

Все вместе!

**главный кулинарный
проект года**



Москва
2016





В этой книге вас ждет немало приятных сюрпризов. Впервые собрались вместе авторы гастрономических бестселлеров Юлия Высоцкая и Ника Белоцерковская; лучший повар, шоумен Джейми Оливер и молодой блогер Настя Понедельник; входящий в топ-30 мира шеф Дмитрий Зотов и телеведущий, продюсер, ресторатор Михаил Ширвиндт. И этот список далеко не полный. Для вас также готовят Арам Мнацаканов, Владимир Мухин, Адриан Кеттлас, Александр Селезнев, Ирина Чадеева, Ольга и Павел Сюткины, Гаяне Бреюва... А заодно раскрывают свои кулинарные секреты, о которых еще никому не рассказывали. И вы станете первыми, кто попробует 83 вкусных шедевра! Почему повара выбрали именно эти блюда? Потому что сами любят их, нередко готовят дома и угощают друзей. Просто эти рецепты они до сих пор хранили в тайне.

Откройте для себя новые грани кулинарного искусства, ранее известные лишь профессионалам!



СОДЕРЖАНИЕ



ЗАВТРАКИ



- Драники с начинкой из лосося от Михаила Ширвиндта 8
- Гранола с чаем эрл грей от Анны Пустынниковой 10
- Каша Баранова от Ольги и Павла Сюткиных 12
- Блинчики из гречневой муки с ветчиной, яйцом и сыром от Катерины Агроник 14
- Оладьи из тыквы от Насти Понедельник 16
- Сырники по-киевски от Анастасии Зурабовой 18
- Ленивые вареники с соленой карамелью от Михаила Симагина 20
- Любимая творожная запеканка от Анастасии Зурабовой 22
- Датский панкейк с карамелизованными яблоками и айвой от Катерины Агроник 24
- Кюкю (омлет) с пятью видами зелени от Алексея Берзина 26
- Пшенная каша с яйцом-пашот от Михаила Симагина 28

ЗАКУСКИ И СЭНДВИЧИ



- Домашнее карпаччо с соусом на основе майонеза и горчицы от Юлии Высоцкой 32
- Паштет из лосося от Василия Емельяненко 34
- Форшмак из телятины с сельдью от Ольги и Павла Сюткиных 36
- Карбонара из молодой капусты от Дмитрия Шуршакова 38
- Маринованный тунец с овощным тартаром от Павла Галковского 40
- Гренка с пикшей от Дмитрия Зотова 42
- Фаготтини с паштетом из козьего сыра и оливок от Арама Мнацаканова 44
- Сэндвич с ростбифом от Павла Галковского 46

СОУСЫ



- Домашний майонез от Александра Селезнева 50
- Дип из запеченного перца с миндалем от Анны Пустынниковой 52
- Соус для салата «Цезарь» от Катерины Сушко 54
- Йогуртовый соус с кинзой от Венеры Осепчук 56
- Песто алла трапанезе от Клаудио Пировано 58
- Импровизированный греческий салат от Джейми Оливера 62
- Салат с маринованным лососем, картофелем и свеклой от Адриана Кетгласа 64
- Деревенский салат от Анны Китаевой 66
- Салат с потрошками и ягодами от Антона Булыгина 68
- Пряный салат из моркови с чесноком от Гаяне Бреиовой 70
- Овощной салат с фасолью и кукурузой от Венеры Осепчук 72
- Клубничный салат с моцареллой от Александра Бунина 74
- Салат с фасолью, кускусом и поджаренной полентой от Клаудио Пировано 76

САЛАТЫ



СУПЫ



- Рассольник от Александра Селезнева 80
- Борщ от Анны Пустынниковой 82
- Суп-калья грибная от Ольги и Павла Сюткиных 84
- Щавелевые щи от Екатерины Сушко 86
- Суп из курицы, тыквы и булгура от Анны и Аси Борисовых 88
- Суп спас от Гаяне Бреиовой 90
- Гаспачо от Дмитрия Зотова 92
- Наваристый гороховый суп в хлебном горшочке от Сергея Сущенко 94

ПАСТА И ЗЕРНОВЫЕ



- Гречотто от Юлии Высоцкой 98
- Тальятелле с соусом песто алла трапанезе от Клаудио Пировано 100
- Лимонные равиоли с треской от Григория Конюхова 102
- Спагетти с соусом барбекю от Антона Булыгина 104
- Перловка в корне сельдерея от Ивана и Сергея Березуцких 106
- Пенне арабьята от Ильи Захарова 108

