



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	7
БАБУШКА ВЕРА И МОЕ ВКУСНОЕ ТБИЛИССКОЕ ДЕТСТВО	8
КАКОЕ ДЕТСТВО НА ВКУС?	11
БЫТЬ ПОВАРОМ	12
ВОЛШЕБНОЕ УТРО. ЗАВТРАКИ	
ТБИЛИССКАЯ ШАКШУКА ОТ БАБУШКИ ВЕРЫ	16
ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ НА ЗАВТРАК, КАК В ДЕТСТВЕ	19
ЛЮБИМЫЙ ЗАВТРАК МОЕЙ МАРИ	20
ЛЮБИМЫЕ БЛИНЧИКИ ПЕТИ	23
НАКРЫВАЕМ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ. ЗАКУСКИ	
ХОЛОДЕЦ	26
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ	29
РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	30
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОВЫМ МАЙОНЕЗОМ	33
В ЦЕНТРЕ СТОЛА. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
САЦИВИ	36
БУЖЕНИНА	39
<i>ПРО ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ</i>	41
ДОЛМА	42
ФИРМЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ОТ ШЕФА	45
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С СУДАКОМ	46
<i>О ТОМ, КАК ВАЖНО БРАТЬ ДЕТЕЙ С СОБОЙ НА КУХНЮ</i>	48
КАРП ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ ОТ БАБУШКИ ВЕРЫ	50
ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА С АЙВОЙ	53
БАРАНЬЯ НОГА С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ	54
УХОДИМ НА КАНИКУЛЫ. УЮТНЫЕ БЛЮДА ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА	
ЧИХИРТМА	58
СОЛЯНКА ПО-ОГАНЕЗОВСКИ С КЛЕЦКАМИ	61
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ШИ С ПЕЧЕНОЙ УТКОЙ	62
НОВОГОДНЯЯ КАРБОНАРА	65
<i>ПРО ДОМАШНЮЮ ПАСТУ</i>	66
СОУС, ИЛИ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО ШЕФА	68
НЬОККИ С МЯСНЫМ РАГУ	71
...И НА СЛАДКОЕ. ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ	
ШТРУДЕЛЬ	74
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ	77
<i>ПРО КОРИЦУ</i>	79
МЕДОВИК ОТ МОЕЙ МАРИ	80
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ШТОЛЛЕН. РЕЦЕПТ С ОБЛОЖКИ	83
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ВЕНСКИЕ ПЕЧЕНЬЯ	87
БИСКОТТИ	89
ГОРЯЧИЙ НАПИТОК «ТРИ ШОКОЛАДА»	90
ОБЛЕПИХОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН	93
БЛАГОДАРНОСТИ	94



ПРЕДИСЛОВИЕ

Я — Коте Оганезов: шеф-повар, муж, папа и изобретатель. Если вы держите в руках эту книгу, у вас будут очень вкусные новогодние праздники!

Новый год — мой любимый праздник, когда даже самые серьезные взрослые снова становятся немного детьми и начинают верить в волшебство. Это самое «семейное» время в году, когда все дорогие друг другу люди собираются вместе за одним большим столом и готовят много-много вкусной любимой еды. Как повар я верю, что еда — это гораздо больше, чем то, что просто лежит у вас на тарелке. Это же целое увлекательное путешествие в мир эмоций, красок, ароматов и детства. Я хочу провести в этот мир и вас через страницы этой книги — и когда, как не в канун самого семейного, доброго и теплого праздника совершить это путешествие?

Мой рассказ здесь пойдет не столько про еду, сколько про любовь, семью, ценность простых моментов. Он — про чтение книжек детям на ночь и про то, чтобы делать все вместе: будь то праздничный ужин или просто обычный суп. Про вдохновение и уважение к своим корням.

В этой книге — мои воспоминания о детстве, доме, бабушке, о том, каким был Новый год у нас в семье и как мы празднуем его сейчас, и, конечно, мои любимые новогодние рецепты, которые сделают ваш стол самым вкусным, а ваши каникулы — самыми уютными! Худеть будем потом, весной, а сейчас давайте как следует отметим мой самый любимый праздник!

