





СОДЕРЖАНИЕ



СЛОВО АВТОРА10

Как сделать комфорт-фуд еще комфортнее? 12

Уют в доме 18

ВРЕМЯ ПОДКРЕПИТЬСЯ

Закуски и обеды

Тыквенный суп-пюре со сливками 24

Колдуны от бабушки 26

Судак «по-соседски» с цитрусовыми 28

Сэндвичи с красной рыбой. 32

Драники 34

Печеный картофель с пряными травами 36

Тыквенные оладьи 38

Несладкие блины с зеленью 42

Гречневая паста с морепродуктами 44

Теплый салат с кольраби и перепелиными яйцами 46

Несладкие вафли с ветчиной и сыром. 50

Гренки с яйцом и луковым соусом. 52

ТЕПЛО ВНУТРИ

Сытные пироги

Прованская галета с цукини,
чечевицей и индейкой 56

Быстрая пицца на сковороде с оливками,
сыром и помидорами 58

Киш с томатами и сыром с голубой плесенью 60

Слоеные пироги с мясом	64
Закрытый пирог с капустой и курицей	66
Домашние лепешки с сытной начинкой	72
Гречневые кексы с грибами и зеленью	74

А СЛАДКОЕ?

Уютные десерты

Слойки с мандаринами	78
Простые шведские булочки семла	80
Клюквенный кекс	84
Пряное имбирное печенье	86
Торт «Картошка»	90
Грушевый нежный пирог	92
Чизкейк с «Орео» без выпечки	94
Простой тарт с апельсинами	100
Нежный банановый кекс	102
Сливовый крамбл	104
Тирамису «Черный лес» с вишней	106
Рогалики с повидлом от бабушки	108
Бисквитный рулет с шоколадом	110
Кукурузные оладьи	116
Коржики арахисовые	118
Шоколадный бандт кекс с орехами	120
Маковые блины с апельсиновым курдом	122
Домашние трюфели	124

НЕ МЕРЗНИ!

Согревающие напитки

Горячее какао с корицей и сгущенкой	130
Облепиховый чай с медом	132
Безалкогольный глинтвейн	136
Кофе апельсиновый раф	138



СЛОВО АВТОРА

Если вы держите эту книгу в руках, значит, вы так же, как и я, любите душевные зимние вечера, когда можно укутаться в теплый плед и насладиться вкусной выпечкой с согревающим ароматным напитком под мурчание любимой кошки...

Люблю, когда за окном тихо падает снег или стоит трескучий мороз, а в доме пахнет выпечкой с нотами корицы или мускатного ореха, вся семья собирается дома за большим деревянным обеденным столом. Именно за тем, о котором всегда мечталось – из грубых досок и без скатерти, а в центре стола – множество старинных латунных подсвечников с зажженными свечами! И в вазах не цветы, а сухоцветы и еловые ветви.

Я очень хотела сделать серию кулинарных книг по временам года. И вот она, моя вторая книга, и она посвящена холодам за окном и теплу в доме! В ней вы найдете мои самые любимые рецепты, проверенные и полюбившиеся моим мужчинам, сыну и мужу, – главным дегустаторам моей кулинарии.


Очень горжусь тем, что собрала в этой книге даже рецепты моей мамы и бабушек, семейные блюда из детства, такие вкусные и такие родные.

В книгу включено множество несладких блюд, а также десерты, пироги, оладьи, блины, кексы, печенье, булочки, согревающие напитки и многое другое. Большинство рецептов можно отнести к комфорт-фуд, когда на приготовление уходит немного времени, но при этом получается отличный вкусный, сытный и красивый результат!

Помимо домашних рецептов, вы найдете в моей книге советы и рекомендации о том, как сделать блюда еще вкуснее и ароматнее, как создать зимний уют в доме, какой текстиль и посуду подобрать для кухни и столовой и для дома в целом.

И пусть всем нам будет вкусно, тепло и уютно, несмотря на погоду за окном!





КАК СДЕЛАТЬ КОМФОРТ-ФУД ЕЩЕ КОМФОРТНЕЕ?

Чтобы еда и напитки были еще вкуснее и ароматнее, добавляйте в нее свои любимые специи и пряности.

Просто великолепный получается чай, заваренный на травах. Это может быть тимьян, ромашка, иван-чай, душица, шиповник, зверобой, мята, Melissa, листья смородины, малины или земляники. Чай из этих растений невероятно ароматный, вкусный и полезный, а если добавить мед, коричневый тростниковый или кокосовый сахар, то получится настоящее блаженство! А главное, все эти травы и листья можно запросто заготовить на зиму самому. Сушить их нужно на свежем воздухе в тени, а хранить – в бумажных пакетах или подвесив в прохладном и сухом помещении.

Любители чая также будут в восторге от чая масала. Это черный чай с добавлением специй (базилика, бадьяна, шафрана, гвоздики, корицы и других), молока и подсластителей.

