук, травы, и, наконец, помидоры – все тушим до готовности помидоров. Маленький секрет: надо добавить сахару!

Отдельно поджаривается нашинкованная морковь и сельдерей, к ним кладется капуста, солится и тушится до готовности. Не переборщите с жидкостью, ее почти не должно быть! Смешиваем с огурцами и тушим несколько минут. Если есть любые жареные грибы, их добавление еще украсит вкус блюда. Иные любители прибавляют свежий чеснок, но я не советую – грубовато.

Если у нас есть селянка – считайте, что готов ужин в стиле *кантри*: возьмем хорошие свиные сардельки (хорошие – это значит, от проверенного производителя, ну и недешевые, конечно). Крупно режем наискось, поджариваем на сковороде и подаем с теплыми овощами. Хотя по-

настоящему полагается вот как: капусту прослоить в термостойкой стеклянной плошке мясными продуктами, посыпать сыром и запечь. На столе свежий ржаной хлеб и графин ароматной медовухи. Впрочем, ужин «кантри» сочетается и с сидром.

Пока дешевы баклажаны, стоит готовить любимые всеми рулетики. Крупный баклажан разрежем аккуратно длинным острым ножом вдоль на ломтики толщиной миллиметра три-четыре (непростая операция, если нет особого приспособления). Дольки солятся и выдерживаются с полчаса, чтобы вышла горечь. Их надо промыть, осторожно отжать (да-да, не удивляйтесь!) и поджарить до мягкости.

Октябрь. Итальянские мотивы

Поздняя осень, грибная пора давно прошла, леса стоят пустые и прозрачные. Но нет-нет, да и встретишь грибника, продающего последние, неизвестно как выросшие опенки. Обычно это переростки, от которых отворачиваются разборчивые хозяйки. И очень напрасно: возьмем эти крупные опята с широко расправленными шляпками – именно одни шляпки, ведь деревянистые ножки несъедобны. Порежем, не мельча слишком, бросим на сковороду: они имеют свой вкус и смак, напоминая любимые итальянцами грибы *портобелло*. Посолим, а когда жидкости почти не останется, добавляем луку и дожарим. Некоторые сдабривают даже чесноком – это уж на любителя. К сковородке с грибами следует налить рюмочку итальянской граппы; очень хороша, например, мускатная Sibona. Аромат и вкус этого превосходного напитка перенесет на берег неаполитанского залива, пусть мы там и не были.

Вообще октябрь, месяц не остывших еще воспоминаний о солнечной прелести лета, должен пройти под знаком Италии. Кстати, на рынках нет-нет, да и встречаешь последние баклажаны, перцы и помидоры по «старым», еще летним ценам. Не привезенные из неведомых краев, а наши, южные. Этим надо пользоваться!

Для начинки припустим на масле жюльен (не забыли, что это такое?) из моркови, лука, отбракованных боковинок баклажан (но обязательно очищенных от кожицы). Добавим помидор, дотушиваем до густоты. На Кавказе в начинку добавляют орехи. А я советую ограничиться тертым сыром, зеленью и чесноком (вот тут он уместен).

На край баклажана кладем начинку и сворачиваем. Рекомендуют скалывать зубочисткой, но это лишнее: я просто укладываю плотно рядами в лоточек – они не раскручиваются. И пусть постоит в холодильнике, наберут вкус. Потом потребим баклажаны с недорогим белым полусладким вином, хотя бы чилийским.

Возьмем широкую кастрюлю из «хирургической» стали 18/10 – ведь у вас хозяйстве есть такая? Раньше подобная посуда была только «Zepter», но теперь ее производят многие, а особенно хороша «Gipfel». К ней ничего не пристает, она сохраняет натуральный вкус продуктов, и в ней просто-таки приятно готовить! Но можно взять тяжелую толстостенную сковороду с тефлоновым покрытием (а дешевые тонкостенные понимающий человек и не купит).

Разогреем, нальем растительного масла. Другой бы предписал: оливкового, но я скажу, что годится и подсолнечное (рафинированное). Бросим поджариваться крупно порезанный сладкий перец, два или три стручка. Только не пересушите! В конце посолить, вынуть овощи в плошку из светлого термостойкого стекла – пусть себе остывают. Так же поджарить нарезанный баклажан, а после лук кольцами (лучше красный, но можно и простой).