БАБУШКА ВЕРА И МОЕ ВКУСНОЕ ТБИЛИССКОЕ ДЕТСТВО

Бабушку звали Фируза. Она родилась в горячем Ашхабаде — именно таким я запомнил этот белый город, когда однажды приехал с ней туда. Бабушкин отец, иранец Имам, каким-то удивительным образом познакомился в Средней Азии с утонченной петербурженкой Пелагеей — статной строгой женщиной с ниткой жемчужных бус, завязанных узлом по тогдашней моде. Как это произошло, я так толком и не понял, могу лишь придумать для себя какую-нибудь романтическую историю. Закончилась она, впрочем, очень грустно и, наверное, типично для тех лет: Имама расстреляли в 1936 году как шпиона, продержав до этого несколько лет в застенках в далекой и холодной Сибири. За что именно, я так и не узнал, а наша семья тогда вопросов не задавала. После этого бабушка сменила свое имя на Веру, так к ней все и обращались до конца ее жизни. Мы никогда не обсуждали с ней это, но я предполагаю, что она сделала так по соображениям безопасности.

У бабушки Веры была очень яркая и в то же время сложная жизнь. Помню, как она рассказывала про большое землетрясение, которое оставило в городе всего два здания: мечеть и православный храм; про цирк шапито, который однажды приехал в город, где она жила, и с которым она еще совсем юной уехала в новый для себя мир, став дрессировщицей. Помню истории про канатоходцев, дрессировку шпицев, медведей, про великого Запашного, с которым она была лично знакома... Про фронт и раненых солдат, для которых они выступали в холодном Новосибирске. А после войны бабушка переехала в Ереван и там познакомилась с моим дедом Константином (или Арамом, как его называли друзья). Дедушка был из Тбилиси, родился в семье грузинки Кетеван Амиранашвили и армянина Гегама Оганезова. Такая типичная интернациональная тбилисская семья, каких было огромное множество.

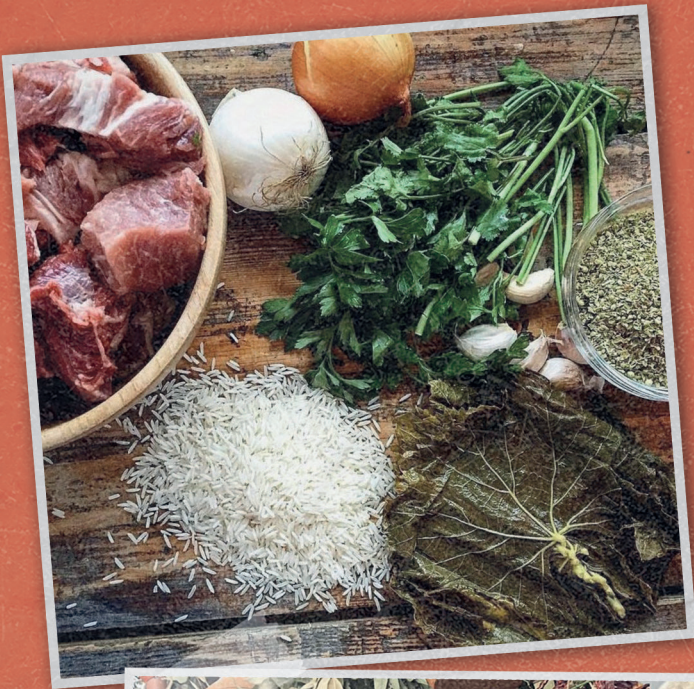
Все эти люди стоят за моей спиной сегодня. Во мне — их кровь и энергия, они — мои корни и моя опора. Я считаю себя человеком мира и в своих рецептах стараюсь рассказать об этом через еду, ведь именно еда — то, что нас роднит, зовет в дом, собирает за общим столом и заново влюбляет в этот мир. Сегодня в конце почти каждого ролика я обычно желаю всем мира и любви, потому что верю, что это — основа всего.





Я помню много солнца,
маковые поля, инжирные
деревья, абрикосы на земле,
наш маленький виноградник
и много
разных запахов.





КАКОЕ ДЕТСТВО НА ВКУС?

Мне 4 года, Тбилиси весь в осенней листве, и меня ведут в цирк смотреть на лошадей. Я очень четко помню, как они скакали, выстроившись в хоровод, а мне очень весело, ведь я первый раз в жизни вижу живых лошадей и они такие красивые и необычные! А в конце представления бабушка вытащила из своей яркой сумки самую вкусную грушу. Она очень сочная, с необычайно ярким вкусом, напоминающим любимый лимонад «Дюшес». Я улыбаюсь, мне очень хорошо. Много ли нужно для счастья ребенку?

