





# Содержание

Вступление .....	10
------------------	----

## РУССКАЯ КУХНЯ

Селедочка .....	14
Жареная картошка .....	17
Постный царский салат .....	20
Щи томленные .....	22
Супчик куриный, да с потрошками .....	25
«Царские» котлеты .....	27
Крученики из телячьей ноги .....	29
Макароны по-шалапински .....	31
Пирог-затируха .....	33
Хлебное .....	36
Моченые яблоки .....	38

## УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Саламур .....	42
Запорожский борщ «прет-а-порте» .....	43
Пасуля заправляна .....	47
Капустняк .....	49
Затируха, или Зяма .....	52
Ботвинья с рыбой .....	54
Ленивые вареники .....	56
Галушки .....	57
Крымский плов с мидиями .....	59



Шахтерская каша .....	63
Жаренка из синеньких (из баклажанов) .....	65
Интеллигентское соте .....	67
Пельмени с тыквой .....	69
Пироги под водочку .....	71
Пирожки-скоропечка .....	73
Аджика бабы Дуси .....	75
«Десяточка» .....	77
«Огонек» .....	78
Лето в банке .....	80
Огурцы-пятиминутки .....	81
Квашенные арбузы .....	82
Квашенные в арбузе овощи и фрукты .....	84

### КУХНИ КАВКАЗА И ВОСТОКА

Дагестанские разносолы .....	88
Шаурма по-рабочему .....	90
Салат имени украинско-кавказской дружбы .....	92
Праздничное мясо «Чайковский» .....	94
Бешбармак .....	97
Хычины .....	99
Самса .....	102

### ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Луковый суп .....	106
Бовардюр .....	108
Корзиночки с паштетом .....	110
Бёф-брезе .....	112
Мясо под зеленью .....	116

---

## Содержание

Кролик в шоколаде .....	118
Тыква «Прованс» с мясом .....	119
Бланманже .....	123

### СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ

Импортозамещенные «оливки» .....	126
«Незаметная» рыбка .....	127
Правильные фахитас .....	129
Эротический супчик для стройности .....	131
Португальский народный суп .....	133
Касуэла (из Португалии в Чили) .....	135
Рыба по-древнегречески .....	138
Итальянская импровизация .....	141
Пармская паста .....	143
Лазанья из пельменей .....	145
Греческие котлеты .....	148
Пикантная каша из Сицилии .....	149

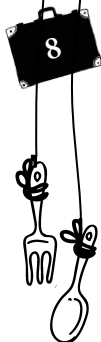
### АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Хулиганистые чипсы .....	152
Рис по-тайски .....	153
Тайско-русский салат .....	155
Том Ям Кунг (Тайский суп) .....	157
Домоводство по-тайски .....	161

### АФРИКАНСКАЯ КУХНЯ

Табуле .....	166
Фахитас по-угандийски .....	167
Почти фалафель .....	169





Шорба по-алжирски .....	172
Танзанийский суп .....	174
Египетский кошари .....	176
Froidement — Chaudement .....	178
Кюфта-кебаб .....	180
Куручка «Придорожная» .....	182
Барракуда по-mozамбикски .....	183

### СОВЕТСКАЯ КУХНЯ

Домашний плавленый сырок .....	188
«Снежки» на праздник .....	190
Ореховый сыр .....	191
«Вороньи яйца» .....	194
Имени русско-немецкой дружбы .....	196
Заливная рыба .....	197
Рыбная буханка .....	199
Рыба под маринадом по-советски .....	202
Селедка «под шубой» .....	204
Рыба «в пальто» .....	206
Тунец против печени трески .....	209
Салат «Язык проглотишь» .....	211
Салат «Журналистский фетиш» .....	214
Салат «Бомба» .....	215
Салат «Цезарь» .....	217
Печеночный торт .....	220
Бабушкин постный майонез .....	224
Закуски «Гости на пороге» .....	226
Обед «сиротский» от бабушки Лиды .....	228
Советский обед «три в одном» .....	231
Парадный новорусский обед за полчаса .....	235

---

Содержание

Ледяная уха .....	238
Щавелевый суп без щавеля .....	240
Горкомовские «карманчики» .....	242
«Неправильные» голубцы .....	244
Ленивые голубцы .....	246
Ленивые перцы .....	249
Советско-еврейские «секретные» котлеты .....	251
Вчерашний шашлык .....	253
Курица из меню партактива .....	255
Куриный рулет .....	257
Капуста в тесте .....	259
Кабачковый тортик .....	260
«Розочки» из картошки .....	262
Моментальная «крошка-картошка» .....	264
Мамалыга .....	265
Манная каша от Фаины Раневской № 1 .....	269
Манная каша от Фаины Раневской № 2 .....	270
Лапшевник .....	272
Хлебушек .....	274
Байдаковский пирог .....	275
«Наполеон» с самсой .....	278
Экли (профитроли по-домашнему) .....	281
Торт «Руки не оттуда растут» .....	283
Торт «Птичье молоко» .....	286
Морковный кекс «из телевизора» .....	289
Морковная халва .....	291
Секретное лакомство .....	294
Фронтное вино .....	296





## Вступление



Однажды, давным-давно, почти полвека назад, моя мама, бабушки и бабушкины подружки затеяли жаркий спор. Спорили они о том, нужно ли и можно ли мне, в ту пору детсадовке, крутиться у них под ногами на кухне, помогать по мере сил, проявлять интерес к «домостроевским заморочкам», как выразилась бабушка Аня. И со всей строгостью обкомовского босса она вынесла вердикт: «Нельзя категорически!» С тех самых пор КУХНЯ стала для меня тем самым запретным плодом, Островом Сокровищ, терра инкогнита, куда вход был категорически заказан, но куда постоянно манили и невероятные запахи, и веселые оранжево-синие огоньки зажженных конфорок, и постукивание пестика о дно ступки, и деревянный гулкий бубен катающейся по столешнице скалки. Кухня у нас была просторная, в доме сталинского ампира, окна выходили на широкий Ленинский проспект, заросший пирамидальными тополями. Мне тогда казалось, что все люди, спешащие по проспекту, должны обязательно притормаживать у распахнутых окон нашей кухни, удивляясь благоуханию ванили и корицы на румяном яблочном пироге, или аромату томленных щей, или пронзительному и очень све-



жему запаху молодых огурчиков с редиской и зеленым лучком, которые бабуля непременно готовила в первые июньские денечки. Тополиный пух залетал в окна, а я хохотала, наблюдая, как бабушка, напоминающая мне Домомучительницу из мультика про Малыша и Карлсона, ловит эти пушинки моим сачком для бабочек...

