

**Бабушке Прю,
которая рассказала мне
о важности крудите,
ледяного белого вина
и огненно-красных ногтей**

Дизайн книги и обложки Элизабет
Спиридакис-Олсон

Фотографии на обложке Майкла
Грейдона и Николь Хэрриотт



содержание

ЭТА КНИГА НЕ О РАЗВЛЕЧЕНИЯХ 10

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫ НАЧНЕТЕ 13

ШОПИНГ 13

ИНГРЕДИЕНТЫ 13

ОБОРУДОВАНИЕ 14

САМОЕ ГЛАВНОЕ В КЛАДОВОЙ 15

время перекусить

ДИПЫ, СПРЕДЫ И РАЗНОЕ НА КРЕКЕРАХ

Лабне с жареным зеленым луком и чили (почти ранч) 22

Свекольный дип с чесноком и грецкими орехами 25

Кунжутный дип с куркумой 26

Ловись, рыбка, мала и велика 29

Пряные маринованные анчоусы с картофельными чипсами 30

Превосходный спритц 33

Коктейль из креветок по любому поводу 36

Рыба моей мечты 38

Яйца и изысканная рыба на крекерах 40

Икра на тостах с маслом, лимоном и травами 41

Идеальная сырная тарелка 45

Пряная фета, маринованная с томатом 48

Хрустящий халуми с медом и фисташками 49

Ваши совершенно особые маринованные артишоки 52

Сливочный козий сыр с лимонным заатаром 53

ФРУКТЫ И ОВОЩИ

Не называйте их крудите 54

Белая фасоль, маринованная с уксусом 56

Изысканные цитрусовые оливки 59

Запеченные грибы с кислинкой 60

Мартини-бар «Сделай сам» 63

Острый перец с соусом юдзукосё 64

ХРУСТЯЩИЕ И СОЛЕННЫЕ ШТУЧКИ

Хлебные палочки с семечками и пармезаном 66

Фокачча с вечера на утро 70

Идеальный чесночный хлеб / Тосты с запеченным чесноком и анчоусами 73

Пряная и хрустящая кукуруза 74

Слегка липкие грецкие орехи с кунжутом и сумахом 76

Крутоны и салат-бар 77

салаты

листовые салаты

Цикорий с горчицей, пряной гуанчиале и хлебными крошками **82**

Цикорий с соленым лимоном, йогуртом и мятой **85**

Идеальный зеленый салат **86**

Лимонный кресс-салат с сырым и жареным фенхелем **87**

Кос-латук с чесночным лимоном и фисташками **88**

Салат айсберг с пекорино, маслинами и маринованным чили **91**

хрустящие салаты

Салат с солеными цитрусами, фенхелем, редисом и оливками **92**

Сельдерей и фенхель с грецкими орехами и сыром с голубой плесенью **95**

Огурцы с цитрусами, красным луком и жареным кунжутом **96**

Пряная красная капуста со сладким луком и лаймом **99**

Салат из сельдерея с кинзой и кунжутом **100**

что-то типа салатов

Яблоки с уксусом, пармезаном и белым чеддером **103**

Горошек с бурратой и маслинами **104**

Битые огурцы с жареной куркумой и чесноком **107**

Кабачок с базиликом, пармезаном и жареной гречкой **108**

Помидоры с заправкой из жареного фенхеля и анчоусов **112**

Жареная кукуруза с зеленым луком и физалисом **113**

Дыня с хрустящей ветчиной и рикоттой **114**

гарниры

овощи

Зеленая фасоль с горчицей и грецкими орехами с анчоусами **120**

Морковь на гриле с острым лаймовым соусом и сыром котиха **123**

Печеный редис с маслом «Зеленая богиня» **124**

Печеные артишоки в вине **128**

Зеленая фасоль, тушенная с хариссой, с травами **131**

Липкая печеная морковь с цитрусами и тахини **132**

Давленный мини-картофель с зеленым луком, сельдереем и кучей укропа **135**

Давленный батат с кленовым сиропом и сметаной **136**

Брокколи на пару: любовное письмо **139**

Пряный жареный лук-порей со свежим лимоном **140**

Недолго жаренная капуста со сливочным маслом, анчоусами и лимоном **143**

Моя любимая печеная картошка **146**

Печеный картофель с добавками **147**

Печеная тыква с йогуртом и пряными масляными фисташками **148**

Запеченная целиком пряная цветная капуста **150**

Сливочный graten из цветной капусты и лука **151**

Свекла с пахтой и грецкими орехами **155**

Запеченный баклажан с чесноком, лавне и мини-крутонами с чили **158**

