

СВЕТЛАНА МИХАЛЁВА

ПОЛИНА ЮРОВА



eggcellent
ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МОСКВА

СОДЕРЖАНИЕ

Ведение	6
Зачем эта книжка	9
История EGGSELLENT	11
Структура книги и приколы	13

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

Яйца	16	Соус голландез	25
Яйца пашот	17	Панкейки.....	26
Скрембл	18	Лосось.....	28
Глазунья.....	20	Гуакамоле с пико-де-гайо	30
Омлет.....	21	Криспи-бекон.....	32
Хлеб.....	22	Домашний майонез	33
Драники	23	Картофельная вафля	34
Вяленые томаты.....	24		

THE BEST OF EGGSELLENT

Суперлюкс бутерброд.....	38	Сэндвич «Черничные ночи».....	46
Трюфельно-апельсиновый бенедикт	40	Драники с лососем	48
Деревенский кайф	42	Криминальные панкейки.....	50
Утренняя булочка	44		

СПЕШЛЫ

Томатная овсянка.....	54	Томаты в голубом сыре	74
Вафля-оливье	56	Масала-драник	76
Круассан с докторской колбасой и сыром	58	Булочка с лисичками	78
Омлет со спаржей	60	Полента с лангустинами	80
Булочка с лососем.....	62	Пюре с камамбером и яйцом пашот	82
Бататная вафля с лососем	64	Сэндвич гриль-чиз с пеперони	84
Кимчи-бриошь	66	Тыквенная каша с полбой	86
Кукурузная сковородка	68	Зеленая каша	88
Овсянка качо-э-пепе	70	Роскошный бутерброд.....	90
Шпинатная сковородка	72	Карри-яйца	92
		Сэндвич с ромеско и перцами	94

СЛАДКАЯ КОМА

Матча-тост	98	Крем-брюле	110
Персики с беконовой посыпкой	100	Тост крем-брюле с хурмой и кумкватом	112
Вафля-сырник	102	Вафля «Мечта агента Купера».....	114
Тост с черешней в вине.....	104	Тост «Клубника в кубе».....	116
Коричная булочка	106	Тост с инжиром	118
«Банановое счастье»	108		

НАПИТКИ

Кофе в дрип-пакете.....	122	Коктейль «Беллини».....	126
Игристое с блестками.....	123	Коктейль «Мимоза»	128
Коктейль «Утро принцессы»	124		

Любимые рецепты Светы и Полины	130
Фото-советы от Полины	131

ГЛАВА-БОНУС

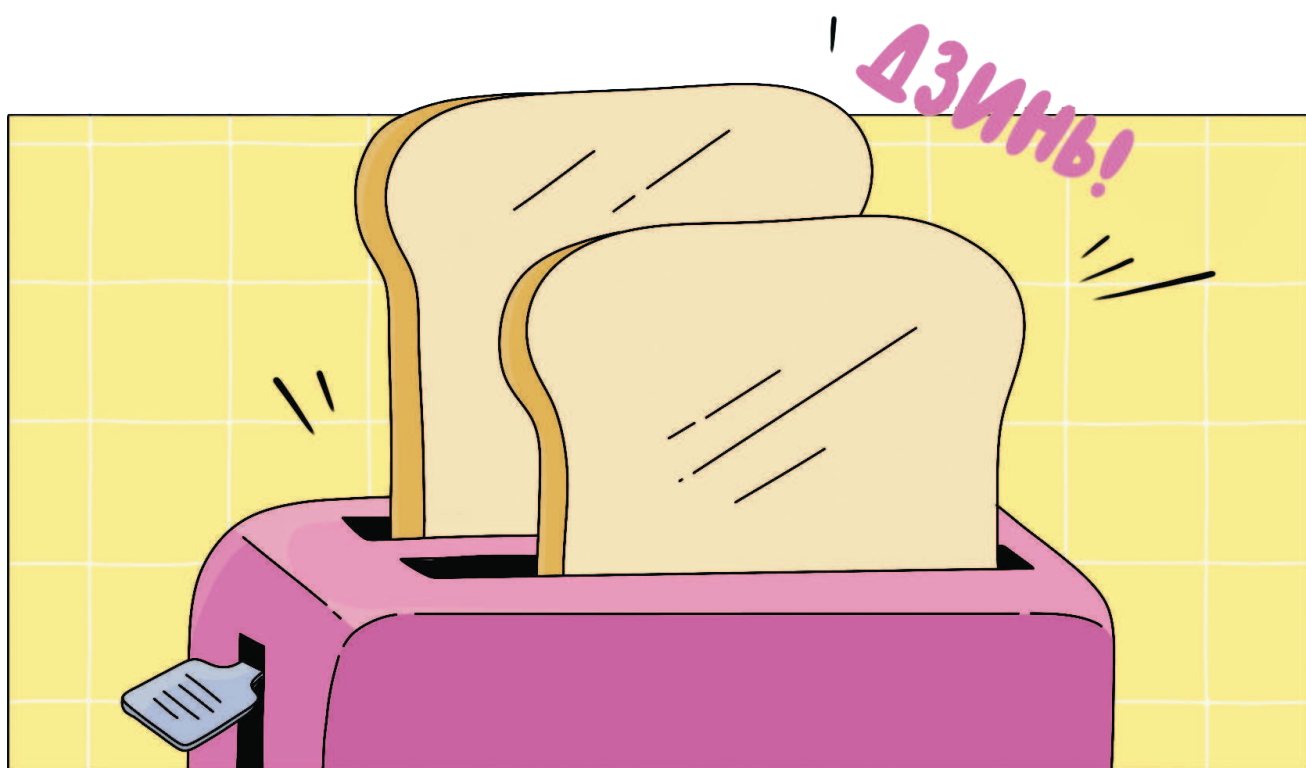
Томатный суп с гриль-чизом и круассаном	133	Шакшука	137
Клубнично-базиликовый гриль-чиз	134	Супер-вип бутерброд.....	138
Гавайский сэндвич.....	135	Морковный пирог	139
Калифорникейшн	136	«Кэнди шоп».....	140
		Кокосовый десерт.....	141

