



Содержание

На кухне	15
Завтраки	31
Суп и хлеб	65
Пикники и еда с собой	95
Ужины из запасов и полуночные пиршества	137
Готовка в выходные	179
Сласти	245
Бульон	280
Благодарности	282
Библиография	286



Прежде чем вы начнете:

Эти рецепты опробовались в конвекционной духовке (моей!). Если у вас обычная духовка, просто повысьте температуру примерно на 15 °С. Но все духовки разные, так что при запекании и выпечке вы на практике поймете, как ведет себя ваша.

Что следует помнить
В этой книге три главных принципа, и я призываю
вас их запомнить и широко применять.

1. Солите воду для пасты.

2. В случае сомнений — сливочное масло.

3. Не сдавайтесь.

Начинать историю можно по-разному, но эта начинается с курицы. Это моя первая история про еду, и начинается она с курицы, которая в полотняной сумке висела на спинке кухонного стула. На улице было темно, а я лежала в коридоре на полу, смотрела через дверь на курицу, а еще смотрела на ржавчину на дверных петлях и гадала, встану ли когда-нибудь.

Лежа на полу в коридоре, я думала, что, может, просто останусь на полу в коридоре навсегда, и просочусь сквозь ламинат, и стеку в бетон и ниже, в землю.

Но эта история оптимистическая. Это история о том, как я встала с пола.

А еще это история о том, как запечь курицу и как ее съесть. Это история о еде — и, если задуматься, то это история о том, как быть живым. И что важнее, это история о том, как хотеть быть живым.

В конце концов Большой Парень вернулся домой и помог мне встать. «Пошли», — сказал он, и мы зашли на кухню вместе, и я приготовила эту курицу, поздно вечером, и мы ели ее в полночь, с вином и хлебом, руками, собирая чесночную подливку с противня, обсасывая косточки.

Так что эта история начинается с курицы. Лучшей запеченной курицы вам не найти, и я считаю, что она просто идеальная.



Полуночная курица

На 2 персоны и еще останется (на суп, и салат, и бульон, и сэндвичи)

Курица (моя весила 1,6 кг)
Чеснок, зубчиков 8 или сколько
найдется
Свежий перец чили, 2 (или 3,
если у вас нет соли с чили)
Розмарин
Тимьян
Горчица (зернистая)

Черный перец
Соль с чили (или морская соль)
Оливковое масло (может быть)
Имбирь (кусоч размером примерно
с большой палец)
Мед (примерно ложка)
Лимон

.....

Снимите с курицы упаковку. Положите на противень подышать. Разогрейте духовку до 180 °С.

Возьмите половину чеснока, мелко порубите, положите в мисочку. Кухонными ножницами мелко нарежьте чили и несколько веточек розмарина и тимьяна. Их тоже положите в мисочку. Добавьте полную чайную ложку горчицы, немного перца и соли с чили (если у вас нет такой, подойдет и обычная морская). Можете налить немного оливкового масла, если хотите.

Очистите и натрите имбирь на мелкой терке, а если такой нет, просто мелко нарежьте, это не страшно. Большую его часть добавьте в мисочку с чесноком и травами. Последнюю щепотку отправьте в кружку с медом. Вскипятите чайник.

Возьмите лимон и разрежьте пополам. Выжмите из половины сок очень энергично, а из второй — немного менее энергично. Вылейте большую часть сока в мисочку с приправами. Размешайте.

Остаток лимонного сока перелейте в кружку с имбирем и медом. Добавьте горячую воду из чайника. Размешайте. Выпейте. Успокойтесь.

Вернитесь к курице. Снимите резинку, которой стянуты ее ножки, и запихните ей в попу четыре зубчика чеснока и менее выжатую половинку лимона. Стяните ножки снова, если можете, а потом вотрите в куриную кожу чесночно-остро-пряно-лимонную смесь: в голени, бедра, крылья.

Отправьте курицу в духовку. Установите куриный таймер (может, у вас таймер другой, но у меня он в форме красной курочки) примерно на 1 час и 20 минут, если ваша курица весит столько же, сколько моя, а у духовки такой же характер, как у моей. Если у вас курица больше или меньше моей, отведите примерно по 30 минут на каждые 500 г (в интернете можно найти очень точные калькуляторы времени запекания, я пользуюсь Good Food BBC).

Выпейте бокал вина.

