





Моим родителям, мужу и сыну



Содержание

От автора..... 9

Глава 1. Нежная весна

Крапивные щи	12
Тарт с рикоттой и яблоками	15
Пшениные оладьи	18
Чизкейк без выпечки с черешней	21
Блины на сыворотке.....	22
Домашняя рикотта с лимонной цедрой	25
Шоколадный пудинг.....	26
Оладушки-копеечки.....	29
Маково-лимонный кекс.....	30
Смузи из черной смородины.....	33
Норвежский яблочный пирог с миндальной корочкой.....	34
Запеканка творожная.....	37
Драники с пармезаном и луком.....	38
Вафли крем-брюле	41
Творожный кекс с черной смородиной	42
Суп из зеленого горошка с мятой	47
Меренговый рулет с красной смородиной	48

Глава 2. Жаркое лето

Крем-суп из лисичек	54
Гранола с лесной земляникой.....	57
Трайфл с лесными ягодами.....	58
Сырники.....	61
Домашний творог.....	62
Домашнее мороженое с черной смородиной и шоколадом.....	65
Шоколадный торт с черникой.....	66
Медовая панна-котта	71
Лимонный торт с красной смородиной.....	72
Миндальная галета с ревенем.....	77
Сладкое ризотто	78
Шоколадные вафли с грецким орехом.....	81
Кекс с красной смородиной и орехами.....	82
Лимонад из базилика и лимона	85
Лимонад из красной смородины и грейпфрута	86



Глава 3. Уютная осень

Суп из свежих белых грибов	90
Суп из пряной тыквы	93
Крем-суп из топинамбура	94
Грушевый крамбл с пряностями	97
Мини-тарты с лисичками	98
Пряный шоколадный пирог с грушами Эрл Грей	101
Оладьи из цукини	104
Сырные вафли	107
Ржаные крекеры с луком	108
Шарлотка на ржаной муке	111
Лимонный тарт с меренгой	112
Ризотто с перепелом и грибами	115
Тыквенный торт	116
Песочные ромбики	121
Грибы, маринованные по маминому рецепту	122

Глава 4. Снежная зима

Грибной суп	128
Оливье с говяжьим языком и каперсами	131
Курица, запеченная с апельсинами и вяленой клюквой	132
Пирог с апельсинами кара кара	135
Брауни с фундуком и клюквой	138
Крем-брюле	141
Картофельный рулет с грибами	142
Заливное по бабушкиному рецепту	145
Морковный торт с облепихой	148
Рийет из кролика	151
Желе из шампанского	152
Советы	154
Указатель	156



СОНАТА

SONATE

МОСК. Оп. 88.
СЕРИИ

От автора

Когда-то давно я была маленькой и не знала, как это — готовить. Что для этого нужны составляющие блюда, то есть ингредиенты, что они должны быть взяты в нужных пропорциях и особым образом соединены, и тогда в итоге получится что-то вкусное. Для меня это было своего рода магией, так как видела я только еду в готовом виде, а все предшествующее было неизведанным волшебством.

Шли годы, никто не требовал от меня кулинарных подвигов, и однажды я даже услышала от папы замечание: «Дочка, тебе уже шестнадцать, а ты даже кашу варить не умеешь!»

Наверное, примерно тогда я впервые задумалась о приготовлении чего-то съедобного. На удивление это оказалось не безумно сложно, и постепенно я овладела кулинарной магией.

В этой книге собраны мои любимые рецепты, ингредиенты для которых без проблем можно найти, процесс приготовления получится максимально приятным и интересным, а результат никого не оставит равнодушным!

Здесь найдется все: для вкуса и вдохновения, для праздничного стола или уютного ужина в кругу семьи, все, что можно приготовить самостоятельно, а может, с близкими и друзьями, ведь когда мы делимся любовью и вдохновением, приумножаем эти чувства!

Эти слова и фотографии о любви. О любви к себе, к близким, к разным вкусам и к жизни.

Э.



Глава 1

Нежная весна

Эта книга начинается с весны не просто так. Календарный новый год наступает в разгар зимних морозов, а новый год у природы начинается с первой весенней каплей, озорными трелями птиц, с пробивающейся сквозь талый снег травой и первыми цветами.

Весной хочется стряхнуть остатки зимней спячки, расправить крылья, убрать в шкаф зимнюю одежду и, повернувшись лицом к уже заметно припекающему солнцу, отправиться в новое путешествие.

С приходом светлых теплых дней начинает дышать и наш дом. Окна раскрываются навстречу первым лучам, в вазе появляются ветки с набухшими почками, а на плите готовятся яркие блюда для весенней трапезы.



Щи с крапивой — важнейшее воспоминание из моего детства.

По весне, когда подрастала молодая трава, бабушка надевала толстые тряпичные рукавицы, брала ножницы и мы с ней отправлялись нарезать пучок сочной крапивы. Бабушка обдавала крапиву кипятком и шинковала, а затем отправляла в кастрюлю, превращая обычные щи в настоящее лакомство!

Крапивные щи

4 л мясного бульона

400 г белокочанной капусты

3 большие картофелины

1 большая морковь

1 луковица

пучок свежей крапивы

соль по вкусу

оливковое масло для жарки

МЯСНОЙ БУЛЬОН:

4 л воды

800 г говядины на костях

7–10 горошин черного перца

7 горошин душистого перца

1 средняя луковица

1 средняя морковь

3 лавровых листа

1 Чтобы сварить бульон, очистите морковь и лук, оставьте целыми. Промойте мясо. Налейте в большую кастрюлю воду, положите в нее говядину, лук, морковь и все специи. Доведите до кипения и варите при слабом кипении 2,5 часа или дольше. Не солите бульон во время варки, соль лучше добавлять в конце приготовления супа.

2 Для супа нарежьте капусту и лук тонкой соломкой, морковь и картофель — брусочками.

3 В горячий бульон положите нашинкованную капусту и картофель, варите 10 минут.

4 Разогрейте сковороду на среднем огне, налейте оливковое масло и выложите лук. Жарьте до прозрачности, затем добавьте морковь и пассеруйте еще 5 минут.

5 Отправьте зажарку в кастрюлю, варите 10 минут при слабом кипении.

6 Крапиву обдайте кипятком, нарежьте соломкой.

7 Снимите суп с огня, добавьте в него крапиву и перемешайте. Отрегулируйте соль.

8 Подавайте со сметаной!



