

*Посвящаю эту книгу моим
родным, друзьям, коллегам, –
всей моей большой семье.*





Таяне Бренова

**ЖАР МОЕЙ
КУХНИ**

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2019




Мои дорогие!

Ну что, пришло время написать мою третью книгу. Для меня это большая радость, и я очень надеюсь, что смогу окунуть вас в мой мир, где есть место теплу и улыбке — такой настоящей и искренней. Конечно, иногда бывают и слезы, и усталость, но каждый день происходят интересные события, ну и, конечно, всегда предостаточно вкусной и яркой еды.

Книга, которой я с вами делюсь, является для меня лично в какой-то степени книгой откровений. Моей искренней любви и благодарности к ЖИЗНИ, со всеми ее проявлениями, задачами, радостью и переживаниями, страстью и страхами, взлетами и падениями, верой и надеждой, откровенностью и готовностью всем этим делиться с вами, мои дорогие и самые настоящие.





УСЛОВНО Я РАЗДЕЛИЛА МОИ
РЕЦЕПТЫ НА 3 РАЗДЕЛА.
У МЕНЯ БУДУТ БЛЮДА:

1. ДЛЯ СЕМЬИ, СЧАСТЬЯ И ЗАСТОЛЬЯ

Блюда из детства, те, которые я готовлю для своих дочек; блюда, которые мои бабушки готовили для меня. Блюда для счастья (праздники, друзья, застолья). Блюда, после которых мужчины делали мне предложения. Что может быть совершеннее этих моментов?

2. ДЛЯ УЮТА, ДЛЯ ЛЮБВИ, ДЛЯ ДВОИХ

Для уюта – а разве вы не знали, что есть такие блюда? Для двоих, блюда, которые чудесным образом вдохновляют, а если вдруг, не дай бог, портятся отношения – все исправляют.

3. ДЛЯ ГАРМОНИИ, ПОИСКА И ДУШЕВНОГО КОМФОРТА

Я поделюсь опытом путешествий и новых эмоций, которые вдохновили меня на поиски новых рецептов.

Пробуйте готовить мои блюда. Возможно, они заиграют у вас другими красками и ощущениями и точно принесут вам радость и станут вашими любимыми.



Для семьи, счастья и застолья

Содержание

- 11 ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ
- 11 БАКЛАЖАННАЯ ИКРА
- 12 МУТАБАЛ (ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТХИНОЙ)
- 12 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ
- 14 КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ
- 16 ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ
- 18 ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 19 КАРЛОВАРСКИЕ КНЕДЛИКИ
- 20 ПЕЧЕНОЕ МЯСО В СЛИВОЧНО-ОВОЩНОМ СОУСЕ
- 23 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ
- 23 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ
- 24 ХОХОП — ЧАХОХБИЛИ С ГРАНАТОМ
- 27 ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ
- 29 КОРНИШОНЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
- 31 УТИНЫЙ ОКОРОЧОК С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ
КНЕДЛИКАМИ
- 33 КУЛАЙДА (КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП) С ЯЙЦОМ-ПАШОТ
- 35 СУП-ГУЛЯШ В ХЛЕБЕ
- 36 КАПУСТНЫЙ СУП С КОЛБАСОЙ
- 39 ТОРТ «НАПОЛЕОН»
- 40 ТРЮФЕЛЬ
- 40 ЭКЛЕР
- 43 ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ
- 43 ХАЛВА
- 45 ПАХЛАВА СОЧИНСКАЯ

Я родилась в чудном городе Ереване. У нас был дом на улице Чаренца с большим фруктовым и цветочным садом. Яблоки, груши, инжир, тута, абрикосы, сливы, орех, ягоды, ну и виноград, лоза которого создавала уют и потолок по всему периметру внутреннего сада. А какие росли дикие розы, их мой дедушка особенно любил. В саду был огромный стол, посередине двора, который в прямом смысле этого слова всегда был готов к встрече гостей. А гостей у нас было бесчисленное количество и каждый день. Все женщины обслуживали и готовили. Стол был виден прямо с кухни.



