

ПЕЧЕНЬКИ «МУХОМОРЧИКИ»

Как не представляла свою книгу без фирменного рагу, так и не представляла ее без печенек в виде грибочков!

Мухоморная любовь и помешательство на них начались у меня неожиданно и очень спонтанно. Как-то в марте, когда за окном все бушевали снег и мёрзлость, в попытках справиться со стрессом я начала вспоминать давно забытые хобби. Руки вновь стремились к рукоделию, которым я занималась с самого детства. У меня всегда с запасом было наборов для всевозможного творчества, да и мама подавала сама пример, когда вязала свитера и шапки вечерами после работы.

Так вот! Покопавшись в закромах старых тканей, я нашла там из подходящего и доступного для человека, который давным-давно забросил шить, белую и красную ткань. На следующий день был готов мой первый мухомор. Этот процесс был настолько медитативным для меня, что каждый вечер я стала ждать с нетерпением, чтобы вернуться к шитью. И всё... Меня было не остановить, мухоморы стали моей отдушиной и большой любовью, которую я начала искать не только в собственном рукоделии, но и вообще вокруг!

Фотографировала их в лесу, рисовала иллюстрации, купила открытки и книги про грибы, чуть не заказала мухоморную чашку (но все ещё впереди).

Конечно же, в какой-то момент дело дошло и до готовки. А так как я больше всего люблю снимать десерты, то приготовление печенек оставалось лишь вопросом времени.

И вот лесные красавчики с красными шляпками уже украшают мою книгу и с нетерпением готовятся украшать ваши столы, чаепития и встречи с друзьями!



СОГРЕВАЮЩЕЕ РАГУ

Этим рецептом я поистине горжусь и именно его считаю своим фирменным. Такое рагу я готовлю иногда по несколько раз в месяц и стараюсь готовить порцию побольше, потому что улетает оно очень быстро! Вжух — и кастрюли как не бывало.

Начиналась эта история как попытка сэкономить. Однажды, не рассчитав финансы после новогодних праздников, мы с мужем вынуждены были дотянуть до оплаты заказов, которые, как назло, задерживались. Взяв в магазине самое доступное — курицу, лук, морковь и картошку, я вернулась на кухню творить своё первое рагу!

Получилось наваристо, вкусно и даже захотелось повторить. Но сделать поинтереснее! Так рецепт стал обрывать новыми ингредиентами, приправами и вкусами. И вот однажды захотелось добавить восточных ноток, благодаря специям, и в ход пошла зира, корица, бадьян. Последней в этом ансамбле появилась лапша и завершила симфонию.

Да и фото рецепта особенное: в путешествии в Закан мы готовили его на свежем воздухе под шум горной реки с видом на горный хребет с полным отсутствием связи вокруг на долгие километры! Так что да, можно приготовить не только дома, но и в казане.

Короче, это вкусно и заценит вся семья! Осенью согреться самое то!



САЛАТ ЯБЛОКО-РУККОЛА

Если вы так же, как и я, любите пряные сочетания, то этот салат обязательно придётся вам по душе!

Не менее интересен этот салат будет и тем, кто любит открывать новые вкусовые сочетания. Потому что тут есть всё: кислинка яблок, горчинка рукколы, сладость меда в заправке. Надеюсь, от описания у вас уже потекли слюнки, так что давайте скорее готовить.



ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ



В домашних условиях!

Наслаждаться кофе — прекрасно, но что, если сделать его по-настоящему осенним? Оказывается, это совсем не сложно, нужно просто сделать тыквенную основу, и я сейчас расскажу, как!



ЧИЗКЕЙК НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



Обожаю чизкейк, но как же муторно бывает готовить классический... Особенно летом возиться долго с душистой духовкой совсем нет никакого желания.

Поэтому делюсь с вами экспресс-вариантом этого десерта на слоёном тесте, которое ускоряет приготовление в несколько раз. А по вкусу получается не менее интересно, да и появляется простор для творчества!



ТРУБОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ



Те самые, как из детства. Да-да! Вкус этого лакомства, несомненно, перенесёт вас в тёплые и уютные воспоминания ранних лет, обволакивая заботой.