А потом пришел черед чтения дефицитных (и тоже запретных) Мопассана, Стендаля, Дюма... Возникло желание почитать и бабулины дневники. Там, наряду с письмами от деда, какими-то абсолютно не коммунистическими, а, скорее, буржуазными стихами и новеллами, сочиненными самой бабушкой, хранилась тысяча рецептов. И хотя на кухню в ту пору заходить я уже могла, манящей и таинственной она быть не перестала... Еще бы! Угощать одноклассников на таинственных «суаре» взбитыми сливками с пенкой от свежего клубничного варенья, готовить им фрикадельки фламбе,





сташив в серванте дорогуший коньяк и чуть не устроив пожар... О, это было весело и чертовски романтично! К тому же об этом можно было писать забавные истории, чуть-чуть приукрашенные, но высоко оцененные подружками.

Потом писательство стало профессией, позвало за собой в путешествия по всему миру... А КУХНЯ так и осталась навсегда любимым хобби. Как, впрочем, и собирание рецептов в старую тетрадь. Ведь во всем мире есть точно такие же бабушки и, главное, точно такие же девочки — теперь уже чаще взрослые тетеньки, — которые обожают вкусные запахи, пышность бабулиных рук и пирогов и всегда с радостью делятся лучшими рецептами — рецептами нашего детства!



*Дорогие друзья!*

*Очень трудно порой отделить зерна от плевел, рассортировать знания об истории, культуре, традициях. Мы все родом из детства, и поэтому самый большой раздел моей книги так и будет называться: «Советская кухня», а в отдельные национальные разделы я буду заносить только те блюда, в происхождении которых уверена на сто процентов. Почти каждый рецепт — это еще и небольшая история из жизни. Вы уж не сердитесь, что поэтому в книге не будет классической и привычной схемы: ингредиенты и способ приготовления...*

*Я писала ее для друзей — для вас!*



## Селедочка



Когда вам колют антибиотики (и даже когда вам их не колют), живой, животрепещущий русский организм ищет компенсацию: от стрессов, от нервов, от усталости, от задолбанности...

И такой универсальный антидепрессант есть. Он называется «селедочка бочковая»!

*Только не вздумайте финтить и покупать филе!  
Вы лишите себя всех горних смыслов!  
И в прямом, и в переносном смысле.*

Вы должны прямо сейчас отправиться в ближайший продмаг и купить там крупную бочковую сельдину и пару головок красного лука. А потом вы с этим богатством вернетесь домой и приступите к священнодействию...

Как писал Гиппократ, запах соленой сельди целебен сам по себе, ибо он есть средоточие сладострастия, мужских и женских ароматов в их единении, есть аромат греха, сладости деторождения и горечи скоротечности жизни одновременно!

Вот потому я почти никогда не покупаю разделанную сельдь.



И вы не покупайте.

Пусть это станет для вас новой эротикой.

Бережно донесите вашу селедку до дома, подготовьте газету, большой пакет, чтоб сок не протек на стол, острый нож и приступайте!

Сначала отсекаем голову и хвостовой плавник. Потом нежно вспарываем брюшко и достаем внутренности. Если ваша селедка «девочка», вы станете обладателем пары долей мелкой вкусной икры, если «мальчик» — пары молок. Отделите их от внутренностей, добудьте из холодильника кусочек сливочного масла и хорошенько натрите им икру или молоки. Пусть они нежнеют пока в сторонке.

Теперь тщательно выскоблите внутренности, до белой кожицы. Тело упругой рыбыны становится податливым и чистым...

Вот уже сейчас вы должны начать ощущать запах оргазма и космоса, ваши пальцы задрожат, а вы сами превратитесь в тугую струну...

Крепитесь!

Вам еще нужно сделать надрез вдоль спинки и продублировать его, раздвигая плоть, нежное мясо своим пальцем...

Теперь дело за малым.

Подковырнув острием ножа тоненькую плеву кожицы у хвоста, вы нежно и бережно, продвигая палец к голове рыбыны, снимете кожу сначала с одной стороны рыбыны, потом со второй.

И вот перед вами два ароматных розовато-серых филе, которое вы мужественно и резко отде-



ляете от хребта. А потом останется только, почти играючи, удалить мелкие косточки-перышки, выдергивая их из селедки, как любовник выдергивает солому из волос любимой, заночевавшей с ним на сеновале...

Далее нужно будет нарезать сельдь брусочками и смешать ее с нарезанными же молоками или икрой.

Но для завершения акта вам нужно еще очистить красный салатный лук, нашинковать его тонкими кольцами и решительно сжать в кулаке до появления слезы, сока, капли... Все это вы красиво разбрасываете на селедке и сбрызгиваете стружкой растительного масла.

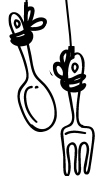
Если ваша дражайшая половина скажет, что селедка и картошка — не самое эротичное блюдо на свете... дайте ей понюхать вашу руку. По Гиппократу, это эссенция любви.

Ну, и напоследок.

Хотите снимать кожу с головы — на здоровье. Я снимаю с попочки. Очень аккуратно и нежно. Мне хочется ощущать неподатливость мякоти. Я ведь не чищу селедку на продажу. Я ее просто люблю.