Когда таймер прозвенит, проверьте курицу. Я плохо умею определять готовность курицы, но теорию знаю: там что-то насчет протыкания самой мясистой части ножки вертелом и прозрачного сока. Если он еще розовый, отправляйте ее обратно в духовку. Если нет, выключайте духовку и дайте курице постоять минут 5. Соберите сок хлебом.

Нарежьте курицу. Срывайте мясо с костей. Пейте. Ешьте. Радуйтесь.



Я начала эту книгу с курицы, но как знать, с чего начинается история? Чтобы понять курицу, нужно знать, что было до нее. А дело было так: как-то летом я проснулась и обнаружила, что мир изменился. Или, вернее, я изменилась. Между мной и миром что-то произошло. Я разлюбила мир. Это случилось не в первый раз, но этот раз оказался самым тяжелым, и я поняла это с горечью и унынием человека, который выехал на пикник и видит затянутое тучами небо. Приближалась гроза.

Я приложила все силы к тому, чтобы отправить ее мимо, пока потоки не рухнули (или не рухнула я). Занялась йогой и дзен-медитацией. Отказалась от кофе и ярких экранов. Ходила на работу каждый день. И все равно она надвигалась, и я знала, что это грядет — страшное Оно, Нечто, Гроза.

Все вокруг становилось нестерпимым, и это было ужасно. Звуки были слишком громкими, цвета — слишком яркими, любое решение становилось рискованным приключением с возможностью катастрофы. Людские лица мелькали слишком быстро, и их мысли — тоже. В переполненных поездах у меня начинались головокружение и тошнота. Я не могла следить за ходом разговора. Не могла дышать. Казалось, весь мир включили громче, а меня привернули. Я истончилась, словно копирка или мокрая газета. Стала призраком. Цеплялась за вещи в надежде, что какая-то моя часть, какой-то кусок все-таки триумфально проявится. Но ничего не получалось, каждый день я возвращалась домой с работы и плакала.



Лето сменилось сентябрем. Я бросила работу и стала больше плакать. В основном я лежала в постели. А потом промозглым дождливым днем, вскоре после моего 21-го дня рождения, в понедельник, я попыталась встать на пути автобуса номер 25 с конечной остановкой на Оксфорд-серкус.

Масса людей, умнее и образованнее меня, писали книги о том, почему люди пытаются покончить с собой. Я предпочитаю думать о причинах, по которым этого не сделала.

Скорая помощь приехала и отвезла меня в больницу, я сидела в приемной дежурного психиатра, и вдруг впервые за очень долгое время мне пришло в голову что-то испечь: пирог. Я мало что помню о самой больнице (мозг умеет забывать то, что вспоминать больно), но помню пирог и помню, как продумывала каждый ингредиент, шаг за шагом, и, когда дежурный психиатр спросил у меня почему, все мои мысли были только о корочке и как потушить порей в ирландском сливочном масле до прозрачности и растереть масло с мукой и добавить молока. В итоге я ответила, что не знаю — что часто бывает единственно возможным объяснением самоубийства.

Она дала мне большую дозу валиума, сказала Большому Парню, что, наверное, меня следовало бы оставить и понаблюдать, но, по ее мнению, дома мне будет лучше и что она верит, что он сможет меня уберечь до того момента, как меня запишут на прием к психиатру, работающему с острыми случаями. Они разговаривали, но я не слушала: я была занята мыслями о пироге.

И о том, что печь меня учила бабушка, и о том, что мне снова хочется готовить. Это был вроде как маленький план: я с этим справлюсь, я что-то приготовлю, я это съем, и я буду жива. Буду жива и приготовлю что-то своими руками, и я с этим справлюсь. Это тоже пройдет — обязательно пройдет, — потому что в конце будет пирог. С хрустящей корочкой и мягкой сочной начинкой, и сверху будет мой инициал из теста, смазанный золотым яйцом, как всегда делала бабушка.

Большой Парень отвез меня домой, и в тот вечер мы приготовили пирог, о котором я думала. Я ему говорила: «Вот так и вот так», а он слушал и делал. Он мелко резал, а я втирала масло в муку и тушила порей в ирландском масле, и, по-моему, у нас обоих была небольшая победа: меня не сбил автобус номер 25, ехавший в сторону Оксфорд-серкус, и теперь мною занимаются врачи, так что, может, я перестану постоянно плакать. И может, и дальше стану готовить.

Я действительно стала готовить. И это изменило мою жизнь.

Эта подборка рецептов — история о том, как я снова научилась справляться, нечто вроде путеводителя обратно к любви к жизни, инструкции о том, как пережить грозы и найти свои правила и жить, жить по-настоящему.