Разумеется, по необходимости подливаем масла. Баклажаны его охотно вбирают, но не стоит идти у них на поводу, иначе получится одно масло.

Пусть все это стынет, потому что (раскрою секрет) мы приготавливаем холодное блюдо типа *come*.

Опытным кулинарам известно, почему нельзя солить сырые овощи, и почему надо каждый ингредиент поджарить отдельно.

Теперь предстоит заправить кушанье *песто*, популярной итальянской приправой. В нее обязательно входит базилик и орехи, а остальное – уже варианты. Не стоит экспериментировать, купите баночку готового песто в хорошем магазине; выбирайте то, которое с вялеными на солнце томатами. Не жадничайте, баночка вам послужит; вы будете добавлять содержимое всюду, где раньше применяли отвратительного качества томатную пасту.

Итак, заправьте овощи томатным песто, попробуйте, не надо ли подсолить (холодное блюдо требует ведь всегда больше соли). Если не нашли песто с помидорами, годится простое, зеленое. А помидоры потушить и добавить отдельно. Или не добавлять.

Знающие итальянскую кухню решат, что не повредит слегка поджарить мелко нарубленного чеснока. Любители острых блюд прибавят перец чили, а то и плеснут бальзамического моденского ук-

Ноябрь. Время выпечки

Ноябрь это пора пирогов, и вообще выпечки: летом для всего этого жарко. Я не собираюсь давать здесь какие-то рецепты, их множество в кулинарных книгах, и даже можно нынче купить готовое тесто.

Раньше, в не слишком сытые времена, часто приходилось печь пироги. Особенно вкусны были с рыбой. Рыбу клали обязательно сырую, тогда начинка получалась сочной. К кусочкам рыбы добавляется соль, перец, лук и травы. Такие пироги делаются средних размеров, открытыми, или лучше полуоткрытым (немного прикрыть тестом с краев – в виде большой ватрушки, а можно еще перекрестить «елочками»). В Сибири рыбный пирог, размером во весь противень, пекут закрытым (делая только отверстия для выхода пара). Для такого пирога нужна

суса. Но я предпочитаю классическую простоту.

Готовое блюдо может несколько часов постоять в холодильнике – будет только вкуснее. Но вот пришла пора пробовать. Поставим тарелочку с тонко нарезанным пармским окороком Prosciutto di Parma и каменным сыром Parmigiano Reggiano. Выставляем на стол бутылочку охлажденного белого тосканского Chianti... Приятного вечера!

А что делать с оставшимися купленными овощами? Заготовки на зиму уже давно сделаны... Подберем все же три-четыре свободные банки, набросаем в них порезанные крупными ломтями сладкий перец, огурцы или кабачки, лук – что там у нас еще есть? Травы, чеснок, острый перчик. На литровую банку добавляем две чайные ложки уксусной эссенции и заливаем уже знакомым маринадом – до краев. Закрываем крышкой, а стерилизовать не нужно, только перевернуть на несколько часов вверх ногами. Держим в холодильнике или на застекленной лоджии. Минутное дело, а зимой любители остренького скажут спасибо за пикантную закуску.

свежайшая и отличная рыба, например, муксун. Ну а для нашего, простого – годится любая магазинная.

В моем детстве мать пекла в праздники пирог, называемый «гости у порога» – простой, быстрый и очень вкусный. Рецепт перешел к ней, в свою очередь, от хозяек старшего поколения. В нынешнее время – кто же вздумает печь дома сладкие пироги, при огромном ассортименте фабричной выпечки? Да еще столь великолепной, что ей ничуть не вредит полугодовое лежание на магазинной полке...

Тем не менее, мне кажется, что рецепт «гости у порога» должен быть любовно сохранен в каких-то анналах, а если кто не поленится опробовать, то, ручаюсь – не будет разочарован. Вот он, адаптированный к современным реалиям.

Три стакана муки перемешать с пакетиком быстродействующих дрожжей «Саф-Момент», добавить немного соли (треть чайной ложки). Можно пару ложечек сахара (а можно и не добавлять).

