



ИННА МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА



ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО
ВКУСНО!



УДК 641.55
ББК 36.997
М54

Метельская-Шереметьева, Инна.

М54 Кулинарная книга оптимистки : домашние рецепты и вкусные истории / Инна Метельская-Шереметьева. — Москва : Эксмо, 2022. — 304 с. — (Есть. Читать. Любить).

ISBN 978-5-699-89909-8

Среди множества авторских кулинарных книг эта стоит особняком, потому что она на них ничуть не похожа! А еще вы совершенно точно, начав ее читать (не удивляйтесь — это именно книга для чтения в первую очередь), не сможете оторваться. И гарантированно нагуляете себе аппетит, потому что Инна Метельская-Шереметьева не просто великолепно готовит и с бесшабашным азартом пишет рецепты, но и умеет невероятно интересно рассказывать околокулинарные истории, которые то и дело заставляют улыбаться, когда, например, читаешь о безоблачном советском детстве или о курьезных случаях, происходивших с писательницей по всему миру.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89909-8

© Метельская-Шереметьева И., текст, 2016
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022



Содержание

Вступление	10
------------------	----

РУССКАЯ КУХНЯ

Селедочка	14
Жареная картошка	17
Постный царский салат	20
Щи томленные	22
Супчик куриный, да с потрошками	25
«Царские» котлеты	27
Крученики из телячьей ноги	29
Макароны по-шалапински	31
Пирог-затируха	33
Хлебенное	36
Моченые яблоки	38

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Саламур	42
Запорожский борщ «прет-а-порте»	43
Пасуля заправляна	47
Капустняк	49
Затируха, или Зяма	52
Ботвинья с рыбой	54
Ленивые вареники	56
Галушки	57
Крымский плов с мидиями	59



Шахтерская каша	63
Жаренка из синеньких (из баклажанов)	65
Интеллигентское соте	67
Пельмени с тыквой	69
Пироги под водочку	71
Пирожки-скоропечка	73
Аджика бабы Дуси	75
«Десяточка»	77
«Огонек»	78
Лето в банке	80
Огурцы-пятиминутки	81
Квашенные арбузы	82
Квашенные в арбузе овощи и фрукты	84

КУХНИ КАВКАЗА И ВОСТОКА

Дагестанские разносолы	88
Шаурма по-рабочему	90
Салат имени украинско-кавказской дружбы	92
Праздничное мясо «Чайковский»	94
Бешбармак	97
Хычины	99
Самса	102

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Луковый суп	106
Бовардюр	108
Корзиночки с паштетом	110
Бёф-брезе	112
Мясо под зеленью	116

Содержание

Кролик в шоколаде	118
Тыква «Прованс» с мясом	119
Бланманже	123

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ

Импортозамещенные «оливки»	126
«Незаметная» рыбка	127
Правильные фахитас	129
Эротический супчик для стройности	131
Португальский народный суп	133
Касуэла (из Португалии в Чили)	135
Рыба по-древнегречески	138
Итальянская импровизация	141
Пармская паста	143
Лазанья из пельменей	145
Греческие котлеты	148
Пикантная каша из Сицилии	149

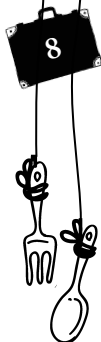
АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Хулиганистые чипсы	152
Рис по-тайски	153
Тайско-русский салат	155
Том Ям Кунг (Тайский суп)	157
Домоводство по-тайски	161

АФРИКАНСКАЯ КУХНЯ

Табуле	166
Фахитас по-угандийски	167
Почти фалафель	169





Шорба по-алжирски	172
Танзанийский суп	174
Египетский кошари	176
Froidement — Chaudement	178
Кюфта-кебаб	180
Куручка «Придорожная»	182
Барракуда по-mozамбикски	183

СОВЕТСКАЯ КУХНЯ

Домашний плавленный сырок	188
«Снежки» на праздник	190
Ореховый сыр	191
«Вороньи яйца»	194
Имени русско-немецкой дружбы	196
Заливная рыба	197
Рыбная буханка	199
Рыба под маринадом по-советски	202
Селедка «под шубой»	204
Рыба «в пальто»	206
Тунец против печени трески	209
Салат «Язык проглотишь»	211
Салат «Журналистский фетиш»	214
Салат «Бомба»	215
Салат «Цезарь»	217
Печеночный торт	220
Бабушкин постный майонез	224
Закуски «Гости на пороге»	226
Обед «сиротский» от бабушки Лиды	228
Советский обед «три в одном»	231
Парадный новорусский обед за полчаса	235

