Сохраните нас в закладках

и мы всегда будем рядом!

[Раздел Кулинарные книги](https://svoi-produkt.ru/kulinarnie_knigi)

Читать кулинарную книгу

"Поваренная книга"

Andy Weiss

В этой книге ваш покорный слуга рассказывает о лично  
им, на своей собственной кухне опробованных кулинарных  
рецептах. За основу брались, разумеется, когда-то и где-то  
услышанные классические рецепты, но на последнем этапе  
приготовления в них добавлялись щепотки импровизации. Блюда  
получаются совершенно обычные, их необязательно вкушать  
на белых скатертях, обернувшись кружевною салфеткою – они  
неприхотливы и просты.  
  
Номер раз: Тыквенный суп.  
Как все знают, дома у меня есть кухня.  
А в кухню иногда голодный друг мой Бубзиг заносит про-  
дукты.  
Дабы Бубзиг не оголодал окончательно, я преодолел лень,  
и встал к плите.  
И сварил суп.  
Из тыквы.  
Вышло вкусно! Поэтому – делюсь.  
Для начала я взял запасенную Бубзигом на черный день  
тыкву. Тыква уже собиралась скучать и печалиться, но я  
остановил этот процесс, решительно ее почистив. В чище-  
ном виде должен получиться 1 кг продукта (мякоть, которая  
нарезается кубиками).  
Потом я изрубил в труху 200 г лука, а морковь (150 гр.)  
настрогал на средней терке.  
Дальше я вдумчиво окинул взглядом свои владения, и на-  
шел примерно трехлитровую кастрюлю. Влил туда две сто-  
ловые ложки растительного масла, и высыпал лук.  
Пока он там корчился в муках, я добавил к нему упираю-  
щуюся морковь.  
  
Они вместе увяли и слегка обжарились.  
И тогда недрогнувшей рукой я метнул к ним тыкву. Пе-  
ремешал.  
Потом посолил все это дело, поперчил, и залил водой так,  
чтоб тыкву накрыло с головой, и она захлебнулась.  
Весь этот садизм я накрыл крышкой и довел до кипения  
(я вообще люблю доводить до кипения, я заметил: то людей  
довожу, то овощи).  
Минут через 15-20 я слил примерно 3/4 жидкости (обыч-  
но сливают всю, но я не люблю совсем уж пюре).  
Сурово поигрывая бицепсом, я взял в руки блендер и из-  
дал им холодящее кровь "бзззззз".  
В красивую общую массу добавил 300 мл сливок 10–20%,  
перемешал еще раз контрольно, вернув на огонь; подозри-  
тельно прищурившись, попробовал на соль-перец (коррек-  
тировал, каюсь – сливки некую сладость добавили, а я хотел  
суп, а не десерт).  
И подал суп на стол. С лимончиком.  
Голодный Бубзиг всосал порцию, а затем модернизировал  
мое блюдо с помощью сухариков из белого хлеба (для санд-  
вичей): он их обжарил на сковороде, присыпав пряными спе-  
циями, перцем и солью. Все это роскошество украсило со-  
бой вторую порцию моего супа.  
В этом виде суп пошел еще лучше.  
  
Через час мы уговорили по третьей порции, и суп закон-  
чился.  
Рекомендую, в общем. Было вкусно.  
А главное – если день не задался, то можно сублимиро-  
вать, пытая овощи и даже казня их с особой жестокостью (по  
крайней мере, по утверждению свидетеля, когда я обдирал  
тыкву, лицо у меня было зверское).  
Так что, приятного аппетита.  
  
Номер двас: Овощное рагу.  
Стоял я тут недавно, с работы едучи, в пробке. Или си-  
дел?… как правильнее?… в общем, стою сидя, никого не  
трогаю, головой по сторонам кручу, музычка из наушничков  
– пу-пу-ду-пабаби-ба-тита-тай…  
Смотрю – справа лавчонка приютилась. Овощная. А воз-  
ле нее, как реклама, в ящиках – помидоры. И взгляд мой вы-  
хватил среди этих румяных помидоров – скромный бочок  
недозрелого.  
И я решительною рукой повернул руль к тротуару.  
И вошел в лавчонку.  
И обрел там:  
Зеленых (это важно! Они должны быть недозрелые) по-  
мидоров: 500 гр (штук 5 крупных или 6-7 мелких).  
3 штуки репчатого лука (крупных).  
3 крупных же моркови (таких, до непристойности чтобы,  
крупных).  
3-4 сладких перца (не надо повторять, что крупных, да?)  
Приехав домой, где из еды наличествовали только ка-  
стрюли, я реализовал блюдо, которое когда-то давно, лет в  
десять, случайно изготовил дома из ненужных остатков ово-  
щей в холодильнике; и вышло оно так вкусно, что с тех пор  
не давало мне покоя примерно раз в год. Но в связи с тем, что  
я либо забывал купить ингредиенты, либо не находил незре-  
  
лых помидоров, проект откладывался. А тут – нате, пожа-  
луйста (правда, продавец долго отговаривал меня покупать  
неспелые помидоры, прямо-таки за руки хватал и плакал, и  
стенал, что завтра я приду к нему жаловаться, и лучше пусть  
я возьму вот этих, хороших. Но я был неподкупен, и выискал  
самые незрелые).  
И стало мне счастье.  
Рассказываю.  
Нужно взять и порубить все приобретенные овощи куби-  
ками. Обычными кубиками, чтобы сантиметра по полтора,  
не больше, аккуратненько.  
Смазать дно кастрюли растительным маслом, и все овощи  
вывалить туда. Кучей. Беспорядочно. Они красиво так лягут,  
цветные, веселенькие.  
Посолить. Поперчить. Помешать.  
Через минут пятнадцать медленного и неторопливого ог-  
ня еще раз подойти, помешать. Если надо, посолить. Доба-  
вить масла, если, например, помидоры попались суховатого  
сорта.  
Еще поварить.  
Потом взять и добавить туда 2 столовые ложки томатной  
пасты. Перемешать контрольно.  
  
Еще поварить и помешать. Все это вдумчиво, чтобы огонь  
не жег наш продукт, а нежно грел.  
Консистенция в итоге должна быть такая, чтобы припля-  
сывать на месте и мечтать немедленно всосать этот пахучий  
соус прямо из кастрюли.  
Попробовать. Сойти с ума от счастья, положить целую та-  
релку, урча, сожрать.  
Но вообще, вкуснее есть это в холодном виде. И, напри-  
мер, с ржаным черным хлебом. Но поскольку в Бразилии та-  
ковое невозможно, то – с чем придется. Я лично ел, уложив  
все это цветное богатство сверху на небольшое количество  
отваренных спагетти. Тоже вышло душевно.  
Рекомендую, в общем.  
С красными помидорами оно тоже ничего, но – не то. И  
разваливаются они быстрее. С зелеными – особый цимес!  
Пользуйтесь, пока я добрый.  
Пойду, еще поем.  
  
Номер три: Блины.  
Решил я порадовать любимого Бубзига блинами.  
Рассказать вам рецепт моих блинов?  
Берется усталый и злой мужчина (тут рецепт неизменен  
изо дня в день).  
Мужчина мучительно хочет есть. Он открывает холодиль-  
ник и видит там молоко, яйца и скромный кусочек сыра.  
Ничего более съедобного он не находит.  
Тогда мужчина делает глубокий вдох, надевает ги (можно  
надеть и кимоно, но ги в виде подвернутых джинсов круче).  
Мужчина берет миску и убивает точным ударом по голове  
два куриных яйца (между прочим мой дедушка говорил не  
"яйца", а "яички", в связи с чем вызывал немало недопони-  
маний в магазинах, особенно когда покупал пару картонных  
упаковок несбывшихся курьих детей и просил веревочку –  
"яички перевязать").  
Далее мужчина ищет сахар. Сахар находится к концу пя-  
той минуты, когда дзен уже почти на исходе.  
Три столовых ложки сахара добавляются к заскучавшим  
яйцам и сильной рукой взбиваются в пену. Вторая сильная  
рука в этот момент держит мобильный телефон, в котором  
булькает голос менеджера, почему-то именно сейчас решив-  
  
шего поговорить про перспективы. К моменту, когда все ра-  
бочие вопросы решены, в мисочке путем взбивания образо-  
вывается консистенция безе.  
Но мужчина не обращает на это внимания. Он решитель-  
но вливает стакан молока в безе и снова берется за переме-  
шивание. В этот момент опять звонит телефон, и молоко со-  
единяется с безе.  
Тем временем разговор заканчивается, и в субстанцию  
щедро сыплется мука. Муку, как завещала мне бабушка,  
обязательно надо всыпать через ситечко, чтобы "дышала", но  
поскольку голод и время сильно поджимают со всех сторон,  
подышать муке не суждено.  
Если удастся найти разрыхлитель, его тоже нужно просы-  
пать в миску (желательно, не весь пакетик, но это уж как по-  
везет).  
Внимание, мой любимый ингредиент! Две ложки подсол-  
нечного масла.  
Опять же, как говорила бабушка, "для гибкости". Под-  
тверждаю: блины действительно становятся очень гибкими.  
В них очень удобно заворачивать всякие вкусные вещи.  
Тесто половничком наливается на сковороду и открыва-  
ются уведомления в фейсбуке. Уведомления с громким сло-  
вом "фоооооdа" закрываются, когда запах горелого блина за-  
полняет кухню.  
  
