

06

МУЖСКАЯ КУХНЯ —
ПРОСТО И ВКУСНО



10

ЛЕНТЯЙСКАЯ КУЛИНАРИЯ —
ГОТОВИМ В УДОВОЛЬСТВИЕ!



18

ПРОСТЫЕ ЗАКУСКИ — ПОД ФУТБОЛ
И ПИВНЫЕ ПОСИДЕЛКИ

34

СОУСЫ-ДИПЫ



44

НАМАЗКИ НА ХЛЕБ — ПАШТЕТЫ,
РИЙЕТЫ И ВКУСНЫЕ МЯСНЫЕ ПАСТЫ

60

МУЖСКИЕ САЛАТЫ —
ОН ВАМ НЕ «ЦЕЗАРЬ»

72

МЯСО, МНОГО МЯСА —
ОТ ИДЕАЛЬНОЙ КУРИНОЙ
ГРУДКИ ДО НЕЖНОЙ
СВИНОЙ РУЛЬКИ
И ВКУСНЕЙШЕГО
ПРАЗДНИЧНОГО
РОСТБИФА

96

БЕЗ СУПА НИКУДА —
ПРОСТЫЕ И СЫТНЫЕ
СУПЫ И ПОХЛЕБКИ

108

ГОТОВИМ
НА ЖИВОМ ОГНЕ

126

НАПИТКИ: ОТ МОРСА
ДО ХРЕНОВУХИ



МУЖСКАЯ КУХНЯ — ПРОСТО И ВКУСНО

Приветствую вас, любители вкусного и интересного!

Меня зовут Константин Михайлов, но большинство знают меня как Доброслава13, создателя и идейного вдохновителя интернет-проекта «Доброслав13 — вкусные истории».

Вы держите в руках мою пятую книгу. В предыдущих работах я с превеликим удовольствием рассказывал вам об изготовлении домашних и ремесленных колбас, автоклавировании и консервировании всего, что растет, бегаёт, летает и плавает на просторах нашей необъятной Родины, а также о приготовлении алкогольных напитков, которые украшают застолье домашних винокуров. Эти книги посвящены выверенным технологиям, точным граммовкам и отработанным годами режимам приготовления, которые работают как швейцарские часы как в небольших ремесленных цехах, так и на кухнях моих читателей.

Теперь же настало время рассказать вам о мужской кулинарии — такой, как ее вижу я. Это не повседневная готовка каш, щей, котлеток с пюрешкой и вкуснейших пирогов для семейного чаепития. Мужская кухня — это готовка по настроению и великим поводам (встреча с друзьями для просмотра футбола или поездка на рыбалку и охоту — разве это не событие года для любого мужика?), это готовка простых, но очень душевных блюд, которые задают настроение и атмосферу как на брутальных мужских посиделках, так и на уютных семейных застольях. Кто, как не батя, приготовит самый лучший в мире шашлык (пусть он малость сгорит и не прожарится до готовности). А кто будет варить уху на берегу лесного озера, где неотъемлемыми ингредиентами являются рюмка беленькой и дымящееся березовое поле-но? Разве женщине захочется колдовать над блюдом двое суток с бубном и плясками, использовать современные гаджеты и секретные технологии лучших кулинаров мира, чтобы раз в год приготовить самый необычный ростбиф, который съедят за пять минут?



Наливайте в кружку (самую большую) своего любимого напитка, присаживайтесь поудобней: мы отправляемся в мир мужской кухни. Кухни позитива и отличного настроения!

P.S. Одним из самых частых ингредиентов в данной книге будет ПЧМ — перец черный молотый; введение данной аббревиатуры экономит место в книге и позволяет включить дополнительные рецепты.





ЛЕНТЯЙСКАЯ КУЛИНАРИЯ — ГОТОВИМ В УДОВОЛЬСТВИЕ!

Основные принципы и выбор оборудования и инвентаря

Для меня мужская кухня — это, во-первых, всенепрерывно лентяйская кулинария и готовка с позитивным настроением (потому что хочется, а не потому, что так надо). Это значит, что с минимумом телодвижений мы должны получить самый лучший и вкусный результат, как в мишленовском ресторане с парой звезд, на меньшее вы же не согласитесь? Я в этом уверен. А для этого нам потребуется обзавестись на кухне помощниками (я не про жену, она пусть отдохнет от готовки в те волшебные дни, когда вы требуете выдать сковороду и миксер), которые облегчат жизнь и помогут в приготовлении идеальных блюд.

Для девяноста процентов блюд первым этапом приготовления будет нарезка, а для этого, конечно же, необходимо подобрать нож.

