

Вся эта кухня

Автор:

Макс Фрай

Вся эта кухня

Макс Фрай

Ольга Недорубова

Миры Макса Фрая

Сиська матери сыра, двойной Гильгамеш в супермаркете, чоппер из шляпы волшебника, гадание о пришествии Ктулху, развивающий майонез, дерзкая реальность, brutальные лопухи, жареные марсиане в скафандрах, магический капитализм, мамина подмышка, папины носки, мучения шоколадных зайцев, черт в ступе, фараон Джосер в Разливе и другие ужасы нашей кухни.

Макс Фрай, Ольга Недорубова

Вся эта кухня

© Макс Фрай, текст

© Ольга Недорубова, текст

© Наталия Рецца, дизайн обложки, внутренние иллюстрации

© ООО «Издательство АСТ», 2018

Предисловие

Однажды мы с Олей Недорубовой, которую друзья зовут Крысей, придумали универсальную кулинарную книгу под названием «Как приготовить вообще все». И даже ее написали, дурное дело нехитрое. Книга состояла из двух частей.

Моя часть выглядела так:

- Заведите как можно больше друзей. Возможно, вам повезет, и хоть кто-нибудь из них будет уметь и любить готовить.
- Напроситесь в гости на обед или ужин, горячо обещайте помочь.
- Почистите картошку (даже если она не нужна).
- Сделайте себе кофе.
- Возьмите сигарету.
- С кофе и сигаретой удалитесь на балкон.
- На все попытки проинформировать вас о ходе рабочего процесса отвечайте: «У меня сердце и нервы!» Если не поможет, укоризненно напоминайте о почищенной картошке. Обо всех двух картошках, почищенных вами раз и навсегда.
- Постарайтесь допить кофе (восьмую по счету чашку) и докурить не раньше, чем вас позовут к столу.

А Крысина – так:

- Заведите как можно больше друзей. Велика вероятность, что все они будут с радостью жрать приготовленную вами еду; чем больше у вас друзей, тем длиннее список блюд, которые вы сможете для них приготовить.

- Пригласите друзей на обед или ужин. Сделайте вид, будто вам совершенно необходима помощь.
- Выдайте одному другу две картофелины и специальный нож, другому – луковицу и очки для плавания, третьему – ступку и лавровый лист; варьируйте предметы по числу друзей и по степени их креативности (пусть они сами догадываются, что делать с луковицей и ступкой). Пока ваши друзья развлекаются, подготовьте все необходимые продукты.
- Когда один из друзей сварит кофе, другой скрутит сигареты, а третий утащит на балкон три комплекта чашек, сделайте вид, что вы не заметили панического бегства.
- Готовьте спокойно.
- Для того, чтобы гарантированно избавиться от дружеской помощи, раз в пятнадцать минут выходите на балкон и осведомляйте присутствующих там о ходе рабочего процесса. Сгущайте краски, преувеличивайте трудности, чтобы никому не пришло в голову вмешаться в процесс. Также можете падать на стул, распрямлять спину и говорить: «Охохонюшки!» – тогда друзья скрутят вам сигарету, поделятся кофе и погладят по голове.
- Если вы были убедительны, тех, с балкона, придется звать к столу несколько раз, клятвенно заверяя, что еда уже готова. Если же они прибегут сразу, стуча зубами, проверьте, не зима ли за окном.

Книга у нас, как несложно заметить, получилась хорошая, но такая короткая, что некуда вставлять иллюстрации. А всем известно, что без картинок не бывает настоящих кулинарных книг. И еще кулинарных книг не бывает без рецептов, надо это признать.

Пришлось нам с соавтором пойти на кухню, сесть за стол и вспомнить хотя бы несколько кулинарных рецептов. В процессе мы постоянно отвлекались на разные другие темы – и, положив руку на сердце, правильно делали, потому что лучше кухонных разговоров могут быть только наши кухонные разговоры. Мы –

мастера кухонного трындежа.

В результате наших долгих посиделок на кухне появилась Настоящая Кулинарная Книга, как мы ее себе представляем. То есть с картинками, рецептами, душераздирающими откровениями и предметом нашей общей особой гордости – пометкой «18+». И еще с бесконечной любовью – к пирогам и картинкам, к нашим друзьям и близким, к ночным бутербродам и диетическим запеканкам, к ледяному пломбиру и крепким настойкам, к продовольственным рынкам и художественным галереям, к дровяным печам и навороченным мультиваркам, к Швеции и Японии, к супам и печеньям, к морю и звездному небу над головой, словом, ко всей этой кухне, которая называется словом «жизнь».

М. Ф.

Безвидна и пуста

...и тьма над бездною, и даже над водой никто особо не носится, а только мы сидим на табуретах. И кроме нас на нашей кухне нет пока ни хрена.

Это прискорбное обстоятельство надо, наверное, как-то менять. Хотя на самом деле, как показывает моя практика регулярных переездов, на кухне можно обойтись без чего угодно, кроме джезвы...

...или кофейной машины. Или Handpresso. Отличная, между прочим, штука, с ней для нормального эспрессо достаточно чайника и кофе. Плюс мускульная сила.

Ишь чего выдумали, ироды!

Гении, скажи?

Ну уж нет, я – консерватор. Практически луддит. Никаких кофейных машин в моем доме не будет. Джезва и только джезва. При всяком переезде я сую ее в карман вместе с ложкой; без ложки, впрочем, вполне можно обойтись, насыпать кофе из пачки в пригоршню, а оттуда – в джезvu, стараясь хотя бы половину не просыпать на плиту. Но это уже какая-то избыточная аскеза. Тем более, что небольшая ложка отлично помещается в карман. Не о чем говорить.

Кофе в джезве для занятых, усталых и просто ленивых

Как правильно сварить кофе в джезве, человечество давным-давно знает и без меня. Все сто тысяч способов. Поэтому сейчас я расскажу, как сварить кофе в джезве неправильно. С грубым нарушением всех мыслимых традиций. Может пригодиться, когда мы заняты или устали, и поэтому у нас нет ни времени, ни, будем честны, желания за ним следить. Вот и не надо ни за кем следить. Кофе – взрослый, разумный, самостоятельный напиток. И если положиться на его здравый смысл, все у нас отлично получится. Иначе просто не может быть.

- Наливаем в джезvu воду, кладем пару-тройку зерен кардамона (целых, зеленых; неплохо бы перед этим их разломить, но, если очень лень, можно и просто так бросить).
- Если вы пьете кофе с сахаром, положите его прямо сейчас. Лучше коричневый, тростниковый. А если вы обычно кладете в кофе белый сахар, никогда мне об этом не рассказывайте. У меня сердце и нервы. Их надо беречь.
- Ставим джезvu на плиту и идем заниматься своими делами или просто плюем в потолок, ни о чем не беспокоясь. Ну или беспокоясь, если нам это свойственно. Но только не о кофе. Лучше уж о судьбах мира, чем о нем.