Содержание

Ледяная уха	238
Щавелевый суп без щавеля	240
Горкомовские «карманчики»	242
«Неправильные» голубцы	244
Ленивые голубцы	246
Ленивые перцы	249
Советско-еврейские «секретные» котлеты	251
Вчерашний шашлык	253
Курица из меню партактива	255
Куриный рулет	257
Капуста в тесте	259
Кабачковый тортик	260
«Розочки» из картошки	262
Моментальная «крошка-картошка»	264
Мамалыга	265
Манная каша от Фаины Раневской № 1	269
Манная каша от Фаины Раневской № 2	270
Лапшевник	272
Хлебушек	274
Байдаковский пирог	275
«Наполеон» с самсой	278
Экли (профитроли по-домашнему)	281
Торт «Руки не оттуда растут»	283
Торт «Птичье молоко»	286
Морковный кекс «из телевизора»	289
Морковная халва	291
Секретное лакомство	294
Фронтное вино	296





Вступление



Однажды, давным-давно, почти полвека назад, моя мама, бабушки и бабушкины подружки затеяли жаркий спор. Спорили они о том, нужно ли и можно ли мне, в ту пору детсадовке, крутиться у них под ногами на кухне, помогать по мере сил, проявлять интерес к «домостроевским заморочкам», как выразилась бабушка Аня. И со всей строгостью обкомовского босса она вынесла вердикт: «Нельзя категорически!» С тех самых пор КУХНЯ стала для меня тем самым запретным плодом, Островом Сокровищ, терра инкогнита, куда вход был категорически заказан, но куда постоянно манили и невероятные запахи, и веселые оранжево-синие огоньки зажженных конфорок, и постукивание пестика о дно ступки, и деревянный гулкий бубен катающейся по столешнице скалки. Кухня у нас была просторная, в доме сталинского ампира, окна выходили на широкий Ленинский проспект, заросший пирамидальными тополями. Мне тогда казалось, что все люди, спешащие по проспекту, должны обязательно притормаживать у распахнутых окон нашей кухни, удивляясь благоуханию ванили и корицы на румяном яблочном пироге, или аромату томленных щей, или пронзительному и очень све-



жему запаху молодых огурчиков с редиской и зеленым лучком, которые бабуля непременно готовила в первые июньские денечки. Тополиный пух залетал в окна, а я хохотала, наблюдая, как бабушка, напоминающая мне Домомучительницу из мультика про Малыша и Карлсона, ловит эти пушинки моим сачком для бабочек...

А потом пришел черед чтения дефицитных (и тоже запретных) Мопассана, Стендаля, Дюма... Возникло желание почитать и бабулины дневники. Там, наряду с письмами от деда, какими-то абсолютно не коммунистическими, а, скорее, буржуазными стихами и новеллами, сочиненными самой бабушкой, хранилась тысяча рецептов. И хотя на кухню в ту пору заходить я уже могла, манящей и таинственной она быть не перестала... Еще бы! Угощать одноклассников на таинственных «суаре» взбитыми сливками с пенкой от свежего клубничного варенья, готовить им фрикадельки фламбе,



сташив в серванте дорогуший коньяк и чуть не устроив пожар... О, это было весело и чертовски романтично! К тому же об этом можно было писать забавные истории, чуть-чуть приукрашенные, но высоко оцененные подружками.

Потом писательство стало профессией, позвало за собой в путешествия по всему миру... А КУХНЯ так и осталась навсегда любимым хобби. Как, впрочем, и собирание рецептов в старую тетрадь. Ведь во всем мире есть точно такие же бабушки и, главное, точно такие же девочки — теперь уже чаще взрослые тетеньки, — которые обожают вкусные запахи, пышность бабулиных рук и пирогов и всегда с радостью делятся лучшими рецептами — рецептами нашего детства!



РУССКАЯ КУХНЯ

Дорогие друзья!

