от автора кулинарного блога

http://www.vsyasol.ru

КУХНЯ нараспашку

КУЛИНАРНЫЕ ИДЕИ со всего света

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

С. 24

С. 32

С. 38

С. 42

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 10

Кухонный фетишизм 14

Рецепты

УТРЕННЕЕ НАСТРОЕНИЕ 20

Яичница Huevos rancheros 24
Фасоль Frijoles de olla 26
Фасоль по-мексикански 26
Фриттата с зеленым горошком 27
Гороховые блинчики с яйцами пашот 28
Котлетки из киноа с яичницей 30
Шакшука 32
Харисса 34
Яйца с «солдатами» 35
Брускетта с рикоттой и баклажанами 36
Тосты с авокадо и перепелиными яйцами 38
Овсяная каша с голубичным джемом 40
Голубичный джем 41
Кружевные блины «Роти джала» 42
Банановые оладьи с медом 45
Жареные бананы с сыром 47
Блин Pannekoek 48
Яблочные фриттеры по-ирландски 50

ОБЕД У ВРЕМЕНИ В ПЛЕНУ 54

Суп по-малайзийски «Лакса лемак» 58
Гаспачо 61
Сальморехо, старший брат гаспачо 62
Похлебка «Касуэла» 64
Колумбийский ахиако 66
Холодный борщ по-литовски 68
Вишневый суп по-венгерски 71
Курица с чесноком 72

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

С. 90

С. 94

С. 108

С. 112

С. 138

Весенние блинчики по-вьетнамски 74
«Ланкаширский горшок» 76
Ирландское рагу 78
Боботи 80
Чатни из кураги 83
Желтый рис 83
Мини-буреки с баклажанами и фетой 84
Картофельное пюре 86
Чамп 88
Колканнон 88
Содовый хлеб с розмарином и клюквой 90
Перцы рамиро, запеченные с сыром 92
Летний тарт с помидорами и базиликом 94
Салат из киноа со шпинатом 96

ЧТО ПОД ВЕЧЕР НА УМ ПРИДЕТ 100
Пирожки «Эмпанадас» 102
Мармитако 104
Треска 106
Крокеты из трески 107
Треска «Пиль-пиль» 108
Спагетти с креветками и кабачком 111
Бенгальский дал с кокосовой стружкой 112
Стромболи, или пицца в рулете 114
Тесто для пиццы 116
Томатный соус 116
Гималайское карри из баранины 117
Малайские сатеи 118
Куриные сатеи 119
Сатеи из свинины 120
Арахисовый соус 120
Жареный тофу 121
Блинчики с зеленым луком 122
Жареные баклажаны с чесночным соусом 124
Курица с лимонным сорго 126
«Фиеста в свекольных тонах» 128
Кап-кай-ка 130
«Бесформенный» пирог со шпинатом 132
Жареная свинина с яблочным соусом 134
Салат из тыквы в тыкве 136
Перевернутая запеканка «Маклуба» 138
Севиче из креветок 140

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

С. 142

С. 154

С. 168

С. 174

Летние дипы 142
Ирландский дип из молодой свеклы 143
Эзме из запеченных помидоров 143
Мирза газеми, теплый дип из баклажанов и помидоров 144
Сырный дип «Пименто» 145
Сладкий рис по-персидски 146
Шампиньоны, фаршированные авокадо с креветками 148
Карпаччо из кабачков 150
Хрустящий пирог с лососем 152
Свинина «Хуншао», как завещал Мао 154

СЛАДКИЙ МИГ ВО СНЕ И НАЯВУ 158
Рахат-лукум по-домашнему 160
Апельсиново-миндальный пирог 161
Пироги по-итальянски 162
Сливовый пирог 162
Грушевый пирог с франжипаном 163
Салат из клубники с апельсинами 164
Клубника по-романовски 164
Дыня в кокосовом молоке «Расаяна» 166
Рисовый пудинг Arroz con leche 168
Грейпфрут с меренгой 170
Манговый мусс 172
Малиновый гато с меренгой 174
Яблочный пирог с заварным кремом 176
Лимонный пирог бабушки Паскаля 178

ДОМАШНИЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ 182
Домашний лимонад 183
Лимонад с базиликом и лаймом 183
Лимонад из тархуна с лимоном 184
Имбирный эль 185
Ласси 186

Вместо эпилога 189

Указатель 190

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

От автора

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

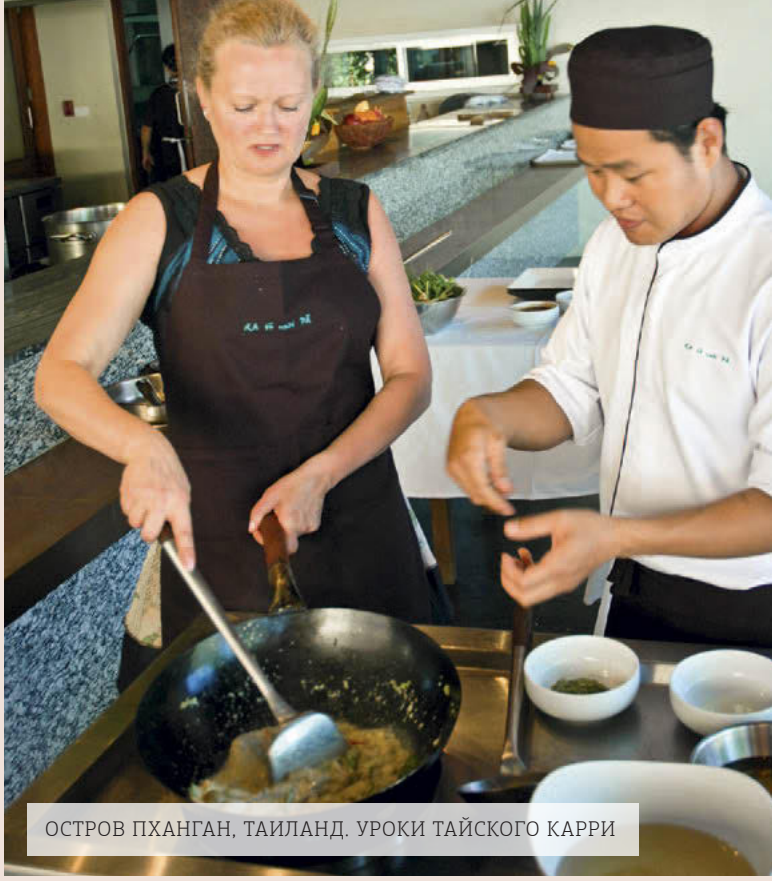
НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ ТОМУ НАЗАД Я ПРИВЕЗЛА ИЗ МАЛАЙЗИИ ПЛАСТИКОВУЮ ЛЕЙКУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРУЖЕВНЫХ БЛИНОВ, КОТОРОЙ С ТЕХ ПОР ПОСТОЯННО ПОЛЬЗУЮСЬ. КОГДА Я ВПЕРВЫЕ УВИДЕЛА ЭТО ХИТРОУМНОЕ И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ПРОСТОЕ УСТРОЙСТВО, МНЕ И В ГОЛОВУ НЕ ПРИШЛО, ЧТО ЗА НИМ СТОИТ ЦЕЛАЯ ИСТОРИЯ С ГЕОГРАФИЕЙ.

В Малайзии я участвовала в конкурсе по выпеканию кружевных блинов и тогда же впервые взяла в руки упомянутую лейку. Затем эта штука попалась мне на глаза в какой-то лавке Куала-Лумпура. Так она появилась на моей московской кухне.

На этом первая часть истории заканчивается и начинается вторая, гораздо более интригующая.

Место действия — Португалия. По своей привычке заходить в магазины кухонной утвари в каждом новом месте, куда при-

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа



ОСТРОВ ПХАНГАН, ТАИЛАНД. УРОКИ ТАЙСКОГО КАРРИ

ЛЕЙКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРУЖЕВНЫХ БЛИНОВ

езжаю, я посетила ничем не примечательную лавку в городе Гимарайнш на севере страны. Вообразите, что я там увидела: точно такой же конструкции лейку для кружевных блинов, только не пластмассовую, а металлическую.