Открывается окно, выветривается чад, сковорода моется  
– и цикл начинается сначала.  
На этот раз блин жарится удачно, поскольку мужчина, как  
коршун, должен замереть над сковородой и ждать нужного  
цвета. В ответственный момент мужчина набрасывается на  
блин и переворачивает его.  
Как только блин дошел до кондиции, мужчина сбрасывает  
его на тарелку и поспешно заворачивает в него листик сыра.  
Шумно дыша и жуя, второй рукой мужчина заливает на ско-  
вороду новую порцию блина и доедает первое произведение,  
карауля второе.  
Таким образом, мужчина входит в цикл. Наливает новый,  
доедая только что пожаренный, смачно прихлебывая чай.  
К моменту насыщения процесс идет медленнее, и блины  
уже не так проворно исчезают в желудке мужчины. К момен-  
ту окончания процедуры на тарелке остается не влезший в  
голодного мужчину сухой остаток. Этот сухой остаток при-  
зван будет накормить голодного после работы Бубзига.  
Пойду в соседний магазинчик на разведку. Вдруг найду  
что вкусное – в блины завернуть.  
  
Номер четыре: Брокколи  
под Бешамелью.  
А не поговорить ли нам про "пищу земную"? Не все ж  
духовным питаться… Извольте-с.  
Сразу поясню, почему я назвал соус – а-ля.  
Я взял за основу классический соус Бешамель, и на по-  
следнем этапе приготовления добавил от себя щепотку им-  
провизации. Поэтому он вроде как и Бешамель, но все же  
уже и нет.  
Блюдо это спасает меня в ситуациях, когда пришли вне-  
запные гости, в холодильнике валяется только сыр и брок-  
коли, и если сильно постараться, можно найти сливки для  
кофе. Вот из этих скромных продуктов я обычно изготавли-  
ваю блюдо, которое мои друзья поджирают еще до того, как  
я раздам им тарелки.  
Блюдо совершенно обычное, ничего особенного – но вкус-  
ное. Его можно перемешать со спагетти, можно добавить в  
него кусочки курицы, а можно подать с запеченной в духовке  
рыбой. В общем, удобно комплектующаяся со всем, что есть  
под рукой, составляющая меню.  
Итак, берем брокколи (у меня обычно полкило где-то, или  
чуть больше) и ставим вариться. После того, как закипело,  
  
солим и через четыре минуты сливаем. Дольше варить не на-  
до, иначе получим зелененькую кашу, а нам нужны упругие,  
крепкие, бравые кудрявчики.  
Слили брокколи – и забыли про них пока.  
И беремся за а-ля Бешамель.  
Его надо готовить нежно. С душой. Приговаривать ему  
про амор с французским прононсом, параллельно включить  
музыку Жака Бреля, Эдит Пиаф, Патрисии Каас (или Шарля  
Азнавура на худой конец), для создания, так скыть, дОлжно-  
го настроения.  
В разогретую сковороду нужно ласково опустить кусочек  
сливочного масла (примерно 50 грамм) и на маленьком огне  
растопить его до состояния полной податливости. Восполь-  
зовавшись его мягкостью, насыпать туда столовую ложку му-  
ки, не спеша, очень бережно размешать, чтобы получилась  
кашица. Потомить кашицу полминуты, и, не прекращая по-  
глаживать кашицу ложкой (на заднем плане – лямууур, ля-  
муууур!), влить в нее поллитра (или литр, если броккол(ей)  
много) сливок. Я обычно беру 30%, потому как у нас тут  
30% похожи на европейские 20. Но кто хочет – можно взять  
и 10%. Или вообще молоко (правда, вкус от этого немного  
потеряется).  
Огонь все это время у нас – медленный.  
Дальше нужно помешивать будущий соус как можно лас-  
  
ковее: комочков там не будет в любом случае, но вот при-  
горать он не должен. И это нужно бдительно пресекать, не  
отрываясь ни на секунду. В общем, петь, смотреть любовно,  
помешивать и в процессе добавлять по вкусу соль, перец и  
еще какие-нибудь специи, какие заблагорассудится. Правда,  
лучше не усердствовать со специями, особенно, восточны-  
ми/азиатскими/и пр. – вкус забьют. А это должен получиться  
совсем нерезкий и неострый нежный соус.  
Итак, мешаем. Поем. Когда внезапно и как-то незаметно  
сливки начнут густеть, мы всыпаем в них 50-100 грамм тер-  
того на мелкой терке соленого сыра. Я обычно беру Гауду  
или что-то подобно-сливочное: у пармезана слишком резкий  
вкус, не то. Кто любит более густой сырный вкус – добавляем  
100 грамм, кому нравится только оттенок – 50-70.  
Размешали, сыр слился со сливками в экстазе, мы обли-  
зали ложечку, тоже оказались в экстазе, сняли соус с огня.  
Дальше мы берем скучающие брокколи, выкладываем их  
в форму для запекания и заливаем соусом. У меня обычно  
соус покрывает брокколиные кудряшки с головой. Сверху я  
еще художественно разбрасываю тертый сыр, но это уже по  
желанию.  
Вот на этом этапе вместе с брокколи под соусом мож-  
но похоронить предварительно слегка обжаренные до бело-  
го цвета квадратики (1,5х1,5 см) куриных грудок, или отва-  
ренные до почти-готовности спагетти/пасту. Можно вместе с  
  
брокколи отваривать и цветную капусту, схема та же. Мож-  
но вместо брокколи вообще спаржу сварить, или просто спа-  
гетти – тут фантазия позволяет импровизировать, поскольку  
сам по себе этот соус универсален и вкусен.  
Но раз я рассказываю про брокколи, то завершу так: залив  
соусом, мы ставим брокколи в духовку (180-200 гр) пример-  
но на 20-25 минут (сами свою духовку знаете – долго она ду-  
мает или жарит, как костер святой инквизиции).  
Через 20 минут на свет появляется прекрасное, вкусное  
блюдо, которое можно поедать как соло, так и в дуэте с за-  
печенной рыбой, мясом, пастой, рисом и даже картофелем.  
Едим. Качаем головой, произносим ц-ц-ц, целуем кончи-  
ки пальцев.  
Картиночки я вам не припас, но, думаю, поверите на слово  
– выглядит все это весьма приятно.  
Просто? Проще некуда. Вкусно? Да.  
P.s. А рыбу и курицу я запекаю в фольге или рукаве,  
просто солю-перчу, иногда половинку луковицы порезанную  
кладу на дно пакета, под спину мясу. Вот.  
Засим раскланиваюсь, ваш дежурный по кухне – А.В.  
  
