





Сергей Леонов



ЕДА как ПРАЗДНИК!



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2019



От автора

Как превратить любой день в настоящий праздник?

Откройте эту книгу, и вы почувствуете запах только что поджаренного стейка, дымящейся картошечки в беконе, тягучего жареного сыра. Поднимите бокал шампанского за драники с щучьей икрой, откусите сырную конфетку и позвольте себе улыбку Чеширского Кота, съев еще один чебурек.

Эта книга для тех, кто хочет отлично готовить, вкусно есть и ярко жить. В ней собраны простые блюда, которые сделают любой день праздничным, и за продуктами не нужно лететь за тридевять земель.

Все рецепты уже много лет радуют моих близких, а теперь устроить застолье без повода можете и вы.

*Главному человеку моей жизни –
маме, которая подарила мне вкусную
и веселую жизнь.*



Вступление

Звание самого любимого и долгожданного праздника в нашей стране по праву достается Новому году – признанному спонсору счастливого будущего. Хотя, если говорить начистоту, для меня настоящее испытание дожить до боя курантов – птичка я ранняя. Вот уже несколько лет отмечаю Новый год, не привязываясь ко времени и каждый раз сочиняя необычный праздничный стол. К примеру, 2015 год мы встретили с женой и друзьями в поезде Москва – Петербург. Во всем вагоне только мы и море «ссобоек» – всяческих закусок, специально сочиненных к этому дню.

Еда – лучшая часть любого праздника. При мысли о ней в одних пробуждается маг и чародей, способный приготовить за день столько еды, что хватило бы на целую улицу, другие говорят «ариведерчи» диетам и запретам, позволяя себе отхватить самый большой кусочек. Ходить в гости на праздники – мое любимое хобби. Зная, чем я занимаюсь, хозяйки всегда стараются удивить и похвастаться своими умениями.

В один из таких дней мне и пришла в голову мысль, что с помощью еды можно устраивать праздник себе и близким если не каждый день, то раз в неделю точно. Поводов для возражений не нашлось – так и появилась на свет эта книга с рецептами блюд, приготовление которых уже само по себе праздник.

Что ж, хватит слов, пора на кухню. Надеюсь, вы со мной.





Двенадцать лет брака убедили меня: через желудок лежит путь к сердцу не только мужчины, но и женщины. Да и наш четвероногий любимец – бульдог по кличке Дэйв – готов отдать всю свою любовь тому, кто принесет ему лакомство повкуснее. А если вдруг вам нужно загладить свою вину перед кем-то, готовьте!

Всю неделю, поглощенный работой, в выходной день встаю пораньше, чтобы тихонько пробраться на кухню, проинспектировать холодильник и начать сочинять завтрак, который скажет: «Прости, что уделял мало внимания», «Не обижайся», «Сегодня будет особенный день», «Просыпайся, нас ждут великие дела», или просто «Доброе утро!» Что промолвит завтрак – решать вам. Может быть, вы запустите машину времени и перенесетесь в детство с творожной запеканкой или блинчиками, а может, устройте завтрак по-королевски с шампанским и драниками с щучьей икрой. В любом случае утро точно будет добрым.



1

завтраки

ТЫКВЕННЫЕ ПОНЧИКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

ЯИЧНИЦА СО ШПИНАТОМ И БРЫНЗОЙ (ШАКШУКА)

НОЧНАЯ ОВСЯНКА

ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВЯЛЕНОЙ КЛЮКВОЙ

ФРАНЦУЗСКИЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ

КРОК-МАДАМ

БЛИНЧИКИ В АПЕЛЬСИНОВОЙ КАРАМЕЛИ

ДРАНИКИ С СОУСОМ ИЗ ЩУЧЬЕЙ ИКРЫ



Ведь кто не любит панник?

Панник любят все!

ТЫКВЕННЫЕ ПОНЧИКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Вот раскручиваешь карусель детских воспоминаний, и кажется, что Гоголь с его многозначительными Плюшкиным и Собакевичем и рядом не стояли с фантазией дворовых мальчишек. С этой самой карусели на тебя приземляется «Леончик-пончик», скорее, даже приклеивается – уж очень это прозвище понравилось всем. Я, конечно, беспокоился, как бы поскорее сорвать с себя дурацкую кличку, но голодовку не устраивал, а продолжал лопать голубцы по любимому методу: съедать мясо, а капусту с ловкостью Копперфильда подкладывать дедушке.

Но недаром говорят: мудрость приходит с годами, и в свои 35 смело заявляю: у меня была обалденная кличка! Ведь кто не любит пончик? Пончик любят все. Он вкусный, и никому нет дела до жирового бонуса. Хотя тыквенные пончики совсем нежирные, да и к тому же в приготовлении довольно шустрые – прям как я сейчас.

РЕЦЕПТ ТЕСТА:

- молоко – **300 мл**
- мука – **200 г**
- тыква, мякоть – **400 г**
- сахар – **50 г**
- сок апельсиновый – **100 мл**
- цедра одного апельсина
- соль – **3 г**
- разрыхлитель – **10 г**
- яйцо – **1 шт.**

1 Тыкву очистить от кожуры и семян и запечь в духовке до мягкости.

2 Пробить блендером до однородной массы и откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость.

3 Затем из всех ингредиентов вместе с тыквенной массой замесить достаточно

жидкое тесто, как деревенская сметана, и дать постоять минут 20.

