

УДК 641.55
ББК 36.997
Ч-49

Черноталова, Полина.

Ч-49 На зубок. Больше чем брускетта / Полина Черноталова. — Москва : Эксмо, 2020. — 128 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-109475-1

«Вселенная мини-бутербродов» — наверное, так могла бы называться книга известного фуд-блогера Полины Черноталовой. Но она называется «На зубок. Больше чем брускетта». И это правильно. Книга точно порадует тех, для кого еда — это не столько способ утолить голод, сколько возможность почувствовать вкус самой жизни и быть счастливым здесь и сейчас. Ведь чем меньше мы едим, тем острее чувствуем нюансы.

Полина с первых страниц убеждает: даже из одинаковых ингредиентов может получиться множество закусок на все случаи жизни. И у каждой будет свой неповторимый вкус! Брускетта с тигровыми креветками и муссом из авокадо, кростини с луковым мармеладом и утиной грудкой, круассан с копченой рыбкой и огуречным салатом, панини с сыром и пармской ветчиной — здесь уживаются лучшие мини-закуски средиземноморской, французской, русской и американской кухни. Но с помощью крошечного блюда на «один укус» вы сможете узнать о каждой кухне все. И не ждите сложных рецептов, наоборот, — справятся даже неискушенные кулинары. «Пробуйте и ни о чем не думайте», — призывает Полина. И разве есть причина устоять?

**УДК 641.55
ББК 36.997**

ISBN 978-5-04-109475-1

© Черноталова П. П., текст и фото, 2020
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Черноталова Полина

НА ЗУБОК

БОЛЬШЕ ЧЕМ БРУСКЕТТА

Фото обложки и рецептов — Полина Черноталова

Ответственный редактор *Анна Райдер*

Редактор *Светлана Галанинская*

Дизайн и верстка *Галина Булгакова*

Младший редактор *Вероника Горбунова*

Корректор *Елена Савинова*

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

Anastasiya Stoma, benchart, bioraven, cuttlefish84, EngravingFactory, Eugenia Petrovskaya, GoodStudio, ianlusung, legorova Olesia, Irina Vaneeva, judyjump, Kinusara, Lorelyn Medina, Melniklena, mhatzapa, mirkakovi, Morphart Creation, Olena Voronet-ska, Pervomai, Reamolko, Sabelskaya, saveleva aleksandra, SlipFloat, Smartha, Sudowoodo, TRUNCUS, Vasilenko Mariia, Vector Plus777, Vector Tradition, Victoria Sergeeva, Viktorija Reuta, vinap / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндүрүш: «ЭКСМО» АКБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Taуар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский қаш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімінің жарнамалық мерзая шетелмен.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

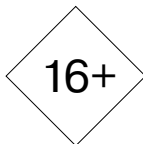
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндүрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»



Подписано в печать 29.07.2020. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,85.

Тираж экз. Заказ

book 24.ru

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-109475-1



9 785041 094751 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

ОДИН КЛИК. ДВА КНИЖКИ.







Содержание

ОТ АВТОРА.....	9
----------------	---

ГЛАВА 1. БОЛЬШЕ ЧЕМ БУТЕРБРОД. БРУСКЕТТЫ.....11

Брускетта с белыми грибами и свежим тимьяном.....	13
Быстрые брускетты с томатами для завтрака.....	15
Зимний вариант брускетты в духовке с черри и сыром сиртаки на белом хлебе.....	17
Лучшие жареные креветки.....	19
Брускетта с тигровыми креветками и муссом из авокадо.....	21
Брускетта с баклажанами на грузинский лад.....	25
Сладкая брускетта с клубникой и рикоттой.....	27
Ростбиф. Для завтраков, салатов и закусок.....	29
Брускетта с ростбифом и мятным майонезом.....	31
Брускетты с печеными перцами и страчателлой.....	33
Брускетта «Русский бутерброд».....	35
Брускетта с перечным маслом, зеленым горошком и вяленным мясом.....	37
Вяленые томаты черри.....	39
Брускетта с вялеными томатами и кедровыми орешками.....	41