Очень трудно порой отделить зерна от плевел, рассортировать знания об истории, культуре, традициях. Мы все родом из детства, и поэтому самый большой раздел моей книги так и будет называться: «Советская кухня», а в отдельные национальные разделы я буду заносить только те блюда, в происхождении которых уверена на сто процентов. Почти каждый рецепт — это еще и небольшая история из жизни. Вы уж не сердитесь, что поэтому в книге не будет классической и привычной схемы: ингредиенты и способ приготовления...

Я писала ее для друзей — для вас!



Селедочка



Когда вам колют антибиотики (и даже когда вам их не колют), живой, животрепещущий русский организм ищет компенсацию: от стрессов, от нервов, от усталости, от задолбанности...

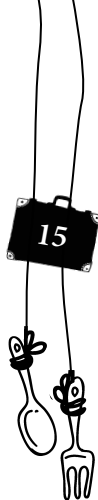
И такой универсальный антидепрессант есть. Он называется «селедочка бочковая»!

*Только не вздумайте финтить и покупать филе!
Вы лишите себя всех горних смыслов!
И в прямом, и в переносном смысле.*

Вы должны прямо сейчас отправиться в ближайший продмаг и купить там крупную бочковую сельдину и пару головок красного лука. А потом вы с этим богатством вернетесь домой и приступите к священнодействию...

Как писал Гиппократ, запах соленой сельди целебен сам по себе, ибо он есть средоточие сладострастия, мужских и женских ароматов в их единении, есть аромат греха, сладости деторождения и горечи скоротечности жизни одновременно!

Вот потому я почти никогда не покупаю разделанную сельдь.



И вы не покупайте.

Пусть это станет для вас новой эротикой.

Бережно донесите вашу селедку до дома, подготовьте газету, большой пакет, чтоб сок не протек на стол, острый нож и приступайте!

Сначала отсекаем голову и хвостовой плавник. Потом нежно вспарываем брюшко и достаем внутренности. Если ваша селедка «девочка», вы станете обладателем пары долей мелкой вкусной икры, если «мальчик» — пары молок. Отделите их от внутренностей, добудьте из холодильника кусочек сливочного масла и хорошенько натрите им икру или молоки. Пусть они нежнеют пока в сторонке.

Теперь тщательно выскоблите внутренности, до белой кожицы. Тело упругой рыбыны становится податливым и чистым...

Вот уже сейчас вы должны начать ощущать запах оргазма и космоса, ваши пальцы задрожат, а вы сами превратитесь в тугую струну...

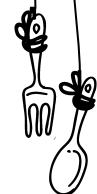
Крепитесь!

Вам еще нужно сделать надрез вдоль спинки и продублировать его, раздвигая плоть, нежное мясо своим пальцем...

Теперь дело за малым.

Подковырнув острием ножа тоненькую плеву кожицы у хвоста, вы нежно и бережно, продвигая палец к голове рыбыны, снимете кожу сначала с одной стороны рыбыны, потом со второй.

И вот перед вами два ароматных розовато-серых филе, которое вы мужественно и резко отде-



ляете от хребта. А потом останется только, почти играючи, удалить мелкие косточки-перышки, выдергивая их из селедки, как любовник выдергивает солому из волос любимой, заночевавшей с ним на сеновале...

Далее нужно будет нарезать сельдь брусочками и смешать ее с нарезанными же молоками или икрой.

Но для завершения акта вам нужно еще очистить красный салатный лук, нашинковать его тонкими кольцами и решительно сжать в кулаке до появления слезы, сока, капли... Все это вы красиво разбрасываете на селедке и сбрызгиваете стружкой растительного масла.

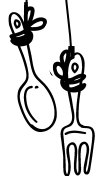
Если ваша дражайшая половина скажет, что селедка и картошка — не самое эротичное блюдо на свете... дайте ей понюхать вашу руку. По Гиппократу, это эссенция любви.

Ну, и напоследок.

Хотите снимать кожу с головы — на здоровье. Я снимаю с попочки. Очень аккуратно и нежно. Мне хочется ощущать неподатливость мякоти. Я ведь не чищу селедку на продажу. Я ее просто люблю.