«Порубить» муку с 300 граммами размягченного маргарина (лучше взять «Сливочный»). Добавить 150 мл молока (а яиц несколько не надо) и замесить тесто, оно будет не пластичное, а наподобие глины. Если надо, подбавьте немного муки, но все-таки не должно быть круто.

Берем тефлоновую сковороду со съемной ручкой и стеклянной крышкой. Тесто поделить на две неравные части, большую раскатать – даже попросту размять руками, в размер сковороды (в роли мерки и выступает крышка). Выстелить сковородку этим пластом, разровнять так, чтобы напозало на края, лишнее снять с боков скалкой.

Теперь выложить начинку. Мать делала с вареньем; моя сестра измельчает целиком два маленьких лимона и добавляет пять или больше столовых ложек сахара, а также ванилин и корицу – вот и начинка. Немного ее оставить для верха.

Теперь раскатываем оставшуюся часть теста и вырезаем круг – той самой крышкой! Укладываем поверх начинки, загибаем и залепляем края.

Остатком начинки намазываем верх. Из остатков теста раскатываем известные любой хозяйке «елочки», выкладываем по краю пирога и в виде решетки.

Осталось надрезать верхний пласт в нескольких местах для выхода пара и выпекать на среднем огне полчаса (в конце чуть прибавить).

Декабрь. Ждем гостей

Настала пора семейных торжеств, дней рождения. Да, конечно, кое-кто рождается и в летние месяцы. Но такие даты как-то незаметно проскакивают в дачно-отпускной суете, а вот в декабре – одно удовольствие собрать компанию родственников и друзей к щедрому столу.

Закуски организовать несложно, ведь подошло время распечатывать при-

В духовке я запекаю также мясные рулеты: несложно и вкусно. Для них пригодна свинина (карбонад) или куриная грудка, которые надо отбить. Можно взять грудку индейки, но ее так легко не отобьешь, желательнее сначала перерезать на пласты потоньше.

Начинка – жареные грибы, травы, тертый сыр. Обязателен зеленый лук, чем больше, тем вкуснее, резать его не надо – просто класть перья вдоль. Мясо солим и перчим, раскладываем на доске, усащаем начинкой и мало-помалу сворачиваем в рулон. Соседние отбивные должны слегка перекрываться. Потом перевязываем ниткой – и на противень, на несильный огонь. Лучше уложить в фольгу, она сохранит сок, но сверху открыть. Рулет должен хорошо пропечься, но не пересушиться.

Такой рулет хорош в холодном виде, с полусладким красным вином. Но можно разогреть – в микроволновке.

Заодно уж еще один мясной секрет. Многие любят съесть жаренную отбивную... Но купленное мясо, если это не вырезка, нередко оказывается жестким, жилистым, и отбивается плохо.

Есть отличный выход: проверните говядину один раз в мясорубке, в фарш добавьте соль и перец (больше ничего). Разминайте его между ладонями, чтобы получились своеобразные нетолстые «отбивные», какими они обычно выходят. Жарьте тоже как обычно.

Навряд ли едоки разгадают простой секрет необычайно мягкого жареного мяса!

пасы: маринованные огурчики, грибки и прочее. Не стоит сберегать добро на потом: в марте, когда веет весной, уже как-то и не тянет открывать застоявшиеся банки с соленьями.

К грибам, извлеченным из банки и промытым от *тузлука*, добавьте нарезанный очень тонкими колечками красный лук, и обязательно укроп – пусть все это

настоится в горшочке, заправленное ароматным подсолнечным маслом.

Кстати, соленые, а не маринованные грибы – куда более редкий и ценный деликатес. В этом жанре лучше всего выступают *пластинчатые* грибы; даже бросовые валуи и горькушки, если правильно подготовлены, могут быть интересны, не говоря уж о груздях и рыжиках. А самый пикантный гриб – соленая чернушка, напоминающая зимой об ароматах летнего леса.