- Хрустящая барабулька от Михаила Ширвиндта 112
- Конфи из филе трески от Григория Конюхова 114
- Фиш энд чипс от Сергея Кондакова 116
- Запеченный палтус с киноа, шпинатом и вешенками от Тимура Абузярова 118
- Рыбное филе под хлебной корочкой от Марата Абдуллаева 120
- Котлеты из лосося от Насти Понедельник 122
- Рыбный пай с картошкой от Артема Князева 124
- Форшмак от Дмитрия Парикова 126

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



- Утиная ножка по рецепту бабушки от Михаила Ширвиндта 130
- Свинина в кисло-сладком соусе по-сицилийски от Ники Белоцерковской 132
- Восхитительные бараньи ножки от Джейми Оливера 134
- Маринованные в соке граната говяжьи ребра, томленные с томатами, от Гаяне Бреиовой 136
- Мясной рулет от Григория Конюхова 138
- Свинина барбекю от Джейми Оливера 140
- Рябчик с ячневой кашей и сморчками от Владимира Мухина 142
- Запеченная говядина от Павла Галковского 144
- Цыпленок, фаршированный на тосканский манер, от Марата Абдуллаева 146
- Стейк с перечным соусом от Насти Понедельник 148
- Курица с тыквой и морковью от Анны и Аси Борисовых 150
- Пастроми из говядины от Карло Греку 152
- Телятина на гриле с грибным гарниром от Режиса Тригеля 154
- Свинина в квасе с жареными помидорами от Ольги Бубенько 156

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



- Карамельное мороженое с солью от Юлии Высоцкой 160
- Пряный клюквенный пирог от Ирины Чадеевой 162
- Улитка из теста фило с зеленью от Джейми Оливера 164
- Медовик от Екатерины Сушко 166
- Панакота от Сергея Кондакова 168
- Имбирные пряники от Юлии Евстигнеевой 170
- Песочный пирог с творогом от Анны Китаевой 172
- Хлеб «Зернышко к зернышку» от Анны Китаевой 174
- Хлеб с лавандой, оливковым маслом и медом от Натальи Петровой 176
- Пончики бенье с ванильным соусом от Режиса Тригеля 178

НАПИТКИ



- Ягодный чай со специями от Юлии Евстигнеевой 182
- Морковно-яблочный кисель от Венеры Осепчук 184
- Смузи с бананом и манго от Алены Коготковой 186
- Шоколадно-ореховое молоко от Алены Коготковой 188
- Имбирно-лимонный напиток от Стаса Филимонова 190

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ





ЗАВТРАКИ

Драники с начинкой из лосося ● Гранола с чаем эрл
грей ● Каша Баранова ● Блинчики из гречневой муки
с ветчиной, яйцом и сыром ● Оладьи из тыквы
● Сырники по-киевски ● Ленивые вареники с соленой
карамелью ● Любимая творожная запеканка ● Дат-
ский панкейк с карамелизованными яблоками и ай-
вой ● Кюкю (омлет) с пятью видами зелени ● Пшен-
ная каша с яйцом-пашот



«НА МОЙ ВЗГЛЯД, ДРАНИКИ ЯВЛЯЮТСЯ
САМЫМ НАСТОЯЩИМ ШЕДЕВРОМ
КАРТОФЕЛЬНО-КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА!»

Драники с начинкой из лосося от Михаила Ширвиндта

порции: 2

1 филе (200 г) лосося
3 крупные картофелины
1 ст. л. жирной сметаны +
еще немного для подачи
1 ст. л. муки
1 яйцо
растительное масло для жарки
зелень для подачи по желанию,
мелко порубить
свежемолотый черный перец
морская соль

ЭТО ИНТЕРЕСНО

В Польше это *placki ziemniaczane*, или картофельные оладьи, в Литве – *bulviniai blynai*, или картофельные блины, на Украине – *деруны*, *тертюхи*, в Израиле – *латкес*, а в разных областях России – *какорки*, *теруны* и *дерики*.