- Какое-то время спустя выясняется, что вода в джезве закипела, и зеленые кардамоновые зерна весело скачут в бурлящем кипятке. Но кофе при этом у нас не сбежал, хотя мы за ним не следили. Потому что никакого кофе в джезве пока нет.
- Гасим огонь или его аналог. Если плита электрическая, джезву с конфорки придется убрать, чтобы вода больше не кипела. Если газовая, пусть стоит где стояла, не надо ей лишних стрессов. Ей и так нелегко, в ней прямо сейчас кофе варят в нарушение всех мыслимых правил, левой задней ногой, в пол-оборота, спустя рукава.
- Идем искать кофе. Или, к примеру, его молоть. А если кофе уже найден и смолот, придется придумать себе другое занятие примерно на полминуты. Важно, чтобы вода в джезве успела чуть-чуть остыть.
- Наконец, насыпаем кофе в джезву. Я обычно кладу из расчета две ложки с горкой на чашку. Но ни в коем случае не настаиваю. Можно положить и больше, и меньше, требования к крепости у каждого свои.
- Теперь, если по уму, следует подождать, пока кофе сам уйдет под воду. В это время мы можем спокойно заниматься своими делами или продолжать плевать в потолок, одновременно беспокоясь о судьбах мира. Главное, что следить за кофе совершенно точно не надо. Не за чем там следить.
- Считается, что перемешивать кофе ради ускорения процесса нельзя ни в коем случае. Тем не менее, если не терпится, можно перемешать. И сразу налить кофе в чашку. Все равно он будет отличный. Почему – не понимаю. Мистика какая-то. Но это так.

А самая страшная и даже отчасти постыдная правда о кофе заключается в том, что вполне можно обойтись вообще без джезвы. То есть сделать все то же самое в чашке.

В чашку наливают кипятком, сверху кладут кофе, раза в полтора больше, чем если бы варили его в джезве по всем правилам. Подчеркиваю: сверху! Это

основное отличие от так называемого «кофе по-офицерски» (или «по-польски»), эта разница в технологии полностью меняет итог. И размешивать в данном случае лучше не надо, как бы мы ни спешили. Кофе должен утонуть в чашке самостоятельно, без посторонней помощи; обычно на это уходит около десяти минут. Результат получается удивительный. От столь варварских методов ничего подобного обычно не ждешь.

Я сама так делала, пока у меня не было кофемашины. Мне говорили, что, если закрыть сверху блюдечком, будут особенные пузыри с радужной пенкой. Но я всегда забывала накрыть.

Спасибо, что напомнила. Чашку действительно лучше накрыть блюдечком. Но насчет пузырей не знаю. Для радужной пенки шампунь небось надо добавлять.

Спасибо, что не бензин.

Это разные рецепты просто.

Бензетто и шампучино.

О боже. Да нас с тобой нельзя пускать на кухню!

Поздно, мы уже здесь. С полными чашками кофе. Из чего, кстати, следует, что чашки на кухне обязательно нужны.

Точно. Совершенно необходимы. Все мои любимые сорок чашек. Остальные полторы тысячи, так и быть, достанем из коробок потом.

Наша любовь к чашкам может сравниться только с любовью к котикам.

Я сейчас кощунственную вещь скажу: чашки даже лучше котиков. Они на горшок не ходят. Вообще. Никогда! Правда иногда начинают делить территорию и даже сталкивать конкуренток с полок. Я точно знаю, я за ними слежу.

В общем, ясно: на кухне совершенно необходимы джезва, ложка и сорок самых любимых чашек. Зато без всего остального вполне можно обойтись.

Погоди, а горячую еду есть той же ложкой с картонной тарелки? Или горячей еды в доме не предполагается?

Упс. Но кофе и есть горячая еда! Вкусный, полезный вегетарианский суп из молотых кофейных зерен. Практически без пяти минут борщ. А борщ – это натурально архетип горячей еды на все времена... Ладно, ладно, будем честны, ближе к вечеру я с тобой, конечно, соглашусь. Потому что аскетический острый профиль на фоне темного кухонного окна – это красиво. Очень красиво! Но голодно.

Именно. Если ты собираешься хотя бы иногда есть дома – нужно что-то, в чем готовить еду, и что-то, чем ее есть (одного рта мало).

Но я могу есть не только ртом, а всем аскетическим профилем сразу. Это уже совсем другое дело, согласишься.

Аскетический острый профиль на фоне окна отлично сочетается с полной сковородой котлет.

Мне очень нравится твое предложение по оформлению аскетического профиля. Ладно, раз так, ничего не поделаешь, достаем сковородку. И мясорубку. И что еще мы достаем? Если предположить, что в нашем распоряжении внезапно

оказалась условная шляпа волшебника, в которой есть все. Какая у нас программа-минимум? Без чего на самом деле ни на одной приличной кухне не обойтись?

Малый обязательный посудный набор

- то, чем есть готовую еду: вилки, ложки, ложечки. Самое малое, $n + 1$, где n – количество живущих в доме, а 1 – статистическая погрешность: не захотелось мыть, пришел гость (одна штука; второй будет есть руками или неподходящим столовым прибором, аскеза есть аскеза). Добавим $n + 1$ «тупых» ножей – столовых, чтобы намазывать мягкое на твердое. И да, если все живущие в доме очень не любят мыть посуду, придется покупать расходной посуды и столовых приборов побольше.

- то, чем резать еду: лучшие ножи, какие вы можете себе позволить, с самой удобной ручкой, которая ляжет в руку, и точилку к ним. Нож нужно выбирать так, как выбирают спутника в путешествие, как подбирают бижутерию к наряду, как оглядывают шторы для кабинета и картины для ежедневного созерцания; нож – это то, на чем экономить нельзя. Лучше один хороший нож, чем десяток паршивеньких. Форма может быть любой, можно начать с «универсального», а там посмотреть, чего именно в нем не хватает – длины, тяжести или тонкости, – и докупить следующий, примерив к руке так же тщательно. Острый нож идет туда, куда его направляют, а тупой – соскальзывает, куда теория вероятности поведет, поэтому точилка обязательна; но с точилкой проще: отлично можно обойтись самой простой.

– сюда же разделочная доска, минимум одна, деревянная или бамбуковая, чтобы ее можно было использовать и как подставку под горячее, и как блюдо для подачи сыра.

- то, с чего есть; минимум $n + 1$:

– глубоких супных мисок (сгодятся и большие порционные салатники).

– больших плоских тарелок (для больших порций еды).

– мелких плоских тарелок (для десертов и небольших порций).

– блюдоц.

сюда же:

– одно большое блюдо.

– один большой салатник (стеклянный практичнее, потому что нормально подходит для разогревания в микроволновке; деревянный красивее, но очень непрактичен – впитывает все салатные заправки в частности и любые запахи вообще; стальной функциональнее – может выступить и в качестве посуды для готовки).

• то, из чего пить:

– все любимые чашки всех возможных размеров (если таковых пока нет, необходимо закупить разных чашек под предпочтительные порции любимых напитков; я одно время очень любила пить чай из литровых пивных кружек, например).

– чайник! И даже два чайника: электрический и стеклянный с сеточкой внутри.

– стаканы для всего – молока, воды, газировки, вина и так далее; минимум $n + 1$, но опыт подсказывает мне, что стаканов много не бывает.

• то, в чем готовить:

– маленькая неглубокая сковородка («омлет для двоих») с антипригарным покрытием.

– большая глубокая сковородка-сотейник с антипригарным покрытием и с крышкой к ней.

– кастрюля средних размеров, лучше всего – стальная со стальной же крышкой и блестящими внутренними поверхностями; такая кастрюля работает как термос; если оставить ее закрытой надолго – суп, мясо или что там еще готовится

дозреет в ней самостоятельно, а если открыть – будет просто кастрюля. И кстати – если уж это минимальный набор – ее крышка вполне может подойти маленькой сковородке.