Номер пять: Фейжоада.  
Прилетев из Франции, вспомнил я, что давно ничего не  
готовил. Непорядок, решил я, и покатился в магазин. В ма-  
газинах я бываю достаточно редко, поэтому если уж попа-  
даю – закупаю сразу ВСЕ, отчего моя машина превращается  
в весьма габаритную сумку на колесиках.  
Обозрев сделанные покупки, я решил поведать сегодня  
вам рецепт настоящего, аутентичного бразильского блюда –  
фейжоады (feijoada).  
Говорят, готовить его начали рабы, смешивая достающие-  
ся им мясные (хорошо жили! – прим.авт) остатки с «барско-  
го стола» и разбавив для сытности тем, что под рукой име-  
лось. Но вышло у них все это настолько аппетитно, что те-  
перь блюдо откушивают даже в дорогих ресторациях. В каж-  
дом регионе готовят блюдо немножко по-своему – я знаю  
только рецепт paulista, то есть региона Сан-Пауло. Честно  
сказать, готовлю фейжоаду нечасто: я не любитель смеши-  
вать много разновидностей мяса, да еще и с бобовыми, но  
моя мачеха, которая мама, просто обожает это блюдо, как  
истинная бразильянка.  
Это блюдо и вам, я думаю, понравится – не всем, конеч-  
но, но многим. К тому же, можно, не выходя за пределы соб-  
  
ственной кухни, ощутить себя на часок в Бразилии, а это,  
согласитесь, менее затратно, чем полноценное путешествие  
с многочасовым перелетом.  
Итак, фейжоада (при приготовлении можно напевать ос-  
новную мелодию из сериала «Рабыня Изаура», для колори-  
та).  
Делю повествование на основные этапы, ибо так проще.  
Этап 1: Берем мясо.  
200 г колбасы чоризо (это такая сырокопченая очень ост-  
рая колбаса, можно заменить салями);  
100 свиной колбасы;  
100 гр. кровяной колбасы;  
450 г свиной лопатки;  
450 г бекона;  
100 г копченого языка (свиньи, но можно и коровки);  
450 г свиной ноги;  
450 г постной говядины одним куском.  
Вообще, полагается добавлять еще свиные уши, но я как-  
то, знаете, не любитель расчленять свиней и потом созерцать  
их в кастрюле, поэтому опущу этот ингредиент. Если семья у  
вас небольшая, или просто не планируете есть это мясо всю  
неделю, то поделите каждую порцию пополам. Я обычно де-  
лаю сразу много, ибо мои друзья любят заходить в гости, а  
сестра – молодой, растущий организм.  
Вот это все мясное великолепие (ну кроме готовых колба-  
  
сок и копченостей, конечно) кладем в кастрюлю и заливаем  
водой. И оставляем на ночь отмокать.  
Этап 2: Утром воду сливаем, заливаем новую, солим все  
это дело широкой щепотью, добавляем колбасу и ставим ка-  
стрюлю на огонь.  
Этап 3: Пока мясо неторопливо тушится, мы замачиваем  
в воде 500 гр черной фасоли и ставим ее думать о своем по-  
ведении, а сами переходим к  
Этапу 4: берем две крупные луковицы, режем их неболь-  
шими кусочками и пассируем на растительном (у меня олив-  
ковое, но в аутентичном рецепте положено на свином жире)  
масле вместе с мелко порезанными кусочками бекона при-  
мерно 10 минут. Потом добавляем туда же зубчик чеснока из  
чеснокодавки и пассируем еще 3 минуты (кто любит чеснок  
– можно и побольше). Туда же добавляем петрушку, розма-  
рин и кориандр, а также любители могут добавить неболь-  
шой кусочек перца чили. Соль и перец – по вкусу. Еще три  
минуты – и  
Этап 5: весь этот лук-чеснок добавляем в наше мясо, туда  
же отправляем и нашу избавленную предварительно от воды  
фасоль. Сразу скажу: воды в мясо я наливаю достаточно, ибо  
оно варится достаточно долго, и до конца вода вывариться не  
должна – в кастрюле блюдо похоже на суп. Кидаем лавровый  
лист, пробуем, и если надо – солим и перчим еще. И тушим.  
  
Тушим на медленном огне примерно 2 часа – до мягкости  
фасоли.  
Где-нибудь через час после начала тушения нужно выта-  
щить из воды колбаски и крупные куски мяса, избавить мясо  
от костей, а колбаски нарезать на кусочки. И погрузить мя-  
со обратно. При этом мы следим, чтобы вода не выкипала,  
и «верхнее» мясо не подсыхало (все время помешиваем, и  
добавляем воду, если надо).  
Когда фасоль станет совсем мягкой, а «бульон» наше-  
го блюда будет казаться совсем коричнево-красным и плот-  
ным, фейжоада готова. Обычно ее подают как мясо/фасоль с  
обильным соусом – с рисом, немного пассированной листо-  
вой капустой и дольками апельсина.  
Вообще, во многих регионах не парятся, а просто залива-  
ют мясо водой и варят, потом туда фасоль и еще варят. И все.  
Но я вот рассказал, как делает мама. Результат мне нравится,  
хотя возни, конечно, много…  
В любом случае, если будете пробовать – приятного аппе-  
тита!  
  
Номер шесть: Рис и свинья.  
Сподвигнуть меня готовить может только стихийное бед-  
ствие – ну, или событие вроде отъезда моей любимой маче-  
хи к ее не менее любимым родителям. А значит, голодный в  
перспективе всего уик-энда папа.  
Я живу отдельно от родителей. Но когда наступает такой  
конец света, как брошенное на произвол судьбы хозяйство,  
я мчусь на помощь.  
И вот пришел я в родительский дом.  
Первое, что я увидел – это свою младшую сестру, которая  
сидела на диване и задумчиво выгрызала из пакета чипсов  
слово "вечность".  
Второе, что я увидел – это девственно-чистые поверхно-  
сти кухонного стола.  
До прихода папы оставался всего час. Как говорится в из-  
вестном анекдоте, "жить нам оставалось всего ничего…"  
В результате изучения недр холодильника, решено было  
запечь мясо.  
Под моим суровым взглядом сестра покорно присоедини-  
лась к приготовлению, взяв с меня обещание, что я не допу-  
щу ее никуда, за исключением подсобных работ, ибо о своих  
  
кулинарных навыках она весьма скромного мнения.  
Я взял кусочек мяса. Свининку взял, но не жирную (у ма-  
чехи – я ее мамой зову – в холодильнике на выбор всегда все  
располагается, по размерам и цветам).  
Помыл.  
Расстелил фольгу.  
Поставил вариться рис.  
Отобрал у сестры нож, которым она пыталась себя изуве-  
чить, нарезая для меня чеснок.  
Отобрал у нее почищенную морковку, исхудавшую от ее  
манипуляций.  
Тооонко-тонко порезал зубчик чеснока, и кружочками –  
морковку.  
Опять взял нож.  
Нанес свинине проникающие ранения в область всего те-  
ла. И в полученные надрезы вставил лепестки чеснока и мор-  
ковки.  
Потом нежно обласкал ладонями с солью и перцем сви-  
ную тушку.  
Трепетно завернул все это в фольгу – и уложил в духовоч-  
ный солярий.  
  
А сам в это время взял уже почти сварившийся рис, сме-  
шал его с натертым на терочке сыром "гауда" (100 гр), доба-  
вил туда три ложки растопленного сливочного масла и чес-  
ночную соль, все это перемешал – и пихнул на 20 минут во  
второе отделение духовки.  
Свинья вызывающе-вкусно пахла, рис сочился плавящим-  
ся сыром, и моя несчастная сестра сидела у духовки с выра-  
жением лица "здесь пытают малолетних детей".  
Когда пришел с работы папа, он сразу понял: мама уехала.  
Дома пахло не-по-маминому. Папа прильнул к столу прямо  
в галстухе, и жадно устремил взор на крутящегося у духовки  
сына. То есть, на меня.  
Я стараюсь оправдывать надежды отца. Я стараюсь не под-  
водить его, и быть ему во всем поддержкой и опорой. Вот и  
сегодня я не подкачал. Папа, сыто урча, отвалился к телеви-  
зионному футболу, сестра уползла прикорнуть после "легко-  
го перекуса", а я с чувством честно выполненного долга вер-  
нулся к себе домой и написал этот пост, где поделился сво-  
ими любимыми – и очень простыми – рецептами.  
  
Номер семь: Рыба под маринадом.  
Это был мой эпический провал. Категория "Эпик фэйл".  
Когда я, злорадно потирая ручки, выбрал из маминых люби-  
мых рецептов один простой, вкусный, но не отличающийся  
красотой подачи, я не ожидал, что оно будет ТАК.  
Начал я с того, что выписал на бумажку ингредиенты,  
вспомнил добрым словом маму, пошел на рыбалку.  
В нашей стране рыбалка – это один из национальных ви-  
дов деятельности. Все северо-восточное побережье живет  
рыбалкой. Утомленные седые рыбаки на заре садятся в лодку  
и плывут проверять свои сети, чтобы к семи утра на рынках  
гурманы могли купить свежую, еще шевелящуюся рыбку.  
Я не поплыл к сетям на рассвете. Я выплыл на рыбалку в  
супермаркет.  
Супермаркет даровал мне широкий выбор рыбы, которая  
еще вчера била тугими хвостами рыбаков по натруженным  
суровым лицам. Но и этим я пренебрег. Решительным шагом  
я отправился в отдел, где рыба дожидается своего покупате-  
ля тихая, присмиревшая, лишенная хвоста, шкурки и голо-  
вы. Там я и обрел основу своего блюда: треску. Бесстыдно  
голую, и даже уже порезанную на кусочки.  
  