НОЖИ — ох, сколько копий было сломано на теме выбора ножей, сколько споров и криков на форумах и в чатах ежедневно, и каждый по-своему прав. У меня по этому вопросу очень и очень простое мнение, как у человека, который каждый день много работает с ножом, а не коллекционирует их:

Нож должен удобно лежать в руке — удобная ручка из нескользящего «шершавого» материала, подходящая именно вам, под ваш хват и работу, а не советчиков с форумов.

Нож должен быть острым — как ни удивительно, но тупым ножом легче порезаться и травмироваться. Имейте всегда под рукой мусат, им легко поправить режущую кромку. Точите ножи регулярно. Для дома можно купить не самую дорогую электрическую точилку и поддерживать ей рабочие ножи в достойном состоянии. Заточка ножей на брусках и специальных станках очень медитативное занятие. Некоторые мои друзья специально покупают себе станки для заточки ножей, чтобы... расслабляться и погружаться в свои мысли во время заточки, для них сам процесс гораздо важнее результата (ну кому в нашей повседневной жизни нужен нож, способный разрезать волос вдоль? Но зато такой заточкой

можно похвалиться перед друзьями и поставить себе галочку в личном зачете «вот чего я еще могу, а они все не могут»).

Ножей должно быть несколько — как бы ни был хорош ваш любимчик, но для разных целей лучше использовать разные ножи: филейник, обвалочный, шеф-нож — минимальный рабочий набор, который в дальнейшем может расширяться до бесконечности.

Мой выбор — это недорогие профессиональные ножи, коих сейчас великое множество в продаже. Испанские, португальские, немецкие, российские и, возможно, китайские (качество их растет год от года, но все еще остается лотереей). Они изначально созданы для ежедневной работы — хорошо лежат в руке, легко точатся и по гуманной цене имеются в продаже любых размеров, форм и цветов под каждую задачу.

Но это все касается ножей для работы, для мужской же кухни нужен как минимум один невозможно красивый (главное, чтобы он нравился вам), большущий нож, который произведет неизгладимое впечатление на ваших друзей и любимую женщину и добавит в их глазах дополнительных баллов вашим кулинарным талантам. К этой категории также можно отнести и необычный фартук, например кожаный. Выглядит он шикарно, но работать в нем мало кому доставляет удовольствие.

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ. На профессиональной кухне под сырое мясо, рыбу, заготовки и готовую продукцию обязательно используют разные доски. Они должны быть прочными и гигиеничными. Самые доступные и удобные — полипропиленовые доски. Но мы же говорим о домашней кухне, и здесь важно следить за чистотой досок: хорошенько их мыть и регулярно дезинфицировать.

Очень хороши деревянные торцевые доски — они прочные, красивые, не тупят ножи и удобны в работе, но требуют бережного отношения и стоят достаточно дорого. Это тот случай, когда и красиво, и функционально, и доставляет удовольствие при работе. Поэтому это отличный подарок для мужчин-кулинаров (не обязательно ждать, когда кто-то догадается одарить вас такой доской. Порадуйте себя сами, получив премию за второй квартал).

Выбирайте доски по своему бюджету, вот только обходите стороной керамические и стеклянные доски — они красивы, спору нет, но работать на них не стоит. Они испортят любой нож за считанные дни: его кромка очень быстро затупится и ее будет сложно поправить. Также с таких досок продукты норовят постоянно соскользнуть, и, как итог, вы можете порезаться.

ВЕСЫ И ТЕРМОМЕТРЫ — ваши верные друзья и помощники на кухне. И для лентяйской кулинарии они очень и очень нужны. Солить, перчить по вкусу, добавлять уксус на глазок и насыпать сахар жменьками — это, конечно, весело. Но мы же хотим получать вкусную еду из раза в раз и повторять понравившиеся рецепты, поэтому я рекомендую купить пару весов: обычные кухонные до 5 кг с точностью 1–2 г и аптекарские — ювелирные до 200–300 г с точностью 0,1 г (они нужны, чтобы завешивать специи и пряности).

Помимо весов необходимы термометры. Их также должно быть несколько: один простенький с щупом на проводе, второй — модный беспроводной, который так приятно получить в подарок на Новый год или 23 февраля. В большинстве случаев мы завершаем процесс приготовления именно по достижении конкретной температуры в изделии. Вы сидите, общаетесь с друзьями и семьей, пока запекается прекрасный ростбиф или жарится шикарный стейк «Том и Джерри», и вам не нужно бегать каждые пять минут и проверять готовность, нажимать на мясо, делать ненужные надрезы, чтобы понять, пропеклось ли. Термометр пропищал, а еще лучше, если он беспроводной и прислал вам уведомление на телефон — блюдо готово и можно подавать его на стол. Стопроцентный результат по готовности и никаких лишних телодвижений — то, что нужно для мужской лентяйской кулинарии.