Чесночная брокколи с листовой капустой, фундуком и кориандром **160**

Великолепная зелень со сливками **162**

Хрустящий уксусный картофель с сухим чили **163**

крупы и иже с ними

Фарро с жареным фенхелем, лимоном и базиликом **164**

Черная чечевица с хрустящим чесноком и лабне **167**

Хрустяще-жареные нут и лук с фетой и орегано **168**

Большая кастрюля с вареной фасолью **171**

Томатная фасоль с соленым лимоном и хлебными крошками **172**

Масляный рис с куркумой, дробленым миндалем и зеленью **173**

Лимонная белая фасоль с цикорием, анчоусами и пармезаном **175**

Мелкая паста с черным перцем и пекорино **176**

основные блюда

мясо и птица

Стейк мясника с сушеным чили и соленым арахисом **182**

Вечеринка с колбасками **184**

Пряные фрикадельки из свинины в томатном бульоне с печеным фенхелем **187**

Медленно запеченная курица с орегано и помидорами **189**

Я люблю вино **191**

Курица с финиками и карамелизованным лимоном **194**

Липкая курица с чили и остро-кислым ананасом **196**

Курица, тушенная в кокосовом соусе, с нутом и лаймом **199**

Пай в сковороде с курицей и грибами и зеленые овощи с эстрагоном **200**

Баранья нога, маринованная в йогурте, с пряным фенхелем и сумачом **204**

Баранья лопатка на гриле со свежими чесночными помидорами **206**

Свинная лопатка с хариссой, белой фасолью и мангольдом **209**

Свинина, тушенная с кимчи, кунжутом и яичным желтком **212**

Цитрусовая курица в травах **214**

Когда все наперекосяк **217**

Медленно запеченные ребрышки с розмарином и анчоусами **218**

Обжарка «наоборот» **221**

Пряные тушеные ребрышки со сливочным картофелем **224**

Грудинка, тушенная с соевым соусом, с карамелизованным медом и чесноком **226**

Бараньи отбивные «в стол» **229**

дары моря

Креветки на гриле с давлеными свежими помидорами и лаймом **232**

Жареные сардины с жареными и солеными лимонами **233**

Морские гребешки с пряной фасолью, физалисом и цитрусами **234**

Палтус со спаржей и горошком с коричневым маслом **237**

Лосось с соевым соусом и цитрусовым жареным зеленым луком **238**

Моллюски и треска в сливках с картофелем и сельдереем **240**

Рыба-меч с давлеными оливками и орегано **243**

Форель на гриле с маслом «Зеленая богиня» (Рыба целиком! Да, у вас получится!) **244**

Лосось в масле с красным луком и укропом **247**

паста и так далее

Паста с лимонными морепродуктами, чесноком и фисташками **250**

Паста с брокколи рааб и хлебными крошками с чоризо **253**

Просто отличная лазанья **256**

Фаршированные рикоттой ракушки с бурратой, грибами и зеленью **260**

Мой любимый вечер — это вечер с пиццей **264**

Вечер с пиццей **266**

после ужина

- Кукурузный кекс с ежевикой **272**
Кокосово-банановый сливочный пудинг **275**
Галета с вишней и кунжутом **277**
Перевернутый тарт с абрикосами **282**
Простой яблочный тарт с карамелизованной пахтой **284**
Фрукты на льду **287**
Шоколадный пирог с орехами и сметаной **288**
Чизкейк со сладко-соленым сливочным сыром **292**
Пирог с маскарпоне и кофе **296**
Паннакотта с соленой карамелью и малиной **299**
Пирог со сливами и коричневым маслом **300**
Печенье персики с каркаде, коричневым сахаром и хлебными крошками **304**
Напитки после ужина **305**
Тонкое шоколадное печенье с солью **306**
Кекс к чаю с лимоном и куркумой **309**
Пирог «Почти ангельская еда» **310**
Идеальная основа для пая **311**
Прибираемся с удовольствием **313**

БЛАГОДАРНОСТИ 314

ИНДЕКС ИНГРЕДИЕНТОВ 316





Эта книга не о развлечениях

«Запечь вкусную курицу — отличный способ сказать: «Я люблю тебя».