Не теряя решительности шага, я дошел до отдела зеле-  
ни, где пестрые овощи вывалили свои непристойные свежие  
телеса на прилавки. Там я вдумчиво пальпировал морковь,  
словно бы она должна была открывать показ «Виктория Си-  
крет». Целая морковь меня своим видом отчего-то не устро-  
ила, к тому же, неподалеку зазывно сияла в коробочке уже  
кем-то ровненько нарезанная.  
Каюсь, я перфекционист. Я обожаю ровные линии и пря-  
мые формы. Хаос я не приемлю, а от творческого беспорядка  
у меня начинает дергаться левый глазик. Но помимо перфек-  
ционизма, я еще обладаю ленью. Огромной всеобъемлющей  
ленью, которая сама – клянусь! – повела мою руку в сторону  
коробочки с нашинкованной морковкой.  
Придя в сознание на кассе, я смирился и поплелся домой.  
О поедании нового блюда я заранее оповестил друга Буб-  
зига. Бубзиг прибыл с работы немножко раньше (всего-то ча-  
са на четыре), обосновался на диване и приготовился надо  
мной ржать.  
Когда я резал лук и рыдал, он комментировал это голосом  
артистов бразильских сериалов: «О нет, этот кусочек лука  
вышел толще остальных! НЕТ! Как я мооог, о нееет, пресвя-  
тая дева Мария, я этого не переживу…»  
Мне приходилось рыдать и ржать одновременно, но я  
справился с луком и даже не отрубил себе в процессе ни од-  
  
ного ненужного пальца.  
Затем я сгрузил лук в кастрюльку и принялся, аки кор-  
шун, парить над ним, дожидаясь нужного оттенка золотого  
цвета, дабы добавить туда морковь. Друг получил подушкой  
по ржущему организму и затаился, сдавленно всхихикивая.  
Морковь, лук, уксус, томатная паста, специи и вода – все  
это я тщательно перемешал и оставил томиться на медлен-  
ном огне.  
Шли годы, как говорится.  
И я взялся за рыбу.  
Рыба сразу повела себя, как сволочь.  
Выложенная на доску, она выглядела вполне пристойной,  
но стоило мне положить ее на сковороду, как она начала вы-  
кидывать коленца: ломаться, крошиться и вообще, всячески  
пытаться саботировать процесс.  
Я ей угрожал. Я ее просил. Я пытался ее задобрить. Но эта  
сво… треска все равно искорежила бока, отломила куски, и  
вместо ровненьких кусочков явила мне свое подлое кособо-  
кое нутро.  
Бежать за второй порцией кусочков, чтобы еще раз их ров-  
ненько нажарить, времени уже не было.  
И я погреб кривенькую рыбу под вялой тушеной морко-  
вью. Общий вид получился таков, словно это блюдо уже кто-  
то ел. Но клянусь, не ел. И я знал, что это блюдо нереаль-  
но вкусное. И полезное, поскольку кроме растительного мас-  
ла ничего вредного в нем нет. Но боже, вид, какой убогий  
  
у него был вид!… однако, как говорится, ничего не подела-  
ешь, ешьте, что дают.  
И мы съели. Достаточно быстро, что обидно, учитывая  
время топтания вокруг сковородок. Бубзиг настойчиво по-  
интересовался, не будет ли в обозримом будущем какого-ни-  
будь кулинарного конкурса? Ему понравилось дегустиро-  
вать.  
А теперь – непосредственно сам рецепт. Для пущего уве-  
селения.  
1кг. рыбы (желательно, белых сортов – напр.треска)  
500 гр.моркови  
3-4 небольших головки лука  
1ст.уксуса  
2 ст.л томатной пасты (можно кетчуп)  
Рыбу почистить, порезать небольшими кусочками, посо-  
лить, поперчить, оставить на 30 мин.  
Затем обвалять в муке со специями (специи по вкусу, но  
немного), пожарить на растительном масле до готовности  
(примерно 5-7 минут с каждой стороны).  
Выложить рыбу в форму (если для домашнего потребле-  
ния – то в кастрюльку, главное, чтоб дно было широким для  
равномерного распределения маринада).  
  
Маринад:  
Лук порезать четверть-кольцами,  
Морковь потереть на средней терке. На растительном мас-  
ле обжарить лук, добавить морковь, томатную пасту, уксус,  
специи и один стакан воды.  
еремешать и тушить под крышкой на медленном огне, по-  
стоянно помешивая, примерно час.  
Выложить на рыбу маринад равномерно (чтоб на каждом  
кусочке рыбы лежал «сугробик» морковки) и поставить в хо-  
лодильник на. 3-4 часа.  
Пожирать холодным.  
  
Номер восемь: Котлетки.  
Когда я собираюсь готовить, в мире где-то начинает пла-  
кать один маленький повар.  
А может, даже и не один.  
Вы когда-нибудь слышали, чтобы человек был педантич-  
но пунктуален в вопросах дозировки ингредиентов, но при  
этом импровизировал? Нет? И не услышите, ибо соединить  
две такие несоединимые вещи могу только я. А про меня по-  
ка, слава богу, в кулинарных книгах не упоминают.  
Обычно я готовлю так.  
Руля домой, я сладко мечтаю о том, что у меня есть фарш  
в контейнере, и вчера я купил контейнер с капусткой, и  
как это, оказывается, вкусно, когда к 500 гр.фарша доба-  
вить мелко-мелко поструганную горстку капустки (я недав-  
но опробовал, впечатлен)! Грамм 50-70, не больше (чтобы не  
вышло голубцов вместо котлет). И вот йайцо туда еще, и по-  
мешать, помешать прям руками, чтоб с любовью, с теплом,  
так сказать, рук человеческих… вдумчиво обласкать это все,  
промять со всех сторон – и на полчасика оставить в задумчи-  
вости. Пусть отдохнет, подышит. И потом – обжарить быстро  
с каждой стороны, чтобы только румяность, и сразу – в ка-  
  
стрюльку с толстыми стенами, где томить на маленьком огне  
полчасика… или часик… как же это будет божественно, ду-  
маю я, влетая на стоянку и глотая слюну.  
…И натыкаюсь дома на контейнер, в котором почему-то  
нет капустки, а есть салат айсберг. А потому что, перебирая  
контейнеры в магазине на предмет оптимального соотноше-  
ния цвета, веса и мелкости продукта, нужно не забывать, что  
ряд капусты кончился, и начался ряд салата. И у него вполне  
может быть подходящий цвет и вес, почему бы и нет. И надо  
не хватать радостно удовлетворивший эстетически продукт,  
а сначала удостовериться, не дошел ли я в своих изыскани-  
ях до соседнего магазина, например. Ибо из ряда в ряд, от  
капусты до салата, репы, брюквы и картошки я вполне могу  
дойти, присматривая себе подходящее.  
И тогда планы стремительно меняются. Холодильник рас-  
пахивается, и с подходящим случаю матерным словом (на-  
пример, хорошо подходит русское «твойууууужмаааать»)  
изучается на предмет замены мечты. Фарш томится, капусты  
нет, айсберг меланхолично жуется в процессе размышлений.  
Наконец, в дальнем шкафу отыскивается рис. Мечта на-  
чинает возрождаться, только в этот раз уже в виде тефтелек с  
рисом, потушенных – ни много, ни мало – в томатном соусе.  
Вот к фаршу, да если сваренного риса полчашечки – ммм.  
Смешать это все с йицом, как и положено, сдобрить спе-  
циями, обмять руками, обхлопать… и дальше – мечта уже  
  
детально продумана, только к томлению в кастрюльке добав-  
ляется заливание соусом, состоящим из всего лишь из пол-  
литра воды и 3-4 ложек томатной пасты или кетчупа! Мож-  
но еще добавить 2-3 столовые ложки муки, для густоты – но  
это уже опционально (потому что муки у меня, как правило,  
дома нет, если я не планирую что-то печь). И тушить это все,  
тушить, вдыхая упоительный аромат…  
Сегодня как раз такой день. Я замышлял котлетки. Гре-  
зил о них, коротая ночь с урчащим голодным животом. Но  
поскольку накануне купил вместо капусты упаковку салата,  
срочно сварил риса (и, черт побери, сварил его столько, что  
придется на гарнир его есть, а также добавлять в суп и де-  
серт), и теперь мрачно жду, пока этот тазик остынет.  
Фарш томится, йайцо ждет, кастрюлька готова, сковоро-  
дочка в нетерпении.  
Главное – не нарушать дозировку. Запомните.  
  