Повзрослев, я узнал название сорта тех самых груш — «Бере», с ударением на последний слог, происходящее от французского слова beurré, что означает «масляный» и в полной мере отражает мягкую, нежнейшую текстуру этих груш. Это делает их особенно вкусными, но и хранятся они совсем мало, и я почти потерял в памяти этот вкус из детства. И вот, прогуливаясь как-то раз по рынку в Москве, я абсолютно случайно наткнулся на эти груши! Конечно же, я их купил.

Знаете, это похоже на возвращение в детство, к бабушкиным рукам и скачущим по кругу лошадам. Поистине, мое детство было очень вкусным! А помните ли вы, каким было ваше детство на вкус? Остановитесь сейчас на минутку, закройте глаза и постарайтесь вспомнить эти вкусы, краски, вдохнуть еще раз эти запахи и снова напитаться той энергией любви, которая поддерживает сегодня нас, уже взрослых.

БЫТЬ ПОВАРОМ

Для меня быть поваром — значит отдавать. Быть полезным для людей, делать их жизнь качественнее (и вкуснее, конечно же!) через еду и ритуалы, скрытые в рецептах. Делиться с ними историями, приводить их на кухню, вдохновлять готовить для себя и своих любимых, сближая и наполняя жизнь теплыми воспоминаниями. Вкусная еда — это всегда энергия любви, которую мы передаем друг другу за столом и которая поддерживает нас потом еще долгое время.

Как повар, я очень рад, что прошли те времена, когда мастерство специалистов оценивали через сочность приготовленных котлет или наваристость борща. Правильная рецептура — это, безусловно, важно, но для меня определяющей всегда является энергия. Ведь можно научиться делать все идеально, соблюсти все стандарты, но не гореть своим делом, не любить его, не желать рассказать о нем всему миру, не стремиться познать его лучше, не вложить ту самую энергию и тогда, к сожалению, притяжения не случится. Вы бы знали, сколько я видел таких примеров среди поваров (да и не только!). Это всегда отражается на результате, даже если технологически все было сделано верно. Может быть, поэтому наши бабушки всегда учили нас не заходить на кухню в плохом настроении.

Быть поваром для меня — значит постоянно учиться, понимать язык ингредиентов через запах, текстуру, цвет. Глубже чувствовать времена года, по-другому наблюдать за рождением весны или первыми заморозками — ведь сезонность, пожалуй, одна из самых важных вещей в гастрономии. Мне в жизни очень везло с учителями, всегда попадались люди, которые верили в меня и готовы были себя отдавать. А сегодня я сам отдаю эти знания дальше в своих историях. Я всегда работал в лучших заведениях с лучшими ингредиентами, где была возможность много экспериментировать, и эта практика, и море наделанных поначалу ошибок помогают мне плыть сейчас. Хоть в моей семье и умели готовить, но по-настоящему я углубился в кулинарию в дорогом моему сердцу отеле Marriott в родном Тбилиси. Дальше был Ritz-Carlton и огромное количество городов и стран, медные кастрюли в отеле «Националь» в самом центре Парижа и вкуснейший «Цезарь» из медведок на Камчатке (это разновидность креветок, обитающих на Дальнем Востоке).

Я всегда хотел, чтобы как можно больше людей не боялись готовить, хотел общаться с ними и доносить им не только блюдо на тарелке, но и эмоции, радость, ту самую энергию. Работая простым поваром в ресторане, я часто выходил в зал пообщаться с посетителями, получить от них обратную связь, да просто пожелать хорошего вечера и приятного аппетита. Но постепенно мне для этого стало мало кухни одного ресторана, я понял, что нужен масштаб! Так я оказался в больших компаниях, охватывающих сразу несколько стран или даже регионов. Так постепенно появился и мой блог @koteoganezov. Теперь я могу в полной мере реализовать свое желание любить, делиться и отдавать себя довольно большой аудитории, которой я, конечно же, очень дорожу! Люди, читающие мои заметки о гастрономии, путешествиях, вдохновении и семье, — настоящие, живые — пришли ко мне не в результате рекламы