Находится место и для магазинных закусок, что о них говорить... Но замечу, что сыр с голубой плесенью типа «дорблю» охотно поедают даже те, кто вроде бы не любит. Только к кусочкам этого сыра надо положить дольки сладкой груши – сочетание изумительное! Можно пойти дальше, и приготовить чрезвычайно оригинальный, фантастического вкуса фруктовый салат с добавлением кубиков такого сыра. Из фруктов взять банан, яблоко, пару мандаринов, грушу. Можно и ананас. Слегка заправить сливками, в которые подмешано немного меда и сока (любого): салат должен получиться сладким, а не кислым.

А что на горячее? Гостей немало, блюдо хочется внести с пылу, с жару, но и долго возиться при гостях неохота.

Заготовим заранее и нарежем на порционные куски большую рыбину – норвежскую или датскую форель. Голову, хвост, кости и другие обрезки откладываем на будущий суп. А филе засыплем зеленью, перцем – чем хотите, и пусть рыба лежит, маринуется в миске. Если есть базилик – непременно добавить его. Нарезать крупно лимон, тоже подмешать к рыбе.

Порежем кругляшами (толщиной полсантиметра) один баклажан и один кабачок цуккини. Нужно хорошо посолить ломтики – и тоже отставить.

С прицелом на экстраординарное гурманство можно загодя почистить королевские креветки, поджарить их на сковороде с нарезанным чесноком, после вы-

ключения посолить, и пусть себе дожидаются нужного часа.

Когда гости отвалились от закусок и готовы сделать перерыв – тут-то и разожжем духовку. Кабачки и баклажаны промываем от лишней соли, а рыбу, наоборот, солим. На горячий смазанный противень выложим куски рыбы, сверху и в промежутках стоймя – овощи. Можно добавить нарезанный крупно лук порей (или даже просто лук, очень хороши толстые части стеблей зеленого лука, не пошедшие в салат), сочные стебли сельдерея, дольки сладкого перца, стебли укропа и петрушки, словом, любые растительные отходы от холодного стола. Прославленный повар Джейми Оливер не упустит положить еще и фенхель, но откуда у нас фенхель... Разложите и куски лимона, пусть подрумяниваются вместе с прочим. Итальянцы обязательно кладут к рыбе розмарин, он несъедобен, но придает аромат. Если у вас есть розмарин (что вряд ли) – пристройте на противне несколько веточек. И креветки, креветки не забыть, но их лучше высыпать уже после, чтобы только подогрелись в духовке, сохранив сочность.

Сунем противень в горячую плиту и забудем о нем на полчаса. Нет, вру: когда все начнет запекаться сверху, надо сбрызнуть растительным маслом. Вносим противень, раскладываем по тарелкам румяные куски – какой на кого смотрит, или (что еще интереснее) пусть едоки сами себе накладывают. Ручаюсь, что к опустевшему противню будут еще подкрадываться лакомки, отковыривать приставшие промасленные кусочки рыбы.

К рыбе надо обязательно выставить бутылку сухого белого «бордо». Если в вашем понятии «бордо» это непременно красное вино, то вот повод открыть для себя новую сторону жизни.

Давайте подадим на десерт пломбир, купленный в палатке, но – очаровательный сюрприз для гостей: польем мороженое (в качестве *топинга*) чудесным пахучим ликером Limoncello di Capri. Все будут в восторге!

* * *

Кулинарный год подошел к концу, замыкается круг, на носу новогодние праздники. День 31-го декабря будет занят приятными хлопотами. Позднее утро, за окном сумрак, какой-то затейливый завтрак сегодня неуместен. Надо просто покрошить на сковородку дольку сладкого перца (у меня он всегда запасен в морозилке с осени, вещь незаменимая). Слегка присолить морской солью, посыпать орегано и базиликом, и, поджарив, залить двумя яйцами. Потребить с тостами и ветчиной. Выпить чашку чая Christmas Mystery (с рождественскими пряностями).

А затем – приступить к тому, что еще не сделано для подготовки к празднику. Например, пойти, купить свежего хлеба – хрусткий «гусарский» батон или чиабату. И непременно бутылочку португальского порто – красного, либо (даже лучше) так называемого *tawny*. Прекрасная вещь для предстоящих расслабленных дней, со свечами и курящейся палочкой индийских благовоний.