Номер девять: Зразы.  
И что, вы думаете, я готовил сегодня?  
Ни за что не угадаете.  
Дело в том, что друг мой Бубзиг обожает всяческие виды  
картофеля: фри и прочие фастфудовские извращения. А я  
фри ненавижу. А друга, наоборот, люблю. И так захотелось  
мне его порадовать, что пошел я в магазин, купил около ки-  
лограмма картофеля (да, в моем доме картофель не водит-  
ся обычно) и около полукилограмма грибов (шампиньонов  
в заморозке), и луковицу крупную дома нашел.  
Догадались?  
Да. Я решил приготовить картофельные оладьи (слышал  
я, что они еще называются драники).  
Воспоминания у меня о них какие-то смутные, но прият-  
ные: кажется, их делала бабушка, в моем очень далеком дет-  
стве. Сам я никогда не заморачивался этим трудоемким блю-  
дом, а тут вдруг вспомнил что-то – дай-ка, думаю, изображу!  
Начал я с того, что порезал лук. Мелко-мелко, в пыль. Сам  
я ненавижу лук, ни в каком виде – ни в жареном, ни в варе-  
ном, ни в сыром не ем, но коль по рецепту он положен – так  
  
тому и быть.  
Лук отправился корчиться в муках на сковородке, на лож-  
ке растительного масла, а я мелко-мелко покрошил грибы. И  
соединил их с луком, чтобы не скучно. Посолил. Вдумчиво  
понаблюдал, как они шипят на сковороде, помешал.  
Несмотря на то, что лук я не люблю, должен признать,  
пахла эта смесь просто превосходно: настолько, что я даже  
собирался передумать насчет нелюбви к луку, но вовремя  
отвлекся на картофель.  
Его надо было почистить.  
В рецепте указано, что картофель надобно натирать рука-  
ми на крупной терке, любовно, не скупясь на размах, не то-  
ропиться, отдавая все свое тепло и силу тела продукту.  
Я – ленивый человек, каюсь. Я решил, что оладушки впол-  
не удадутся и без тепла и силы тела, и внаглую забросил  
клубни в блендер. Они там прекрасно порубились, хотя и без  
любовного размаха.  
В эту картофельную кашицу я убил одно яйцо. Прям ха-  
быщ его по голове – и взболтать, взболтать как следует.  
Посолил. Поперчил. Понюхал готовый лук с грибами и,  
недолго думая, ляпнул всю сковородку прямо в картофель-  
но-яичную смесь.  
Красиво так вышло, в крапинку.  
Но жидковато.  
  
Тогда я решительной рукой всыпал две столовые ложки  
муки, и с помощью всей своей мускульной силы, поигрывая  
бицепсом, привел содержимое миски в однородное состоя-  
ние.  
С мукой оно как-то стало совсем празднично: и вытекать  
с ложки перестало, и крапинка никуда не делась.  
Столовой ложкой я насорил в сковороду некое подобие  
(по форме) оладьев, и принялся их жарить, паря над ними  
коршуном и ожидая сочный золотистый цвет.  
Знаете, как они пахли?! Не знаете. Они пахли просто о-  
че-шу-ительно. Я даже сделал вид, что забыл о ненависти к  
луку, и сожрал один олад из первой партии.  
(кстати, как будет единственное число от "оладьев"?  
Оладь? Оладий? Я выбрал – Олад. Пусть солидно звучит).  
Когда с трудового поприща вернулся мой дружище, ола-  
дьи были почти все уже готовы. Я красиво сервировал таре-  
лочку соусником с йогуртом (заменяющим нам сметану), и  
жестом фокусника сорвал крышку с емкости, в которой бла-  
гоухали и дразнились оладьи.  
– Что это? – опасливо шмыгнул носом Бубзиг, косясь на  
маленькие кружочки в грибную крапинку.  
– Это – картофельные… эээ.... блины! – гордо ответил я,  
и сел в позу Арины Родионовны, подперев подбородок ку-  
лачком.  
  
Пока я жарил, я сосчитал количество: их было 15. Одну  
я попробовал, следовательно, их осталось 14. Через полми-  
нуты в тарелке остались три штуки, а сытый Бубзиг, утирая  
рот салфеткою, произнес оду замечательной русской кухне.  
Я пресек его попытку абонировать меня в качестве повара  
еще и на завтра: хорошенького понемножку. Завтра будем  
питаться бразильской национальной кухней, постановил я, и  
взял с дружища слово, что он меня чем-нибудь удивит.  
Начал готовиться: ужинать не буду. Хочу быть вмести-  
тельным и готовым потреблять.  
Если, конечно, мой приятель сдержит слово.  
  
Номер десять: Гуляш-суппе.  
Итак, майне либе дамен унд херрен, я решил явить миру  
разнузданный кулинарный мир Австрии, и предлагаю ваше-  
му вниманию австрийский вариант гулаш-зуппе.  
Все знают, что это венгерское блюдо, которое распростра-  
нилось по всей Европе и даже дошло в несколько искажен-  
ном виде (как второе, мясное блюдо) до России. Австрия,  
как ближайшая соседка Венгрии, разумеется, тоже всегда  
любила этот суп, считая его практически своим националь-  
ным блюдом. Не знаю, чем отличается австрийский рецепт  
от аутентично-венгерского, напишу тот вариант, который го-  
товят в Австрии, и за приготовлением которого я имел честь  
наблюдать.  
Берем: полкило мякоти говядины,  
грамм 400 репчатого белого лука,  
сливочное масло (его понадобится немного),  
уксус 5% (где-то 1,5 столовые ложки),  
мясной бульон (примерно литр),  
Чеснок – 2 зубчика  
Томатная паста – 50 грамм  
Соль  
  
Чёрный молотый перец  
Молотая паприка  
Острый красный перец  
Картофель – 4-5 крупных картофелин  
Майоран, тмин, розмарин – по вкусу (кто на что горазд, и  
кому что фантазия позволит).  
Сначала приступаем к самому гадкому и неприятному:  
чистим лук. Я ненавижу запах лука, ненавижу его вкус, но  
не могу не признать, что некоторые блюда без него выглядят  
как-то бледновато. А посему – кривлюсь, но беру. Кстати,  
лайфхак: можно резать лук в мотоциклетном шлеме, тогда  
не придется плакать и дышать его запахом! Пользуйтесь, по-  
ка я добрый.  
Итак, почистили лук. Режем его кусочками – кто любит  
покрупнее, тот пусть строгает полукольцами, кто предпочи-  
тает менее крупные формы – кубиками. Отставляем эту во-  
нявку подальше от нашего трепетного носа.  
Теперь берем кастрюлю с толстым дном. У меня дно ка-  
стрюль не слишком толстое, но из имеющегося надо выбрать  
самое-самое, по максимуму. В этой самой основательной ка-  
стрюле разогреваем три столовых ложки масла и закладыва-  
ем нарезанный лук. Пока он там шипит и корчится, мы его  
пинаем всяко, перемешивая и следя, чтобы он приобрел кра-  
сивый средиземноморский загар.  
  
Как только лук по цвету станет похож на плечи гондолье-  
ра Венеции, мы беремся за мясо, и нарезаем его ровными  
кубиками со стороной примерно 3 сантиметра. Само собой,  
я не пользуюсь линейкой, но глазомер у меня весьма хорошо  
развит, а 0,02 мм за брак не считаются.  
В томящийся загорелый лук добавляем 3 столовые ложки  
молотой паприки и 0,5 чайной ложки острого красного перца  
(кто не любит острое – могут поменьше, все специи – опци-  
онально, по вкусу). Перемешиваем и наливаем в ту же горя-  
чую компанию 1,5 столовой ложки уксуса и немного бульо-  
на (1/4) из приготовленного одного литра. Все это дело на-  
чинает приятно пахнуть, хотя и кажется, что из кастрюльки  
того и гляди пойдет дым от остроты. Но мы не отступаем, а  
перемешиваем – и добавляем подготовленное мясо. Ещё раз  
перемешиваем (не скупитесь на лишние движения, мясо –  
оно любит внимание и заботу, его нужно ласково шевелить в  
остром соусе, чтобы оно всеми своими боками в нем попла-  
вало и напиталось), добавляем соль, чёрный молотый перец,  
специи (тимьян, тмин, майоран, розмарин – по желанию).  
Доливаем ещё немного бульона, перемешиваем и тушим  
на маленьком огне около двух часов, перемешивая и добав-  
ляя бульон понемногу приблизительно каждые 15 минут.  
Да-да. К этому блюду нужно, как к младенцу, подходить  
каждые 15 минут, чтобы приласкать и долить живительной  
  