Недавно я обнаружила эту записку, нацарапанную на обороте счета за электричество, который я, вероятно, забыла оплатить, сделанную однажды вечером после того, как ушли гости. Наверное, за тем ужином было выпито много вина (лучшие идеи всегда приходят после обильных возлияний), что объясняет мой плохой почерк и благостную (хоть и неполную) глубокую мысль о курице.

Не совсем поэзия, но после прочтения я поняла, что впервые точно сформулировала, о чем желала бы написать книгу и что бы мне хотелось вам предложить: трата вашего времени и сил на то, чтобы накормить людей, которые вам небезразличны, — это высшее проявление любви. А любовь — выражение радости, а не порождение беспокойства, поэтому еще одна вещь, которую я хочу подчеркнуть: вам это по плечу.

У меня всегда была аллергия на слово «развлечение», оно для меня подразумевает шоу, что-то занимательное в лучшем случае и неестественное в худшем. А как же гости? Ну, здесь совсем другое. Это приготовление ужина, но, знаете, для большего количества людей. Обычная еда, обычное общение и возможность быть несовершенным, никаких поводов не требуется (кроме как поесть, конечно).

Тех, кто ищет советы о том, как идеально складывать льняные салфетки или создавать цветочные композиции, я разочарую. У меня нет никаких советов по дизайну, и я не буду учить вас секретам создания атмосферы. (Я же сказала, эта книга не о развлечениях. Хотя, что важно, так это свечи!) Но я предложу вам рецепты, которые не вызовут стресса на кухне, но понравятся всем, а также идеи, призванные облегчить вашу жизнь при приготовлении угощения для гостей. Многоцветные блюда с хрустящими овощами, быстро обжаренное мясо, посыпанное зеленью, десерты в одной посуде (и не слишком сладкие).

Эта книга составлена в соответствии с тем, как мне нравится готовить блюда, и я разделила их, на мой взгляд, на пять наиболее важных категорий: закуски, салаты, гарниры, основные блюда и сладости. Нельзя сказать, что здесь представлено вообще все возможное, но такая структура — неплохой выбор для начала.

Большинство рецептов рассчитаны на 4–6 порций, и их легко удвоить или утроить. Если вы готовите меньше чем на четверых, что ж, тогда сможете позже побаловать себя вкусными остатками. Есть тщательно продуманные варианты блюд, которые «можно подготовить заранее» (моя любимая фраза), и идеи того, что с чем сочетается, хотя честно скажу: большинство блюд в этой книге вполне можно подавать друг с другом (я нахожу концепцию строго составленного меню одновременно вдохновляющей и ограничивающей вас в творческом плане, так что считайте это моим компромиссом). Моя книга с истинным духом приключения в стиле «выбери сам», побуждающая готовить ровно столько блюд, сколько сами пожелаете.

Речь идет не о том, чтобы строить невозможные планы; речь о том, чтобы делать вполне достижимые вещи. Знаете, бывает, что не хватает времени, чтобы запечь целую партию ребрышек до прихода гостей (но вы все равно попробуйте), или случайно подгорела выпечка (просто отрежьте эти части), или недостаточно стульев, чтобы вместить всех сразу (может, можно посадить гостей на пол?). Это та жизнь, которой мы живем, она далеко не идеальна, в ней всё по-особенному просто — но я уверена, что вы бы не хотели, чтобы было по-другому.

Три полезные вещи

1 просите о помощи

«Просьба о помощи — это не слабость, а сила», — повторяю я себе каждый раз, когда готовлю для других.

Если вы так же помешаны на контроле, как и я, вам будет нелегко. Но подумайте о своих гостях как о соавторах, и вы заметите, что все расслабляется, все готовится быстрее и атмосфера в целом становится значительно веселее. Попросить гостей принять участие в отделении листочков зелени от стеблей, смешивании йогуртового соуса или нарезке овощей — это небольшое, но важное подспорье.