– стеклянная кастрюля со стеклянной же крышкой: в микроволновке что угодно разогреть, варенье в ней же из чего угодно сварить, в духовке запечь, кого поймашь (и не пригорит, и пахнуть не будет, и криков не слышно из-под тяжелой крышки).

- то, чем готовить:

– комплект для перемешивания еды на сковородке с антипригарным покрытием (нет, стальные вилки и ложки для этого не годятся); выбирать самые удобные и прикольные, чтобы радовали каждый день.

– половник.

– шумовка (большая плоская ложка с дырками).

– большой дуршлаг.

– ма-а-аленькое ситечко для отцеживания кофейной гущи при разливании кофе из джезвы.

– венчик для взбивания и размешивания.

– давилка для картофельного пюре.

– овощечистка (самая удобная самой хорошей марки, она – тоже нож).

- то, во что прятать еду:

– холодильник! Как человек, какое-то время проживший в жарком климате без холодильника, настаиваю на том, что его отсутствие – не разумное самоограничение, а адовы хлопоты. Можно обойтись небольшим «холодильником холостяка», можно – ящиком-витриной, но совсем без него нельзя, тогда вся жизнь сосредоточится на вопросах типа «из чего сделать

завтрак, когда в доме ничего нет» и «куда деть то, что в нас не поместилось, пока оно не испортилось».

– контейнеры, в которых еда будет храниться в холодильнике. Можно начать с икееевского набора «семнадцать предметов разного размера за совершенно условные деньги», посмотреть, какие из них окажутся самыми удобными именно вам, и купить таких еще несколько, уже не экономя: дорогие хорошие контейнеры делаются из дорогого хорошего пластика, который и живет дольше, и с едой никак не взаимодействует (из чего делаются дешевые плохие контейнеры – догадайтесь сами). Всячески одобряю стеклянные контейнеры с пластиковыми крышками – в них еда отлично выглядит и идеально хранится.

– большой, но невысокий красивый ящик. Приятный взгляду плетеный ящик делает кухню по-настоящему уютным местом; к тому же он удобный и послушный: если поставить его на стол, в него можно составить бутылочки с соусами, если под стол, в нем можно хранить картошку, морковку и свеклу, если внутрь стола – складывать кухонные полотенца.

• расходные материалы:

– мусорные мешки подходящего размера (не такого, чтобы все живущие в доме в них уместились, а такого, который будет не мал и не велик мусорному ведру; да, ведру должно быть удобно, у него и так непростая жизнь).

– большая упаковка бумажных полотенец.

– пара красивых тканевых полотенец – ими приятнее вытирать мокрые руки, да и выглядят они отлично.

– тканевая или силиконовая прихватка; пригодится, даже если у всей посуды окажутся ненагревающиеся ручки.

– большой рулон бумаги для выпечки (это если у вашей плиты есть духовка, а если у вас нет ни духовки, ни даже плиты, а только микроволновка, пока пропустите этот пункт, но при случае все-таки достаньте из шляпы волшебника небольшую духовку).

– фольга (нужна, если печь в духовке какое-нибудь мясо; да и вообще может пригодиться в любой момент, так что пусть лучше будет заранее).

– коробка зип-пакетов из плотного пластика (лучше и дешевле всего – икеевские; в них можно хранить любое рассыпавшееся или недоеденное, любое срезанное с грядки, а также можно замораживать любое запасенное на зиму, от ягод на компоты до бульона на суп; словом, в хозяйстве эти пакеты совершенно необходимы).

И, наконец, мой личный лайфхак – подносы. Если составить электрочайник, джезву, банку с кофе, сахарницу, солонку и баночки с самыми используемыми приправами на один поднос, а его уместить к плите, будет, во-первых, удобно, во-вторых, красиво, а в-третьих, проще убирать. Точно так же на обеденном столе можно в красивую плетеную коробочку с невысокими бортами поставить все, что должно находиться там постоянно: тогда оно будет знать свое место и не расползется по всему дому. Так что к малому кухонному набору имеет смысл добавить подносы и коробочки.

Ничего себе у нас получился минимум. Минимальный такой.

Нет, ну можно, конечно, обойтись меньшим. Мои знакомые однажды концептуально ели новогодний салат оливье из мусорных мешков, в которых его смешали, потому что ни мисок, ни даже тазика не было.

Крутые какие ребята.

Крутые-то крутые, но это неудобно! «Передай мне салатик», ага.

И даже «передай мою морду в салатик, пожалуйста». Зато теперь ясно, что на кухне всякого настоящего аскета всегда должен быть большой запас мусорных мешков. Главное, не ароматизированных. Оливье с запахом злой химической пародии на лаванду это, как по мне, не самое удачное сочетание вкуса и аромата.

Не хочу показаться слишком настойчивой, но к мусорным мешкам все-таки имеет смысл добавить посуду из моего списка. Без нее не обойтись, верь мне.

Верю, куда деваться. Глупо не верить человеку, который много лет кормил семью и бесконечные толпы гостей. И, если уж на то пошло, регулярно готовит в гостях, то есть на чужих кухнях, где вечно не хватает самого необходимого.

Места! На чужих кухнях вечно не хватает места. На моей, впрочем, тоже.

Так вот зачем все пытаются похудеть. Чтобы помещаться на своих кухнях.

Не поверишь, но нет. Самая важная часть кухни – длинная горизонтальная поверхность. И лучше бы это не был обеденный стол, потому что на нем вечно стоит какая-то хрень. Которую некуда убрать, потому что на кухне нет места!

Вот чувствуется, что наболело.

А худеть надо, чтобы помещаться по вертикали. Это разные проекции. Если бы я умела раскатывать тесто по вертикали, проблем бы не было, стен в доме достаточно.

Да, чтобы раскатывать тесто по вертикали, надо не худеть, а левитировать.

Причем левитировать должно тесто. Само.

Это даже справедливо, не все же поварам страдать. Мы как-то раз раскатывали тесто на вареники на полу. Ну, то есть, все-таки на специальной доске. Доска у нас была, а вот пресловутой горизонтальной поверхности не было. Даже обеденного стола с хренью, которую, в случае чего, можно смести на пол одним

движением рукава. Положили доску на пол и ползали на карачках со скалкой, а что делать, когда вдохновенному гению среди ночи без вареника жизнь не мила. Процесс вышел упоительный, но повторять его все-таки почему-то не хочется. Да и самих вареников как-то тоже не очень хочется с тех пор. Надолго хватило.

Хуже ваших вареников – прости, не самих вареников, а отсутствия свободных горизонтальных поверхностей – только пригорающие сковородки. Особенно чужие пригорающие сковородки! На которых иногда приходится готовить, а выкинуть нельзя, потому что ты здесь гость.

О боже, да! Внимание, сейчас будет самый полезный хозяйственный совет на свете: если у вас дома есть сковорода, которая после каждой попытки что-то на ней приготовить выглядит так, словно на ней жарили свежепойманных мелких марсиан прямо в скафандрах, надо немедленно подарить эту сковородку марсианам, пусть сами друг друга жарят. Это занятие не для возвышенного земного ума. А если марсиане не прилетят, убоявшись наших подарков, из сковородки можно сделать шаманский бубен и пойти с ним в Нижний Мир – за новой, с антипригарным покрытием. Говорят, в Нижнем Мире их всем шаманам с такими бубнами сразу же выдают.

Я не умею делать шаманские бубны.

Да чего тут уметь. Берешь сковородку с пригоревшими марсианами за ручку, свободной рукой бубнишь. В смысле стучишь.