# Жареная картошка



Мы уже вместе с вами освоили, ощутили, постигли эротизм разделявания обычной, но трепетно-нежно-малосолевой селедочки. Сейчас я хочу поделиться с вами секретом второго компонента этой пищевой вакханалии — жареной картошечки. Так жарили картошку моя бабуля Аня (партайгеноссе областного масштаба, трижды замужем, все три мужа погибли в горнилах репрессий и войн) и ее подружка великая Фаина Раневская (обожаемая миллионами и одинокая, как Арктика). Так жарю картошку и я. И еще не было человека, который бы сказал, что ел жаренку вкуснее.

Итак, ода жареной картошке.

Самое первое, уясненное еще с детства, — это то, что основной интригой столь нехитрого блюда должны быть обязательные, но максимально простые компоненты — животный жир (смалец, сало), молочный жир (сливочное масло) и растительный жир (ароматное подсолнечное). Кроме того — картошка и крупная, кристалликами, соль.

Первым делом мы готовим к священнодействию картофель. Моем, чистим... Он у нас сегодня — невеста. Вымытые и очищенные клубни (не берите много, а столько, чтобы в сковороде



был и воздух тоже) режем без доски, над полотенцем, на весу дольками. Клубень пополам — и дальше нарезаем, насекаем, истончаем и готовим к процессу. Принципиально важно, чтобы присутствовали только картошка, ваша трепетная длань и острый ножик. Никаких брусочков и соломок, никаких разделочных досок! Только нежные лепестки, микронно различающиеся по толщине, величине, правильности...

Как только вы накрошите на весу всю картошечку, тщательно укутайте ее хозяйственным полотенцем, которое вберет лишний сок, а заодно очистится от предыдущих пятен.

Теперь самый важный акт — соединение трех стихий!

Нарезаете тонкими пластинками сало и выкладываете его на еще прохладную сковороду. Включаете огонь на максимум. Следите, как пластины истончаются, рыдают, отдавая весь свой нутряной сок, превращаются в стервозные прожженные шкварки. Безжалостно убираете шкварки и добавляете в сковороду кусок сливочного масла размером со спичечный коробок и пару ложек растительного. Температура смальца всегда выше температуры любого иного жира, поэтому он взбодрит два других компонента, разогреет их, а заодно и лоно сковороды, подготовив к приему картофельных лепестков.

Вот и выкладывайте их незамедлительно!

И отходите в сторону. Ничего не трогайте, не перемешивайте, не солите, не мельчите, не накрывайте крышками!

Подождите минут пять.

Теперь очень нежно, но решительно просовывайте под картофельный слой длинный широкий нож или лопатку и переворачивайте обалдевший, порозовевший, смущенно-спекшийся картофель.

*По кухне пронеслась  
первая волна запаха!*

Ее появление свидетельствует о том, что картошка истомилась по соли. Берите самую крупную, и щедрой щепотью посыпайте запекшийся слой.

Картошечка заплачет...

Подождите еще минут пять-семь, уменьшите огонь и решите, кто вы сегодня, — кормилица мужчины или добрая мамка из детства.

В первом случае вы вливаете в сковороду пару столовых ложек воды, мгновенно накрываете картошку крышкой и уменьшаете огонь. Финальным, третьим перемешиванием и помпезно открытой крышкой для проветривания истомившейся картошечки вы завершите процесс.

Никакого лука! Никакого чеснока! Это отдельные блюда и отдельные запахи!







Исключение может быть только одно — если вы вдруг решите поиграть в ролевую игру «мамаша Кураж и ее дети». Тогда вы, после того как потопите картошку с водой, вобьете в сковороду два-три яйца, увеличите огонь и быстро-быстро перемешаете вашу жаренку. Яйца бодро окрасят все в цыплячий цвет и схватятся упругими пружинками. Запах пойдет такой, что хоть ложкой его ешь и промокай слезу памяти салфеткой. А картошка приобретет тот самый вкус детства, который прошит генетически в поколениях россиян и особенно СССРовцев. Почему — не знаю.

Но за правдивость и за текущие слюнки — ручаюсь!

## Постный царский салат



ТАЙНАЯ МОЛИТВА ПЕРЕД ВКУШЕНИЕМ ПИЩИ  
ДЛЯ НЕУМЕРЕННЫХ В ПИТАНИИ (молитва для похудения)

«Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных



и телесных для служения Тебе, Господи, в немногий остаток моей жизни на Земле».

(Это, кстати, мне в монастыре подсказали, так что все на полном серьезе!)

Чтобы развить тему монастырских трапез, предлагаю простой рецепт, которым со мной поделились монахини Стародевичьего монастыря в то благословенное время, когда мы, по иронии судьбы, занимали в том монастыре офис. Было такое дело... Москомимущество вернуло московскому Стародевичьему монастырю его территорию, оставив за собой четырехэтажное административное здание в ее центре, точнее, всего два его этажа. Когда-то в этом здании была школа, которую закончили Н.Н. Дроздов и моя мама.

Но вот, собственно, и рецепт.

Постный царский салат.

Нам понадобятся две-три картофелины, столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, треть стакана гранатового сока, один-два-три зубчика чеснока, измельченная зелень петрушки или укропа, репчатый или зеленый лук.

Картофель, сваренный в мундире и охлажденный, очистить, нарезать кубиками, уложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью. Для соуса измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук и гранатовый сок, все тщательно перемешать.



Салат получается совершенно необычным на вкус. Поверьте, я в этом деле дока. А тут даже не могу сказать, какие именно вкусовые рецепторы он возбуждает. Чем-то неуловимо напоминает одновременно и восточную, тайскую кухню, насыщенную кислой сладостью, и нашу, посконную, российскую, пардон, «винегретную».