2 выбирайте по силам

Один из самых распространенных вопросов, которые мне задают, звучит так: «Как сделать так, чтобы все, что я подаю во время ужина, было горячим?» Мой ответ неизменный: «Даже не пытайтесь». Стараться, чтобы все было обжигающе горячим, — глупое занятие, в котором лично я отказываюсь участвовать. Если вы не сидите на диете исключительно из супов и тушеных блюд, нет никаких причин, по которым каждое блюдо на вашем столе должно быть горячим. Если вы подаете пасту, которая должна быть горячей, то гарнир из бланшированной брокколи вполне уместен комнатной температуры. Если тушеная свинина с кимчи должна быть обжигающе горячей, то все остальное может быть сделано за несколько часов заранее и, вероятно, храниться до подачи в холодильнике.

Выбирайте по силам. Поддача разных блюд, которые должны быть горячими одновременно, не должна стать самоцелью.

3 никогда не извиняйтесь

Приглашать людей к себе — значит никогда не извиняться. Ни из-за ваших разномастных тарелок, ни из-за того, что у вас нет «настоящих» бокалов для вина, ни из-за того, что ужин вы подаете в половине десятого, а не в половине шестого (просто убедитесь, что у людей есть чем закусывать). Примите спокойно те несовершенства, которые делают ужин в вашем доме особенным и непохожим на другие. Это не ресторан — вы не должны испытывать стресс, чтобы ваши гости чувствовали себя как в ресторане.



прежде чем вы начнете

ШОПИНГ

Люблю ходить за продуктами так же, как некоторые любят, скажем, покупать одежду, и не только потому, что придирчива к форме листьев петрушки или брендам кокосового молока, но и потому, что именно в этом я нахожу вдохновение. Как узнать, что есть лучшего в мире еды, если не гулять постоянно по ярко освещенным секциям, мимо красиво оформленных полок, хаотичных груд овощей и умело расставленных упаковок с мясом? Позволить себе бесцельно бродить по рынку — это необходимый опыт для творчества на кухне. Если всегда покупать только знакомое, как же тогда открывать для себя новое?

Я делаю покупки практически везде. Люблю рынки так же сильно, как любая другая женщина, и в жизни моей мечты я ходила бы туда ежедневно, вдумчиво лаская каждый помидор, пока не найду «тот самый». Но, увы, это далеко от реальности. (Я по-настоящему люблю фермерские рынки Нью-Йорка, но проходить через турникет метро и ехать в переполненном вагоне с продуктами на четырнадцать человек — не самый приятный опыт.)

К счастью, в большинстве городов есть все виды продуктовых магазинов, о которых только можно мечтать — небольшие гастрономы по соседству, впечатляюще хорошо укомплектованные винные погребки, специализированные магазины специй, рыбные рынки с продуманным ассортиментом, гигантские гипермаркеты и очень маленькие мясные лавки — и я посещаю их все. Делаю покупки в Чайна-тауне, потому что там самые лучшие и дешевые продукты, и езжу в Брайтон Бич, где безумный выбор сметаны и доступной по цене икры. Постоянно бываю на фермерских рынках, потому что обожаю выращенные с любовью сезонные продукты (и считаю, что

важно поддерживать тяжелый труд местных производителей), не пренебрегаю и сетевыми гигантами с громкими названиями, ведь иногда это единственное место, где можно найти печенье «Нилла».

Если у вас, как и у меня, страсть к сезонным овощам и любовь к восточноевропейским молочным продуктам, вы согласитесь, что поиск новых ингредиентов для готовки — сплошное удовольствие. Но если это вам не в радость или у вас просто нет времени бегать по всему городу, знайте, что почти все, что я использую в этой книге, можно купить в ближайшем гастрономе. А остальное — заказать онлайн.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Не люблю вдаваться в подробности, когда речь заходит о брендах продуктов (они не всегда и не везде доступны), если только не считаю, что это действительно важно, тогда я вам их назову. Однако есть несколько моментов, о которых следует помнить, готовя по рецептам из этой книги:

Вся **соль** для приправления и выпечки кошерная (любимая марка — Diamond Crystal); соль для подачи и украшения — в виде хлопьев (мне нравится бренд Jacobsen).