влаги.  
Через час после начала перемешивания и тушения добав-  
ляем порезанную крупными кубиками картошку. Еще че-  
рез час, когда мясо станет мягким, добавляем оставшийся  
бульон, томатную пасту, два измельчённых (или выдавлен-  
ных через чеснокодавку) зубчика чеснока, перемешиваем и  
оставляем томиться на оооочень медленном огне ещё на 10  
минут. Через 10 минут снимаем с огня.  
Обычно гуляш подают в мисочке, с хлебом. Жидкости там  
немного, и должно густо плавать мясо и картошка. Папенька  
мой, опробовав сие блюдо, выпучил глаза, шумно задышал  
открытым ртом и затребовал себе литр воды. Он-то и не по-  
дозревал, что я уменьшил остроту исходного блюда пример-  
но вдвое… но ему понравилось. Хотя он жадно пил после  
этого еще дня два.  
В целом – это блюдо специально для тех, кто любит ост-  
ренькое.  
Пробуйте!  
  
Номер одиннадцать: Цуккини.  
Хотите, я расскажу вам, что дружище мой Бубзиг предпо-  
чтет всем мясам и прочим вкусностям мира? Ни за что не  
угадаете, ибо для меня самого это было откровением.  
Цуккини.  
Но не просто цуккини. А – мои цуккини. Которые я на-  
ловчился изжаривать за короткий срок, чтобы оголодавшие  
мужчины побыстрее имели, что в рот положить (извините,  
кхм).  
Наверняка вы этот рецепт все прекрасно знаете. Но –  
вдруг нет?  
Итак. Если у вас в друзьях значится один взрослый самец  
возраста от 30 и выше, он традиционно любит вкусно поку-  
шать. Я не зря сделал акцент на возрасте: мужчину ДО 30  
легко напитать в середине дня чипсами, отвлечь внимание  
до ужина каким-нибудь бутербродом, или и вовсе скормить  
ему фрукт.  
Мужчины постарше уже не так доверчивы. Они не ведут-  
ся на незамысловатый фаст-фуд, им необходима более каче-  
ственная дозаправка баков.  
  
Поскольку мы с моим дружищем обретаемся в последнюю  
неделю на побережье (и тратим калории в серфинге), то топ-  
ливо в баках прогорает вполне интенсивно. И если я подпа-  
даю под категорию «до 30», поджирая чипсы и коротая вре-  
мя до официального похожа на ужин, то Бубзиг невыносимо  
страдает. Его организм не хочет чипсов. Он хочет чего-ни-  
будь, во-первых, более полезного, а во-вторых, не слишком  
невкусного.  
В один из таких рабочих полдней я и приготовил ему вкус-  
ное легкое (почти) овощное и невредное блюдо.  
С тех пор меня взяли в заложники. Не проходит и дня,  
чтобы дружище не делал бровки домиком, проходя мимо  
овощных лавок. Но я стоек. Я гордо несу свое независимое  
выражение лица мимо, как будто бы ослеп временно на оба  
глаза, и не замечаю глазок котика из Шрека.  
Но иногда я даю слабину, и мы покупаем два небольших  
юных цуккини, и гарцуем к кухонному уголку в апартамен-  
тах.  
Итак. Для этого несложного полдника я беру обычно два  
цуккини длиной до 19 см (не спрашивайте, это личное) и до  
4 см. в диаметре.  
Нежно мою, стараясь погасить в голове ассоциативный  
ряд.  
Чищу. Кто-то может сказать, мол, зачем чистить столь  
юные и некрупные создания? Отвечу: не люблю питаться ко-  
журой овощей. Не приемлю категорически, предпочитаю их  
  
плоть. Поэтому – чистим. И потом режем кружочками, как  
колбасу, шириной примерно по 0,5 – 0,7 мм. (я без линейки,  
но…. Сами понимаете).  
Бьем по голове одно куриное яйцо и оставляем его уми-  
рать в мисочке.  
В другую мисочку насыпаем столовую ложку муки, по  
вкусу соли и специй (можно из-за лени взять полкубика  
«Магги», «Кнорра» или кто там что предпочитает). Сразу  
предупрежу: лучше все же сделать чуть соленее, чем наобо-  
рот, ибо сами цуккини на удивление сладкие, а я описываю  
вовсе не десерт. Ну, вы поняли.  
На сковороду наливаем растительного масла. Делаем  
средний огонь. И начинаем процесс: берем кружочек, обма-  
киваем в яйцо, потом обваливаем в муке (можно по два раза,  
если кто любит кляр погуще). И – на сковороду, думать о гре-  
хах. Пока кружочки цуккини чувствуют себя на девятом кру-  
ге ада, мы берем грамм 50 соленого сыра типа «Гауда» и трем  
его на крупной терке. Можно, конечно, сыр и не брать, но  
поверьте, блюдо от этого компонента только выиграет.  
Цуккини жарятся достаточно быстро. До состояния горе-  
лых угольков доводить не надо: как только цвет зарумянил-  
ся с признаками загара с Санторини, легким движением ло-  
паточки переворачиваем кружочки, и бдим, чтобы загар не  
перерос в африканский. Снимаем.  
На плоской тарелке готовые шайбы я посыпаю сыром,  
  
и все это сжирается буквально за полминуты. Потому что  
1)легкое 2)вкусное 3)овощи же.  
После этого можно до самого ужина, то есть, часов до де-  
вяти вечера, сыто мурчать и не мышковать в поисках припа-  
сов по холодильнику.  
Если кто этого рецепта не знал – дарю! И желаю удачи в  
нелегком деле кормления мужчин.  
  
Номер двенадцать: Паста с тунцом.  
Бывают у меня такие дни, когда я начинаю пожирать все,  
что не приколочено, и теряю волю буквально от всего. Вот  
и нынче, с самого утра, я начал методично подчищать холо-  
дильник, уничтожая все съестные припасы.  
Сначала нажарил себе блинов, отыскав ополовиненный  
пакет молока. К блинам попутно доел йогурт и вишневое ва-  
ренье.  
На обед выхлебал кастрюлю вчера сваренного куриного  
супа: урчал и ел, урчал и ел.  
Потом поспал.  
Поспавши, с новыми силами принялся рыскать по закро-  
мам в поисках чего-нибудь питательного.  
Поскольку жор у меня идет со вчерашнего дня, содержи-  
мое холодильника встретило меня пустой морозной белиз-  
ной. Запас провианта был скуден: пакет сливок и банка кон-  
сервированного тунца в собственном соку. На дверце сирот-  
ливо доживало свой век сливочное масло.  
Я походил вокруг, почесал бороду.  
Полежал.  
Снова открыл холодильник – ничего нового там не обра-  
зовалось.  
  
Закрыл.  
И тогда созрел рецепт блюда, которое, забегая вперед, я  
могу назвать своим шедевром. И по простоте выполнения, и  
по вкусу.  
Итак.  
Если у вас дома нечего есть, но есть сливки и баночка тун-  
ца, знайте: вы счастливчик. И у вас будет настоящий пир.  
Начните с того, что решительною рукою установите на  
огонь кастрюлю: в ней будут вариться любые макаронные из-  
делия, которые вы наметете по сусекам. Рожки? Замечатель-  
но. Спагетти? Великолепно. Тонкая лапша для супа? Тоже  
подойдет. Пенне, ракушки, паста – сгодится абсолютно все,  
отвечаю. Может быть, подошел бы и рис, но сегодня я экс-  
периментировал с пастой.  
У меня же обнаружились остатки закрученных в кривой  
рожок итальянских cornetti rigati, и как только вода в ка-  
стрюльке закипела, я бухнул в нее гордость итальянских ма-  
кароноделов.  
Я не люблю вот эти все «al dente» и прочие извращения.  
Я их не понимаю. Из детства я вынес житейскую мудрость:  
от недоваренных макаронов пучит живот, и удовольствия  
этот слипшийся комок муки не приносит совершенно. Я пре-  
красно осознаю, что детство прошло, и потребляемые мною  
  
макароны теперь совсем другой ценовой категории, которая  
специально приспособлена под такие пищевые изыски, но…  
Подсознание есть подсознание, детский опыт есть детский  
опыт, и al dente я не приемлю. Поэтому: солим, перчим, ва-  
рим макароны до готовности – и сливаем.  
Первая составляющая блюда готова.  
Соус же прост и честен, как слеза монахини.  
На сковороде растапливаем грамм 20 сливочного масла и  
посыпаем десертной ложкой муки. Пока масло не зашипе-  
ло возмущенно, нужно быстренько перемешать эти две суб-  
станции. Получается такая… эээ… однородная кашица. И  
на эту кашицу от души наливаем сливок. Количество сли-  
вок, разумеется, зависит от количества макарон, и если вы  
сварили целый тазик, то и сливок должно быть ведро.  
Я варил грамм 100, потому и сливок налил чуть меньше  
стакана.  
Размешиваем тщательно, любовно, растирая все возмож-  
ные мучно-масленые комочки, помогая нашей кашице инте-  
грировать в незнакомую среду. Солим, перчим. Сливки на-  
чинают достаточно быстро густеть, на поверхности задумчи-  
во образовываются пузыри – и вот прямо туда, в пока еще  
жидкую белую лужу, нужно плюхнуть тунца из нашей баноч-  
ки (желательно, конечно, плюхать его без натурального сока,  
в котором он пребывал).  
  