Невероятно вкусный кофе получается с добавлением корки и цедры цитрусовых (на странице 138 вы найдете рецепт апельсинового рафа), сушеных фруктов, а также корицы, мускатного ореха, кардамона, имбиря, черного перца, гвоздики, бадьяна, ванили, кокосовой стружки. Все это придает кофе изысканный и неповторимый вкус! А еще эти пряности можно добавлять в какао (в книге есть рецепт вкуснейшего какао с корицей и сгущённым молоком – отправляйтесь на страницу 130). Такой напиток не только бодрит, но и согревает.

А из ягод и фруктов, в том числе замороженных, можно готовить не только компоты. Например, из облепихи получается невероятно вкусный чай (рецепт на странице 132). А из клюквы можно приготовить вкуснейший безалкогольный глинтвейн, который нисколько не уступает классическому (страница 136). Все эти напитки тоже готовятся с добавлением пряностей.

Отдельное внимание нужно уделить еде: как сладким, так и несладким блюдам. Не бойтесь, так же, как и в напитки, добавлять ваши любимые пряности и специи, не бойтесь экспериментировать. Часто совсем, казалось бы, неуместная специя дает невероятный результат! Добавьте

в шоколадный кекс мускатный орех, запеките картофель или мясо с тимьяном и чесноком, подайте блины с цитрусовым курдом, сделайте слойки с мандаринами и розмарином, а томаты подайте с сыром с плесенью!

Это стоит попробовать, это так вкусно и согревающе!

Несколько слов о том, с чем сочетаются продукты

- ✓ Рыба и морепродукты отлично сочетаются с розмарином, базиликом, имбирем, паприкой, сушеным чесноком.
- ✓ Красное мясо – с кумином, кардамоном, перцем, чесноком, кориандром, гвоздикой, базиликом, мускатным орехом, орегано, тимьяном.
- ✓ Белое мясо птицы – с кардамоном, чесноком, розмарином, красным перцем, корицей, базиликом, орегано, паприкой.

Овощи и фрукты тоже запрают новыми оттенками с пряностями и специями

- ✓ Многие виды капусты сочетаются с мускатным орехом.
- ✓ Тыква – с гвоздикой, имбирем, мускатным орехом, кардамоном.
- ✓ Картофель прекрасен с чесноком, орегано, паприкой, тимьяном, розмарином, лавровым листом.
- ✓ Томаты отлично себя чувствуют с базиликом, лавровым листом, чесноком, тимьяном, орегано, гвоздикой.
- ✓ Яблоки сочетаются с корицей, гвоздикой, имбирем, мускатным орехом.
- ✓ Груша – с мускатным орехом, корицей.
- ✓ Цитрусовые – с кардамоном, гвоздикой.

Предлагаю вам несколько советов, как сделать атмосферу в доме еще приятнее

- 1** Независимо от времени года **подавайте еду в красивой посуде, сервируйте стол**. В холодное время года особенно тепло смотрится посуда темных оттенков: коричневая, серая, черная, а также винтажная с узорами. Я очень люблю бело-синюю и бело-коричневую, а зимой достаю еще и красную посуду – это сразу уносит меня в предновогоднее настроение.
- 2** Старайтесь **подходить к покупке посуды обдуманно**. Не скупайте все подряд и разного стиля просто из-за того, что все такое красивое (только если вы не фудфотограф!). Покупайте посуду небольшими комплектами в зависимости от количества человек в семье. Лучше всего приобретать посуду и столовые приборы в одном стиле, а если и сочетать разные, то очень аккуратно. Стильно и уютно смотрится сервировка стола, где рядом с современной керамической посудой ручной работы лежат винтажные столовые приборы.
- 3** А еще советую **приобрести деревянную посуду**: тарелки, миски, лопатки, ложки, тортовницы, подставки, а также подносы. Изделия из этого натурального материала невероятно теплые и уютные. В холодное время года особенно приятно ужинать из такой посуды и подавать завтрак в постель на деревянном подносе. Экостиль сейчас просто на пике!
- 4** **Не пренебрегайте подсвечниками и вазами с цветами** на обеденном столе. Замечательно смотрятся латунные, оловянные подсвечники и просто металлические, например, черного и белого цвета. В холодное время года очень актуально украшать стол вазами с сухоцветами и различными ветками – пихтовыми, сосновыми и не только. Мне очень нравится в зимних букетах сочетание еловых веток с нежными живыми цветами.
- 5** **Столовый текстиль**. Это отдельная тема и очень важная. Отдавайте предпочтение текстилю только из натуральных тканей! Они всегда смотрятся благородно и уютно и подходят к любому стилю. Первое место я бы отдала льняному текстилю: сейчас большой выбор, как готовых изделий, так и льняной ткани. Также невероятно смотрится текстиль из крапивы и конопли, но пока такие ткани можно найти с трудом. Еще один отличный вариант – хлопок. Засервировать стол можно даже мешковиной! Это невероятно уютно, позимнему. Столовые дорожки, скатерти, салфетки, полотенца, фартуки для кухни, сидушки и накидки для стульев – все это создает атмосферу на кухне и в столовой, да и вообще в доме!