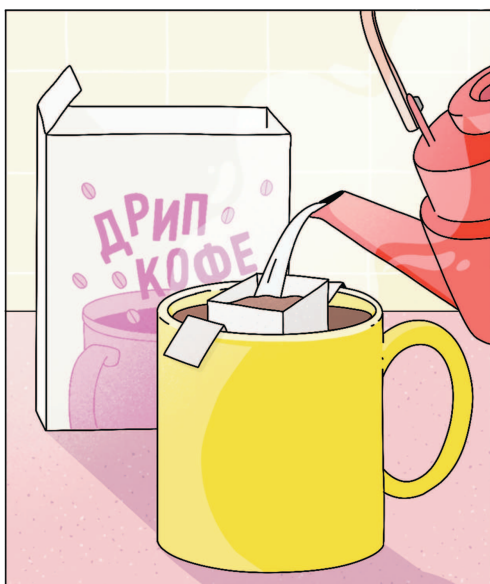
Благодарности.....	142
--------------------	-----

**А ВЫ ДУМАЕТЕ
ПЕРЕД СНОМ**

О ТОМ,

**ЧТО БУДЕТЕ ЕСТЬ
НА ЗАВТРАК?**





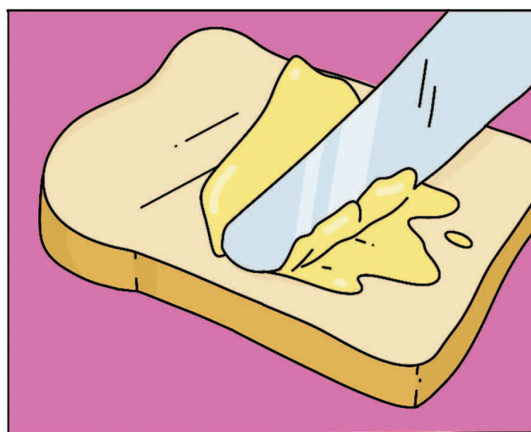
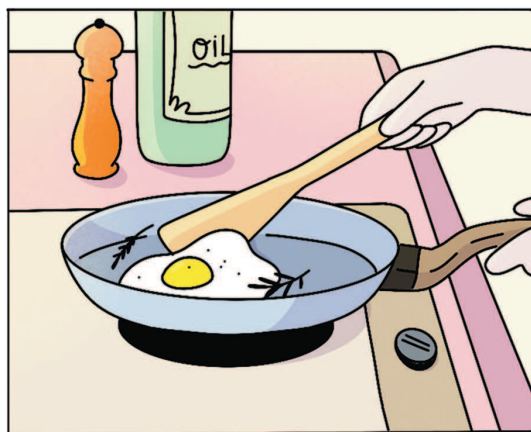
Представляете? Включили огонь, поставили сковородку, отрезали масла — и магия начинается. Масло тает на горячей сковороде, пшик — и оно кипит и пузырится, сильнее взрываясь мелкими брызгами. Вы берете яйцо, уверенным движением разбиваете его о борт сковороды и выливаете на шипящую поверхность. Края сразу начинают румяниться и шкварчать, а желток, как солнышко, становится все ярче на фоне белой окантовки белка!