Где Португалия и где Малайзия? Казалось бы, ничего общего нет у европейской страны и азиатского государства, разделенных тысячами километров и океанами. Но общее все-таки есть, и оно имеет непосредственное отношение к кухонной утвари. Португальцы первыми из европейцев начали колонизировать Малакку, как тогда именовали часть нынешней Малайзии, и было это в начале XVI века. За сто с лишним лет, что португальские колонисты управляли этой территорией, они построили множество крепостей и церквей, от которых сейчас остались живописные развалины.

Неожиданно сильным и долговременным оказалось, однако, влияние португальской кухни, благодаря которому сегодняшняя кухня Малайзии не похожа ни на одну из кухонь соседних азиатских стран.

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

Вкусы португальцев оказались сильнее их армии, флота, пушек и каменных бастионов. Возможно, потому, что, в отличие от всех прочих видов колониального присутствия, свою кухню португальцы никому не навязывали. И как раз она-то и обрела новую жизнь в необычном антураже.

Идея этой книги возникла благодаря той самой лейке для приготовления блинов. За последние три десятилетия мне довелось жить в Центральной Америке и путешествовать по разным странам — от Японии до Южной Африки и от Ирландии до Вьетнама. И повсюду интересно было наблюдать, как удивительным образом переплетаются кулинарные традиции, как они перетекают друг в друга. Это особенно очевидно, когда готовишь что-нибудь местное в самой стране, из аутентичных ингредиентов. Так я готовила ризотто из киноа в Аргентине и карри на тайском острове Пханган, португальские блюда из вяленой трески на Мадейре и испанскую паэлью в Валенсии. Моими наставниками были и профессиональные повара, и домохозяйки. И те и другие учили выбирать продукты на рынке и правильно обрабатывать их.

Всякий раз, возвращаясь в Москву из очередной поездки, я готовлю что-нибудь новое для трех поколений своей семьи. Эти кулинарные опыты не остались без последствий: оба моих сына хорошо готовят, а для внуков лучшее развлечение с самых малых лет — помогать мне на кухне.

Собственно, об этом я пишу в своем блоге «Вся соль» *(www.vsyasol.ru)*, в котором делюсь не только рецептами, но и теми зачастую головокружительными приключениями, которые предшествовали их появлению на свет.

КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ, СМ. РЕЦЕПТ НА С. [illegible]

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

ВАЛЕНСИЯ, ИСПАНИЯ

ТАВЕРНА В МАДРИДЕ

РЫНОК В ЭКС-АН-ПРОВАНС, ФРАНЦИЯ

В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ ЭТО БЛЮДА ТЕХ СТРАН, ГДЕ Я САМА ПОБЫВАЛА, ИЗ ТЕХ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ДЕРЖАЛА В РУКАХ, И СОВЕТЫ И РАССКАЗЫ ТЕХ ЛЮДЕЙ, С КОТОРЫМИ Я ЗНАКОМА. ПРИШЛО ВРЕМЯ ОБОБЩИТЬ ПОД ОДНОЙ ОБЛОЖКОЙ ЛУЧШЕЕ ИЗ ТОГО, ЧТО НРАВИТСЯ МНЕ И МОИМ ДОМОЧАДЦАМ.

Я сознательно разбросала рецепты разных культур и стран по всей книге. В конце концов, наша жизнь состоит не из национальных кухонь, а из утра, дня, вечера, а также редких часов праздничного застолья. У меня самой нет какой-то одной любимой кухни, я вполне разделяю мнение чеховского персонажа, который говорил, что он позавтракал бы с китайцами, а отобедал — с арабами.

Мы живем в странную эпоху, когда благодаря интернету человек может путешествовать за тысячи километров и на тысячи лет в глубь истории, не выходя из своей комнаты. Помимо очевидных преимуществ это создает иллюзию всезнания и отучает от получения собственного опыта. Хорошая кухня помогает отчасти восполнить этот недостаток. Ведь только еда способна воссоздать атмосферу, краски и ароматы дальних стран и прошедших времен.