ВАКУУМАТОР — очень нужная и полезная вещь для современного кулинара, даже если вы готовите не так уж и часто, то все равно это прекрасное изобретение человечества сослужит вам добрую службу. Завакуумированные продукты хранятся гораздо дольше, сохраняют больше полезных свойств, при заморозке в вакууме не смешиваются запахи, и у вас не окажется замороженной говяжьей вырезки с ароматом путассу, купленной женой для любимого котика. В нашей мужской кулинарии мы часто вакуумируем мясо (и не только его) для посола-маринования, хранения и термообработки методом су-вид.

Существуют два основных типа вакууматоров — камерные и бескамерные. Первые обычно используются в цехах и на производствах, они прекрасно и быстро вакуумируют, но для дома слишком громоздки и дороги. Бескамерные вакууматоры могут работать с гладкими (дешевый пакет и дорогой вакууматор) и рифлеными (дешевый вакууматор и дорогой пакет) пакетами. Если вы пользуетесь им нечасто, например десятков пакетов в неделю, то особой разницы для вас не будет, если же у вас большие потребности по вакуумированию, то приглядитесь к вакууматорам с шноркелем для гладких пакетов.

ПОГРУЖНОЙ ТЕРМОСТАТ, он же кипятильник с моторчиком, он же су-вид. Хотя по-правильному су-вид — это метод приготовления под вакуумом, но народная молва и сам прибор окрестила так же. Гениальное изобретение французских поваров помогает поддерживать стабильную температуру в емкости с водой нужное нам время.

Технологию су-вид придумал французский шеф-повар Бруно Гуссо одновременно с другим поваром, Жоржем Пралю, в 1974 году. Гуссо провел исследования, доказавшие, что низкотемпературное приготовление в вакууме продлевает срок хранения продуктов и сохраняет витамины. По факту мы получаем пастеризованный продукт, который хранится в холодильнике 1–2 месяца. Пралю в это время работал над сохранением текстуры фуа-гра при приготовлении, и его эксперименты также привели к схожей методике. Как оказалось, помимо длительных сроков хранения мы еще получаем идеально приготовленные продукты нужной температуры. Поэтому даже самые криворукие повара, да и мы, кулинары-любители, не испортим прекрасные продукты. Это очень удобная техника как в приготовлении мясных деликатесов, так и в повседневной кулинарии. И по моим наблюдениям, за последние пару лет счастливых обладателей данных устройств стало в десятки раз больше, благо стоят они сейчас совсем недорого, если говорить о простых аппаратах начального уровня. Ну а если тема вас увлечет, то купите себе уже что-то более серьезное. Кстати, если







у вас есть автоклав или перегонный куб с автоматикой и ТЭНом, а может быть, пивоварня, то их прекрасно можно использовать для технологии су-вид. Кстати, расскажу вам по секрету: с ее помощью можно готовить вкуснейшие настойки всего лишь за 12–24 часа вместо обычных 10–14 дней.

Думается мне, что духовка, скорее всего, электрическая, разные блендеры и миксеры у вас точно имеются (а если нет — поинтересуйтесь у своей ненаглядной, она точно вам подскажет, в каком шкафу они стоят, а также какие сковородки и кастрюли вам брать можно, а какие лучше не трогать).

Неизменными спутниками мужской кулинарии являются мангал и казан. Ох и сложно тут что-то посоветовать. Выбрать свой идеальный **МАНГАЛ** — это как найти идеальную жену, у каждого свои предпочтения и критерии. Кому-то нужен большой, в красивой ковке и с кучей наворотов и дополнительных функций (которыми обычно пользуются не более одного раза, чтобы испытать), кто-то не приемлет никакие мангалы, кроме кирпичных. А кому-то только грили да барбекю американские даже для обычных шашлыков подавай.

Мой личный выбор мангала: глубина 14–15 см, длина 80–100 см, ширина чаши — 35–40 см. Как по мне, это удобный для работы мангал, чтобы как приготовить ужин на семью из 3–4 человек, так и накормить всех гостей на большом дружеско-семейном вечере из 10–12 человек.

КАЗАН — тут чуть проще. Хороший заводской чугун и объем 12 литров — и семью накормить, и пару лучших друзей угостить вкуснейшим пловом, когда нагрянут с женами и детьми. Можно брать и меньшего размера, но помните: запас карман не тянет, да и в 12-литровом казане работать гораздо проще и комфортней, даже если вы готовите на 3–4 человек.

Кажется, вы уже допили весь бокал вкуснейшего напитка. Так что наливайте бокал снова, и мы переходим к рецептам, самому вкусному и интересному разделу книги.

P.S. Если у вас возникнут вопросы по выбору оборудования или работе с рецептами из книги, то вы всегда можете найти меня в глобальной сети, в любом поисковике, вбив «Доброслав13 — вкусные истории».