Готовить завтраки — это очень красиво! Мы хотим, чтобы эта книга подняла вам настроение, вдохновила на творчество, показала, что готовка — это про наслаждение процессом, про фантазию и, в первую очередь, про любовь. Да, впрочем, как и эта книга, и как наш бизнес.

Мы в EGGCELLENT очень любим ритуал, культуру завтрака, для нас он не только про еду, он про удовольствие, про настрой на день и его ритм.

Вот вы только что сварили яйцо-пятиминутку, поставили его в самую красивую подставку, налили свежий фильтр-кофе, а в квартиру светит солнце, и тени от кофе и пар создают волшебную картинку. Или зимой утром из тостера запахло ароматным хлебом, и серость за окном уже не кажется такой удручающей. Или это завтрак, когда вы на работе, печатаете письмо и греете в микроволновке что-то готовое — настрой рабочий. А может быть, приехали друзья, и надо выбраться на завтрак в любимое кафе, где пекут хлеб и делают самый вкусный бутерброд и варят отличный капучино?

В путешествии по Европе мы ищем идеальный круассан с маслом и джемом, чтобы запить его чашечкой эспрессо на веранде, а на берегу Мраморного моря берем самый свежий симит и макаем его в каймак. А если мы на лодке в море, и на голодную команду остались одна баночка тунца и 10 яиц? Так много интересных историй можно вспомнить про завтрак, и именно эти истории мы понимаем под словом «ритуал». Так здорово, что это делает каждый в мире человек — и так здорово, что совершенно случайно этим начали заниматься и мы.



EGGCELLENT



ЗАЧЕМ ЭТА КНИЖКА

Мы хотим, чтобы вы получали удовольствие от процесса приготовления завтраков, чтобы вы любовались красотой превращения продуктов в утренние блюда, чтобы научились организовывать праздник для себя или близких, просто приготовив завтрак, вот так — без повода.

Наш бизнес начался с простого желания: «Давай приготовим завтрак, простой, но с воображением и из хороших продуктов, чтобы пришли друзья и провели утро с нами». Ни я (Полина), ни Света никогда не учились готовить специально. Мне нравится процесс, я вижу в нем красоту от выбора продуктов до момента поджаривания булочки, а кулинарные традиции разных стран искренне меня завораживают. Света обладает каким-то особенным гостеприимством. Помню, как мы вместе готовили пельмени у Светы, было много гостей и не все друг друга знали, но лепить пельмени — занятие объединяющее! А еда, которую вы приготовили вместе с другими людьми, гораздо вкуснее — так устроен наш мозг. Мы едим набор из воспоминаний, наших привычек, традиций, окружения — и только потом сам продукт. Именно поэтому еда у мамы или бабушки для вас всегда будет самой вкусной.

Так вот! Мы не шефы, мы — любители, от слова «любить»! Любители магии кулинарных процессов, любители звона бокалов, любители встречать гостей, любители заботы — все это и проявляется у нас через приготовление завтраков для себя или для других, для близких, для друзей или для совершенно пока еще не знакомых людей.

В этой книге мы собрали рецепты блюд, которые вы сможете приготовить дома. Часть рецептов — это то, что мы готовим каждый день с самого рождения EGGSELLENT (а это уже больше 7 лет!). Другая часть — лучшее из того, что мы придумали на этом пути. Нам очень хочется, чтобы вы, как и мы, влюбились в завтраки, посмотрели на них как на процесс творчества, как на заботу об окружающих, как на праздник!

В ритме больших городов многие не успевают не то что готовить с наслаждением, а даже просто готовить. Часто у нас есть готовая еда в магазине у дома, в доставке за 15 минут или в подписке на ежедневные наборы. Конечно же, есть множество кафе, где можно быстро и вкусно позавтракать, выпить кофе. Наше — одно из них.