И в этом вся соль.

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

КУХОННЫЙ *фетишизм*

В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ Я ПОЛЬЗУЮСЬ ТЕМИ ЖЕ КУХОННЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯМИ, ЧТО И ВЫ, ХОТЯ, ВОЗМОЖНО, У МЕНЯ ИХ НЕМНОГО БОЛЬШЕ — СЕЙЧАС ОБЪЯСНЮ ПОЧЕМУ. НО ВНАЧАЛЕ — О САМОМ НЕОБХОДИМОМ. К ЧИСЛУ КОТОРОГО ОТНОСЯТСЯ, ЕСТЕСТВЕННО, НОЖИ.

У меня с ними довольно сложные отношения: поскольку я все делаю быстро, то без порезов не обходится. Поэтому, осознавая всю важность кухонного ножа, я все же не назову его своим любимым инструментом. В моем арсенале есть японские, немецкие, американские ножи — стальные и керамические (последние очень удобны для тонкой нарезки овощей). Я не люблю выбрасывать служившие мне верой и правдой вещи, поэтому храню даже пару допотопных мексиканских ножей, которые муж привез из командировки более трех десятков лет назад, когда любой иностранный нож был в диковинку.

Коль скоро мы заговорили о ножах, нельзя не сказать и о мандолине — инструменте, почти столь же необходимом и близком по назначению. На моей мандолине

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

нарезано неисчислимое множество овощей и фруктов.

С недавних пор я активно пользуюсь для резки петрушки, укропа и других ароматных трав итальянским устройством Mezzaluna. Двойное лезвие этого «полумесяца» укреплено на две удобные рукояти. Остается лишь совершать движения, напоминающие манипуляции с пресс-папье. Очень удобно и, что немаловажно, безопасно: поскольку в процессе заняты обе руки, вы не рискуете порезать ни одну из них.

К этой же группе инструментов, необходимых для резки, следует отнести и кухонные доски. Я долго хранила верность старенькой доске из красного дерева, которую привезла из Центральной Америки, где такое дерево дешево. Но за годы работы доска деформировалась, в ее центре образовалось довольно заметное углубление.

Помимо досок, которые сейчас во множестве продаются в отечественных магазинах и которые я использую по назначению, у меня есть небольшая доска из оливкового дерева, в свое время присмотренная на воскресном рынке в городке Л'Иль-сюр-ла-Сорг в Провансе, — на ней я подаю сыры.

Вообще у меня довольно много кухонной утвари из оливкового дерева, купленной по случаю в разных странах. Это и разнообразные ложки, и лопаточки, и очень удобная соковыжималка для лимона и лайма, которую я привезла с греческого острова Самос. Есть и испанская салатница из оливкового дерева. В свое время я прочитала у одного известного шеф-повара, что он всегда смешивает салаты в такой деревянной салатнице, отчего вкус их неизменно улучшается. Эта идея настолько меня захватила, что я не успокоилась, пока не обзавелась такой же.

«ПОЛУМЕСЯЦ» ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ТРАВ

Тяжелее всего — в прямом смысле — мне досталось такое сокровище, как большая каменная ступка с каменным пестиком, которые я притащила из Канады. Но оно того стоило. Лишь в ступке можно добиться такой степени перетирания специй, которая подходит к тому или иному блюду. И это не каприз.

А вот что можно, пожалуй, отнести к числу кулинарных капризов, так это мою любовь к медной посуде — сковородам, кастрюлькам... Но домашние с пониманием относятся к этой слабости: в конце концов, я заслужила право на нее, проводя столько времени на кухне.