Ясно. Значит, теперь у нас на кухне есть шаманский бубен.

И еще так называемый минимум необходимой посуды по твоему списку. Самое время расставить ее по местам, окинуть эту сиротскую картину печальным взором и осознать, что мы – взрослые, серьезные, реалистически настроенные люди, у которых внезапно появилась шляпа волшебника. И еще целых пять минут, чтобы достать из нее все, что нам действительно необходимо (потом волшебнику надо, например, мандрагору к ветеринару вести, а без шляпы

выходить неприлично). Так что давай огласим полный набор и отпустим чувака, у него мандрагорочка плачет. А уж ветеринар как плачет, слов нет.

Большой обязательный посудный набор

И открывает его – тадамм! – посудомоечная машинка. Посуде необходим тот, кто будет ее хорошо мыть, а посудомойка понятна, предсказуема и делает ровно то, что обещает. К тому же я очень хочу посмотреть, как мы будем доставать ее из шляпы волшебника.

- из техники добавляем:

- тостер.

- набор многоцветных пластиковых пакетов для тостера, с их помощью любой завтрак превращается из мучительного поиска еды в набор простых действий: достать из холодильника заранее приготовленный пакет, засунуть в тостер, через две минуты получить запеченный хрустящий бутерброд с начинкой.

- мультиварку.

- хлебопечку.

- multifunctional kitchen combi с чоппером и миксером.

- или отдельно большой чоппер (не мотоцикл), отдельно миксер с разными насадками, отдельно блендер, чтобы делать летом молочный коктейль из мороженого, а зимой – горячие крем-супы.

- кофемашину любимой марки (кофе в джезве получается вкуснее и он всегда разный, но я очень люблю – особенно с утра! – просто нажать на кнопку и гарантированно получить напиток, который мне уже однажды понравился).

- соковыжималку.

– отдельную морозильную камеру: чтобы заморозить сезонные фрукты и ягоды, чтобы наготовить впрок и потом только разогревать, чтобы лед для коктейлей хранить, наконец.

• дополняем столовые приборы:

– десертными вилками (некоторые десерты гораздо вкуснее есть вилочками, чем ложечками; и потом, если когда-нибудь к вам на чай с тортом заглянет настоящий наследный принц и с великодушной неприхотливостью скажет: «У вас, конечно же, нет десертных вилок?» – вам будет чем его удивить).

– десертными ножами (выглядят как мини-лопаточки для торта, так и используются).

– ножами на все случаи жизни (пилкой для хлеба, рубилкой для мяса, широким ажурным ножом для сыра, широким с засечками – для разрезания роллов, узким тонким – для филетирования, и коротким – чтобы с фруктов шкурку снимать).

• дополняем посуду:

– небольшими порционными салатниками-пиалами.

– большими и очень большими круглыми салатниками из разных материалов.

– мелкими розетками для варенья и соусов.

– соусниками, конфетницами, блюдами и салатниками странной формы, красивыми бутылками для уксуса и масла (все это нужно скорее для украшения кухни, чем для чего бы то ни было еще; но когда пригождаются, очень радуют).

• в кухонный инвентарь добавляем:

– коврик для сворачивания роллов (а в расходные материалы добавляем прозрачную пленку для его оборачивания).

– овощерезку со сменными лезвиями, подставкой-корытцем и держалкой для нарезаемых овощей.

– несколько разделочных досок разных размеров и форм из разных материалов (у одной моей подруги среди десятка досок одна – стеклянная в форме рыбы, используется для нарезки рыбы и особо душистых сыров, а другая – фарфоровая в форме яблока, работает в основном украшением кухни и иногда – подставкой под горячее).

– разные большие ложки: для блинного теста – небольшой половник с носиком; для размешивания супа в мультиварке – большая пластиковая ложка особой формы; для размешивания супа в стальной кастрюле – просто огромная ложка, и так далее.

– разные венчики (например, к стальному из минимального набора покупаем силиконовый для размешивания заварного крема в антипригарном ковшике и автоматически превращаемся в настоящих сибаритов).

– штуковины, которые хочется попробовать в деле: терки для снятия цедры с лимонов, приспособления для разрезания яблок на секторы, кондитерские шприцы и так далее. В этой категории главное – не экономить, не думать: «Я куплю дешевую китайскую приблуду, просто чтобы попробовать, а если окажется, что мне это надо, куплю себе дорогую правильной марки». Некачественная вещь либо не будет работать вовсе, убеждая вас в том, что вам не надо было ее покупать, либо моментально сломается, а дорогую – даже если вы поймете, что больше не хотите легким движением руки напилить морковку на корейские салаты – будет приятно подарить.

– маленькую соковыжималку для цитрусов (тоже нужно брать самую качественную из возможных, она выжмет весь сок до последней капли).

– удобную скалку с неподвижными ручками и вертящейся центральной частью (аскет раскатывает тесто либо бутылкой, либо неудобной скалкой; практичный аскет покупает уже готовое и раскатанное тесто).

• посуда для готовки прирастает:

– большущей кастрюлей (для борща, компота, заведения дрожжевого теста в качестве домашнего любимца, для всего большого и объемного – да хоть пельменей на толпу гостей сварить).

- двумя-пятью ковшиками разных размеров и с разным покрытием, от антипригарного до стального.

- блинной сковородкой (плоской с очень невысоким бортиком).

- ребристой сковородой «гриль» (неоценимая вещь для жарки овощей в сезон).

- сковородой вок (овощи и мясо по-азиатски удобнее жарить именно в воке, хотя можно и в сотейнике).

- сковородкой на яичницу из одного яйца (ничто так не выдает сибарита, как наличие у него специальной сковородочки для одинокого сибаритского завтрака; а еще на ней удобно жарить яйцо, которому предстоит стать начинкой для бутерброда, получается гораздо красивее, чем многоглазая яичница, раздраконенная на части).

- формами для запекания:
 - круглой высокой разъемной металлической с антипригарным покрытием (в ней может быть шарлотка, чизкейк, любой большой пирог);

 - большой прямоугольной стеклянной с высокими бортами (для запеканок, порционного мяса, тирамису);

 - небольшой прямоугольной (для лазаньи; может быть из любого материала);

 - большой овальной с крышкой (это так называемая «утятница», она может быть из любого материала, лично я предпочитаю жаропрочное стекло);

 - овальной с невысокими бортами – для сладких и несладких пирогов из песочного теста;

 - силиконовыми формами для выпечки маффинов, по шесть на одном листе (в них можно не только кексы печь – а сделать, скажем, сразу шесть омлетов вообще без труда, ну или почти без);

а также набором одноразовых форм разного размера – просто потому, что хочется понять, пригодятся ли они в хозяйстве и если да, то для чего;

двумя силиконовыми ковриками для выпекания печенья, коржей торта или чего угодно еще (если печь, одного оказывается мало, а если не печь, оба оказываются лишними);

набором для вырезания печенья (бывает даже в тех домах, где печенья не пекут никогда; думаю, они зарождаются самопроизвольно из сочетания муки, сахара и масла).

Организуем пространство, вкладывая в каждый ящик кухонной стойки разделитель для столовых приборов. Что бы там ни хранилось, пусть оно лежит на месте, а не прячется друг за друга, раскатываясь и ломаясь.

А еще я ужасно люблю органайзеры для пакетов, ящики с крышками для отдельного собирания мусора, раковинные мусорорубилки и прочие неочевидные штуки, про которые сам не знаешь, что они были нужны, пока такой не обзаведешься.