Черный перец свежемолотый (желательно довольно крупно) в мельнице для перца, я никогда не использую покупной молотый перец.

Оливковое масло не самое изысканное, но и не дешевое; убедитесь, что оно настолько вкусное, что хочется слизать его с ложки.

Вся **зелень** свежая, если не указано иное. У листовой зелени, такой как петрушка, кинза, укроп и эстрагон, я всегда использую нежные стебли вместе с листьями (особенно когда все равно они измельчаются). У менее сочных трав с древесными стеблями, таких как розмарин, тимьян, орегано и майоран, я снимаю листья со стебля или оставляю веточки целыми, если планирую удалить их позже.

Хлопья перца чили могут быть очень разными, и, если не указано что-то конкретное, я оставляю выбор за вами, в зависимости ваших предпочтений в плане остроты. Хлопья чили — одни из самых острых и широко доступных (именно ими вы обычно посыпаете пиццу.) Другие виды аналогичных хлопьев — **перец алеппо** и **гочугару**, также известные как **хлопья корейского чили** (оба вида слегка сладковатые, мягкие и фруктовые) и турецкий **урфа** (дымный и землистый вкус, практически без остроты).

Я предпочитаю свежие и крупные хлебные крошки в качестве **панировочных сухарей**, но почти всегда можно использовать панко в качестве альтернативы. Настоятельно не рекомендую мелкие, как песок, покупные панировочные сухари: они практически бесполезны. **Чтобы приготовить самостоятельно:** нарвите или нарежьте любой свежий или черствый хлеб на кусочки размером около 2,5 см (я оставляю корочку) и измельчите в кухонном комбайне до получения крошек (не меньше рисового зерна, не крупнее горошины). Можно хранить их в холодильнике или заморозить.

Все **орехи** обжариваются, если не указано иное. **Для обжаривания:** выложите сырые орехи на противень и запекайте в духовке при 180 °С до золотисто-коричневого цвета и аромата, как у попкорна, от 6 до 12 минут, в зависимости от вида орехов.

Пахта всегда маркируется как «нежирная» или «с пониженным содержанием жира» (1½–2%), но на самом деле она более жирной не может быть по сути. Используйте вариант с жирностью 2%, по возможности.

Сливочное масло несоленое, если не указано иное. Чем выше процент жира, тем лучше.

Все **сыры**, от пармезана до чеддера, отрезанные из цельной головки, ни в коем случае не тертые, потому что в последние добавляются вещества, препятствующие слеживанию (а иногда и консерванты), которые изменяют вкус и текстуру сыра.

оборудование

Я живу в квартире, где пространство весьма ограничено. Использую все те же противни шестилетней давности и древние чугунные сковородки. У меня только то кухонное оборудование, которое я считаю незаменимым. Я луддит, сопротивляюсь технологиям на каждом шагу, и нигде так сильно, как на кухне. Вот основной список вещей, без которых я не могу жить. (Другие предметы, такие как кухонный комбайн, миксер и гриль, тоже, в принципе, полезны, но это не то, без чего невозможно было бы выжить на необитаемом острове.)

Сковородки из нержавеющей стали. Используйте их столько, сколько захотите, но у меня в ходу обычно только две: одна большая (от 25 до 30 см), одна маленькая (от 16 до 20 см).

Большая чугунная кастрюля (кассероль). Они сильно отличаются по размерам, но вам определенно нужна будет та, что объемом 6–7 литров. Все, что больше, — своего рода перебор для среднестатистической семьи, а то, что меньше, без сомнения, мило и в целом полезно, но недостаточно велико, чтобы вместить, скажем, трехкилограммовую свиную лопатку целиком куском.

Противни. Конечно, я применяю их для выпечки и запекания, но также обнаружила, что они очень удобны при организации места на кухне (держу один в холодильнике для липких и имеющих риск протечь соусов, а другой на полках открытого стеллажа для устойчивости), и даже использую их как посуду для подачи по необходимости.

Терка Microplane. Для натирания цедры, сыра и чеснока — трех моих любимых ингредиентов.

