





Светлый день календаря

Готовить я любил всегда, в первую очередь для друзей и близких. За два десятка лет жизни в Москве в каждой очередной съемной квартире сначала делал кухню – без нее нет дома.

Мама, кубанская казачка, всегда хорошо готовила. Без изысков высокой кухни, конечно, но как же вкусно! Что жареную картошку с маслятами, которые мы собирали в лесу, что торты на семейные праздники! А уж приезды к родне в Новочеркасск – эти широкие застолья под тенистыми виноградными навесами, эти невероятные борщи и прочее изобилие из того, что прямо с грядки... Мама тоже умеет и любит наварить борща в огромной кастрюле, виртуозные супы сделать – порой из ничего!

Или бабушкины шаньги да пирожки из русской печи в отчем доме отца – ну какая без них рыбалка с дедом на рассвете? Или завтрак зимним морозным утром, когда бабушка еще ловко орудует у печи захватом и противнями, а мы уже вкушаем горячие шаньги с картошечкой да с холодным молоком! И конечно, пельмени. Бабушка лепила их с невероятной скоростью. Так теперь только отец может.

В те времена домашняя кухня в моей семье была праздничным островком в океане унылого общепита. Но это я только сейчас понял.

Мне повезло – когда нам открылся мир, а с ним и великое кулинарное разнообра-

зие, моя работа позволила увидеть и попробовать многое. Одновременно появилось и личное понимание истинной ценности и места отечественной кухни. Работа фотографа и журналиста позволила немало покататься по России и по миру, и везде меня интересовала еда и все, что связано с этой неисчерпаемой темой.

Я не представлял, что через несколько лет, к своим пятидесяти годам, переберусь в деревеньку под Суздалем, где в старом доме с русской печкой начну печь хлеб и открою маленький семейный бизнес – пекарский буфет «Гнездо пекаря» с кулинарной «Еда-Студией». Уже бегают встречать и провожать гостей двухлетняя дочка Варвара, выросшая в нашем «гнездышке», и мы, кажется, стали частью прекрасного Суздаля.

Часть блюд из этой книги есть в постоянном меню нашего «Гнезда». Мы знаем, насколько популярны они среди гостей, поэтому с уверенностью готовы поделиться рецептами с вами. Они отлично подходят для праздничного пасхального стола.

Суздаль – это город-праздник! А русское застолье – основа светлого праздника Пасхи после сорокадневного поста. Изобилие молочных, мясных и рыбных блюд не скупясь выставляли на праздничные столы, чтобы достойно отметить главный христианский праздник.





И хотя справедливо подмечено, что пост не брюхе, а в духе, правильному пасхальному столу наши предки всегда определяли особое место в праздновании. Он должен был оставаться накрытым весь день, а гости были обязаны отведать угощения. Праздничный стол в состоятельных домах на Пасху порой изобилует сорока различными блюдами – по числу дней Великого поста. Конечно, сегодня немногие хозяйки будут готовы на подобный кулинарный «подвиг», но накрыть достойный праздничный стол с обязательными куличом, пасхой и яйцами под силу каждому. Уверен, эта книга вам поможет.

Если мы уже готовимся к пасхальному застолью, значит, вокруг царит весна. Свежий ветер перемен, солнечный коктейль, сводящие с ума маленькие букетики первоцветов – все это вместе дает предвкушение долгого счастья! Добавим в творожную пасху щепотку летнего тепла – ягодный микс наполнит блюдо оттенками свежего вкуса. Кстати, в украшении пасхи можно использовать съедобные цветы, например анютины глазки, цветки базилика, акации, лепестки чайной розы.

Украшение пасхи – отдельная красивая история. Подойдут несоленые орехи, например миндаль (залейте его крутым кипятком, оставьте на 10 минут и руками очистите ядрышки от кожицы) и кедровые орешки, мягкие сочные консервированные фрукты (персики, ананасы, слива),

очищенные от пленок дольки апельсина, курага и изюм (предварительно как следует промойте их и обсушите на бумажном полотенце), свежая малина, голубика, клубника, кондитерская разноцветная посыпка, кокосовая стружка, шоколадные сердечки и цветочки, взбитые сливки... В общем, под любое настроение, модно и можно все! Единственное строгое правило: все ингредиенты – и внутри пасхи, и снаружи – должны быть только отборными, самого высокого качества.

Декорировать стол к праздничному завтраку – одно удовольствие! Когда еще «выгулять» очаровательных деревянных и фарфоровых зайчиков и курочек, поставить нежный букет из распутившихся веток вербы и выложить изящно раскрашенные яйца в горшочек со специально выращенной свежей травкой? В центре всего этого великолепия – кулич и пасха. Оригинальная форма пасхи – усеченная пирамида, символизирующая Гроб Господень. Поэтому наверху выкладывают буквы «ХВ», означающие приветствие «Христос Воскресе!». Традиционно пасху готовили в специальной разборной деревянной форме – пасочнице. Если она не досталась вам в наследство от бабушек, заведите силиконовую или бумажную форму. Творог выбирайте самый мелкозернистый, сметану – самую жирную, масло – самое свежее.

ХРИСТОС ВОСКРЕСЕ!

**С уважением,
Дмитрий Новокрещенов**



**ДОБРОЕ
УТРО**