Пятиминутка кухонного проповедничества: если вам очень хочется пельменницу, не отказывайте себе в ней. Если вам не хочется обзаводиться фартуком, не покупайте его себе, даже если все ваши родственники вносили фартук на кухню раньше, чем впускали в новый дом кошку. Главное в готовке – это свобода творчества. Делайте то, что хотите, так, как вам кажется приятным, и не делайте ничего такого, чего не хотите делать. Например, не готовьте, если вам это не нравится – вся индустрия приготовления еды, от китайских кафе до пельменных фабрик, выросла именно для того, чтобы люди себя не мучили.

Утро вечера пиздец

Утро – такое специальное полезное время суток, которое милосердные небеса изобрели, чтобы человеку было легче смириться со своим смертным уделом. Ничего-ничего, еще немножко, и больше никаких будильников, – думает обитатель юдоли скорби, шаркая тапками по пути из спальни на кухню, где ему предстоит приготовить завтрак. На этом месте меня душат слезы, и я, скорбно воздев руки к кухонным полкам, вопрошаю: но как? Как?! В смысле как в этом прискорбном состоянии сознания готовить еду? И зачем? И если на то пошло, какую? Лично я с утра только кофе могу сварить. То есть на самом деле тоже не могу, но приходится. Просто выхода нет.

Мне так тебя сейчас жалко!

Да ладно. Во-первых, не меня, а моего, как говорят в таких случаях, лирического героя. А во-вторых, он просто придуривается, чтобы все вокруг почувствовали себя на его фоне могучими богатырями и сами приготовили этот чертов завтрак. При удачном стечении обстоятельств, его можно будет отобрать.

Что касается меня, я с утра обычно просто смотрю на кошку. Иногда на двух кошек сразу. Это, по крайней мере, снимает вопрос о смысле жизни, который обычно терзает по утрам всякий белковый организм. Потому что вот же он – смысл.

Да, котики – это один из лучших смыслов жизни. Но по утрам это очень голодный смысл.

Вот поэтому, посмотрев на кошек, я сразу иду варить кофе. Кошки знают, что, пока я не выпью кофе, я никого не буду кормить. И идут заниматься медитацией, чтобы приятно и с пользой провести время. Таким образом, кошки познают свое ежедневное дао, а я получаю кофе. От себя же и получаю, но все равно. После чего можно превратиться в Геракла, голыми руками раздирающего пачки с кошачьим кормом. Или даже сокрушающего банки с кормом. Как пойдет.

Ты великий гений воспитания. Мои коты привыкли, что нельзя стучать в дверь спальни, пока я не встала, что нельзя жрать корм из мисок друг друга (у них у всех разный), но вот к правилу «нельзя кидаться под ноги человеку и орать: какой тебе кофе, ЖРАТЬ ДАВАЙ!» – мне их приучить не удалось.

Я примерно такой же гений воспитания, как ядерный реактор. Просто всем сразу ясно, что к ЭТОМУ лучше близко не подходить. Я спросонок ужасное существо. Но правда (это тоже рецепт, только не совсем кулинарный), если повторять вслух: «Ненавижу все живое», – быстро становится смешно. А там глядишь – и кофе уже сварился. И умиротворяюще пахнет. И радиации нет как нет.

Вот сварить кофе в джезве с утра я точно не осилю. Зажарить яичницу – легко, соорудить омлет – спокойно, даже овсянку в микроволновке – все могу. А кофе – нет. Эта магия требует полного пробуждения.

Ну слушай, из первой главы уже известно, как я НА САМОМ ДЕЛЕ варю кофе по утрам. Так кофе варить нельзя. Но поскольку нема дурных со мной связываться, кофе на всякий случай получается вкусным. Вот и все.

Кофе мне по утрам варит машина. А завтрак лучше, чем я сама, мне точно никто не сделает. Поэтому приходится делать. И он для меня – самая вкусная еда дня.

Многие, кстати, так говорят. Даже непонятно, почему вы все не готовите себе завтраки три раза в день. Или четыре, или восемь, или сколько там раз принято есть.

А меня завтракать по-человечески отучила школа. Уроки у первой смены начинались, как это принято, в 8:00. Хорошо было одно: школа находилась прямо в нашем дворе. Поэтому можно было встать без десяти восемь, кое-как натянуть заранее приготовленную одежду и добежать до школы. Завтрак в этот режим полета, как мы понимаем, не втискивался.

А у вас в школе тоже еда была несъедобная? У нас кормили завтраком между какими-то уроками, но с тем, что там предлагали, даже рядом стоять не стоило, не то что есть.

Завтраком в школе кормили тех, кто за него заплатил. Ясно, что родительские деньги в кассу отдавать нет дураков. Поэтому я не знаю, какие там были завтраки. Зато в школьном буфете продавали булочки-«восьмерки». Они и правда были в форме значка бесконечности. Сдобная такая бесконечность. Тогда они казались умопомрачительно вкусными. Но это ж сперва до перемены надо как-то дожить. И мелочь найти в кармане. Хоть в чем-нибудь.

А после школы у меня практически сразу началась Интересная Жизнь с больших букв «И» и «Жэ». Очень голодная интересная жизнь. Поэтому привыкнуть к завтракам не получилось: желание может и было, а самих завтраков – нет. Так и не удалось заново к ним привыкнуть. И вот теперь наконец-то у меня все условия: еда есть, а в школу не надо. Но поди себя заставь.

Вообще если есть с утра не хочется, то – революционная мысль! – можно с утра не есть.

Нет, что ты, я закаляю волю. И теперь по утрам беру к кофе кусок бублика. Иногда с сыром. Такой невообразимый духовный рост.

Ого. Даже с сыром!

Именно. Это очень сложно, но нет ничего невозможного для несгибаемой созидательной воли. Я тебя научу.

Как съесть сыр вот прямо с утра

Сыр, который мы едим с утра, отличается от сыра, который мы едим в течение дня, в первую очередь, тем, что с утра его неохота резать. Поэтому в холодильнике всегда должна лежать упаковка сырной нарезки. Вкусной сырной нарезки, невкусный сыр нам в доме не нужен. Особенно по утрам, когда жизнь исполнена страдания.

Упаковка сырной нарезки, которую мы будем есть с утра, отличается от упаковок сырной нарезки, которые мы сожрем ближе к вечеру, тем, что с утра ее даже открывать влом. Поэтому желательно вскрыть упаковку заранее, накануне.

Если вы забыли вскрыть упаковку заранее, вам же хуже. Но совсем уж безвыходным ваше положение не назовешь. Можно собрать волю в кулак, а глаза в кучку. Собранными в кучку глазами следует внимательно посмотреть на закрытую упаковку и увидеть, что один из ее уголков выделен ярким цветом. Красным, например. Или зеленым. Или синим, бывает и так. Сейчас я сообщу вам страшную мистическую тайну, которую шепотом передают друг другу утренние жрецы (то есть люди, которые жрут по утрам) уже сто миллионов лет: чтобы открыть упаковку, надо потянуть за этот уголок. Только никому не рассказывайте, пожалуйста. Чем меньше священных тайн вы разгласите, тем меньше богов пожелают вас покарать; кажется, это называется «арифметическая пропорция». Точно, она.

Если упаковка плевать хотела на наши с вами священные тайны и не открывается все равно, придется позвать на помощь кого-нибудь из близких. Сами виноваты, что с нами связались, пусть теперь мучаются с этой проклятой упаковкой, а мы пока кофе попьем. Будем считать, это нам вместо пресловутой кружки воды, вколоченной в крышку гроба, ради которой люди обычно обзаводятся семьями.