Плюхнули – и продолжаем нежно размешивать, растирая  
кусочки утопленой рыбы. Сливки тем временем продолжают  
неуклонно густеть, но теперь они смешиваются с тунцом и  
восхитительно пахнут.  
На этом этапе можно попробовать облизать ложку. Кля-  
нусь, после этого жеста у меня появилась идея просто со-  
жрать этот соус без всяких дополнительных опций, но я  
удержался. Не зря же я погубил в кипятке корнетти, рассу-  
дил я, и вывалил в сковороду из дуршлага заскучавшие ма-  
кароны.  
Мой голодный желудок нежно прошептал мне: «Можно, я  
спою для тебя?», и пока я перемешивал рожковые козюльки  
с белым соусом, он пел мне красивые серенады, пленившись  
ароматом.  
Потом я навалил себе в тарелку получившийся продукт,  
и всосал его за считанные секунды.  
Выглядит оно, конечно, не для подачи в ресторации, но  
если сверху насыпать какой-нибудь зелени – то можно и туда,  
я считаю.  
Ребята, это было божественно. До такой степени вкус-  
но, что я пренебрег всеми своими установками про умерен-  
ность, и сожрал две порции (утешаю себя тем, что, наверное,  
в холодном виде оно было бы уже не так вкусно. Зачем же  
хранить, тем самым портя…?)  
Вот и все.  
  
Понимаете, насколько гениально это блюдо? Все его при-  
готовление уложилось в десять минут. Оно потребовало ми-  
нимума продуктов, но доставило едоку максимум удоволь-  
ствия.  
Вы все записали?  
Пробуйте. Немедленно пробуйте, а потом хвалите меня и  
говорите, что я – чертов гений.  
  
Номер тринадцать: Торт.  
А вот выложу-ка я рецепт торта!  
Сомнительного, на первый взгляд, да, но, как показывает  
моя практика, очень вкусного торта: поборники диет и здо-  
рового образа жизни его выплюнут с проклятиями. Но те,  
кто не выплюнет – не пожалеют, клянусь.  
(А поборникам – так и надо, пусть ходят голодные и недо-  
вольные).  
Итак.

Бисквитный торт.  
Тесто:  
250 грамм майонеза (желательно, на перепелином яйце,  
но пойдет любой);  
\*Тут важна ремарка. Майонез нужно брать тот, который  
распространен на территории бывшего СССР. Все, что про-  
изводится в Европе, Америке и Бразилии, под это название  
категорически не подходит, ибо это – не майонез, это хими-  
ческая отрава для уничтожения вредных насекомых. Поэто-  
  
му, если нет под рукой русских магазинов, майонез можно  
сделать самим – это несложно, я делал).  
250 грамм сахару (сахара и майонеза должно быть строго  
одинаковое количество – лучше отмерять одним и тем же  
стаканом);  
3 яйца;  
Чайная ложка разрыхлителя;  
1,5 стакана (приблизительно) муки.  
Крем:  
200 грамм сливочного масла  
200 грамм сметаны (желательно, 30% и выше жирности,  
густую)  
Банка сгущенки.  
Орехи грецкие, грамм 200.  
Киви (по желанию), для любителей «послаще» – бананы.  
Торты требуют нежности. Если торт начать делать с пло-  
хим настроением или взбивать яйца, представляя лицо врага  
– нет, торт не выйдет. Выйдут коржи с кремом, может быть,  
даже съедобные. Но не торт.  
К торту нужен индивидуальный подход. Лучше, если бу-  
дет звучать расслабляющая музыка (нет, я не призываю зака-  
зывать на дом настоящих гитаристов-испанцев со страстны-  
  
ми серенадами, но – любовью и негой должно дышать бук-  
вально каждое ваше движение).  
Вспоминаем йогу, глубоко вдыхаем, ощущаем себя от-  
крытыми для мира. В этом вот открытом состоянии тради-  
ционно уже бьем по голове три куриных яйца, и растираем  
их с сахаром. Несмотря на то, что неслучившиеся куриные  
дети жалобно скрипят по сахару и взывают к вашей совести  
– не останавливайтесь. Познайте дзен, выдохните, вдохните  
еще раз и продолжайте свое черное дело. Поверьте, это надо  
преодолеть, и дальше будет легче.  
Итак, яйца с сахаром соединились в смертельно-страст-  
ном танго. Добавляем к ним майонез, нежно перемешиваем,  
сыплем разрыхлитель, и начинаем постепенно вводить муку.  
Почувствуйте в этом некую эротику: медленно, смакуя про-  
цесс, добавить две столовые ложки муки. Перемешать. До-  
бавить еще две – перемешать уже сильнее – еще две – на-  
стойчивее и настойчивее… Однако не теряем голову, следим  
за консистенцией. Тесто в итоге должно получиться чуть гу-  
ще сметаны – к рукам липнет, но не течет, как кефир. Да-да,  
несмотря на всю эротику, никакого кефира.  
И вот, наше тесто готово. Делим его на две части, и вы-  
пекаем два коржа (по 25 минут в духовке (180 градусов) в  
среднем на корж).  
Каждый корж с помощью нитки (или у кого какой еще  
свой способ есть) разрезаем вдоль – должно получиться все-  
  
го 4 достаточно тонких коржа.  
Дальше начинается тяжелая эротика, практически, фуд-  
порно: приступаем к крему.  
Масло должно быть размягченное (но не растопленное!),  
в состоянии полной готовности, чтобы в миске соединиться  
с банкой сгущенки. Они сливаются в одно общее целое, и  
мы им в этом помогаем блендером (или миксером, кому что  
нравится) до полной и безоговорочной однородности (взби-  
вать сильно не надо).  
Пока они там вздыхают и опадают, добавляем к ним сме-  
тану, и снова доводим их до предельного состояния едине-  
ния. Отставляем их ненадолго в сторону – пусть отдохнут,  
придут в себя.  
2/3 орехов мелко дробим (мелко – это почти в пыль, по-  
тому как выбитые зубы или травмы десен никому не нужны,  
верно?) Треть убираем в сторону.  
Делим крем на две равные части, в одну добавляем дроб-  
леные орехи.  
Чистим и режем тонкими лепестками киви (или бананы,  
кто что предпочел).  
И начинаем священнодействовать.  
  
Для того, чтобы вся конструкция не развалилась, я ис-  
пользую съемную форму для выпечки, с замочком: в этих  
стенках я выкладываю свой торт, а затем аккуратно их сни-  
маю, являя миру безупречные линии, стремящиеся ввысь  
(практически, как у Монферрана).  
Неважно, с формой или без, но система такова: на пер-  
вый корж ласково намазываем мягкий, маслянистый крем,  
выкладываем лепестки фруктов (одним слоем, можно даже  
неплотно). На них опять накладываем немного крема, что-  
бы следующий корж, ложащийся пузом сверху, не оказался  
сухим.  
Кладем второй корж. Намазываем его другим видом кре-  
ма, с орехами. Фрукты не кладем.  
Укладываем третий корж. Намазываем кремом, уклады-  
ваем фрукты, опять же их смазываем для лучшего сцепле-  
ния с пузом следующего коржа.  
Верхний, четвертый, корж намазываем кремом красиво и  
густо, и посыпаем той третью орехов, что у нас осталась без  
крема. Также (предварительно сняв форму, если она была)  
кремом хорошо промазываем бока торта, и убираем на 5-6  
часов в холодильник.  
Когда вы взрежете это нежное белое чудо и откусите ку-  
сочек, я клянусь, вам покажется, что по вашему пищеводу  
проехал маленький ангелочек в бархатных штанишках.  
В общем, проверено: вкусно.  
  