Одна женщина сказала мне, что озлобившегося повара можно узнать по горечи его блюд, печального — по солености, из-за слез. Та женщина способна была силой мысли останавливать часы, но необязательно быть ведьмой, чтобы определить, когда что-то приготовлено с любовью и ради любви. Все рецепты в этой книге составлены и записаны с любовью. С подлинной любовью: той, что говорит «ты не одна» и «давай вместе утешимся»





этой громадной сковородой с паэлейей». Практичной, деловой, честной любовью, которая тем не менее находит время взять тебя за руку, и спросить, как дела, и выслушать ответ. Именно этого мне хотелось в той приемной.

В детстве я мало готовила: любила читать и почти все время проводила на балке в сарае, уткнувшись носом в «Таинственный сад» (The Secret Garden), «Пятеро детей и Оно» (Five Children and It) или «Дети железной дороги» (The Railway Children)*. Я не особо интересовалась готовкой, и моя мама — тоже. Мама блистает во многом: она юрист в большом городе, неправдоподобный мелкий фермер, пастух отпусков, домов, интернациональных кинофильмов, девчонок-подростков, овец и моего отца — но кулинар она никакой. Я не училась готовить с детства рядом с мамой. Да и вы, наверное, тоже. Сейчас мало кто так делает.

Так что я сама научилась.

Точнее, готовить меня научил Большой Парень, а еще точнее, он показал мне, что готовка — это то, чем мне хочется заниматься. Он научил меня получать удовольствие от готовки, наслаждаться готовкой, сделать готовку тем каркасом радости, на котором можно укрепить свой день. Завтрак, ради которого хочется встать с кровати. Полдник. Ланч. Чай. Обед как чудесная награда за хороший день, или утешение за неудачный, или просто возможность отметить то, что ты все еще здесь, пережил еще один день. Ужин. Полуночное пиршество.

Хочу сразу, с самого начала предупредить: я, наверное, повар — но я небрежный, самый что ни на есть примитивный повар. Из тех, кто сначала покупает, а потом гуглит и посыпает все пармезаном. У кого два старых кувшина без ручек и кто меряет время бокалами вина. Я, бывало, поджаривала буханку хлеба, вместо того чтобы ее испечь. Подавала приглашенным на обед гостям покупные донаты, залитые сладкой яичницей-болтуньей. Готовила суп из пастернака с таким невероятным, подавляющим количеством спиртного, что он обеспечивал вам моментальное похмелье. Пекла бисквиты, которые приходилось на сутки замачивать в содовом растворе, чтобы отодрать от формы, и пекла свиной пирог, который всю кухню

* «Таинственный сад» — роман англо-американской писательницы Фрэнсис Элизы Бёрнетт (1849–1924). Полностью был впервые опубликован в виде книги в 1911 году. «Пятеро детей и Оно», «Дети железной дороги» — произведения для детей английской писательницы и поэтессы Эдит Несбит (1858–1924). — Здесь и далее, если не указано иное, — *Прим. ред.*

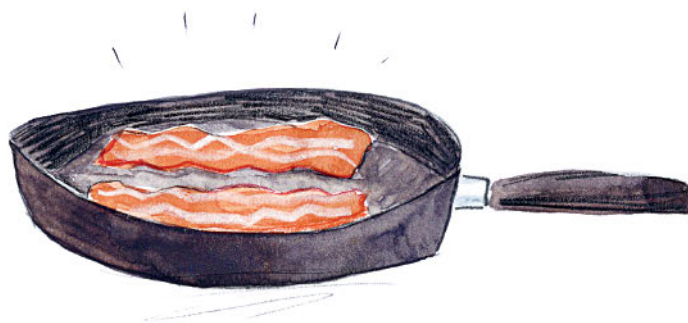


обмазывал пузырящимся расплавленным салом. Это последнее мероприятие пришлось на два часа ночи, и Большой Парень так меня за это и не простил.

Я и правда честно считаю, что готовка — она именно такая. Я сторонник неудачных блюд, экспериментальных блюд и пробных блюд. И считаю, что такая готовка полезна, и еще я считаю, что если уж смогла готовить я, то и вы сможете. Если я смогла готовить, то и кто угодно сможет.