А если вы – удалившийся в пустынь отшельник, бедный одинокий никем нелюбимый зайка или просто счастливый старый холостяк, придется браться за оружие. Конкретно – за холодное. От пулемета в данной ситуации мало пользы, разве только душу отвести. Зато острый нож, вонзенный в коварный пластик, поможет исправить положение, вскрыть упаковку, восстановить справедливость и заодно баланс разных полезных веществ в организме. Впрочем, насчет веществ точно не знаю, но так говорят.

Ты настоящий герой! Но нет предела совершенству. И сейчас я расскажу тебе, как можно добыть горячий завтрак буквально двумя движениями рук.

Не запугивай меня.

Ну слушай, после победы над сырной упаковкой следует двигаться дальше, к сияющим вершинам под названием «горячий тост с ветчиной и сыром».

Ладно. Пошли к вершинам.

Горячие бутерброды в тостере

Вечером в многоразовые огнеупорные пакеты для тостера нужно сложить хлеб, ветчину и сыр; пакеты спрятать в холодильник. Утром:

- 1) откройте холодильник
- 2) выньте из него пакетик для тостера с подготовленным бутербродом внутри
- 3) засуньте в тостер
- 4) нажмите кнопку
- 5) идите чистить зубы. Вернувшегося из ванной героя будут ждать хрустящие горячие бутерброды.

Я соврала, движений оказалось не два, а целых четыре, плюс чистка зубов, но она-то в любом случае неизбежна. Уверена, что ты справишься!

Такое вполне может случиться. Особенно если накануне вечером я найду кого-нибудь, готового заранее сконструировать для меня эти чертовы бутерброды. Аккуратно сложить вот это все вышеперечисленное, а потом еще засунуть в пакеты. Немыслимая ловкость рук!

Да, главный секретный компонент простого и вкусного завтрака – человек, который все подготовит с вечера.

Ну, в общем, это секрет любой хорошей еды – человек, который ее тебе приготовит...

Да!

...второй секрет – как самому не оказаться этим человеком.

Но у нас кулинарная книга, так что придется переформулировать: «Как не впасть в отчаяние, обнаружив, что человек, который готовит еду, – это ты сам».

Обнаружив, что этот человек все-таки ты, можно для начала почитать, что мы об этом написали. По крайней мере, станет ясно, что ты не один такой в мире, несчастный утренний страдалец с поварешкой наперевес. Некоторые другие люди тоже вынуждены готовить себе завтрак. Причем далеко не все они умерли в немыслимых мучениях. Большинство живы до сих пор. Даже те горемыки, которые варили кашу. А потом сами добровольно ее ели. Не знаю, правда, зачем.

Как – зачем? Каша – это вкусно. И очень просто. Например, гречку можно с вечера заварить в термосе. А овсянку очень быстро приготовить в микроволновке.

И вот прямо с утра у нас будут овсянка и гречка. На выбор! Именно так я и представляю себе ад.

А рай ты себе как представляешь?

Так в раю вообще просыпаться не надо. А если случайно все-таки проснешься, там уже пахнет кофе.

Кофе и свежими булочками с корицей! В раю они всегда теплые, и печь их не надо. И в них нет никаких калорий.

Ладно. Берем твои булочки в рай.

Слушай, так с тобой бывает легко договориться!

В раю – да. Для того, собственно, и придумали рай. Но прежде, чем мы все там окажемся, предлагаю открыть человечеству технологию создания небольшого бюджетного ада на каждой уютной утренней кухне. В смысле научить его готовить кашу, черная тень которой угрожающе над нами висит. Зачем еще и нужны кулинарные книги, если не для разглашения самых чудовищных тайн некромантии. Иначе кто бы в здравом уме стал их читать?

Гречка в термосе

Вечером, перед сном, в пищевой термос с широким горлом сложите гречневую крупу и залейте кипятком из расчета «как на пачке написано». Если на пачке не написано ничего, нужно взять четыре объема воды на один объем крупы (учитывайте это, чтобы все вместились в термос). На одну порцию обычно достаточно полустакана сухой гречневой крупы. Бросьте в термос небольшой

кусочек (примерно чайную ложку) сливочного масла, насыпьте соли на кончике этой же ложки. Размешайте. Закройте термос. Оставьте его на столе на кухне.

Утром у вас будет теплая каша.

Овсянка в микроволновке

На одну порцию понадобится:

- треть стакана овсяных хлопьев (не быстрорастворивающихся, а обычных; можно с отрубями, так даже вкуснее)
- половина стакана кипятка
- стакан молока
- большая стеклянная салатная миска
- щепоть (сколько между указательным и большим пальцами поместится) соли
- две чайных ложки сахара
- чайная ложка сливочного масла

В большой стеклянной салатной миске заварить овсянку кипятком, добавить соль, сахар, масло, размешать, залить молоком, поставить в микроволновку и на самой большой мощности довести до кипения молока (обычно это 1-3 минуты). После этого выставить таймер на 10 минут, мощность - на 50 % и идти заниматься другими утренними делами. Завтрак поспеет сам.

Большая миска нужна, чтобы овсянка не сбежала, иначе придется мыть микроволновку, голодному и злему, а это уже как-то чересчур.

Лучшими дополнениями для такой каши я считаю сочетания «белый йогурт+клубника», «брынза+абрикосовое варенье» и «творог+натертый пармезан». Вмешать дополнения в горячую кашу и сразу есть.

Я вот тебя слушаю и понимаю, что есть прекрасная альтернатива этому кромешному ужасу. Можно просто достать из холодильника йогурт. Открыть его даже проще, чем сырную нарезку. Я тебя научу.

Йогурт по утрам

1. Купить йогурт.
2. Убрать йогурт в холодильник и забыть о нем.
3. Однажды утром достать стаканчик йогурта из холодильника.
4. Открыть его, подцепив кончиком пальца язычок фольги, тянуть очень аккуратно, чтобы крышечка не порвалась, она нам пригодится, когда мы печально посмотрим на йогурт, поймем, что его не хотим, аккуратно накроем и поставим обратно в холодильник.

Слушай, а может быть, все-таки яичницу?..

Да хоть десяток. Нам с йогуртом уже ничего не страшно. Тем более, он спрятался в холодильник, а я... Предположим, я просто герой.

Десяток? Легко!

Яичницы и омлеты для героев

Общие принципы:

- куриные яйца должны быть свежими и самыми лучшими, какие вы можете купить. Вообще компоненты любого составного блюда должны быть наилучшими – и кто сейчас скажет: «спасибо, кэп», – тот, наверное, никогда не слышал: «Возьми горошек подешевле, какая разница, это же на салат». Так вот, салат ошибок не прощает, а вкуснейший омлет будет только из наилучших яиц.
- для омлета с условно сухими начинками (колбаса, ветчина и так далее) обязательно нужно что-то еще, кроме яиц. Сливки (две столовых ложки на одно яйцо) или сметана (чайная ложка на одно яйцо) подойдут идеально.
- для омлета с условно влажными начинками (лук порей-грибы-брынза, брынза-брокколи-ветчина, брынза-сыр-зелень) нужны только яйца.
- омлету вообще без начинок полагается полстакана молока и пол-чайной ложки муки на одно яйцо.
- яйца в омлет можно взбивать, а можно перемешивать; вкус будет одинаковым, консистенция – разной, попробуйте и так и эдак и выберите, как вам больше нравится.
- температурный режим и правильное количество масла на сковородке очень важно для того, чтобы еда из яиц получилась идеально вкусной.
- порция на одного – не меньше двух яиц, точка.