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

ВЫ, НАВЕРНОЕ, УЖЕ ДОГАДАЛИСЬ, ЧТО Я СТРАДАЮ СВОЕГО РОДА НЕДУГОМ, КОТОРЫЙ САМА ДЛЯ СЕБЯ ОПРЕДЕЛИЛА СЛОВОСОЧЕТАНИЕМ «КУХОННЫЙ ФЕТИШИЗМ». ДАЖЕ В МОЕМ БЛОГЕ «ВСЯ СОЛЬ» ЕСТЬ ОДНОИМЕННАЯ РУБРИКА, ПОЛЬЗУЮЩАЯСЯ НЕИЗМЕННОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ, — В НЕЙ Я РАССКАЗЫВАЮ О РАЗНОГО РОДА КУЛИНАРНЫХ ИНСТРУМЕНТАХ, КОТОРЫЕ ПРИВОЖУ ИЗ ПОЕЗДОК.

Это могут быть и довольно экзотические вещи, вроде купленного на рынке во вьетнамском Хойане инструмента, который превращает обычную стрелку зеленого лука в произведение искусства, какими вьетнамцы любят украшать свои блюда.

Или приобретенный там же специальный нож, похожий на лопаточку, им удобно чистить манго.

Есть экзотика, ставшая на моей кухне совершенно незаменимой. Поскольку мои внуки обожают кружевные блины, то лейки для них, которые я купила в Малайзии и Португалии и о которых уже шла речь, у меня всегда под рукой.

Есть инструменты, которые хочу порекомендовать каждому, кто любит готовить, потому что они не только облегчают жизнь (как, например, хороший кухонный комбайн или электронные весы), но и совершенно необходимы для приготовления целого ряда блюд — просто без этих инструментов блюда не получатся такими вкусными, как задуманы.

Я долго охотилась за мельницей для картофельного пюре, а попалась она мне впервые несколько лет назад в Тель-Авиве. По-итальянски этот замечательный предмет

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

(а он итальянского производства) называется «мельница для всего». Действительно, помимо картофельного пюре в ней можно перетирать любые овощи, что особенно удобно родителям с маленькими детьми. Я не в состоянии передать словами ту воздушную легкость, которую использование этой мельницы придает обычному картофельному пюре. Помню, как на мастер-классе приехавшего в Москву знаменитого французского шеф-повара Жана-Андре Шариаля выяснилось, что устроители не запаслись подобной мельницей. Вид у француза был такой растерянный, какой, наверное, был бы у космонавта, которому предложили выйти в открытый космос без скафандра.

О том, как я готовлю картофельное пюре, которое, по моему разумению, является одним из главных изобретений мировой гастрономии, вы можете прочитать на с. 86. С тех пор как я научилась делать пюре с «мельницей для всего», я обзавелась вторым экземпляром (на этот раз привезенным из Ирландии), чтобы постоянно не таскать ее с собой из дома на дачу...

Где мельницы — там и терки. Далекий от кухни человек вряд ли догадывается, сколько изобретено разных, не похожих друг на друга терок. Чтобы натирать пармезан, очень удобна терка в виде высокого конуса. Кстати, боже вас упаси покупать в магазине тертый пармезан в пакетиках — в нем нет вкуса, и произведен он зачастую из весьма подозрительных сыров.

Еще чаще я пользуюсь миниатюрной теркой для цедры, она также очень удобна и для натирания мускатного ореха. Эта совершенно безобидного вида терка, напоминающая небольшой полый напильник, в действительности — исключительно острый инструмент, так что берегите пальцы!

И напоследок два слова о чашках. Ими я меряю вес и объем ингредиентов. Речь, конечно, идет не о чашках в обычном смысле: давно изобретен набор металлических мерных чашек-ложек, что очень облегчает труд на кухне. Правда, есть одно «но»: когда я привожу в своем блоге данные о количестве продуктов в чашках, то немедленно получаю от читателей возмущенные письма с вопросом: «А сколько это в граммах?» Ответ на вопрос, какая система мер удобней, зависит исключительно от личного предпочтения и привычки. Именно поэтому в книге вы найдете и те, и другие меры веса и объема.

Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа

Почитать описание и заказать в МИФе

Смотреть книгу

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

Взрослые книги: Проза: Детские книги:

МИФ