1. Филе лосося натрите солью и перцем, заверните в фольгу и запекайте в разогретой до 180–190 °С духовке 15–20 минут. Разберите на ломтики.
2. Картофель помойте, почистите, натрите на мелкой терке, отожмите излишки сока. Добавьте сметану, муку и яйцо, посолите и поперчите. Перемешайте. Старайтесь все делать быстро, иначе картофель начнет окисляться и потемнеет.
3. На хорошо разогретую сковороду налейте немного растительного масла. Выложите ложкой картофельное тесто, формируя небольшие оладьи (диаметром 8–10 см), разровняйте, в центре каждой сделайте небольшое углубление. В углубление выложите ломтики рыбы, сверху рыбу прикройте оставшимся тестом. К этому времени снизу драники должны подрумяниться, и их можно перевернуть.
4. Убавьте огонь и доведите драники до готовности. Не передержите, иначе драники подсохнут.
5. Подавайте со сметаной. По желанию в сметану можно добавить зелень и взбить венчиком.

ОБ АВТОРЕ

Михаил Ширвиндт, продюсер и ресторатор

Бывший актер, а ныне успешный бизнесмен, телеведущий и продюсер, получивший всеобщую известность благодаря программам «Дог Шоу. Я и моя собака», «Путешествия натуралиста с Павлом Любимцевым», «Охотники за рецептами с С. Цигалем и Л. Полищук» и «Хочу знать с М. Ширвиндтом». Обладатель двух премий «ПЭФИ» в номинации «Лучшая познавательная программа». Побывал во всех уголках планеты и попробовал все экзотические кухни мира. Сегодня продолжает путешествовать и в поисках кулинарных впечатлений, которыми делится в своем ресторане «Семь Сорок» – уютном гастробаре с домашней одесско-еврейской кухней.



*Лучше отведать этот
деликатес утром, тогда
у вас будет счастливым
день. Хотя можно
и на ужин, если вас
не смущает
счастливая ночь.*





«ЭТА ГРАНОЛА ОСОБЕННО ХОРОША С МОЛОКОМ,
ТАК КАК ОНО МГНОВЕННО ПРИОБРЕТАЕТ
ОЧЕНЬ КРАСИВЫЙ ЦВЕТ И АРОМАТ ЧАЯ».

Гранола с чаем эрл грей от **Анны Пустынниковой** *

порции: 10

3 ч. л. листового чая эрл грей
или 1 пакетик
2/3 чашки кипятка
2,5 чашки овсяных хлопьев
1/3 чашки семян подсолнечника
1/3 чашки семян льна
1/3 чашки грецких орехов,
порубить
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого кардамона
1 ч. л. ванильного экстракта
1 лимон, цедра и сок
1/4 чашки жидкого меда
1/4 чашки коричневого сахара
1/4 чашки кокосового или
сливочного масла
2/3 чашки сушеной клюквы
2/3 чашки любых сухофруктов
(изюм, курага, инжир и т. п.),
мелко нарезать

1. Разогрейте духовку до 170 °С.

2. Чай заварите кипятком и дайте настояться
15 минут. Процедите.

3. Смешайте в миске овсяные хлопья, все семечки, специи,
цедру и сок лимона и нарубленные орехи.

4. Чай вылейте в сотейник, добавьте мед, сахар и масло.
Варите на среднем огне до полного растворения сахара.

5. Соедините смесь из овсяных хлопьев и семечек
и чайно-медовую массу, тщательно перемешайте.

6. Противень застелите бумагой для выпечки, равномерно
распределите гранолу и запекайте около 40 минут,
тщательно перемешивая каждые 10 минут.

7. Готовую гранолу полностью остудите, добавьте
сушеную клюкву и мелко нарезанные сухофрукты.

8. Храните в герметичном контейнере.



ОБ АВТОРЕ *

Анна Пустынникова, кулинарный блогер и фуд-фотограф

Анна – автор кулинарного блога *Life Tastes Great* (lifetastesgreat.livejournal.com). В ее блоге можно найти не только рецепты, Анна рассказывает и о последних кулинарных книгах, необычных продуктах и технических новинках для кулинаров. В 2015 году Анна стала победителем конкурса «Готовим все!» журнала «ХлебСоль». Анна – профессиональный фотограф, она снимает еду не только для своего блога, но и сотрудничает с журналами, сайтами и издательствами. Например, почти все фотографии для этой книги сняла Анна.





«КАША СЛИВНАЯ, РЕВЕЛЬСКАЯ, ПУХОВАЯ,
ЮРАЖНАЯ... СКОЛЬКО ЭТИХ СТАРЫХ НАЗВАНИЙ
БЕЗВОЗВРАТНО УШЛО ИЗ НАШЕГО БЫТА...»