Слюноотделение гарантируется. И если приготовить с запасом, то одной порцией никак не обойдешься. Проверено горьким опытом. Подсчитаешь потом, сколько ты картошки умял, и ужаснешься...

Аминь!

## Щи томленные

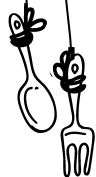


А расскажу-ка я вам с утраца воскресного, как готовила моя прабабушка щи томленные. Только, чур, не ругаться, не говорить, что это рецепт неправильный, не энциклопедический, так сказать. У Марии Васильевны Метельской русской печи в доме не было, хотя она и рассказывала, что правильные томленные щи получаются только в печке. Но она обходилась обычным казанком для плова и газовой плитой. Так поступаю и я. А вот рецепт многих удивит. Но если вы это блюдо отведаете

да угостите домашних, вы перестанете считать щи «капустным супом». Особенно мясные, праздничные.

Итак, смазываете казан топленым маслом, выкладываете на дно слой рубленой капусты. Сверху на капусту мясо кусками: говядину, свинину, телятину — не важно. Я обычно беру то, что есть в холодильнике, хотя с говядиной и возни, и времени больше. Сверху мяса кладете слой лука, нашинкованного кольцами, потом слой картошки и тертой моркови. Не знаю, как там было в XIX веке, но в конце XX баба Маня клала сверху морковки еще и мелко нарезанные помидорчики, один сладкий перец, потом много рубленой петрушки и накрывала все это великолепие двумя-тремя листьями капустными. Слои пересыпаете по вкусу крупной солью и молотым перцем. Можете воткнуть пару листочков лаврушки.

Теперь вы этот холодный казан ставите на медленный огонь, не доливая воды (хотя, если капуста совсем «железная», можете плеснуть пару столовых ложек). Через какое-то время овощи пустят сок и щи начнут томиться. Не мешайте им, пусть побулькивают. Если чувствуете, что сока маловато, добавляйте водичку, но понемногу, буквально по ложке. Готовность щей определяется предельно просто: через какое-то время вы увидите, что верхние капустные листья





почти растворились, превратились в тонкую нежную пленку. Это самое оно!

Теперь осталось всего ничего. На сковороде прокаливаете со сливочным маслом столовую ложку муки до специфического аромата и золотистого цвета, постепенно разбавляете зажарку водой до получения жидкого соуса. Этот соус вы вливаете в казан, все тщательно перемешиваете (первый раз за все время!) и разбавляете кипятком до той консистенции щей, которую любят в вашей семье — кто погуще, кто пожиже. Досолите, если покажется, что соли маловато. Доводите до кипения и оставляете на плите для остывания к трапезе.

*«Переходку» — щи с плиты —  
подают обычно ближе к вечеру.  
А вот суточные щи, которые вы будете  
есть на следующий день,  
заменяют полноценный обед.*

Расчет продуктов прост: на казан я беру продуктов столько, чтобы у меня капустный, картофельный и мясной слои были примерно в три пальца толщиной, а луковый и морковный — по пальцу. Остальное — как пойдет.

# Супчик куриный, да с потрошками



Если вы рискнете однажды купить в супермаркете не совсем привычные для ежедневной кулинарии продукты, а именно: куриные пупочки, куриные сердечки, куриную или индюшачью печень, то я расскажу вам, как потом почти на полгода обеспечить себя легкими «детскими» супчиками, удивительно нежными, питательными, вкусными и ароматными. Ой, совсем забыла! Вам придется постараться и отыскать еще один дешевый продукт: гречневую сечку.

Итак.

Купив три лотка этих субпродуктов (потрошков), я обычно беру три-четыре полиэтиленовых пакета и равномерно распределяю по ним смесь потрошков. Первую часть мы будем готовить уже сейчас, а остальные пакетики отправятся в морозилку. Мы их будем использовать по мере того, как начнем скучать по любимому супу товарища Жеглова из фильма «Место встречи изменить нельзя».

Потроха моем, складываем в небольшую кастрюльку, заливаем холодной водой, присаливаем и ставим на огонь. Как только вода закипит, снимем пену, добавим половинку мелко нарезанной луко-



вицы и небольшой кусочек сливочного масла. Пусть булькает напевно на небольшом огне.

Осталось самое простое. Взять полстакана (можно чуть больше) сечки, промыть ее и минут через тридцать отправить в бульон вместе с листочком лаврушки и парой горошин душистого перца.

*И завершающий аккорд —  
яично-петрушечно-укропная заправка.*

Я беру, как правило, три яйца, отделяю желтки и смешиваю их с доброй горстью мелко нарубленной зелени. Как только сечка станет мягкой, а супчик начнет сыто бухтеть, вливаем заправку, доводим до кипения и выключаем. Через пятнадцать минут «супчик заветный, да с потрошками» можно подавать к столу.

Но у нас остались белки!

Когда Сережка был маленький, я нашла способ дополнительного украшения супа и впихивания в дитюсю лишних витаминов.

Нарежьте один сладкий перец кольцами толщиной примерно по полсантиметра, выложите их на разогретую сковороду с растительным маслом, белки слегка взбейте, посолите и ложкой выложите в середину каждого перечного кружка. Получаются симпатичные «сердечки-яишенки». По договоренности с сыном я эти сердечки ему пропихивала вместе с супом вместо хлеба. Суп хоть и легкий, но

сытный, поэтому можно было ребенка хлебом не насиловать. А вот витамины и белок никогда лишними не будут.

В общем, попробуйте!

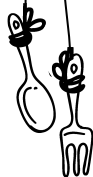
Это необычное сочетание, но проверенное десятилетиями. Очень просто и необыкновенно вкусно!