В немецком есть слово *kummerspeck* (куммершпек), которое буквально переводится как «горестный бекон», а в переносном смысле — «заедание неприятностей». Эта книга как раз для заедания неприятностей, а неприятности, как и бекон, бывают всех видов и размеров. Не бывает настолько мелких неприятностей, чтобы они не заслуживали бекона — или чего-нибудь не менее вкусного. Это книга, которую мне хотелось бы почитать, когда мне грустно, — но она подходит и для радостных дней, чтобы читать ее на подстилке под навесом, слушая дождь, читать, свернувшись у нагревателя с кошкой, которая лапкой бьет по страницам, читать в ванне или в автобусе... но по большей части на кухне. Надеюсь, что она будет у вас в крошках и соусе, вы будете оставлять на полях заметки и что-то выписывать из нее и зальете ее вареньем, так что эти страницы намертво склеятся.

Те блюда, которые вы здесь найдете, можно готовить чуть выпивши. Такие блюда получаются даже лучше, если у вас будет открыта бутылка вина и отломлен кусок хлеба, чтобы обмакивать в соус. Такие блюда не обидятся, если вы ненадолго про них забудете или не слишком точно что-то взвесите и отмерите. Такие блюда ждут вас, когда вы возвращаетесь домой с замерзшим на прогулке носом. Такие блюда помогают находить во всем хорошее. Такие блюда спасли мне жизнь.







На кухне

Если вы уже покупали книгу рецептов, то видели длинный список предметов и продуктов, которые нужны настоящему кулинару для того, чтобы приступить к готовке. Если при этом у вас мало денег или кухня тесновата, готовка начинает казаться пугающей, сложной и явно вам недоступной. Это глупости. Готовка вам доступна. Как и мне: я начала готовить в студенческие годы и продолжала готовить как писатель-фрилансер — в малюсенькой квартирке.

Не могу сказать, как необходимо оборудовать именно вашу кухню, чтобы в ней готовить: могу рассказать, что есть у меня. Я начинала с полного нуля на студенческой стипендии — и если честно, то писательские гонорары ненамного больше. И простора у меня нет. В этом списке — все, чем я пользуюсь, и все это можно либо дешево купить, либо на это стоит копить.

Можно приготовить вкуснейшее блюдо — множество вкуснейших блюд — только с тем, что перечислено ниже. Для большинства рецептов из этой книги вам больше ничего не понадобится.



В шкафчике, в ящичке

Вот что я купила первым делом и без чего никак не могу обходиться.

- **Большой нож** типа мясницкого. Мой — китайского производства. Я им нарезаю, рублю, отделяю и раскладываю готовое блюдо: если нож достаточно большой, а рука у вас твердая, то им можно раскладывать такие блюда, как лазанью или пирог.



- **Маленький нож.** Обычный острый короткий кухонный нож. Он для очистки кожуры, нарезания фруктов, удаления сердцевинки, снятия шкурки и тонких операций — например вырезания ваших инициалов из теста или разламывания карамели. И открывания упаковок, которые не желают открываться.
- **Разделочная доска.** Если вы готовите мясо или рыбу, не покупайте деревянную, хоть они и красивые. Купите пластиковую, предпочтительно двустороннюю, и несмываемым фломастером поставьте «С» (сырое мясо или рыба) на одной стороне и «П» (приготовленное мясо или рыба и овощи) на другой. В идеале нужны три доски: одна для сырого мяса или рыбы, одна — для готовых и третья — для фруктов и овощей.
- **Вок.** Мой вок с антипригарным покрытием — самая полезная посуда на моей кухне, потому что он такой многогранный: наполовину сковорода, наполовину кастрюля. В нем можно припустить овощи, поджарить чеснок или приготовить соус болоньезе. А если нужно, в нем можно даже отварить пасту, сварить (маленькую) курицу или приготовить карамель. Если у вас есть деньги только на одну сковороду, купите вок. С хорошо пригнанной крышкой.

- **Сковорода**, с крышкой. Или же такая, к которой подойдет крышка от вока. У меня она в основном для риса (1:2 рис к бульону, плотно закрыть, маленький огонь, 14 минут). Но, конечно, на ней можно жарить яичницу и другие вещи (яичница, поджаренная под крышкой, — самая лучшая, см. с. 59).