4 С помощью двух ложек: одной тесто отрезаем, а другой это тесто снимаем с первой ложки и сразу – в раскаленный фритюр.

5 Жарим до готовности пару минут. Откидываем на салфетку.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ:

- сливки 33% – **250 мл**
- сахар – **50 г**
- корица – **щепотка**
- желток – **3 шт.**
- ваниль – **1 стручок**

1 Все ингредиенты смешать и заварить на водяной бане до густоты, обязательно постоянно помешивая венчиком.

2 Даем остыть в холодильнике.

3 Наши пончики поливаем этим соусом и подаем вместе с апельсинами для свежести и сжигания ненужного жира.

ЯИЧНИЦА СО ШПИНАТОМ И БРЫНЗОЙ (ШАКШУКА)

Коронное блюдо холостяка – тут и гадать нечего – это яичница. Яство, с которого у большинства начинается знакомство с миром сковородок и венчиков. Блюдо, которое сложно испортить, даже если до этого вы устраивали застолье только игрушкам.

Но, поверьте, яичницей тоже можно удивить. Начнем с того, что подсмотрим рецепт у израильтян и назовем блюдо шакшукой. Если в процессе готовки вам больше всего нравится смешивать все, что лежит в зоне досягаемости, шакшука для вас. Во всяком случае к специям это точно относится.

Традиционный вариант щедро одобрен томатным соусом, мне же по духу ближе зеленый вариант со шпинатом, желательно свежим. Только не закрывайте книгу в отчаянии, что не нашлось свежего шпината. Замороженный тоже подойдет. Главное – брать листовой и не жалеть сливочного масла. Ну что, приступим!

-
- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| • яйца – 3 шт. | • масло сливочное – 10 г | • брынза – 30 г |
| • шпинат свежий – 100 г | • масло растительное – 5 г | • кинза – пара веточек |
| • чеснок – 1 зубчик | • соль/перец по вкусу | • томаты черри – 1 шт. |
-

1 Растопить масло в сковороде и на медленном огне обжарить 1 минуту рубленый чеснок.

2 Затем туда отправить шпинат.

3 Посолить, поперчить и жарить очень быстро. Секунд 30 будет достаточно.

4 Теперь припущенный шпинат отодвигаем к краям сковороды и в центр разбиваем 3 яйца. Жарим до любимой вами степени готовности яиц.

Перед самым завершением добавляем брынзу, кинзу и помидоры черри.



НОЧНАЯ ОВСЯНКА

Замечали, что чем дольше утром звонит будильник, тем менее важными кажутся запланированные дела – он словно съедает их. Какие бы наполеоновские планы на утро ты ни строил накануне, порой хочется обменять самый аппетитный завтрак на возможность еще поваляться. Особенно когда рядышком, как назло, невозмутимо заливается храпом Дэйв.

Вот тогда-то на помощь и приходит, не побоюсь этого слова, волшебная овсянка. Все, что способно подарить кусочек сна утром, по определению обладает магическими свойствами.

Приготовить такую овсянку не сложнее, чем «случайно» провести все выходные в компании сериала. Полезно, вкусно, минимум ингредиентов и времени – что еще нужно для счастья! Пара телодвижений вечером, и будильник можно смело заводить на полчаса позже.

12

НОЧНАЯ ОВСЯНКА С ГРУШЕЙ И БАНАНОМ

- овсянка – **70 г**
- банан – **60 г**
- груша – **70 г**
- молоко – **200 мл**
- мед – **30 г**
- йогурт классический – **50 г**
- соль – **щепотка**
- малина свежая – **20 г**
- ежевика – **20 г**

1 Берем банку или любой контейнер с крышкой.

2 Грушу и банан чистим и нарезаем крупными кубиками – 2 × 2.

3 Добавляем овсянку, сироп топинамбура (или мед), соль и заливаем молоком и йогуртом.

4 Перемешиваем, закрываем крышкой и отправляем в холодильник на ночь.

5 Перед тем как подать на стол, добавляем свежие ягоды: у меня это малина и ежевика.

Есть в холодном виде, прямо из холодильника

НОЧНАЯ ОВСЯНКА НА РЯЖЕНКЕ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

- овсянка – **70 г**
- ряженка – **150 г**
- молоко – **100 мл**
- сироп топинамбура (или мед) – **20 г**
- корица – **щепотка**
- яблоко – **70 г**
- соль – **щепотка**
- грецкий орех – **10 г**

1 Технология приготовления абсолютно такая же, только груши и банан меняем на

яблоко с орехами, а йогурт меняем на ряженку.

ВЕГАНСКАЯ НОЧНАЯ ОВСЯНКА С СЕМЕНАМИ ЧИА

Этот вариант для тех, кто придерживается растительного питания, что, кстати, очень уважает наша печень.

- овсянка – **50 г**
- семена чиа – **20 г**
- молоко соевое – **300 мл**
- банан – **70 г**
- соль – **щепотка**
- клубника – **100 г**
- абрикос – **40 г**
- слива – **40 г**

1 Смешиваем в банке овсянку с чиа и бананом.

2 Заливаем молоком (оно может быть не только соевое, но и миндальное, рисовое, кокосовое и т.д.) добавляем соль и оставляем на ночь в холодильнике. Едим холодной.

3 Клубнику, свежую или мороженую, пробиваем в пюре.

4 Сливу и абрикосы крупно режем и, собственно, с этой кашей и лопаем.