Тут возникает вопрос: тогда зачем писать книгу рецептов для дома?

И это классный вопрос. Мы пишем эту книгу, чтобы кто-то из читателей вернулся к тому, чтобы иногда готовить завтрак дома и устраивать из этого праздник, чтобы открыл или вспомнил чувство счастья из простых мелочей. Эта книга — про получение удовольствия просто от красоты яйца, которое превращается в глазунью на шкварчащей сковородке.

КТО МЫ ТАКИЕ?

– МЕНЯ зовут

ПОЛИНА ЮРОВА.

– А МЕНЯ –

СВЕТА МИХАЛЕВА,

и вместе

МЫ ПРИДУМАЛИ

кафе ЗАВТРАКОВ

EGGSELLENT.

ИСТОРИЯ EGGSELLENT

ПОЛИНА: Мне с детства нравилось продавать: я рекламировала сама себе шампунь, пока мыла голову! В 10-м классе я увидела рекламу «Баунти» — и все, решено было поступать на рекламу во ВШЭ. С едой меня тогда связывал только факт, что я люблю поесть, но еще я прониклась культурой красивой еды во время учебы во Франции.

В Москве я познакомилась с модным проектом, где шаурму — противоречивый продукт с сомнительной репутацией — хотели превратить в качественное гастрономическое блюдо. Параллельно с учебой я пошла печь лепешки, насаживать курицу на гриль и мешать соусы. Мама была конечно «в восторге»:.) А мне дико нравилось, я мечтала о сети самой вкусной шаурмы в Москве. Но ребята закрылись, а у меня случился как будто самый ужасный период в жизни... Перебрав несколько должностей, я поняла, что работать могу только с тем, что люблю. Оказывается, я люблю еду.

СВЕТА: У меня чуть иначе — я училась в Бауманке. В 10-м классе начала работать официанткой и прошла все стадии: убирала мусор, принимала заказы, варила кофе, увольняла и нанимала сотрудников, плакала, нервничала — словом, готовилась к работе операционного директора. Параллельно решала, что все это не мое, и придумывала бренд футболок (Настя, привет), писала сценарии для рекламы (Саша, привет), выбирала фактуру бумаги в качестве бизнес-ассистента (привет Аркадию), строила кофейню (Коля и Саша, привет!).

В ноябре 2017 года у меня случился эмоционально сложный период в жизни. И тут пишет Полина со странным предложением сделать совместный завтрак в какой-то кофейне. Что? Зачем? Но моя подружка (Наташ, привет и спасибо!), уставшая смотреть на мои слезы, сказала: «Света, ты ничем не занята, от тебя не убудет». Ну, я и пошла.

ПОЛИНА: Идея была в том, что иногда на завтрак хочется лосось, а иногда — бекон, иногда хочется панкейки, а иногда — драники, иногда — пашот, а иногда — глазунью. Собственно, таким и был наш первый завтрак-конструктор в кофейне LES.

СВЕТА: Встал вопрос, а будут ли завтраки на следующей неделе? Мы решили, что будут. А дальше все как в тумане: мы начали готовить завтраки, добавлять спешлы. Мы стали местом, куда каждые выходные приходили с детьми, родителями, друзьями и психиками. Мы придумывали спешлы, афиши, приколы, коллаборации с другими кафе — в общем, все закрутилось, и в итоге мы открыли корнер в Петербурге и кафе в Москве! Полина отвечала за маркетинг и спешлы, а я — за все цифры, команду, поставщиков.

Когда мы встретились обсудить, что бы такое сделать вместе, мы правда не предполагали, что это превратится в такую историю и что наступит день, когда мы будем писать книгу рецептов наших завтраков.

Но все получилось, и книга, надеемся, тоже!



СТРУКТУРА КНИГИ И ПРИКОЛЫ

Обсуждая структуру книги, мы много спорили, как сгруппировать рецепты — легкие и сложные? Или, может, рецепты по настроению: на одного человека и на компанию? Мы сами запутались и пришли к выводу, что наше меню, то, что лежит в кафе, является самым лучшим примером структуры книги.

ПОЭТОМУ В КНИГЕ ЕСТЬ 4 БОЛЬШИХ РАЗДЕЛА:

- Завтрак-конструктор
- The Best of EGGSELLENT
- Спешлы
- Сладкая кома

И один раздел поменьше — напитки.