ГЛАВА 2. БОЛЬШЕ ЧЕМ СУХАРИК. КРОСТИНИ.....43

Кростини.....	45
Кростини с пармской ветчиной и пюре из манго.....	47
Кростини с томатами и тархуном.....	49
Кростини с тапенадом из оливок.....	51
Кростини с песто из вяленых томатов, рикоттой и пармезаном.....	55
Кростини с грибной икрой.....	57
Кростини с луковым мармеладом и утиной грудкой.....	59
Карамелизированный лук.....	61



ГЛАВА 3. БОЛЬШЕ ЧЕМ ПРОСТО ЗАКУСКИ. ЗАВТРАКИ И ПЕРЕКУСЫ..... 63

Мои фирменные горячие бутерброды.....	65
Гуакамоле традиционный.....	67
Тост с гуакамоле и оригинальным яйцом пашот.....	69
Традиционный авокадо-тост с домашними чесночными чипсами.....	71
Тост с подкопченным лососем, авокадо и лимонной цедрой.....	73
Завтрак со свекольным кремом, авокадо и яйцом на тосте.....	75
Ролл с авокадо, тунцом, зеленью и овощами.....	77
Мексиканский тако с гуакамоле, кукурузой и креветками.....	79
Вегетарианский тако с овощами на листьях салата романо.....	81
Мясной тако с йогуртом и сладким чили.....	83
Традиционный сэндвич с тунцом.....	85
Моя фирменная рыбная «намазка» с яйцом и пармезаном.....	87
Французские тосты на американский лад с беконом и кленовым сиропом.....	89
Сырная закуска к горячему борщу.....	91
Панини с сыром и пармской ветчиной на завтрак.....	93
Домашние круассаны из готового слоеного теста.....	95
Круассан с бри и джемом.....	97
Круассан с копченой рыбой и огуречным салатом.....	99
Слабосоленый лосось.....	101
Смерреброд с лососем, творожным сыром и каперсами.....	103

ГЛАВА 4. ПОД КИНО И ВИНО С ДРУЗЬЯМИ. ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ.....105

Хлебная корзина.....	107
Гриссини из слоеного теста.....	109
Запеченный камамбер.....	111
Овощи «темпура».....	113
Майонезы.....	117
Пряные баклажаны с ароматными соусами и свежей зеленью.....	121
Груши с горгонзолой.....	123
Разобранная брускетта. Заключение.....	125





От автора

ВСЕМ ПРИВЕТ. МЕНЯ ЗОВУТ ПОЛИНА, И ЭТО МОЯ КНИГА «НА ЗУБОК».

Идея ее написать пришла ко мне еще несколько лет назад.

Все дело в том, что я люблю маленькие закуски и брускетты. То, что можно съесть «на зубок».

Чем меньше мы едим, тем острее чувствуем вкус продукта и самого блюда.

Не зря лучшие шефы мира во Франции придумали комплиментарную закуску **Амюз буш** (*Amuse bouche*), которая переводится с французского как «забава для рта».

Это блюдо очень маленького размера, буквально на один укус, на зубок. Но с помощью такого «укуса» вы сможете узнать все о кухне конкретного ресторана.

Когда мы готовим не одно большое блюдо, а много разных закусок, наедаемся так же, но успеваем насладиться множеством гастрономических сочетаний.

Уже давно я отношусь к еде не как к топливу. Еда для меня – это вкус самой жизни. Это возможность радоваться и чувствовать себя счастливой здесь и сейчас. И не важно, одной, или с семьей за субботним обедом, или вдвоем за романтическим ужином, или на невероятной вечеринке человек на тридцать и с огромным количеством закусок.

Именно еда помогает нам узнавать новое о мире, изучать культуру разных стран.

Скажем, если вы в Тоскане и едите томаты – это повод замереть на мгновение и сосредоточиться на ощущениях, потому что прямо сейчас вы едите лучшие помидоры на Земле.

РЕЦЕПТЫ ЭТОЙ КНИГИ ОБЪЕДИНЯЕТ ОДИН ФАКТ – ВСЕ ЗАКУСКИ НА ХЛЕБЕ ИЛИ С ХЛЕБОМ.

Почему?

Что может быть лучше итальянских брускетт? Вы берете любимые сочетания продуктов и кладете их на хрустящий горячий хлеб. Это просто, сытно и очень поднимает настроение. Ведь брускетты и маленькие закубочки все разные.

Здесь не будет сложных рецептов, наоборот, справятся даже неискушенные кулинары.