Да и в целом, как можно устоять перед сочетанием нежного крема и хруста слоеного теста?

Слишком вкусно и слишком просто, чтобы не сделать! Самое сложное в этом рецепте: не съесть все сразу!

Не буду томить, сразу к делу! То есть к готовке.



СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	2	ЗИМА	85
ОСЕНЬ	5	КОЗИНАКИ С ШОКОЛАДОМ	86
ПЕЧЕНЬКИ «МУХОМОРЧИКИ»	6	КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	88
ДЕСЕРТ «ЛЕС В СТАКАНЕ».	8	ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ.	90
ПИРОГ «ЯБЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ»	10	ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА	92
СОГРЕВАЮЩЕЕ РАГУ	12	ДОМАШНЯЯ НУТЕЛЛА	94
СЪЕДОБНЫЙ МОХ	14	МАНДАРИНОВЫЙ ЧАЙ	96
ОБЛЕПИХОВЫЙ ТАРТ	16	КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ	98
САЛАТ ЯБЛОКО-РУККОЛА	18	ТОМАТНЫЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ	100
КРЕКЕРЫ С РОЗМАРИНОМ	20	КЛЮКВЕННЫЙ ЧАЙ С АПЕЛЬСИНОМ И РОЗМАРИНОМ.	102
ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ.	22	СЫРНЫЕ ШАРИКИ	104
ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	24	АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГРОГ (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ)	106
МЕДОВЫЙ КЕКС	26	ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	108
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП В ХЛЕБЕ.	28	ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ БОУЛ	110
ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ	30	ДОМАШНИЕ КОКОСОВЫЕ КОНФЕТЫ	112
ГРУШИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ	32	ДОМАШНЕЕ КАКАО И ДОБАВКИ К НЕМУ	114
БАТОНЧИКИ ИЗ КУРАГИ	34	ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ	116
ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ	36	ЧАЙ ЛАТТЕ «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН»	118
ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ	38	КУРКУМА ЛАТТЕ	120
ЯБЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ	40	БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ).	121
ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ	42	ВЕСНА	123
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ	44	МОРКОВНЫЙ СУП-ПЮРЕ С ИМБИРЕМ	124
ЛЕТО	47	ЧАЙ С ИЗЮМОМ.	126
МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАЗИЛИКОМ	48	РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ.	128
СМОРОДИНА В ШОКОЛАДЕ	50	ДЕСЕРТ В СТИЛЕ ТВИКС	130
КРАМБЛ С КРЫЖОВНИКОМ	52	ЛАТТЕ ХАЛВА	132
ЧИЗКЕЙК НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ	54	ДЕСЕРТ ЦВЕТОЧНЫЙ ГОРШОЧЕК	134
КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ	56	АЙС МОККАЧИНО.	136
ФИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ	58	ОВСЯНКА В БАНОЧКЕ.	138
ФИНИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.	60	ВАНИЛЬНО-БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ	140
БАМБЛ КОФЕ	62	КОКОСОВЫЙ ТАРТ.	142
МАНГО-ЧИА ПУДИНГ	64	МАСАЛА ЧАЙ.	144
СЛИВОВЫЙ ПИРОГ — САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ РЕЦЕПТ NEW YORK TIME	66	ЯГОДНЫЙ МУСС	146
ЛИМОНАД МАНГО-ДЫНЯ	68	ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС	148
КЛУБНИЧНЫЙ ЛАТТЕ-ГИБИСКУС	70	ЗЕЛЁНЫЙ СМУЗИ ДЛЯ СЯЮЩЕЙ КОЖИ	150
ПЕРСИКОВЫЙ АЙС ТИ	72	КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ	152
СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ	73	ДАЛГОНА-КОФЕ	153
МОХИТО КРЫЖОВНИК	74	ЛИМОННЫЙ ТАРТ	154
ГАЛЕТА СО СМОРОДИНОЙ	76	ТРУБОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ	156
ЧИЗКЕЙК В БАНОЧКЕ	78	СОДЕРЖАНИЕ.	158
ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ В БАНОЧКЕ.	80		
ЯГОДНЫЙ ТАРТ	82		