

# Год ВДОХНОВЕНИЯ







*Моим родителям, мужу и сыну*



# Содержание

От автора ..... 9

## Глава 1. Нежная весна

Крапивные щи .....	12
Тарт с рикоттой и яблоками .....	15
Пшениные оладьи .....	18
Чизкейк без выпечки с черешней .....	21
Блины на сыворотке .....	22
Домашняя рикотта с лимонной цедрой .....	25
Шоколадный пудинг .....	26
Оладушки-копеечки .....	29
Маково-лимонный кекс .....	30
Смузи из черной смородины .....	33
Норвежский яблочный пирог с миндальной корочкой .....	34
Запеканка творожная .....	37
Драники с пармезаном и луком .....	38
Вафли крем-брюле .....	41
Творожный кекс с черной смородиной .....	42
Суп из зеленого горошка с мятой .....	47
Меренговый рулет с красной смородиной .....	48

## Глава 2. Жаркое лето

Крем-суп из лисичек .....	54
Гранола с лесной земляникой .....	57
Трайфл с лесными ягодами .....	58
Сырники .....	61
Домашний творог .....	62
Домашнее мороженое с черной смородиной и шоколадом .....	65
Шоколадный торт с черникой .....	66
Медовая панна-котта .....	71
Лимонный торт с красной смородиной .....	72
Миндальная галета с ревенем .....	77
Сладкое ризотто .....	78
Шоколадные вафли с грецким орехом .....	81
Кекс с красной смородиной и орехами .....	82
Лимонад из базилика и лимона .....	85
Лимонад из красной смородины и грейпфрута .....	86

### Глава 3. Уютная осень

Суп из свежих белых грибов .....	90
Суп из пряной тыквы .....	93
Крем-суп из топинамбура .....	94
Грушевый крамбл с пряностями .....	97
Мини-тарты с лисичками .....	98
Пряный шоколадный пирог с грушами Эрл Грей .....	101
Оладьи из цукини .....	104
Сырные вафли .....	107
Ржаные крекеры с луком .....	108
Шарлотка на ржаной муке .....	111
Лимонный тарт с меренгой .....	112
Ризотто с перепелом и грибами .....	115
Тыквенный торт .....	116
Песочные ромбики .....	121
Грибы, маринованные по маминому рецепту .....	122

### Глава 4. Снежная зима

Грибной суп .....	128
Оливье с говяжьим языком и каперсами .....	131
Курица, запеченная с апельсинами и вяленой клюквой .....	132
Пирог с апельсинами кара кара .....	135
Брауни с фундуком и клюквой .....	138
Крем-брюле .....	141
Картофельный рулет с грибами .....	142
Заливное по бабушкиному рецепту .....	145
Морковный торт с облепихой .....	148
Рийет из кролика .....	151
Желе из шампанского .....	152
Советы .....	154
Указатель .....	156



СОНАТА

SONATE

КОПЕН. ОР. 88.  
ЛИБРИ

# От автора

Когда-то давно я была маленькой и не знала, как это — готовить. Что для этого нужны составляющие блюда, то есть ингредиенты, что они должны быть взяты в нужных пропорциях и особым образом соединены, и тогда в итоге получится что-то вкусное. Для меня это было своего рода магией, так как видела я только еду в готовом виде, а все предшествующее было неизведанным волшебством.

Шли годы, никто не требовал от меня кулинарных подвигов, и однажды я даже услышала от папы замечание: «Дочка, тебе уже шестнадцать, а ты даже кашу варить не умеешь!»

Наверное, примерно тогда я впервые задумалась о приготовлении чего-то съедобного. На удивление это оказалось не безумно сложно, и постепенно я овладела кулинарной магией.

В этой книге собраны мои любимые рецепты, ингредиенты для которых без проблем можно найти, процесс приготовления получится максимально приятным и интересным, а результат никого не оставит равнодушным!

Здесь найдется все: для вкуса и вдохновения, для праздничного стола или уютного ужина в кругу семьи, все, что можно приготовить самостоятельно, а может, с близкими и друзьями, ведь когда мы делимся любовью и вдохновением, приумножаем эти чувства!

Эти слова и фотографии о любви. О любви к себе, к ближним, к разным вкусам и к жизни.

Э.





# Глава 1

# Нежная весна

Эта книга начинается с весны не просто так. Календарный новый год наступает в разгар зимних морозов, а новый год у природы начинается с первой весенней каплей, озорными трелями птиц, с пробивающейся сквозь талый снег травой и первыми цветами.

Весной хочется стряхнуть остатки зимней спячки, расправить крылья, убрать в шкаф зимнюю одежду и, повернувшись лицом к уже заметно припекающему солнцу, отправиться в новое путешествие.

С приходом светлых теплых дней начинает дышать и наш дом. Окна раскрываются навстречу первым лучам, в вазе появляются ветки с набухшими почками, а на плите готовятся яркие блюда для весенней трапезы.



Щи с крапивой — важнейшее воспоминание из моего детства.

По весне, когда подрастала молодая трава, бабушка надевала толстые тряпичные рукавицы, брала ножницы и мы с ней отправлялись нарезать пучок сочной крапивы. Бабушка обдавала крапиву кипятком и шинковала, а затем отправляла в кастрюлю, превращая обычные щи в настоящее лакомство!

## Крапивные щи

4 л мясного бульона	соль по вкусу	7–10 горошин черного перца
400 г белокочанной капусты	оливковое масло для жарки	7 горошин душистого перца
3 большие картофелины		1 средняя луковица
1 большая морковь	<b>МЯСНОЙ БУЛЬОН:</b>	1 средняя морковь
1 луковица	4 л воды	3 лавровых листа
пучок свежей крапивы	800 г говядины на костях	

**1** Чтобы сварить бульон, очистите морковь и лук, оставьте целыми. Промойте мясо. Налейте в большую кастрюлю воду, положите в нее говядину, лук, морковь и все специи. Доведите до кипения и варите при слабом кипении 2,5 часа или дольше. Не солите бульон во время варки, соль лучше добавлять в конце приготовления супа.

**2** Для супа нарежьте капусту и лук тонкой соломкой, морковь и картофель — брусочками.

**3** В горячий бульон положите нашинкованную капусту и картофель, варите 10 минут.

**4** Разогрейте сковороду на среднем огне, налейте оливковое масло и выложите лук. Жарьте до прозрачности, затем добавьте морковь и пассеруйте еще 5 минут.

**5** Отправьте зажарку в кастрюлю, варите 10 минут при слабом кипении.

**6** Крапиву обдайте кипятком, нарежьте соломкой.

**7** Снимите суп с огня, добавьте в него крапиву и перемешайте. Отрегулируйте соль.

**8** Подавайте со сметаной!