Мое утро...

«Тяньне!» — помидоров
дзвядзех готов!
(жыцніца с помидорами).

Словіце рэцэпт мойей
бабушкі!



Яичница с помидорами

НА 2 ПОРЦИИ

ЯЙЦО — 4 ШТ.

ПОМИДОРЫ — 2 ШТ. (200 Г)

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ — 20 Г

ТОПЛЕННОЕ МАСЛО — 50 Г

ЛУК РЕПЧАТЫЙ — 1/2 ШТ. (30 Г)

ЗЕЛЕНЬ (КИНЗА И БАЗИЛИК) — 20 Г

На топленном масле обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем помидоры, заранее очищенные от кожуры.

Обжариваем до тех пор, пока не получится однородная масса, потом добавляем нарезанный болгарский перец и заливаем взбитыми с солью яйцами. В конце посыпаем свежей зеленью.

А сейчас рецепты блюд, которые готовились у нас во дворе летом на зиму.

Баклажанная икра

БАКЛАЖАНЫ — 5 КГ

ПЕРЕЦ — 3 КГ

ПОМИДОРЫ — 2 КГ

ЛУК — 1 КГ

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО — 1 Л

ПЕТРУШКА — 300 Г

СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ

Баклажаны нанизываем на шампуры и обжариваем на углях (без пламени). Можно запечь их в духовке на противне. Снимаем кожицу. Отдельно на углях жарим болгарский перец. Все проворачиваем через мясорубку, как и нарезанный репчатый лук.

Помидоры очищаем от кожицы и нарезаем крупными кубиками. В большую кастрюлю добавляем растительное масло и все полученные ингредиенты перемешиваем друг с другом. На медленном огне тушим до полной готовности. Соль и перец добавляем по вкусу.

Любителям острой икры рекомендую добавить острый перец чили, нарезанный маленькими дольками.

Баклажанная икра любит свежую петрушку, которую мы кладем в конце.



Мутабал

(Запеченные баклажаны с тхиной)

НА 5 ПОРЦИЙ

БАКЛАЖАНЫ — 3 ШТ. (450 Г)
ТХИНА — 50 Г — ПАСТА ИЗ МОЛОТЫХ
КУНЖУТНЫХ СЕМЯН
КИНЗА — 100 Г
СОЛЬ

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

ЗЕРНА ГРАНАТА — 50 Г

Запекаем баклажаны на костре (в домашних условиях можно и в духовке на противне), очищаем от кожуры и помещаем в миску.

Добавляем тхину и мелко нарезанную кинзу, взбиваем венчиком до однородной консистенции. Соль по вкусу.

Подаем на тарелке, посыпаем гранатовыми зернами и измельченной кинзой.

В том же дворе тужчины для нас зажигали огонь (я же говорила — целый ритуал), и на большом металлическом листе запекались овощи: баклажаны, перец, помидоры, цыцак (острый перец). Из них мы делали разные заготовки.

Запеченные овощи — хоровац

НА 4 ПОРЦИИ

БАКЛАЖАНЫ — 1 КГ
ПЕРЕЦ — 5 ШТ. (600 Г)
ПОМИДОРЫ — 3 ШТ. (500 Г)
ЗЕЛЕНЬ — 100 Г (КИНЗА, ПЕТРУШКА,
УКРОП)
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
(ПО ЖЕЛАНИЮ) — 100 Г
СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ

Запекаем овощи на углях, очищаем их от кожуры, мелко нарезаем. Перемешиваем, добавляем зелень, соль, перец.

Этот салат можно подавать как в холодном, так и в горячем виде. Если вам нравится в горячем виде, то добавьте мелко нарезанный репчатый лук, зелень и сливочное масло.

Также можно подавать запеченные овощи целиком.