- **Фольга**. Если не смогли купить вок с крышкой, вам нужна фольга. Если собираетесь использовать остатки, вам нужна фольга. Фольга лучше пленки, потому что ее можно класть в духовку: форма для запекания, накрытая фольгой, заменит кокотницу, а вот пленка при 180 °С становится противной (конечно, я так сделала — стоило ли спрашивать?).
- **Цифровой термометр**. *Пожалуйста*, купите цифровой термометр для мяса. Не устаю повторять, насколько я люблю мой. Он решил все мои главные тревоги насчет приготовления мяса. Не надо смотреть, прозрачный ли сок и разогрета ли духовка именно до тех 180 °С, которые были у создателя рецепта: просто гуглите, до какой температуры должно прийти мясо, а потом суйте в него термометр, и если оно в порядке, то оно в порядке и беспокоиться не надо. (Только не суйте свой термометр в мойку: я делала так трижды, и получается дорогогато. Просто отмойте острую часть сразу после использования.)
- **Металлическая форма для запекания**. Если вам попадет удачная форма, она станет вашим лучшим другом навсегда. Если бы у меня загорелась квартира, я вынесла бы свою любимую форму: старую, почерневшую, побитую — и абсолютно идеальную для брауни, блонди, крамбла, пирога, запеканки, запеченной курицы, любого запекания, любой выпечки. Моя форма настолько древняя, что там все измерения прописаны в дюймах (длина 12 дюймов, ширина 8 дюймов, глубина 2 дюйма), и когда в этой книге я говорю «форма», почти всегда имею в виду именно этот размер (примерно 30 см на 20 см и 5 см глубиной).

- **Действительно большая ложка.** Предпочтительно силиконовая или из похожего материала, чтобы ею можно было и мешать, и счищать что-то с вока или формы для запекания, а не только черпать. Имея по-настоящему большую ложку и мясницкий нож, можно не думать о специальных приборах для подачи.
- **Цифровые весы.** Если вы не очень уверены в себе, цифровые весы бесценны. Имея цифровые весы, вы можете следовать любому рецепту, и в целом все получится нормально. Даже если вы уверены в себе, весы понадобятся для выпечки. (Прикидывать при выпечке опасно. Я знакома только с одной женщиной, у которой это получается, но подозреваю, что она — ведьма.)
- **Большая миска.** Для смешивания продуктов, подачи блюд и хранения продуктов. Формально говоря, все это можно делать в воке, но даже в самом минималистском кухонном мире это, пожалуй, уже чересчур.
- **Марля.** Вы уж не сердитесь на меня. Знаю, что это покажется странным, но упаковка марлевых салфеток — из тех, которые используют как подгузники или которыми вытирают малыша после еды, — бывает очень-очень кстати. Ими можно вытирать посуду. Ими можно мыть посуду. В них можно завернуть продукты, если у вас закончилась фольга, их в случае катастрофы можно использовать вместо салфеток. Через них можно процедить бульон, через них можно слить сварившиеся овощи или мелкую пасту, а еще они пригодятся для реально крупных, безумных, амбициозных предприятий вроде сыроварения (на самом деле не так уж это и сложно, как может показаться). Можно накрыть марлей поднимающееся тесто, можно превратить ее в пароварку, и ею можно даже подтереть младенца, если уж на то пошло. Марлю можно использовать очень во многих ситуациях, и я призываю вас купить просто огромную ее упаковку.



Если вы только начинаете готовить или раньше мало готовили, больше ничего вам не понадобится. Только это — и обычные столовые приборы: ножи, вилки, ложки, чайные ложки, пара бокалов, пара кружек, пара пиал и пара тарелок. Отмерять можно чайной или столовой ложкой, толочь — большой ложкой, нарезать и намазывать — столовыми ножами, взбивать — вилкой. А пиалы и кружки могут служить и как дополнительные емкости для хранения.

Ничего больше не покупайте, пока не поймете, нравится ли вам готовить и хочется ли заниматься этим чаще, и, что еще важнее, пока не поймете, как именно вы готовите.

Вы не поймете, что вам нужно иметь на кухне, до тех пор, пока какое-то время не будете там готовить: например, я очень полагаюсь на ступку с пестиком, потому что часто толчу приправы. Вашей подруге может пригодиться скалка, потому что она часто печет и делает домашнюю пасту, а вот вы имеете право радостно полениться и покупать тесто и пасту в магазине.

*Пока не поймете, что вы за повар,
не бегите покупать массу всякой всячины.*

Однако подозреваю, что, если вы увидите, что вам нравится готовить и вы часто это делаете, вам понадобится (или захочется иметь) что-то из того, что я сейчас перечислю: это сильно облегчит вам жизнь.

- **Ступка с пестиком.** Это значит, что вам можно покупать немолотые специи, которые и дешевле, и ароматнее — и это так медитативно: сидишь и толчешь. Плюс при измельчении немолотых специй на кухне воцаряются чудесные ароматы.