Рецепты

Идеальная яичница-глазунья для одного готовится на самой маленькой сковородочке из большого посудного набора. Именно на этой сковородке получится правильная толщина белка. Если сковородки эгоиста у вас нет, готовьте глазунью сразу на всю ораву, то есть на троих, не меньше.

Главная характеристика глазуньи – твердый белок и жидкий желток. Набрызгайте или смажьте маслом сковородку, да, прямо холодную, вылейте на нее все необходимые яйца, посолите и поперчите, и поставьте сковородку на самый маленький огонь, какой вам позволяет плита. Накройте крышкой, лучше прозрачной. Как только желток подернется белой пленкой, выключите огонь; если плита электрическая, переставьте сковородку на холодную конфорку. Через пять минут можно снимать крышку со сковородки, раскладывать яичницу по тарелкам и радоваться тому, какой идеальной она получилась: жидкий желток, твердый белок, никакой хрустящей корочки по краям.

Да, для этого придется следить сквозь крышку сковороды, подернулся уже желток пленкой или нет. Да, это сверхзадача. Да, я сама обычно так не успеваю, поэтому делаю по-другому.

Неидеальная яичница-глазунья

Разогреваю сковородку на максимально большом огне так, чтобы она почти задымилась. Сбрызгиваю ее маслом – так, чтобы оно было по всей сковороде изнутри, а не только капелькой в центре. Выливаю (осторожно, стараясь не порвать пленки желтка) все необходимые яйца. Солю, перчу, накрываю крышкой.

И выключаю плиту, не переставляя сковородку.

За пять минут на постепенно остывающей электроплите яичница успевает приготовиться сама. Да, у нее не столь идеальный вид – кое-где не схватывается белок, кое-где подпекается желток и снизу она не белая, а золотистая; зато всех хлопот – снять ее с плиты, когда прозвенит таймер.

Возможно, вашей плите понадобится больше или меньше времени, чтобы довести яичницу до состояния готовности, но это придется выяснять экспериментально.

Яичница-болтуня делается, когда с глазуньей что-то пошло не так – например, желтки растеклись по сковороде. Тогда их можно перемешать с белками, и

получится болтуня. Можно допечь ее до окончательной плотности, но вкуснее она все-таки, когда желтки остаются полужидкими.

Начинок для яичницы множество, что в нее ни всыпь, все будет вкусно. Одно из самых популярных сочетаний – помидоры и сыр.

Яичница с сыром и помидорами

На одну порцию потребуется:

помидор с полкулака взрослого человека

два яйца

сыр – минимум 25 граммов (больше – вкуснее).

Сладкий летний помидор нарезать крупными кусками и жарить на сковороде на среднем огне до смены цвета и консистенции; присолить, вылить сверху яйца, посыпать сыром (или уложить пластинки сыра), перемешать, накрыть крышкой. Через пару минут снять с конфорки (если у вас электроплита) или выключить огонь (если газовая). Еще через пять минут – подавать.

Отличными компонентами в летней яичнице будут кабачки, сладкие перцы, морковь; их нужно нарезать некрупными кусочками и довести почти до готовности (морковку и перцы – до мягкости, кабачки – до прозрачности), а потом залить яйцами. Уже потушенных овощей на сковороде должно быть не больше чем на два пальца; яиц – столько, чтобы плотно залить сверху; обязательно хорошо перемешать все на сковороде, тогда лишняя жидкость из овощей сделает яичницу более воздушной.

Если же вы перетушили овощи и у вас получилась почти икра, не беда, приготовьте шакшуку.

Шакшука

Подготовьте для каждого яйца место, раздвинув овощи на сковороде; вылейте яйца по отдельности в эти «гнезда»; накройте сковородку крышкой; убавьте огонь до минимума и выключите совсем (или снимите сковороду с конфорки электроплиты), когда желтки подернутся белой пленкой. Через пару минут открывайте, делите, подавайте.

Омлет с луком пореем, грибами и брынзой

Если честно, в детстве меня здорово поддерживала мысль о том, что когда я вырасту, ни одна зараза больше не сунет мне в тарелку вареный или тушеный лук. И посмотрите, что со мной стало: не только сама его ем, но и другим предлагаю. Впрочем, впервые я попробовала такой омлет этим же способом: стащила с тарелки подружки кусочек и – о-о-о. Сами увидите.

На одну порцию потребуется:

- три белых части лука порея, каждая длиной сантиметров десять
- две чайных ложки сливочного масла
- два яйца
- кусочек брынзы не менее 50 граммов (чем больше, тем вкуснее, но, если объем брынзы будет больше объема яиц, омлету будет трудно схватиться)
- шесть некрупных шампиньонов
- соль
- половина чайной ложки сахара

Белые части лука порея, нужно нарубить как можно тоньше, кольцами или (если стебли очень толстые) полукольцами. Шампиньоны нарезать так, чтобы быстро приготовились – либо тончайшими большими пластинками, либо толстыми маленькими кубиками. Брынзу раскрошить без разницы как (по результату поймете, как вам вкуснее). Яйца взбить венчиком до состояния «бесследно стекают с венчика, но пока не превратились в пену».

На сковородку – сливочное масло, растопить на среднем огне, присыпать солью (щепотки будет достаточно), сложить сверху лук порей и пассеровать (тушить в масле под крышкой) до мягкости (он сменит цвет и начнет золотиться по краям).

Когда лук дойдет, высыпьте на него шампиньоны и брынзу, накройте крышкой, подождите, пока все продукты дадут сок. Как только сок запузырится вокруг кусочков еды, снимайте крышку, выливайте яйца прямо в пузырящуюся жидкость, ровной тонкой струйкой по всему пространству сковороды. Смешиваясь с кипящим соком, взбитые яйца превращаются в суфле.

Перемешивать ничего не нужно, накройте сковородку крышкой и подождите несколько минут. Как только сверху схватилось – еда готова, раскладываете ее по тарелкам.

Без шампиньонов это тоже очень вкусно, но тогда присыпьте порей сахаром, когда будете пассеровать; половины чайной ложки на большую сковороду будет достаточно.

Омлеты-суфле

Моя самая любимая еда на завтрак – омлеты-суфле, воздушные пышные нежные. Бывают еще омлеты-рулеты (их сворачивают на сковородке во время приготовления, и повар при этом выглядит таким ловким фокусником), омлеты-запеканки (их запекают в форме в духовке) и даже омлеты-маффины (их тоже готовят в духовке в формах для порционных кексов, наполняя каждую начинками и заливая взбитыми яйцами со сливками). Но самые мои любимые – именно омлеты-суфле из яиц, взбитых венчиком до жидкой пены. Второй компонент – либо сметана (чайная ложка на яйцо), либо сливки (столовая ложка на яйцо), либо молоко + мука (полстакана молока и четверть ложки муки на яйцо). Сначала нужно взбить яйца, потом добавить молочный компонент и

хорошо перемешать (сметану придется вбивать, она плохо растворяется в яичной пене).

В такой омлет подойдут любые начинки. Готовить его нужно на сбрызнутой или смазанной маслом сковородке, на маленьком огне, под крышкой, периодически проверяя, не подгорает ли снизу (если подгорает, нужно приподнимать края, пуская вниз жидкость из сердцевины омлета).