КАША БАРАНОВА ОТ ОЛЬГИ И ПАВЛА СЮТКИНЫХ *

порции: 2–4

200 г ячневой крупы
2,5 стакана молока
1 ст. л. сливочного масла
4 яйца
200 г сметаны
сахар и жирные сливки
для подачи
соль

1. Крупу промойте и замочите на 3 часа.
2. Слейте невпитавшуюся воду, залейте крупу горячим молоком, добавьте половину сливочного масла и соль. Доведите до кипения, убавьте огонь до слабого и варите до готовности.
3. Разогрейте духовку до 190 °С. Яйца слегка взбейте со сметаной, смешайте с кашей, добавьте оставшееся сливочное масло.
4. Выложите кашу в форму для запекания, разровняйте ложкой и запекайте до румяной корочки.
5. Подавайте с сахаром и жирными сливками.

ОБ АВТОРАХ *

Ольга и Павел Сюткины, блогеры и авторы книг о прошлом и настоящем русской кулинарии

Во всех книгах Ольги и Павла читателя ждут увлекательные расследования судеб блюд и продуктов, старинные рукописи и первые печатные поварские книги, тайны и открытия. В 2011 году вышла «Непридуманная история русской кухни». Долгое время она находилась в топах книжных магазинов, породила массу дискуссий и мнений. В 2013 году увидела свет следующая работа – «Непридуманная история советской кухни». С самого начала она вызвала огромный интерес читателей, войдя в топ-5 по кулинарии. А в мае 2014 года стала призером крупнейшего международного конкурса кулинарных книг Goûtamp-2014 в Пекине. В декабре 2014 года на прилавках появилась еще одна «Непридуманная история», на этот раз – о русских продуктах. Что в русской кухне исконно наше, а что заимствовано – разгадать эту загадку Сюткины и попытались на ее страницах. В сентябре 2015 года в Великобритании была выпущена новая книга – «СССР Cook Book».



Это восстановленный
нами рецепт 1842 года
из книги Екатерины
Авдеевой. Он практически
забыт и не использовался
все это время. А зря!







«С УТРА Я РЕДКО ГОТОВА
К КУЛИНАРНЫМ ПОДВИГАМ...»

**Блинчики из гречневой муки с ветчиной,
яйцом и сыром от Кате́рины Агро́ник***

порции: 4–6

210 г гречневой муки
2 яйца
½ ч. л. соли
530 мл воды
сливочное или растительное
масло для смазывания сковороды

Для начинки (на 1 порцию):

30–40 г тертого твердого сыра
(грюйера или чеддера)
1–2 тонких ломтика ветчины
1 яйцо

1. Тщательно смешайте в миске венчиком муку, яйца, соль и 530 мл воды и поставьте тесто в холодильник минимум на 1 час. Тесто можно сделать накануне вечером.

2. Перед выпеканием достаньте тесто из холодильника, снова размешайте венчиком. Консистенция теста должна быть как у густых сливок. Добавьте воды, если необходимо.

3. Смажьте хорошо разогретую плоскую сковороду небольшим количеством сливочного или растительного масла.

4. Налейте небольшой половник (примерно 50–60 мл) теста на сковороду, постоянно поворачивая и наклоняя ее, чтобы тесто растеклось равномерным тонким слоем по всей поверхности.

5. Жарьте примерно 1 минуту, аккуратно подденьте слегка не допеченный блинчик и переверните его. Сразу распределите по поверхности тертый сыр, выложите ветчину. В центр блинчика разбейте яйцо и быстро с помощью лопатки заверните вверх края блинчика так, чтобы желток и большая часть белка яйца были видны. Должен получиться аккуратный квадрат с окошком в центре.

6. Поджаривайте блинчик еще 30–40 секунд, чтобы белок полностью схватился, но желток был еще жидким. Выложите на тарелку и подавайте.

ОБ АВТОРЕ*

**КАТЕРИНА АГРОНИК, ХОЗЯЙКА АТЕЛЬЕ ТОРТОВ ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ
SELECT CAKE STUDIO, ОСНОВАТЕЛЬ БЮРО ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ПУТЕШЕСТВИЙ HIDDEN TRACKS**

Катерина Агро́ник – профессиональный повар и шеф-кондитер, но еще и просто мама, просто жена и просто человек, который любит, чтобы дома как можно чаще был накрыт красивый стол, а на кухне вкусно пахло выпечкой. Катерина верит в то, что еда объединяет, и считает, что люди, которые кормят других, – одни из самых щедрых и открытых в мире: «Еда должна быть настоящей, красивой и вкусной, как для взрослых, так и для малышей».