А что самое важное, будет много разнообразных рецептов практически из одинаковых ингредиентов. Но у каждого блюда свой неповторимый вкус. Хотя – не верьте мне на слово. Пробуйте, чувствуйте и готовьте сами.

*От фр. *amuse bouche* – «забава для рта». Это небольшой комплимент от шефа, который сервируется сразу после напитков, пока гости ожидают первый курс. – Прим. ред.





ГЛАВА I

БРУСКЕТТЫ.

Больше
чем бутерброд





Брускетта

с белыми грибами и свежим тимьяном

Аромат поджаренных грибов с чесноком и соком лимона, нотка свежего тимьяна.

ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЕЕ РАННЕЙ ОСЕНЬЮ?

Для этого рецепта вы сможете использовать как свежие грибы, так и замороженные.

НА ДВЕ БОЛЬШИЕ БРУСКЕТТЫ



белые
грибы
5-7 шт.



тимьян
3 веточки



оливковое
масло
2 ч. л.



сливочное
масло
1 ст. л.



сок
лимона
1 ст. л.



2 зубчика
чеснока



соль,
перец
по вкусу



темный дере-
венский хлеб
2 ломтика

КАК ГОТОВИТЬ:

- Грибы разморозить, промыть, просушить и нарезать крупными кусочками.
- Мелко порубить чеснок, листики тимьяна отделить от веточек.
- На оливковом масле на разогретой сковороде обжарить грибы до румяной корочки.
- Добавить чеснок и тимьян к грибам, посолить и поперчить. Выжать сок лимона и вмешать сливочное масло.
- С маслом грибы приобретут кремообразную консистенцию и сливочный вкус.
- Жарим грибы до готовности и перекладываем в форму.
- Отрезаем два ломтика темного деревенского хлеба и обжариваем с двух сторон до румяного цвета в той же сковороде.
- Выкладываем грибы на поджаренный тост и подаем к столу.

Совет:

РАСКАЖУ ВАМ ВСЮ ПРАВДУ О ГРИБАХ.



Чтобы грибы не выделяли лишней влаги во время приготовления, их необходимо хорошо просушить перед готовкой. А также отправлять на раскаленную сковороду небольшими порциями. Тогда грибы не уменьшатся в размере и будут обжариваться, а не тушиться в собственном соку.



ПРИ ЭТОМ ВАЖНО ПОМНИТЬ ГЛАВНЫЕ ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ ГРИБОВ:

1. Замораживают только чистейшие грибы без червоточин и с плотными шляпками.
2. Перед заморозкой грибы не моют, а протирают чистой влажной тряпочкой.
3. Размораживают грибы «щадящим» способом в холодильнике за ночь.



Pizzeria Tomatoes

Быстрые брускетты

с томатами для завтрака

КРАСНЫЕ ТОМАТЫ, БЕЛЫЙ СЫР И ЗЕЛЕНЬ – ЭТО УЖЕ ЦЕЛАЯ ИТАЛИЯ НА ТАРЕЛКЕ.

Я предлагаю вам сразу два простых варианта сочетаний одинаковых продуктов, но с совершенно разным вкусом.

НА ДВЕ БРУСКЕТТЫ



поджаренный белый хлеб
2 ломтика



творожный сыр
3 ст. л.



черри трех цветов
150 г



горсть листьев базилика



бальзамический соус
1 ч. л.



молотый перец, морская соль
по щепотке



песто из вяленых томатов
2 ч. л.
(смотри рецепт на стр. 55)



оливковое масло Extra virgin
2 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

- Хлеб поджарить в тостере или на сухой сковороде.
- Все черри хорошенько промыть, высушить и нарезать пополам так, чтобы был виден красивый срез томата, то есть поперек.
- Хрустящий тост покрыть творожным сыром. Далее разложить разноцветные черри.
- Посолить и поперчить. Желательно, чтобы перец был крупного помола.
- Добавить сверху чайной ложкой немного песто из вяленых томатов и листики базилика.
- Завершить композицию несколькими каплями оливкового масла и бальзамического соуса, будто вы художник.

Совет:

Практически во всех рецептах моей книги вы будете замечать фразу «промыть и высушить». Очень прошу не игнорировать ее, так как любая лишняя влага приведет к испорченному вкусу готового блюда.