## «Царские» котлеты



Наверное, году в двухтысячном наша редакция снимала офис в Старозачатьевском женском монастыре. Там все было так «весело» устроено, что одно из зданий монастыря делили между собой «божьи невесты» и какой-то московский НИИ. Сестры обитали на первых двух этажах, на просторном третьем «дежурила» пара сотрудников института (остальные работали где-то в другом месте), а четвертый этаж сдавали нам. Мой кабинет выходил аккурат на главные ворота, поэтому я всегда улыбалась, глядя, как прихожане поднимают лицо к моему окну и крестятся. Приятное такое чувство, знаете ли...

Мы бы работали там и дальше, если бы не постоянные визиты матушки-настоятельницы. Я даже не представляла раньше, сколько в году церковных праздников. А в праздник работать грех. Поэтому, завидев матушку на нашем этаже, я уже знала, что







услышу: «Любезные братья и сестры! Завтра великий день. А в праздник работать грешно, поэтому не обессудьте, дверь будет заперта...» Понимая, что наш бизнес лопнет от обилия «великих дней», ма-тушка пыталась подсластить пилюлю, угощая всякими монастырскими кушаньями. Желудки наши радовались, но сдача журнала в срок все время велась в режиме аврала.

Любимым угощением были рыбные котлеты, которые, оказывается, можно есть почти всегда, даже в посты. Называли эти котлетки «царскими», и я долго не могла понять, почему у меня они не получаются такими же — нежными, ароматными, с хрустящей корочкой. К тому же я знала, что монашки не избалованы дорогой рыбой. Готовят из всего подряд. Наконец я выведала рецепт! Это были котлеты из... вареной рыбки. Настоятельно рекомендую.

Итак.

Отвариваете примерно килограмм филе любой рыбы. Или просто килограмм рыбы, потом разберете на филе. Варите с лавровым листочком и душистым перцем в подсоленной воде. Готовую рыбку прокручиваете в мясорубке или измельчаете в блендере, добавляете два яйца, горсть тертого сыра, ломоть белого хлеба, размоченного в молоке, солите, перчите, хорошо перемешиваете и обжариваете, обваляв в сухарях, на растительном масле.

В чем тут фокус? Во-первых, вы жарите их очень быстро и на довольно сильном огне, поэтому румя-

ная золотистая корочка вам обеспечена. Во-вторых, рыба уже сварена, поэтому не нужно опасаться, что котлеты останутся полусырыми внутри. В-третьих, вне зависимости от того, насколько ароматна была рыбка изначально, весь дурной дух исчезнет во время варки, а вы получите воздушные благородные котлеты, и можете честно соврать, что это чуть ли не осетрина. Каюсь, врал. И никто ни разу не заподозрил подвоха!

## Крученики из телячьей ноги



Вчера на съемках программы «Рецепты нашего детства» стол ломился от вкуснейших блюд моих друзей, блюд, которые «Бог послал» и которые, естественно, по окончании съёмочного процесса были до последней крошки «продегустированы». А послал нам Бог совершенно фантастический, плотный и ароматный «мужской» салат под водочку из грибной жаренки, курочки, специй и лука; запеченную в духовке курицу, фаршированную блинами, в свою очередь фаршированными грибами, мясом и травами; блинные рулеты с начинкой из малосольной сельди, соусом из антоновских яблок





и зеленого лука; «секретную» шуку по-королевски, фаршированную ароматными летними овощами (сладким перцем, морковью, луком, свежим зеленым горошком и травами); марьяинские пироги со сладкой гречкой, кекс для поста с изюмом и орехами; фирменные голубцы и фаршированный перец под соусом из сливок и базилика, тушенные в одном чугушке; фирменные колдуны с цыпленком и «морской курицей»; и торты, торты, торты...

Ну а я, пользуясь случаем, подслушала от нашего главного оператора (старейшего телеоператора России Евгения Владимировича Павлова, купеческого внука и потрясающего рассказчика) еще один «рецепт детства», который его семья знает и хранит уже более ста лет. Готовить пока не пробовала, но всеми фибрами души ощущаю, что это БОМБА!

Скорее-скорее делюсь.

«Бабушка моя покупала на рынке телячью ногу, нарезала ее тонкими и длинными пластами размером с ладонь землекопа. Мясо приперчивалось, солилось и мялось руками, но не отбивалось! Каждый кусок обжаривался на топленом масле с двух сторон. Пару минут, не больше, на сильном-сильном огне. Потом в каждый кусок закладывался особый фарш. Секретный. А состоял он из толченых в ступке грецких орехов,





меда, рубленых петрушки и кинзы. Затем бабушка сворачивала из кусков теленка рулеты, перевязывала их суровой ниткой, укладывала в казанок, выливали на них сверху бутылку каберне и тушила минут сорок до полной мягкости и исчезновения винного духа. Вкус был — изумительный. Язык можно было проглотить пять раз! Такие купеческие крученики бабуля готовила по большим праздникам — ко дню своего и дедова Ангела да ко дням рождения внуков. Мы ждали этого угощения больше любых подарков. В советские времена такое блюдо готовили реже, а сейчас, слава Богу, моя супруга снова радуется кручениками уже моих внуков. Эх, красота-то какая, вкуснота...»

Так что теперь я знаю, чем удивить гостей на Новый год! Спасибо, дядя Женя!

## Макароны ПО-ШАЛЯПИСКИ



Помните бессмертную цитату: «А в тюрьме сейчас ужин... Макароны...»? Их, любезных, оказывается, уважали еще в царской Руси.

Ладно, особо вводить вас в заблуждение не буду, просто честно признаюсь, что подсмотрела этот



рецепт лет пятнадцать назад в передаче «СМАК», которую вел нынешний опальный политмузыкант.

*ПОДСМОТРЕТЬ-ТО ПОДСМОТРЕЛА,  
НО ВСЕ ПЕРЕПУТАЛА. ПОЭТОМУ У МЕНЯ  
ПОЛУЧИЛИСЬ МАКАРОНЫ НЕ «ПО-ШАДЯТИНСКИ»,  
А «ПО-ШЕРЕМЕТЬЕВСКИ».*

С тех пор так и готовим. Вкуснота необыкновенная, и, что особенно ценно, даже в остывшем виде. Обычно я все убираю в холодильник, а тут даже не волнуюсь, оставляю сковороду на плите, все равно домашние до вечера сметут — горячими, теплыми, остывшими...