Подпись, печать.  
  
Номер четырнадцать:  
Паста алла карбонара.  
Выпал мне нынче нелегкий квест: приготовить еду на чу-  
жой кухне и из чужих продуктов. Еда, которую мне необхо-  
димо было приготовить, тоже была чужеземной, а именно –  
паста алла карбонара.  
Предполагаемый потребитель второй части этой пасты си-  
дел на диване и хихикал в кулачок, глядя, как я насупленно  
изучаю содержимое кухонных шкафов. Но, как говорится,  
назвался груздем – лечись дальше.  
И я, помолясь, приступил.  
Сначала я затратил полчаса на поиски спагетти. Направ-  
ляемый подсказками "левее… еще левее… ниже… ниже…  
нету? А, тогда выше…" я обрел спагетти, и взял примерно  
400 грамм. На глаз брал, ибо искать кухонные весы – себе  
дороже. Да и есть ли они вообще – этим вопросом я решил  
не заморачиваться. Просто – хоп! – и обхватил ладонью нуж-  
ную порцию спагеттинских макаронин.  
Их я закинул в кастрюлю и поварил в соленой воде при-  
  
мерно минут 10, пока они не разомлели и не стали податли-  
выми. Мой способ погружения спагетти в воду озадачил на-  
блюдавшего, и он подобрался поближе, с любопытством изу-  
чая, как я обмакиваю кончики макаронин в кипящую воду.  
Отправив готовые вялые спагеттины в дуршлаг (а я его  
нашел, даааа!), я принялся готовить основную часть блюда.  
Поскольку блюдо это итальянское, а я до этого итальянские  
блюда успешно только потреблял, я прибег к помощи наблю-  
дателя, и делал все под его чутким руководством, поэтому  
аутентичность блюда сохранена.  
Итак.  
Я нарезал мелко ветчину и бекон (в общей сложности, по-  
страдало около 300 гр. свиньи). На сковороде нагрел оливко-  
вого масла немного, и свинья в нашинкованном виде отпра-  
вилась загорать, шипеть и потрескивать на маленьком огне.  
Пока она там страдала, я потер около 100 грамм сыра пар-  
миджано (он же пармезан по-русски).  
Ладно, вру. Потер я примерно 80 грамм, ибо откусил  
оставшееся и сжевал в непотертом виде. Но это на рецепт не  
повлияло, чесслово.  
Потом я взял четыре желтка от несостоявшихся курьих  
детей, посолил их, поперчил, добавил в них 200 грамм  
сливок (жирненьких, настоящих таких, процентов 30%) и  
взбил. Взбил, чем смог – вилочкой, ибо, по заявлению хозя-  
  
ина кухни, "я не помню, где у меня миксер".  
К этому времени свинья пришла в состояние готовности,  
и я перемешал ее в сотейнике со спагетти.  
Внимание! Если хозяева кухни (или просто наблюдающая  
вторая половина) будут вам кричать, что не нужно расходо-  
вать так много посуды, а вполне можно все экономненько  
сделать в одной сковороде – не верьте! Залог вкусного блюда  
– это большое количество испачканной посуды, и чем разно-  
образнее набор – тем удачнее блюдо!  
Так вот. В сотейник я погрузил союз свиньи и спагетти,  
плюхнул туда же потертые 100 (ладно, 80) грамм сыру и пе-  
ремешал. И сверху залил желтками со сливками.  
Все это дело минуты три тихо побулькивало на медленном  
огне, и вкусно пахло.  
Когда три минуты голодных мучений подошли к концу,  
сотейник был снят с огня, разложен на две тарелки и укра-  
шен парой листиков рукколы (ну, чем богаты, что называет-  
ся).  
Итого, готовил я это блюдо примерно полчаса, а сожрано  
оно было за минут пять (время учтено вместе с пожеланиями  
"приятного аппетита").  
Но – честно говорю, получилось вкусно. А главное, и про-  
дуктов-то всего ничего понадобилось! Главное, чтобы сви-  
  
нья была достойной. И сливки жирными. И пармиджано. А  
так – вообще делать нечего!  
Приятного, как говорится, аппетита и вам.  
  
Номер пятнадцать:  
Курица с ананасами.  
Когда я первый раз попал в Сеул, я ходил с открытым  
ртом, и совершенно не представлял себе, как можно питать-  
ся вот этим самым, что у них в тарелочки наложено. Я с опас-  
кой трогал палочкой фунчозу, нюхал подозрительно курицу  
в ананасовом соусе, и в целом, вел себя, как высадившийся  
к аборигенам Кук (до того, как его съели). Меня, по счастью,  
ждала не настолько печальная участь, и из Сеула я таки вер-  
нулся к родным берегам – а заодно привез с собой рецепт  
невероятно вкусной курицы, которая адаптирована под нуж-  
ды наших европейских желудков.  
Этот рецепт опробован уже на всех поколениях. Лишь од-  
но нарекание он вызывает: почему-то продукта всегда оказы-  
вается мало. Поэтому я напишу дозировку на обед для тро-  
их-четверых, а вы уж там себе вымеряйте, в два раза увели-  
чить количество, или сразу втрое.  
Берем курьи груди в количестве четырех штук. То есть,  
исходим из того, что у каждой курицы по две груди – вот две  
птицы с четырьмя грудями мы и берем. Отделяем от костей  
эти самые груди, и разделываем их на небольшие дольки (ну,  
сантиметра по 3 длиной).  
  
В мисочке смешиваем соевый соус (на глаз) с 3-4 десерт-  
ными ложками муки. Соуса должно быть столько, чтобы на-  
ша порезанная курица утонула в нем с головой. Размешали  
муку и соус – и утопили куру. Утопленницу нужно будет по-  
ставить на полчаса в холодильник, пусть хорошенько поду-  
мает о бренности людского бытия в суровых климатических  
условиях.  
Сами мы тем временем берем большую луковицу (чуть  
меньше головы некрупного младенца), режем ее по своему  
вкусу, добавляем к ней порезанный кубиками сладкий бол-  
гарский перец в количестве двух разноцветных штук (мне  
лично больше нравится желтый по цветовой палитре) и на  
горячей сковороде доводим до состояния размягченности и  
податливости.  
Складываем лук и перец в кастрюльку с толстым дном,  
отставляем в сторону, достаем нашу осознавшую все курицу  
в соевом спа, и обжариваем ее на той же самой сковороде,  
где томились лук с перцем.  
Этот рецепт – просто рай для экономных хозяев: во-пер-  
вых, обжаривается и тушится все в одной и той же посуде,  
а во-вторых, соус, в котором отмокала кура, выливать не на-  
до – он позже пойдет в дело. Очень, очень рациональный ре-  
цепт!  
Итак, доводим курочку до легкого обжаренного состоя-  
ния, и отправляем в кастрюлю, к луку и перцу.  
  
Берем баночку ананасов (желательно, порезанных кусоч-  
ками. Если они кольцами, то придется потрудиться и их  
немножко порезать) и вываливаем содержимое в ту нашу ка-  
стрюлю. Опять же, оцените экономность рецепта: сок из-под  
ананасов тоже идет в дело!  
Туда же выливаем наш соус из-под курицы, добавляем две  
столовые ложки томатной пасты, и, если кура, лежа в холо-  
дильнике, выхлебала весь соус, то и соевого соуса добавляем  
тоже – 4-5 столовых ложек. Размешиваем хорошенько, про-  
буем на соль (если сок дает сильную сладость – нивелиру-  
ем это дело соевым соусом) и ставим на маленький огонь,  
под крышку, тушиться. Тушится это примерно около полу-  
часа. Но, сами понимаете, смотреть нужно по готовности: ес-  
ли вы открыли крышку, а оттуда на вас набросился призыв-  
ный аромат, а кура на зуб оказалась мягкой и невесомой –  
можно смело раздавать тарелки и звать семью к столу.  
Обычно это блюдо поедается с рисом. Я вам искренне  
советую в первый раз выбрать в качестве гарнира именно  
рис – что поделать, такова аутентичность. Потом уже, когда  
распробуете, сами решите, с чем вкушать сие божественное  
блюдо.  
А я вспомню Сеул и пожелаю вам маситкэ дсэё.  
То бишь, кушайте и не обляпайтесь!