Омлет с лососем

Самый вкусный на свете омлет-суфле готовили в питерском кафе «Кофе-Брейк». Кафе давным-давно закрылось, но я успела узнать рецепт и до сих пор так готовлю.

На одну порцию понадобится:

- квадратный пшеничный тост из самого вкусного хлеба
- самый ваш любимый сорт крим-чиза или плавленого сыра
- ломтик копченой или соленой семги или форели
- два яйца
- две столовых ложки сливок жирностью от 10 % до 33 % (все, что жирнее, будет больше похоже на маскарпоне, чем на сливки)
- сковородка для порционной яичницы
- масло для смазывания сковородки

Поставьте сковородку разогреваться на маленький огонь, сбрызните или смажьте ее маслом.

Взбейте яйца до состояния очень жидкой пены, влейте сливки, перемешайте, посолите.

Суньте хлеб в тостер, нажмите кнопку.

Вылейте взбитые яйца в сковороду, накройте крышкой и готовьте омлет, пока он не схватится посередине.

Выньте тост из тостера, смажьте крим-чизом с одной стороны и на нее же положите соленую или копченую семгу. Уложите на тарелку. Это будет основа.

Как только омлет схватится посередине, подденьте его по краям – он должен легко отходить и даже пытаться соскользнуть со сковородки, – а потом легким движением, как куличик в песочнице, переверните его на бутерброд с семгой.

Если попали точно, будет очень красиво. Если попали неточно, не расстраивайтесь, на вкус это не влияет.

Можно еще сверху посыпать любой зеленью и украсить тонким ломтиком легкоплавкого сыра, но и без них хорошо.

Кстати, именно в «Кофе-Брейке» мне подсказали идею варить кофе с перцем на розовой воде. Огромное им за это спасибо. Про черный перец в общем и раньше было все известно, в конце концов, наше поколение училось варить кофе, когда обычным набором пряностей на кухне были соль, перец да лавровый лист, и угадай, что из этого набора не портило вкус напитка. А вот насчет роз мне без подсказки в голову не пришло бы. С тех пор я часто кладу в джезву пару-тройку сухих розовых бутонов (мне так нравится больше, чем добавлять в воду розовый сироп). Ну и черный перец, конечно, куда ж без него.

Кроме того, по утрам в «Кофе-Брейке» были совершенно выдающиеся сырники. Вот чего нам не хватает в главе про завтраки. Давай рецепт!

Не дам, к сожалению. Сырники у меня не получаются даже по чужим рецептам. Разваливаются они у меня.

Это, вероятно, ужасное семейное проклятие, иначе я это объяснить не могу. Потому что сырники даже у меня никогда не разваливались. Только я уже не помню, что нужно сделать перед тем, как сырники начнут не разваливаться. В смысле что с чем перемешивать, и главное, зачем. Можно, конечно, встать к плите, чтобы само вспомнилось, но этого несчастья мне все-таки хотелось бы избежать.

Однако глава про завтраки без рецепта сырников – полный провал. Это уже какая-то панк-кулинарная книга. Попирающая основы основ. С другой стороны, должен же их хоть кто-то однажды попрать.

Зато я умею делать отличную творожную запеканку. Это легко даже с утра: все смешал – залил в форму – пошел в душ.

О. Это выход. Тогда так и напишем: сырники любой дурак делать умеет, а вот правильную творожную запеканку с утра – только мы. Учитесь, пока мы живы. Впрочем, можете не торопиться, еще лет триста у вас есть.

Творожная запеканка в мультиварке и без нее

На восемь порций (то есть на большую толстую запеканку) вам понадобится:

- три пачки творога по 250 граммов каждая; можно брать творог любой жирности, главное, чтобы нравился его вкус и консистенция; когда я использовала обезжиренный творог «в кишке», получалось почти суфле, а из очень жирного и очень гладкого творога – почти чизкейк
- банка (250 граммов) сметаны 10 % жирности или большая банка (400 граммов) йогурта 4,5 % жирности
- 3 больших яйца или 4 маленьких

– столовая ложка кукурузного крахмала

– ванили или ванилина по вкусу (если вы пока не знаете своего вкуса, положите чайную ложку ванильного сахара и оцените результат, попробовав сырое тесто)

– две столовых ложки сахара или соответствующее им количество сахарозаменителя

– упаковка сливочного масла (из нее мы израсходуем не больше пяти граммов, просто целой пачкой удобнее натирать кастрюлю)

Вечером накануне того дня, когда вы захотите позавтракать запеканкой, раскутайте упаковку сливочного масла с одной стороны и, взяв ее за другую (как мороженое), смажьте маслом кастрюлю мультиварки. Если вам нравится какой-то другой способ смазывать посуду маслом, не стесняйтесь его использовать. После этого масло можно убирать в холодильник, оно нам больше не понадобится.

Все остальные продукты смешайте в большой миске. Вымешивайте до полного растворения сахара. Поскольку творог и йогурт кислые, сахар в них растворится сам собой, так что можно тщательно вымешивать, играя в Настоящего Повара-Кулинара, а можно просто сложить все вместе, пойти покурить минут на пятьдесят, а потом в несколько быстрых движений размешать тесто. Главное, чтобы оно было однородным.

Попробуйте его. И попробуйте не съесть его все (да, оно очень вкусное, похоже на крем или на пудинг). Если смогли остановиться, сложите будущую запеканку в форму для мультиварки и поставьте в холодильник, а миску... все взрослые люди знают, что делать с остатками сладкого теста в миске.

Утром достаньте кастрюлю из холодильника, вставьте в мультиварку, закройте крышку, нажмите кнопку «выпечка» и идите заниматься чем-то другим. Через положенное количество времени ешьте, заливая йогуртом, намазывая сметаной или украшая мороженым.

Некоторые интересные факты о нашей запеканке.

Горячей эта штука совсем-совсем нежная, охлаждаясь, она уплотняется. Если получится слишком нежной, в следующий раз положите в два раза больше крахмала. Если хотите совсем пироговой плотности, положите в тесто вместо крахмала 2 столовые ложки манки.

Если печь запеканку не на стандартном режиме выпечки, а 45 минут на температуре ровно в 100 градусов, потом два часа остужать в открытой мультиварке, а потом аккуратно высадить на блюдо и еще на полсутки поставить в холодильник, получается почти чизкейк. Но так долго ждать неинтересно.

И наконец.

Если у вас нет мультиварки, это не беда. Все то же самое можно сделать в неразъемной форме в духовке. Если делать в разъемной, запеканка потечет, и вам придется отмывать духовку, а это – не лучшее начало дня.

Вот умеешь ты создать идеальное постапокалиптическое настроение. При мысли о духовке, которую кому-то придется отмывать, мне сразу хочется бросить все и уйти на край света в чем есть, то есть босиком и в пижаме. Просто чтобы отвлечься от скорбного знания, что где-то на этой планете сейчас страдает живое существо, пусть даже гипотетическое, вымышленное нами для поучительного примера. Ну или на худой конец просто завершить эту ужасную главу. Вся остальная еда, по крайней мере, готовится не с утра пораньше, поэтому дело пойдет веселей.

Дело прямо сейчас пойдет веселей. Потому что нам предстоит идеальный завтрак.

Как по мне, идеальный завтрак – это практически любой завтрак в два часа дня.

Кінець ознакомительного фрагмента.

Купити: <https://tellnovel.me/maks-fray/vsya-eta-kuhnya>

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)