Итак.

Отвариваем пачку макарон — 500 граммов любых, кроме спагетти, с ними несподручно.

На сковороде на сливочном масле обжариваем пару нарезанных абы как луковиц, примерно 300 граммов измельченных грибов, чаще всего шампиньонов, ибо с остальными у меня не густо. Хотя, правды ради, — с лисичками блюдо не в пример забористей и сногшибательней.

Когда лук и грибы зарумянятся, добавляем 300 граммов любой колбасы, нарезанной соломкой. По опыту, лучше полукопченой, с акцентным запахом.

Теперь то, что я перепутала и чего нет в классике.

К грибам, луку и колбасе я добавила столовую ложку томатной пасты. Зачем я это сделала, не спрашивайте. Не отвечу. Но впоследствии пробовала готовить без томата — не то! Так что интуиция не подвела.

После томата, который придал веселую розовость нашей жаренке, в сковороду высыпаем отварные макарошки, перемешиваем, льем чуток водички и даем побулькивать всей красоте еще минуты две.

После этого зовем всех к столу. Кто не успел, тот ходит и глотает слюнки.

Да, чуть не забыла! Солим и перчим все, конечно, по вкусу.

Если поищите в Интернете классический рецепт, то там еще будет сыр. Не кладите! Он превращает блюдо в пиццу. Честное-пречестное слово!

## Пирог-затируха



Наскучила повседневная еда? Тогда к плите! Радовать себя и подвигать близких на комплименты и подвиги во имя... во имя вас, разумеется!

Готовим затируху, на аромат которой сбегутся все друзья, соседи и даже враги. Сейчас лето, поэтому затируха — нежная, бабушкина, безыскусная, допотопная и невозможно соблазнительно





ароматная — у нас будет исключительно летняя, но когда вы насобачитесь, то импровизировать начнете уже без меня и будете всегда поражать гостей, своих потенциальных женихов или потенциальных женихов своих дочек (а возможно, и не дочек, а зятьев и их родичей).

Итак, что нам будет нужно: два стакана муки, стакан сахара, пачка масла, одно яйцо, стакан с горкой ягод (у меня малина), чуток соды, капля уксуса и вода.

*Такой простой набор, а вкус и аромат —  
божественные! Нежность — лебединая.  
Простота — архимедова.*

Первым делом делим пачку масла пополам. Одну половину кладем на блюде на подоконник, к солнышку, чтоб растаяла. Когда увидим, что блюде наполнено янтарной жидкостью, пойдем, что пора браться за пирог.

Растаявшее масло смешиваем с половиной стакана сахара, одним яйцом, содой, погашенной уксусом (или пакетиком разрыхлителя), и стаканом муки. Если тесто крутовато — вмешиваем пару столовых ложек воды.

Выкладываем тесто на сковороду или в форму, которую предварительно смазали маслом и устелили пекарской бумагой. Мои дорогие редакторши, у которых пекарской бумаги отродясь не было, берут обычные листы А4, мнут, распрямляют, прома-

зывают маслом и кладут на сковороду. Теперь мы в это уютное гнездышко укладываем наше тесто, распределяя его руками так, чтобы получилась корзинка, то есть дно и невысокие бортики.

Дальше все просто: на дно этой корзинки высыпаем ягоды, разравниваем и присыпаем сахаром.

А дальше и просто, и интересно...

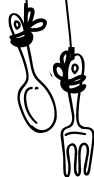
Достаем из холодильника вторую половинку пачки масла, засыпаем ее стаканом муки и половиной стакана сахара и начинаем все это жамкать руками до появления равномерных крошек. Они появятся, не бойтесь!

Этим крошечком засыпаем нашу корзинку с ягодами и отправляем в духовку, нагретую до 180 °С, минут на сорок.

Сумасшедший аромат, от которого, как от благовоний, попадали бы ниц все тибетские монахи на свете, даст вам знать, что пирог готов!

Самое смешное, что после того как вы освоите принцип, начнете делать этот пирог со всем подряд: с квашеной и сырой капустой, с яйцом, с картошкой, с рыбой, с вареной курицей и жареным мясом. При этом даже количество сахара менять практически не будете, разве что в начинку не станете добавлять сахар.

Хороших выходных!







## Хлебенное



Если вы, как и я, увлекаетесь старорусской кухней, монастырскими рецептами и протчая, и протчая, то наверняка знакомы со многими ныне позабытыми названиями: ботвинья, плешиха, грачажник, хлебенное...

К огромному сожалению, даже в толковых словарях сегодня трудно найти правильное объяснение всем этим терминам. Теоретически понятно, что ботвинья — это похлебка (кстати, моя бабуля пречудесно готовила щи-ботвинью с жареной тюлькой), но что такое грачажник?

Зато в моей семье отлично знали, что такое хлебенное. И поэтому мне так удивительно читать современные рецепты подобных непеченых десертов, выдаваемых за некое ноу-хау XXI века, с обязательным уточнением «парижский десерт», «миланский десерт», «венское желе-шу» и т.п.

Все проще, други мои.

Хлебенное — оно и есть хлебенное. И известно на Руси аж с XVII века.

И в основе его — хлеб (то есть все его производные), фрукты (сухофрукты), выварка (либо вываренная яблочно-пектиновая субстанция, либо желе). А в скоромные дни еще и сметанка.

На праздники мы обычно готовили комбинированное хлебенное, а вы уж выбирайте, что вам больше понравится. Для приличного по размеру хлебенного нам понадобится примерно полкило крекеров или сухого печенья, фрукты (любые, можно из варенья) примерно в таком же количестве, сироп (из того же варенья), 300 граммов сметаны, стакан сахара, две столовые ложки желатина (пектина у меня в доме как-то не водится).