Жареная картошка



Мы уже вместе с вами освоили, ощутили, постигли эротизм разделявания обычной, но трепетно-нежно-малосольной селедочки. Сейчас я хочу поделиться с вами секретом второго компонента этой пищевой вакханалии — жареной картошечки. Так жарили картошку моя бабуля Аня (партайгеноссе областного масштаба, трижды замужем, все три мужа погибли в горнилах репрессий и войн) и ее подружка великая Фаина Раневская (обожаемая миллионами и одинокая, как Арктика). Так жарю картошку и я. И еще не было человека, который бы сказал, что ел жаренку вкуснее.

Итак, ода жареной картошке.

Самое первое, уясненное еще с детства, — это то, что основной интригой столь нехитрого блюда должны быть обязательные, но максимально простые компоненты — животный жир (смалец, сало), молочный жир (сливочное масло) и растительный жир (ароматное подсолнечное). Кроме того — картошка и крупная, кристалликами, соль.

Первым делом мы готовим к священнодействию картофель. Моем, чистим... Он у нас сегодня — невеста. Вымытые и очищенные клубни (не берите много, а столько, чтобы в сковороде



был и воздух тоже) режем без доски, над полотенцем, на весу дольками. Клубень пополам — и дальше нарезаем, насекаем, истончаем и готовим к процессу. Принципиально важно, чтобы присутствовали только картошка, ваша трепетная длань и острый ножик. Никаких брусочков и соломок, никаких разделочных досок! Только нежные лепестки, микронно различающиеся по толщине, величине, правильности...

Как только вы накрошите на весу всю картошечку, тщательно укутайте ее хозяйственным полотенцем, которое вберет лишний сок, а заодно очистится от предыдущих пятен.

Теперь самый важный акт — соединение трех стихий!

Нарезаете тонкими пластинками сало и выкладываете его на еще прохладную сковороду. Включаете огонь на максимум. Следите, как пластины истончаются, рыдают, отдавая весь свой нутряной сок, превращаются в стервозные прожженные шкварки. Безжалостно убираете шкварки и добавляете в сковороду кусок сливочного масла размером со спичечный коробок и пару ложек растительного. Температура смальца всегда выше температуры любого иного жира, поэтому он взбодрит два других компонента, разогреет их, а заодно и лоно сковороды, подготовив к приему картофельных лепестков.

Вот и выкладывайте их незамедлительно!



И отходите в сторону. Ничего не трогайте, не перемешивайте, не солите, не мельчите, не накрывайте крышками!

Подождите минут пять.

Теперь очень нежно, но решительно просовывайте под картофельный слой длинный широкий нож или лопатку и переворачивайте обалдевший, порозовевший, смущенно-спекшийся картофель.

*По кухне пронеслась
первая волна запаха!*

Ее появление свидетельствует о том, что картошка истомилась по соли. Берите самую крупную, и щедрой щепотью посыпайте запекшийся слой.

Картошечка заплачет...

Подождите еще минут пять-семь, уменьшите огонь и решите, кто вы сегодня, — кормилица мужчины или добрая мамка из детства.

В первом случае вы вливаете в сковороду пару столовых ложек воды, мгновенно накрываете картошку крышкой и уменьшаете огонь. Финальным, третьим перемешиванием и помпезно открытой крышкой для проветривания истомившейся картошечки вы завершите процесс.

Никакого лука! Никакого чеснока! Это отдельные блюда и отдельные запахи!



Исключение может быть только одно — если вы вдруг решите поиграть в ролевую игру «мамаша Кураж и ее дети». Тогда вы, после того как потопите картошку с водой, вобьете в сковороду два-три яйца, увеличите огонь и быстро-быстро перемешаете вашу жаренку. Яйца бодро окрасят все в цыплячий цвет и схватятся упругими пружинками. Запах пойдет такой, что хоть ложкой его ешь и промокай слезу памяти салфеткой. А картошка приобретет тот самый вкус детства, который прошит генетически в поколениях россиян и особенно СССРовцев. Почему — не знаю.

Но за правдивость и за текущие слюнки — ручаюсь!

Постный царский салат



ТАЙНАЯ МОЛИТВА ПЕРЕД ВКУШЕНИЕМ ПИЩИ
ДЛЯ НЕУМЕРЕННЫХ В ПИТАНИИ (молитва для похудения)

«Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных