

Рецепты и истории
Алены Спириной

ВСЕ БУДЕТ ВКУСНО

Готовим с умом,
угощаем с удовольствием

хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 7

САЛАТЫ, ЗАКУСКИ, СОУСЫ

Салат винегрет 10

Весенний салат 13

«Шнурки» из кабачков 14

Спаржа с дуккой 15

Салат из черешкового сельдерея,
винограда и грецких орехов 17

Сицилийский салат из фенхеля
с апельсинами 18

Салат из цикория
с грецкими орехами 20

Салат «Ташкент»
из зеленой редьки с мясом 21

Салат из помидоров с луком,
оливками и черствым хлебом 22

Осенний салат с тыквой 25

Брускетта с пиперадой
и замороженным желтком 27

Пюре из баклажанов 28

Икра из запеченных овощей 30

Соте из кабачков 32

Тушеная брокколи с чесноком
и красным перцем 33

Капонатина — маленькая капоната 34

Маринованный перец
с запеченным чесноком 36

Паста из печеного перца
с орехами — мухаммара 37

Помидоры сухого посола 39

Квашеная капуста
и салат «Провансаль» 40

Луковый мармелад 42

Зеленый рулет с креветками 45

Креветки с чесноком
на большую компанию 46

Старомодное севиче 47

Маринованное филе форели 49

Двухцветный террин из форели 51

Маринованная скумбрия
с лимонными огурцами 53

Скумбрия в пряном маринаде 54

Тапенад из тунца 55

Форшмак из сельди 57

Нежный паштет из печени 58

Паштет из куриной печени 60

Гирос и жареный перец
по-гречески 63

Топленое масло и масло ги 64

Тхина как соус 66

Соус ромеско 68

Ягодный соус по мотивам
английского соуса кумберленд 69

Голландский соус 70

СУПЫ

Тыквенный суп 77

Суп-пюре из брокколи
с сырными кнелями 78

Сырный суп 81

Крем-суп с лисичками 83

Пряная чечевичная похлебка 84

Рыбный отвар 85

Куриный бульон с домашней лапшой 89

Авголемоно — куриный суп
с рисом и лимоном 90

Летний минестроне с соусом песто 91

Французский луковый суп 93

Свекольник (холодник) 95

Говяжий бульон с клецками 96

Суп харчо 98

Гороховый суп 101

Солянка сборная мясная 102

Суп с фрикадельками 104

Зеленые щи с щавелем и шпинатом 107

Кубанский борщ 109

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рассыпчатый рис	113
Машевая каша	115
Мальфатти с крапивой	116
Драники	119
«Картофель булочника»	121
Картофельное пюре	122
Картофельное пюре с сельдереем	124
Гратен из картофеля и сельдерея	125
Картофель-фри с ароматными травами по-тоскански	126
Паровой рулет с картофелем	128
Тушеная красная капуста и пикантный яблочный гарнир	130
Рагу из цветной капусты с помидорами	133
Рагу из лисичек с гарниром из манной крупы	135
Вареники с вишней	136
Морское рагу в средиземноморском стиле	139
Кальмары с помидорами за 5 минут	140
Храйме — рыба, запеченная в остром соусе	141
Котлеты из щуки	142
Лосось с чермулой	144
Форель с овощами в конверте	145
Треска в зеленом соусе	147
Филе трески, запеченное в белом вине с каперсами и апельсинами	149
Жареное филе дорады	151
Яйца бенедикт с лососем	152
Жареная перепелка с грибами	157
Петух в вине по-рейнски	158
Бланкет из индейки	160
Сациви из индейки	162
Фахитас из курицы с маринованным луком и гуакамоле	164
Чахохбили из куриного бедра	167
Попьетты — рулеты из индейки с черносливом	169
Иерусалимская смесь	170
Курица с айвой	171
Утка с квашеной капустой и яблоками	173

Ножки кролика с лимоном, чесноком и зеленым израильским кускусом	174
Говяжья печенька по-корейски	176
Лазанья по-болонски	179
Розетте с ветчиной	181
Бефстроганов	182
Домашние котлеты	184
Фаршированные овощи	186
Почти греческая мусака	188
Долма в виноградных листьях	190
Чакапули — блюдо кахетинских пастухов	192
Запеченная баранья лопатка	195
Бараньи голяшки с молодыми овощами и мятной приправой	199
Оссобуко с израильским кускусом	201
Басма или дамляма	204
Свинная вырезка с пикантным вишневым соусом	207
Свиной антрекот с валентиновским соусом	209
Подчеревок по-кубански	211
Свинная корейка с черносливом	212
Запеченный свиной окорок (буженина)	214
Свинная рулька в медовой глазури	217

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ

Домашний хлеб, базовый рецепт	221
Пицца	224
Фокачча	226
Питы	227
Пирожки с капустой	229
Пирожки «Робин Гуд» с луком и яйцами	232
Самса с тыквой	235
Пирог-перевертыш с луком	237
Санбусак	239
Бисквитный рулет с икрой мойвы и лососем	240
Печенье «Пальмира» с ветчиной	243
Кныши с картофелем по рецепту Елены Айзикович	245

Беляши	246
Сырники	248
Мясной пирог из сдобного рубленого теста	250
Поповеры	252
Креп «Сюзетт»	253
Пряный хлеб (коврижка)	255
Кантуччи	259
Сицилийские канноли	260
Корзиночки из теста фило с яблоками	262
Сочники с творогом	265
Постный кофейный кекс	267
Шоколадно-свекольный кекс с черносливом	269
Овсяное печенье	270
«Мазурка»	273
Греческий пирог с яблоками	274
Пасхальный кулич	277
Ореховый торт	283
Нью-Йоркский чизкейк	284
Крем-брюле	286
Перуанский крем	291
Баварский крем с корицей	292
Жасминовая панна-котта	294
Шоколадный мусс на кипятке	295
Чайный крем президента Джефферсона	297
Фаршированные груши в медовой глазури	298
«Удмуртский ананас»	299
Персик «Мельба»	301
Айвовое варенье	302
Варенье из желтой черешни	303
Лимонный сорбет	304
Сгрoppiно	305
Клюквенный морс	307
Горячий шоколад	309
Кофе по-гречески	311
Кофе фраппе	313
Глинтвейн из белого вина	315
Горячий пряный сидр с печеными яблоками	316
Указатель ингредиентов	317

БЕСЦЕННЫЕ СОВЕТЫ

Про зелень, овощи и фрукты

Как сохранить зелень	12
Как измельчить чеснок	29
Цитрусовые	19
Цедра (как снять и использовать)	19
Как разделать апельсин/грейпфрут	19
Квашеные лимоны	65
Как очистить помидор	23
Запекание баклажанов	28
Баклажан — солить или не солить?	35
Как запечь кусочки или ломтики баклажанов, кабачков, цукини, тыквы, моркови, картофеля и других овощей	31

Про бульоны

Как сварить овощной бульон	74
Как приготовить хороший куриный бульон	86
Коричневый куриный бульон	87
Несколько замечаний относительно приготовления мясного бульона	99

Про мясо и рыбу

Как рассчитать время приготовления рыбы	143
Как хранить принесенное домой мясо	154
Температура готовности баранины и телятины	197
Говяжьих голяшки и оссобуко	203
Главный секрет мягкой печенки	177

Про выпечку

Режим работы духовки по умолчанию	223
Зачем в тесте разрыхлитель и сода	256
Работа с желатином	293
Как извлечь максимум из стручков ванили	288
Паровая и водяная баня: зачем и как организовать	289
Полезные советы при работе с дрожжевым тестом для пирожков	230
О куличах из дрожжевого теста	280

Про разное

Ароматная соль	23
Соленые яичные желтки	27
Если у вас нету крышки	43
Голландский соус-крем	71
Чем заменить алкоголь в блюдах	193
Как сварить яйцо вкрутую	233

От автора

«Здравствуйте! Я Алена Спирина, и вы смотрите программу...» Стоп!

Вы не смотрите программу, а держите в руках книгу, написанную по мотивам кулинарной телепередачи, которую я вела в течение трех лет.

Когда проект подошел к концу, я неожиданно начала получать один и тот же вопрос: где можно найти рецепты блюд, которые я готовила в эфире? Ответ был прост и краток — нигде.

И тогда мне пришла идея собрать самые удачные рецепты в книге, а заодно поделиться немного закулисными историями о телевизионных съемках и рассказать, откуда ко мне пришли те или иные рецепты. Конечно, я добавила комментарии по технике приготовления, вариации замен и другие важные детали.

Эта книга стала собранием моего кулинарного опыта, воспоминаний о работе на телевидении (все персонажи реальны, все совпадения случайны), «бесценных советов» и подробных рецептов.

Сначала я думала организовать рецепты по сезонам. Но сегодня, когда продукты доступны круглый год, сезонность потеряла свою четкость. Поэтому я решила структурировать книгу по категориям блюд — так вам будет проще находить нужные рецепты. В конце концов, это ведь кулинарная книга, и рецепты здесь на первом месте.

Мой выбор блюд может показаться эклектичным: здесь и пюре с котлетой — символ домашней еды моего детства, и узбекский суп с машем, и ближневосточные закуски, и вполне европейские блюда. Это та еда, которую я люблю, умею готовить, которая нравится моей семье и друзьям.

Я надеюсь, вам будет легко готовить по этим рецептам, и результат вас порадует, а мои истории развлекут.

Готовьте дома, готовьте сами, ведь, как говорят французы, «все начинается за столом»!



САЛАТЫ ЗАКУСКИ СОУСЫ

Салат винегрет	10	Помидоры сухого посола	39
Весенний салат	13	Квашеная капуста и салат «Провансаль»	40
«Шнурки из кабачков»	14	Луковый мармелад	42
Спаржа с дуккой	15	Зеленый рулет с креветками	45
Салат из черешкового сельдерея, винограда и грецких орехов	17	Креветки с чесноком на большую компанию	46
Сицилийский салат из фенхеля с апельсинами	18	Старомодное севиче	47
Салат из цикория с грецкими орехами	20	Маринованное филе форели	49
Салат «Ташкент» из зеленой редьки с мясом	21	Двухцветный террин из форели	51
Салат из помидоров с луком, оливками и черствым хлебом	22	Маринованная скумбрия с лимонными огурцами	53
Осенний салат с тыквой	25	Скумбрия в пряном маринаде	54
Брускетта с пиперадой и замороженным желтком	27	Тапенад из тунца	55
Пюре из баклажанов	28	Форшмак из сельди	57
Икра из запеченных овощей	30	Нежный паштет из печени	58
Соте из кабачков	32	Паштет из куриной печени	60
Тушеная брокколи с чесноком и красным перцем	33	Гирос и жареный перец по-гречески	63
Капонатина — маленькая капоната	34	Топленое масло и масло ги	64
Маринованный перец с запеченным чесноком	36	Тхина как соус	66
Паста из печеного перца с орехами — мухаммара	37	Соус ромеско	68
		Ягодный соус по мотивам английского соуса кумберленд	69
		Голландский соус	70

Салат винегрет

6 порций | легко | общее время: до 2 часов
активное время: до 30 минут | постное | можно впрок / можно заморозить / долго хранится



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 больших клубня картофеля

3–4 свеклы

2 моркови

200 г (примерно стакан) замороженного зеленого горошка

500 г квашеной капусты или 4–6 соленых (бочковых) огурцов (или и то, и другое)

5–7 веточек укропа и/или петрушки

Соль

Черный перец свежего помола

Для заправки:

60 мл (¼ стакана) оливкового масла

30 мл (3 ст. л.) красного винного уксуса

1 ст. л. острой горчицы

Винегрет — будничная еда, простая. На праздничный стол его ставят только тревожно-мнительные хозяйки, беспокоясь «а вдруг еды не хватит». Еды, конечно же будет, будет с избытком, и винегрет останется почти нетронутым. Ну и хорошо, ему на пользу и в тепле немного постоять, и в холодильнике своего часа дожждаться. Люблю винегрет, всю зиму готова есть и, прямо скажем, готовлю его вкусно. «Да чего там готовить-то, в винегрете?!» — спросите вы. Так и есть!

Главное — отрегулировать баланс мягкого и хрустящего, «землистого» и кислого, не забыть добавить свежести, вкусного масла и хорошего черного перца.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Разогрейте духовку до 180 °С.
2. Картофель, свеклу и морковь вымойте щеткой.
3. Форму для запекания застелите фольгой. Выложите овощи, закройте вторым куском фольги и подверните края, чтобы получился сверток. Или положите все овощи в рукав для запекания. Поставьте форму в духовку и запекайте овощи около часа или до мягкости свеклы. Остудите и очистите овощи.

Для всех салатов я давно запекаю овощи, а не варю. Во-первых, при запекании из них уходит немного влаги, вкус становится более концентрированным, ярким. Во-вторых, такой способ подготовки овощей очень чистый: вы сняли верхний слой фольги, очистили овощи, складывая очистки в эту же форму, завернули их в фольгу и выбросили. Никакой грязи!

4. Пока овощи запекаются, доведите до кипения воду в кастрюле, засыпьте зеленый горошек (можно незамороженный) и проварите 2 минуты после повторного закипания. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой. Переложите в большую миску.

5. Нарезьте овощи кубиком со стороной 5–7 мм. Если капуста нарезана длинными ленточками, разрежьте ее поперек на несколько частей. Огурцы очистите, удалите сердцевину с семенами, если она дряблая, и нарежьте такими же кубиками, как остальные овощи. Переложите в миску с горошком.

6. Листья укропа и петрушки снимите с веточек и мелко нарежьте. Добавьте в миску, перемешайте.

7. В маленькой миске смешайте венчиком или вилкой масло, уксус и горчицу. Заправьте этой смесью салат, перемешайте. Приправьте солью (помните, что капуста или огурцы тоже соленые) и черным перцем. Попробуйте и добавьте уксуса или масла, или и того, и другого.

ВАРИАНТЫ:

- Квашеная капуста или соленые огурцы? Я кладу или то, или другое, но можно и совместить.
- Я не добавляю в винегрет лук — ни репчатый, ни зеленый. Мне не нравится запах, который появляется через некоторое время. Обычно я сразу делаю побольше винегрета, чтобы он ждал в холодильнике. И сырой лук в эту концепцию не вписывается. Можно добавить жареный, рассмотрите этот вариант.
- Замороженный зеленый горошек — моя прихоть, можно взять консервированный. Но замороженный дает более свежий вкус. Мелкий и нежный даже бланшировать не обязательно.
- Вместо картофеля или вместе с ним можно положить вареную фасоль. Но тогда придется отказаться от горошка.
- Мне нравится заправлять винегрет хорошим оливковым маслом. Но это необязательно. Подсолнечное из жареных семечек тоже прекрасно подойдет, как и обычное рафинированное.
- Селедка, как и копченая скумбрия, в винегрете уместна, но остается на ваше усмотрение.



Главным редактором кулинарного телеканала оказалась совсем молодая, тонкая, очень красивая девушка, только что приступившая к исполнению своих обязанностей. Работать с ней было сплошным удовольствием: корректная, очень конкретная в своих требованиях и пожеланиях, умная и неожиданно суровая. Главный редактор, несмотря на хрупкую внешность, был безусловным командиром на съемочной площадке, даже режиссер и редактор прислушивались к ее мнению, не говоря уж об операторах и инженерах. Потребовалось немало времени, прежде чем команда сработалась настолько, что главный редактор смог себе позволить не приезжать на площадку каждый съемочный день.

У нас сложились теплые рабочие отношения, и однажды я узнала, почему почетное и ответственное место ведущего на кулинарном телеканале досталось мне. Я достигла того возраста, когда уже можно было поверить в мой достаточный кулинарный опыт, была при этом очевидно непрофессиональным поваром, но умела неплохо одновременно готовить и говорить. А еще, как оказалось, меня «любила камера», то есть на экране я выглядела лучше, чем в реальной жизни. О том, что я еще и ответственный и дисциплинированный человек (да, я такая!), коллеги узнали позже, а слова: «Алёна, вы фея» стали для меня практически признанием профессионализма.



БЕСЦЕННЫЕ СОВЕТЫ

КАК СОХРАНИТЬ ЗЕЛЕНЬ

Пряная зелень оживляет вкус и аромат любого блюда. Я выросла с кинзой и укропом, петрушкой и тархуном, узбекским райхоном (фиолетовым базиликом) и армянским кутефом (он же цицмат), который на самом деле кресс-салат. Потом уже появились средиземноморский тимьян и розмарин, шалфей и майоран, орегано, модный зеленый базилик и вездесущая рукола.

В моем холодильнике всегда есть зелень. А вот ответа на вопрос, как подольше сохранить ее свежесть, у меня нет.

Точнее, есть — на грядке. Только вот грядки у меня, как и у многих, нет. Более того, у меня и горшочков с зеленью, как у приличных людей, тоже нет. Не выживают у меня растения.

Потому — покупать и хранить.

Храню по-разному, в зависимости от зелени.

- Например, с веточек петрушки сразу общипываю листья, заворачиваю их в смоченное водой бумажное полотенце и убираю в маленький пакет с замком или в контейнер под крышку. Так они хранятся, готовые к использованию, довольно долго, главное, не забыть, что они есть.
- Таким же образом удобно хранить перистые листья укропа и кинзы. Чтобы не гадать, где какие листья, я закладываю один листочек между салфеткой и пакетом, как опознавательный знак. Но это если есть время.

- Другой способ — хранить сухую зелень прямо в пучках, подрезав стебли. Если зелени много, удобно выложить ее в один слой в плоский контейнер, выстеленный двумя слоями бумажных полотенец, и плотно закрыть крышкой.
- Из зелени с мягкими листьями хуже всего хранится зеленый базилик: ни в воде в тепле или в холодильнике, ни в сухом полотенце, ни во влажном — на стеблях. Приходится с ним быстро расправляться. Вырастить кустики из черешка или поддерживать длительно жизнь купленного в горшочке мне ни разу не удалось.
- Слегка «уставшая» зелень оживает, если ее положить в холодную воду с каплей уксуса. Тимьян, розмарин и кинзу с корешками (такая иногда встречается) лучше всего поставить в устойчивую пластиковую емкость с небольшим количеством воды (примерно 1 см) и накрыть пакетом. Когда-то у меня был такой специальный контейнер — цилиндр из двух частей на резьбе. В нижнюю наливаешь воду, ставишь зелень, на нее натягиваешь верхнюю часть и заворачиваешь. Не прижился, терпение у меня не то! С пакетом гораздо удобнее.
- Тимьян и розмарин могут даже выпустить корешки, а могут и заплесневеть, в зависимости от качества растений. Так что приходится проверять состояние зелени, а еще лучше, просто использовать ее как можно скорее.

Весенний салат

2 порции | легко | общее время: до 30 минут | активное время: до 30 минут | постное



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца	2 молодых огурца
100 г сметаны	10 шт. редиски, можно с ботвой
1 ч. л. горчицы	1 пучок латука или любого другого листового салата
½ лимона, сок и цедра (желательно)	5 побегов зеленого лука
Соль	5–7 веточек укропа
Черный перец свежего помола	

Если на рынке появилась настоящая редиска — сочная, с зелеными хвостиками, упругие «колючие» огурчики и грунтовой латук, из которого придется вымывать песок, — пришла настоящая весна. В Ташкенте это случилось в конце марта, в Новороссийске — в конце апреля. В Москве — когда привезут с Юга.

Как нарезать овощи (ломтиками, кубиками, соломкой) и чем заправить — дело семейных традиций. В нашей семье принято нарезать ломтиками и заправлять сметаной, смешанной с растертыми желтками и горчицей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сварите яйца вкрутую (как это правильно сделать см. на стр 234). Остудите, отделите белок от желтка.
2. Для заправки разотрите вилкой желток с горчицей, мелко натертой цедрой и сметаной. Приправьте солью, перцем. Попробуйте и добавьте лимонный сок по вкусу.
3. Нарезьте огурцы и редис тонкими ломтиками, салат латук нарвите. Если используете ботву редиса, нарежьте или нарвите ее. Яичный белок накрошите, зеленый лук и укроп мелко нарежьте.
4. Переложите заправку в салатник, выложите все ингредиенты салата, кроме латука. Перемешайте. Перед подачей добавьте латук и еще раз перемешайте.

«Шнурки» из кабачков

3-4 порции | элементарно | общее время: до 30 минут
активное время: до 30 минут | постное



ИНГРЕДИЕНТЫ:

3–4 молоденьких кабачка — таких, которые не хочется почистить

6–8 листиков мяты (базилика, кинзы или даже укропа)

1 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. воды

1 ст. л. сока лимона или лайма

Цедра 1 лимона или лайма

Соль по вкусу

Черный молотый перец по вкусу

Никогда мне не понять, зачем выращивать кабачки в количестве большем, чем съедаете с удовольствием. И почему бы не срывать их на разных стадиях зрелости, начиная с цветов. Маленькие кабачки такие хорошенькие и нежные: ни шкурку снимать не надо, ни семена вырезать. Чистое удовольствие!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Кабачок нарежьте тонкими длинными пластинами, сложите их стопкой и нарежьте длинными брусочками-шнурками толщиной со спичку и длиной 7–10 см.

2. Снимите теркой цедру с лимона или лайма.

3. Листья мяты или базилика нарежьте тоненькими ленточками.

4. В сотейнике соедините масло, воду и лимонный сок. Как только жидкость закипит, добавьте кабачки, мяту, цедру, соль и перец. Готовьте на среднесильном огне 2–3 минуты или пока «шнурки» не станут гибкими.

5. Подавайте сразу как гарнир или остудите — тогда это будет салат.

Точно так же можно приготовить кабачок, нарезанный ножом для чистки овощей тонкими длинными лентами.

Спаржа с дуккой

3-4 порции | элементарно | общее время: до 30 минут
активное время: до 30 минут | постное



ИНГРЕДИЕНТЫ:

900 г зеленой спаржи	1 ч. л. семян фенхеля
2 ст. л. оливкового масла	1 ст. л. семян кумина
½ лимона	1 ст. л. смеси перцев
Соль по вкусу	3 ст. л. семян кориандра
Черный молотый перец по вкусу	1½ ст. л. семян кунжута

Для дукки:

70 г фундука	½ ст. л. морской соли среднего помола
2 ст. л. семян подсолнечника	1 ч. л. сладкой паприки


Удивительное дело — спаржа прекрасно растет в средней полосе, но до сих пор в нашей стране она остается продуктом «иностранным», с налетом буржуазности и соответствующей ценой.

Чаще всего ее рекомендуют отваривать, следя при этом, чтобы не переварилась. И подают с голландским соусом (см. стр. 27).

Предлагаю сломать этот стереотип: спаржу запечь и посыпать дуккой — египетской смесью фундука, семян и специй.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Начните с дукки. Фундук подсушите, очистите от тонкой шкурки и мелко нарубите. Все зерна и семена прогрейте на сухой сковороде до появления приятного аромата. Смешайте орехи, зерна, семена, смесь перцев, соль и паприку.
2. У спаржи отломите нижнюю часть — просто согните побег и он сломается в нужном месте. Переложите в миску, заправьте оливковым маслом, посолите и перемешайте.
3. Разогрейте духовку до 220 °С. Застелите противень бумагой для выпечки.
4. Выложите спаржу на противень в один слой. Поставьте в духовку на 12–15 минут.
5. Достаньте противень со спаржей и сбрызните лимонным соком. Переложите на блюдо и посыпьте дуккой.