А дальше все предельно просто. Замачиваете в теплой водичке, в кружке желатин. Крошите в большой миске крекеры — руками или толкушкой, но не очень мелко. Режете произвольно фрукты, складывая их в другую миску. Если вы собираетесь использовать фрукты из варенья, то отцеживаете сироп через дуршлаг.

Когда желатин набухнет, доводите его на огне почти до кипения, но не кипятите! (Вот почему я сразу замачиваю его в металлической кружке — чтобы потом меньше мыть посуды.) Половину желатина вы выльете в горячий сироп от варенья — должно получиться в объеме примерно полтора стакана. Если сиропа маловато, добавьте к нему обычный кислый сок клюквы, выжатого апельсина и т.п. А вторую половину желатина вы выльете в сметану, растертую с сахаром.

А теперь быстро-быстро собирайте хлебенное.

Я беру обычную круглую салатницу, на дно выкладываю слой крекеров, проливаю сиропом, затем слой фруктов, проливаю сметанным кремом, опять





слой крекеров, сироп, слой фруктов, сметанка... Верхний слой — сметана. Всю эту красоту в холодильник на пару-тройку часов, а перед подачей — салатницу в тазик с горячей водой на одну минуту, а затем переворачиваем на красивый поднос. И все! Роскошное хлебное (оно же парижское, миланское и венское) готово... и вы в дамках! Режете, как обычный торт, и наслаждаетесь!

Мои дети любят хлебное цветное — с клубникой, киви, мандаринами, шоколадным печеньем и пр. Мне больше нравится традиционное русское, где основа — яблоки, сметана, яблочный сок и печенье «Юбилейное».

## Моченые яблоки



Рядышком со старым зданием нашего университета находился Донской монастырь. И я, когда приезжала на репетиции студенческого театра, очень любила бывать на Донском кладбище. Нет, родни у меня там не было, но любой приход туда напоминал визит в ушедшие эпохи... Там могилки русских купчих и дворянок украшались простыми надписями «Анастасия Калинова, урожденная Муромская, возлюбленная жена Клима Капитоновича Калинова, купца Первой гильдии, поставщика вареницы

для Его Императорского двора, благодетеля третьей церковной школы на Пристихах, мать Его пятерых детей»... Понимаете? О женщине почти ничего, ибо она заМУЖЕМ...

Приметила мои визиты одна пожилая женщина, которая служила при монастыре. Кем? Не знаю. Я и сейчас не очень разбираюсь в церковной иерархии. Но я заметила, как она стала ждать моих визитов, как легко, ласточкой сухонькой неслась мне навстречу в своих развевающихся черных одеждах. Я приносила ей, вы не поверите, пакетики с жареной картошкой и мороженое «Ленинградское», ее любимое, а она угощала меня тем, что готовилось для служителей монастыря и монахов. Каюсь, но я совершенно не помню, как ее звали. Хотя множество рецептов, которыми она со мной делилась, живы и по сей день.

Самым вкусным были моченые яблоки.

*Если вы мне доверитесь и сделаете так,  
как она меня научила, то уже через две  
недели получите колоссальное удовольствие,  
почти такое же, как в детстве.*

Итак.

Нам понадобятся зрелые и не очень крупные яблоки (два килограмма), соль (столовая ложка), вода (три литра) и мед (200 граммов). Наши яблоки





будут не просто мочеными, а моченными в медовой воде.

Сначала приготовим заливку. Берем воду и растворяем в ней мед. Чтобы он разошелся, воду можно подогреть, но не кипятить, так как при этом мед потеряет свои ценные свойства. Затем кладем соль и хорошенько все перемешиваем. Чистые яблоки плотно укладываем в несколько рядов в кастрюлю. Укладывать нужно как можно плотнее. В старину яблоки мочили в огромных количествах и делали это в бочках и кадках, а потом хранили все в подвалах. А вы свою заготовку можете сделать в эмалированной кастрюле или в ведре.

Теперь заливаем яблоки холодным медовым раствором так, чтобы жидкость покрывала плоды. Сверху обычно кладут деревянный кружок, но если его нет, можно использовать обычную тарелку или эмалированную крышку, на которую нужно поставить гнет, например банку с водой. Оставим все при комнатной температуре, и наши яблоки начнут кваситься, как капуста. Через две-три недели они готовы, и тогда нашу кастрюлю следует убрать на холод.

Моченые яблоки могут храниться в течение всей зимы, они хороши и как гарнир ко второму блюду, и как десерт. Кроме того, они очень полезны.

Если вы любите добавлять в яблоки специи, то сделайте это в самом конце квашения. Ибо, например, гвоздика замедляет процесс брожения, пытается убивать бактерии, и яблоки в результате не квасятся, а пропадают.



# УКРАИНСКАЯ КУХНЯ



*Все мы дети своей малой родины.  
Родившиеся в Сибири всегда будут уверены в том,  
что вкуснее квашеной морошки или сибирских  
пельменей ничего не найти. Мои белорусские  
друзья знают сто один способ приготовления  
картошки и очень гордятся этим, а я вот выросла  
на блюдах Южной Украины. И для меня это целый  
пласт не только истории, но и культуры нашей  
с вами общей большой родины, которая еще  
недавно называлась Советский Союз.  
Или даже еще короче — наше ДЕТСТВО!*



## Саламур

Когда надвигаются холода, очень актуальными становятся всякие натуральные продукты, насыщенные омегами и прочей бодрящей иммунитет полезностью. Самое беспроегрышное блюдо в этом случае — малосольная красная рыба. Я никогда не покупаю ее в магазине готовой, потому что не очень верю в честность коммерсантов, увы...

