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!