Овощечистка. Дешевая пластиковая овощечистка в форме буквы Y — лучшая. У меня есть несколько, разных цветов (они постоянно куда-то деваются, но зато очень недорогие). Не нужно ничего придумывать, это поистине совершенство.

Деревянная ложка, силиконовая лопатка, металлический венчик. Набор обычных кухонных инструментов, незаменимых для приготовления еды и выпечки. Я предпочитаю самые простые варианты всего этого.

Лопатка для рыбы. Гибкая перфорированная лопатка подходит для очень многих целей, выходящих за рамки того, что можно было бы предположить по ее названию. Используйте лопатку, чтобы перемешать овощи при запекании, перевернуть яичницу или переложить на тарелку кекс или куриное филе.

Металлические щипцы. Обязательно с металлическими наконечниками и дешевые. (Я нахожу лучшие в магазинах ресторанных принадлежностей.) Они, по сути, являются продолжением моей руки при готовке, и я постоянно использую их вместо ложки или лопатки, чтобы переворачивать, собирать, перемешивать и перекладывать.

САМОЕ ГЛАВНОЕ В КЛАДОВОЙ

Хорошо укомплектованная кладовая (и холодильник) спасет вам жизнь. Если у вас есть такие вещи, как оливковое масло, соль и перец, наверняка найдутся и другие продукты, которые отлично подходят для хранения в доме. Они всегда будут полезными, когда вы пригласили гостей. Вот список некоторых продуктов, которые у меня всегда под рукой.

Сыры! Твердые, выдержанные сыры, такие как пармезан и пекорино. Они хороши не только тем, что ими проще всего утолить голод, но и хранятся практически вечно. Серьезно, сейчас у меня в холодильнике есть выдержанный пармезан двухлетней давности. И угадайте, что? Я обязательно его вам подам.

Помимо обычных перекусов и сырных тарелок, пармезан или пекорино можно и нужно натереть поверх круп, пасты, запеченных овощей или салата. Мне нравится подавать твердый сыр на тарелке вместе с теркой *Micropiane*, овощечисткой или ножом для сыра, чтобы гости могли СЭС (Сделать Это Сами).

Рыбные консервы. Во многих частях мира рыбные консервы являются абсолютно обычной едой, но здесь, в Соединенных Штатах, где часто можно услышать: «Я не ем консервированную рыбу», с этим немного сложнее. Тем не менее я спокойно открываю банку и подаю рыбу на закуску или добавляю к другим блюдам, таким как давленый мини-картофель с зеленым луком, сельдереем и кучей укропа (стр. 135) или паста с лимонными морепродуктами, чесноком и фисташками (стр. 250), где такая рыба хороша и как дополнение, и как составная часть. Подробнее о моих любимых рыбных консервах и о том, как с ними готовить и с чем их подавать, читайте в эксклюзивном приглашении на рыбную вечеринку на стр. 38.

Соленые и маринованные продукты. Пикули, оливки, каперсы (почки и плоды), жемчужный лук и тому подобное занимают отдельную полку в моем холодильнике. Конечно, я использую их для готовки и для подачи во время ужинов, но чаще всего это просто элементы моих любимых перекусов. Даже если у вас в холодильнике хоть шаром покати, если вы подадите красивую миску с оливками (еще лучше с изысканными цитрусовыми оливками, стр. 59), о вас подумают, что вы превосходная, чрезвычайно предусмотрительная хозяйка.

Крекеры. Изначально я собиралась составить рейтинг покупных крекеров, но потом поняла, что хочу нравиться людям и не желаю, чтобы большинство тех, кто читает эту книгу, сожгли бы ее, узнав, что *Triscuits* мне нравятся больше, чем *Ritz*. Но какими бы ни были ваши домашние крекеры — маслянистые или сухие, с вяленой клюквой в составе или посыпкой из розмарина, — готовы сразу побольше. На случай, если вы не в курсе, крекеры хороши с сырной тарелкой (стр. 45), а также с рыбными консервами (стр. 29) и с абсолютно любым дипом в мире (и в этой книге). Они

прекрасны как поздний вечерний перекус, просто так, или с ложечкой сметаны и ложечкой икры на вашей следующей праздничной вечеринке. Крекеры — одновременно сама простота и сама изысканность, и только за одно это они заслужили постоянное место в моей кладовой.

Цитрусы. Я не делала точных расчетов, но сказала бы, что 90 процентов рецептов в этой книге включают в том или ином виде цитрусы. Это может быть цедра для вашего мартини-бара «Сделай сам» (стр. 63), или я предлагаю вам нарезать целый лимон для заправки кресс-салата (стр. 87), но в любом случае лимоны, лаймы, апельсины и грейпфруты вдыхают жизнь почти во все, к чему прикасаются. Их все стоит иметь под рукой, в том числе и для готовки, но также помните, что миска мандаринов — отличный вариант десерта, когда нужно придумать что-то сладкое в самую последнюю минуту.

Сельтерская. Представьте, как вы радуется, когда в ресторане вам предлагают бесплатную газированную воду. Вот что почувствуют ваши друзья, когда узнают, что у вас их ждет изобилие сельтерской. Может быть, я живу в Нью-Йорке слишком давно (это «сельтерская столица мира», да!), но не могу представить, как обходиться без нее. Она отлично подходит для коктейлей (например, для «Превосходного спритца», стр. 33), для восстановления водного баланса (правда же?), для того чтобы потягивать ее в перерывах между бокалами вина. Не имеет значения, из банки, бутылки или сифона, — это очень приятная вещь. Если вы придадите ей цитрусовый вкус, будет бонус. Так изысканно!

Хлеб. Всякий раз, покупая целый свежий хлеб, я замораживаю по крайней мере половину для использования в другой раз. «Другой раз» обычно наступает, когда приходят гости и я понимаю, что либо забыла купить хлеб, либо он у меня закончился, либо я паникую из-за того, что приготовила недостаточное еды — пришли еще три человека, и что же делать, чтобы всем было вкусно и сытно? Ответ один: хлеб.

Он прекрасен для крутонов (стр. 77) и панировочных сухарей (стр. 14). Надеюсь, вы будете часто их готовить, когда прочтете эту книгу.

Чтобы освежить черствый хлеб или из холодильника: разогрейте духовку до 230 °С. Смочите хлеб проточной водой, чтобы корочка чуть увлажнилась. Поместите его прямо на решетку в духовке и прогревайте, пока корочка снова не станет хрустящей, а мякиш не согреется и не станет мягким, 10–15 минут. Подавайте целиком, нарежьте ломтиками или порвите руками.

Для замороженного хлеба: разогрейте духовку до 230 °С. Заверните хлеб в фольгу и прогрейте 10–15 минут, просто чтобы его разморозить. Достаньте хлеб из фольги и следуйте приведенной выше инструкции.

Шоколад. Мы с шоколадом не лучшие друзья — скорее, знакомые, у которых есть близкие общие друзья. Обязательно по крайней мере один человек, которого я приглашаю, спрашивает, нет ли у меня «чего-нибудь шоколадного», и кто я такая, чтобы отказывать ему? Поэтому я держу под рукой маленькие плитки высококачественного шоколада или печенья типа Rocky с шоколадом, или вафель, чтобы удовлетворить эту потребность. (Если хотите сделать шоколадное лакомство своими руками, испеките тонкое шоколадное печенье с солью со стр. 306.)

Ванильное мороженое. Не хочу показаться старомодной, но ванильное мороженое — самое лучшее. Это единственный вкус, который сочетается абсолютно со всем, и за это я ценю его превыше остальных. Для меня оно сродни взбитым сливкам, но даже лучше, потому что вам не надо ничего взбивать. Печенье персики с каркаде, коричневым сахаром и хлебными крошками (стр. 304)? Ванильное мороженое. Чайный кекс с лаймом и куркумой (стр. 309)? Просто прекрасно сочетается с ванильным мороженым. Шоколадный кекс с фундуком и сметаной (стр. 288)? ДА, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ, ПОЖАЛУЙСТА. Если приглашаете гостей, купите немного, и вы точно найдете ему применение, даже если не планировали готовить десерт (стр. 271). Не пожалеете.



WONDER VALLEY



OLIVE OIL
375 ML - 12.7 OZ

MIEL MARITIME - SEASHORE HONEY

HERRIOTT GRACE

Net wt 10.58 oz 300 gr