 *Остатки дукки храните в плотно закрытой емкости и используйте, когда хочется добавить хруста и аромата: в зеленом салате, в крем-супе, в бутерброде со сливочным сыром.*



Салат из черешкового сельдерея, винограда и грецких орехов

4 порции | элементарно | общее время: до 15 минут
активное время: до 15 минут | постное

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для салата:

500 г красного винограда
2–3 черешка сельдерея
50 г грецких орехов
2–3 веточки эстрагона или другой пряной зелени по вкусу (только не укроп!)

Для заправки:

1 маленький апельсин
4 ст. л. майонеза
2 ст. л. рисового уксуса
½ ст. л. сахарной пудры
½ ст. л. соли
Черный молотый перец по вкусу

У деда на огороде рос сельдерей. Формой листьев он был похож на петрушку, но запах был совсем другой — резкий и не всегда уместный. Этот сельдерей добавляли при засолке помидоров и огурцов в бочках, несколько веточек клали в кастрюлю, когда варили холодец. Это был единственный сельдерей, который я знала.

Но потом пришли два других: черешковый и клубневой. И это была любовь с первого кусочка!

Черешковый сельдерей напоминает мне одновременно хрустящее яблоко и свежий огурец. Его аромат не такой агрессивный, как у листового. Черешки можно грызть просто так, обмакивая во вкусный соус, добавлять при варке любого бульона, подкладывать под мясо для запекания, как решетку. И, конечно, в салаты! Надо только не полениться очистить черешки от грубых волокон!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сельдерей очистите от грубых волокон и нарежьте тонкими ломтиками, держа нож под углом к черешку. Виноград разрежьте пополам, удалите косточки, если они есть. Грецкие орехи крупно наломайте.
2. С апельсина снимите цедру мелкой теркой, из мякоти выжмите сок. Приготовьте заправку, смешав майонез с цедрой и апельсиновым соком. Приправьте сахарной пудрой, солью и черным перцем по вкусу. На тарелку положите немного заправки, на нее — салат и листочки пряной зелени.



Съемочный день обычно длится 12 часов, и за это время мы стараемся снять как можно больше выпусков. Начинать мы, конечно, с двух-трех, но со временем я стала лучше планировать порядок действий, делать подмены для блюд, на приготовление которых нужно много времени. Так что к концу третьего сезона мы снимали по пять выпусков в день. Если, конечно, не возникало внештатных ситуаций. А они могли быть любого характера!

Очень часто апельсины, грейпфруты, свити, даже лаймы и лимоны нужно разделить на дольки без цедры, белой мякоти (она называется альбедо, я этого никогда не запомню!) и пленочек. Обычно такие дольки называют «филе» и все понимают, о чем речь. На самом деле, правильнее говорить: «сюпрем», но что-то мне подсказывает, что даже не все шефы об этом знают. Так что продолжу называть по-простому: «филе апельсина или грейпфрута». Алгоритм разделывания плода апельсина или любого другого цитрусового всегда одинаков. Острым ножом срежьте «дно» и «макушку» плода, чтобы придать ему устойчивость. Поставьте на доску и срежьте ножом цедру вместе с альбедо, прямо до сочной мякоти. Теперь возьмите плод в левую руку и ножом в правой руке начните вырезать мякоть между пленками, разделяющими дольки. «Это требует внимания и навыка, но чем чаще это делаешь, тем лучше получается. Помните, что нож очень острый, не порежьтесь», — говорю я и понимаю, что вместо апельсина взрезала палец. Кровь, сок, «стоп, мотор», форс-мажор. Будьте осторожны, пожалуйста!