Нам не хотелось делить завтраки на рыбу и мясо, потому что важнее, для чего мы готовим завтрак, а уж из чего — найдется!

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

Это то, с чего все началось. В этом разделе мы расскажем: как варим яйца в красивые пашоты, как делаем нежный скрембл или плотный, собранный «розочкой» (такой есть на стр. 19), как поджарить глазунью и как лучше всего приготовить омлет. Тут же все самые важные утренние добавки: картофельные драники, вяленые томаты, гуакамоле, утренние соусы, крипси-бекон и рецепт засолки лосося. Это база, чтобы составлять завтраки, которые нравятся именно вам.

THE BEST OF EGGSELLENT

Наши самые популярные завтраки, которые гости просили перенести из спешлов в постоянное меню — и вот они там! Здесь все самое понятное, завтрак, который можно приготовить в любой момент. Супер-люкс бутерброд, трюфельный бенедикт, утренняя булочка, «Черничные ночи», криминальные панкейки. Наши коронные (или даже фирменные!) блюда, они

достаточно простые, но обязательно с приколом. Без прикола мы — не мы.

СПЕШЛЫ

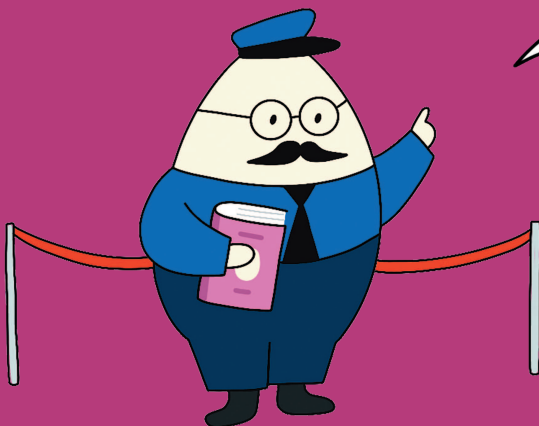
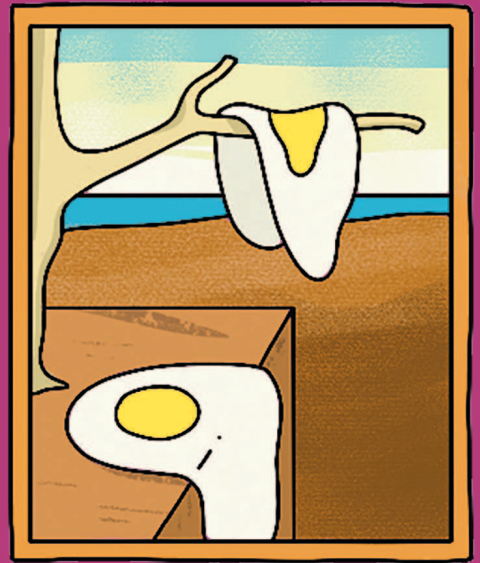
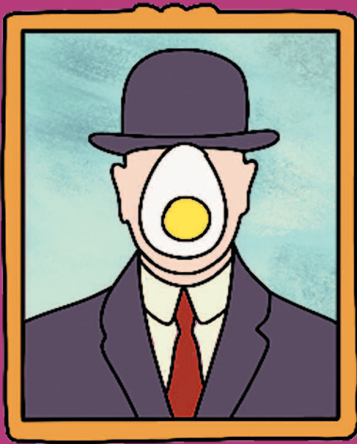
Сим-сим, откройся! В сказке это кодовое слово открывает пещеру с сокровищами. Спешлы — это сокровища, до которых трудно добраться, потому что каждый спешл надо придумать, и не просто бутерброд, но и историю, сочетание, подачу!

Это блюда с историей, которые мы начали придумывать помимо конструктора со второго нашего завтрака. Тут были и яйца по-индийски в соусе карри, и сардины, которые мы привезли из командировки в Португалию, сезонные спешлы и те, которые мы придумывали для коллабораций. Спешлы — новые завтраки с ограниченным периодом в меню — стали основой нашей концепции. Тут может быть не самое популярное, но точно самое интересное и любимое. Кимчи-бриошь, томатная овсянка, роскошный бутерброд со скремблом и красной икрой, масала-драник, пюре с камамбером и яйцом пашот и так далее.