Поэтому поступаем проще. Выбираем в супермаркете любую охлажденную красную рыбу (форель, лосось, семгу), филе или целикомую, и начинаем готовить сами. Для засолки нам потребуется еще четыре ингредиента: соль, сахар, черный перец и... полотенце!



Отрежьте от рыбины куски филе вместе с кожей (из отходов потом сварите легкий рыбный супец с картошкой, сливочным маслом, укропом и пшенкой). Филе промойте холодной водой и просушите полотенцем. Смешайте в пиале две столовые ложки соли, две столовые ложки сахара, чайную ложку молотого черного перца. Если

рыбина огромная, пропорционально увеличьте количество соли и сахара. Не бойтесь переборщить! Рыба возьмет ровно столько, сколько надо. На использованное для протирания рыбы полотенце насыпьте немного смеси, положите кусок филе, присыпьте еще раз солью и сахаром, кладите следующий кусок и плотно заворачивайте в полотенце. После этого заверните ваш сверток в пищевую пленку и оставьте на несколько часов (четыре-шесть) при комнатной температуре, затем уберите в холодильник.

Через 12 часов ваша рыбка будет полностью готова. Нарезайте пластинами и наслаждайтесь! Аромат, свежесть, вкус — божественные. И никаких тебе пищевых красителей и консервантов!

## Запорожский борщ «прет-а-порте»



Это будет не только рецепт, а, скорее, еще и совет... Но если у вас есть пара свободных часов в выходные, то воспользуйтесь им, и зимой скажете спасибо.

Летом наступает самое время вкусных и недорогих бабушкиных овощей, не из теплиц, а с ого-

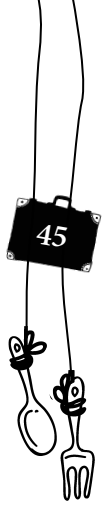






родов. Поэтому если вы запасетесь парой килограммов свеклы, морковки, лука, сладкого перца и пятью килограммами помидоров плюс бутылкой растительного масла, то с помощью комбайна или простой механической терки вы всю эту красоту (кроме перца и помидоров) легко измельчите и обжарите. Затем добавьте нарезанный сладкий перец и протертые на мелкой терке помидоры. Посолите, поперчите, добавьте столовую ложку с горкой сахара, пару столовых ложек бальзамика, щедрую горсть свежей зелени и потушите еще минут пять. А когда все это хорошо остынет, переложите за жарку в обычные полиэтиленовые пакеты, выпустите из них воздух, завяжите туго и уберите в морозилку. Поверьте, зимой ваш борщ сильно удивит вас ароматом! Это будет просто ЛЕТО какое-то, особенно в разгар трескучих морозов. Я терпеть не могу «пластмассовые» зимние овощи без запаха, без вкуса, поэтому хотя бы для пяти-десяти зимних борщей за жарку замораживаю летом. Можно и законсервировать. Но это же стерилизовать, банки надраивать... А тут — чихных и готово.

Но одну порцию за жарки я всегда оставляю для свежего «сегодняшнего» борща. Готовлю я его «странным» способом, соединяя две борщевые традиции — бабушки Лили и бабушки Ани. Ну, никогда не могла определить, чей борщ мне нравится больше, поэтому выбрала серединный вариант.



Бульон я готовлю из смеси говядины и свинины. Это обязательно. Только тогда борщ начинает пахнуть борщом, а не столовой (московской или киевской, соответственно). Для меня это запах родного украинского Запорожья. В мясе желательное присутствие кости. А время, которое нужно для полного приготовления бульона, — минимум два часа. Только тогда он начинает раскрывать все свои ароматы. После закипания воды и удаления пены я бульон солю, довольно крепко, опускаю в него вымытую, но не очищенную луковицу прямо с шелухой и уменьшаю огонь.

Примерно через час в мой бульон отправляются нарезанные мелкой соломкой (терок для первой закладки я не признаю) одна свекла и одна морковь. И теперь я забываю о борще еще на час.

Точнее, не совсем забываю. В это время я чищу картофель (пять крупных клубней на пятилитровую кастрюлю), режу их и шинкую капусту, примерно половину небольшого кочана. (Небольшой, в моем понимании, это кочан, который я легко могу обхватить ладонями так, что пальцы будут касаться друг друга.)

По истечении двух часов я достаю луковицу и выбрасываю ее. Овощи в бульоне становятся полупрозрачными и бесцветными.

В это же время можно вытащить в отдельную миску и мясо, посолить его сверху и прикрыть тарелкой. На Украине хозяйкам некогда, они варят борщ на неделю, поэтому мясо вынимают, чтобы



каждый раз, разогревая порцию мужу к ужину (да-да, там мужчины ужинают после работы, и борщом тоже), отрезать по куску.

Теперь я отправляю в бульон картофель и выжидаю еще двадцать минут, пока он сварится. И уже потом добавляю зажарку. Вместе с зажаркой в кастрюлю отправляются и веточки сухого укропа. А мы готовим финальную часть этой борщевой симфонии — крошим в ступку зелень, мелко режем крохотный кусочек старого сала и так же мелко рубим три-четыре зубчика чеснока. Все это мы будем растирать со щепоткой крупной соли пестиком. Кстати, старое сало — это сало, которое пролежало в холодильнике месяца четыре. Оно желтеет и приобретает сильный аромат, теряя вкус. То, что нужно для борща.

Как только картошка сварилась, отправляю к ней капусту и содержимое ступки. Даю закипеть, потом провариться еще три минутки, пробую, досаливаю, доперчиваю и выключаю. Накрываю теплым полотенцем и оставляю «попотеть» еще на часок.

Процесс варки настоящего борща трудоемкий и продолжительный. Поэтому традиционно на Украине хозяйки варят его ранним субботним утром, чтобы борщ настоялся к обеду. А самого пика вкусоности он достигает на следующий день. И, что парадоксально, с каждым следующим днем становится все вкуснее и вкуснее. Просто волшебство какое-то!