СЛАДКАЯ КОМА

Тут все просто — это сладкие завтраки и десерты! Поскольку мы не кондитеры, изначально у нас вообще не было десертов, но, открыв первое кафе в Москве, мы постепенно учились их делать.

Каждый рецепт в этой книге обладает своей историей, потому что это рецепты, которые мы используем в кафе, которые как-то придумывались, запускались. Так что рядом с каждым рецептом мы написали его историю или заметку, чтобы вы чуть больше узнали про нас.



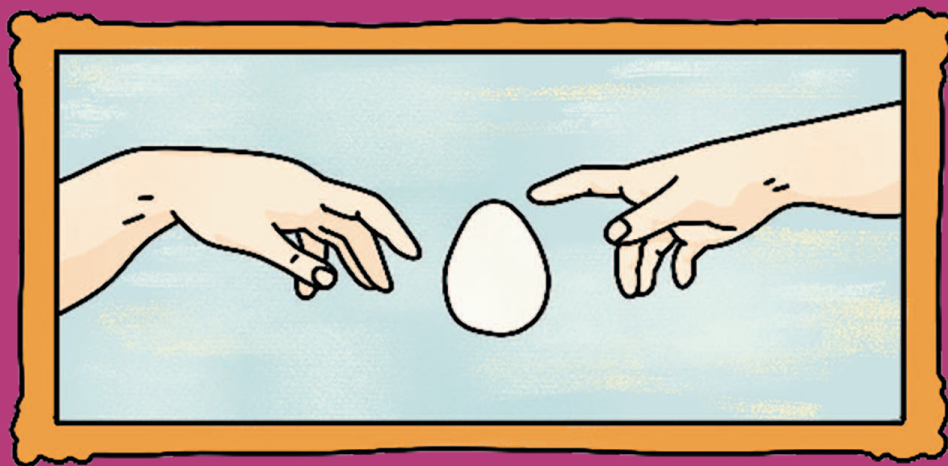
СО – ЭТО НЕ «ЦЭ НОЛЬ», А «ЭС О»!

ПОЯСНЕНИЕ

КАТЕГОРИЯ – ЭТО НЕ КАЧЕСТВО ЯЙЦА, А ЕГО ВЕС!

- СВ (СТОЛОВОЕ ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ) – ОТ 75 г.
- СО (СТОЛОВОЕ ОТБОРНОЕ) – ОТ 65 ДО 74,9 г.
- С1 (СТОЛОВОЕ 1 КАТЕГОРИИ) – ОТ 55 ДО 64,9 г.
- С2 (СТОЛОВОЕ 2 КАТЕГОРИИ) – ОТ 45 ДО 54,9 г.

ЗАВТРАК- КОНСТРУКТОР



Самое простое — всегда самое сложное! Потому что чистый вкус не спрятать за соусом или за одеялом из множества ингредиентов.

Самый первый завтрак мы провели в 2017 году, 25 ноября. Тогда он стоил 350 рублей и состоял из двух яиц, приготовленных в любом из четырех стилей: омлет, пашот, глазунья или скрембл, а также двух добавок на выбор: бекон, картофельные драники, слабосоленый лосось, вяленые томаты, гуакамоле, жареный халуми и хрустящий салат.

Именно с яиц и добавок к ним мы и начнем.

ЯЙЦА

Скорее всего, мы бы могли написать целую книгу про яйца, потому что, сами того не ожидая, мы выбрали, кажется, самый многогранный продукт из всего многообразия. Яйца едят сырыми, вареными, жареными, запеченными и маринованными. Из них готовят десерты, их кладут в выпечку и фарш, в них обмакивают перед панировкой. Желтки засаливают, белки добавляют в коктейли, превращают в меренгу, а раньше ими очищали вино от продуктов брожения... Есть ли в мире еще какой-то продукт, который мы едим таким бесчисленным количеством способов? Наверное, нет, и нам очень повезло, что мы выбрали именно яйца как базовый продукт. Спасибо нам за это!

Значимость яйца распространяется и за пределами области еды. Яйцо — это также кросс-культурный символ цикличности, знак жизни после смерти, символ чистоты и созидания. Яйцо — это надежда и новое начало, плодородие и бесконечность. Яйца — герои сказок и картин в массовой культуре. Иными словами, яйцо можно встретить везде.

