

12+

Светлана Июньская



НАКОРМИ СВОЕГО АНГЕЛА

Любимая еда для любимых

Светлана Июньская
Накорми своего ангела.
Любимая еда для любимых

<https://litres.ru/74150518>

ISBN 9785007006651

Аннотация

Кулинарные рецепты в малой прозе. Красиво, вкусно и просто. Идеально для гедониста. Простая домашняя еда с необычным описанием.

Содержание

Рецепт №1 Накорми себя и своего Ангела	5
Рецепт №2. Из старинной книги	8
Рецепт №3. Хотите чуда? (сказка)	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Накорми своего ангела Любимая еда для любимых

Светлана Июньская

© Светлана Июньская, 2026

ISBN 978-5-0070-0665-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Рецепт №1 Накорми себя и своего Ангела

Кто же не любит бисквита? Настоящего, домашнего? Пухлого и нежного, того, что благоухает горячей сладкостью и тает во рту? Он всегда уместен — хоть на праздник, хоть в подарок, хоть к воскресному завтраку. Мы отрезаем себе кусочек и кладём его на язык, когда уже сыты, но хочется поговорить, ещё побыть за столом, почувствовать нутром сладкий вкус жизни.

Приготовить его — проще пареной репы. Главное — чтобы вся посуда была очень сухая, духовка заранее нагрета до 180 градусов, а форма просто выложена совершенно голым пергаментом. Обычно я беру четыре яйца и полстакана сахара. Включаю миксер и терпеливо довожу жёлтую смесь до белой плотной пены. На второй скорости, этого достаточно.

Потом наступает самый серьёзный момент, от которого зависит всё. Нужно правильно добавить в смесь муку. У меня это четыре (по числу яиц) столовых ложки с горкой. Просеиваю её прямо в пену. Беру вилку и быстро, по часовой стрелке, соединяю. Фича в том, что состояние теста должно быть таким, как будто муки в нём нет. Оно должно быть таким же пенистым, как было до муки. Тут миксер всё испортит, нужна вилка.

Иногда, в августе, я кладу на пергамент половинки слив или абрикосов, шкуркой вниз. Получается сливовый или абрикосовый бисквит. Иногда вместе с мукой добавляю специи — кардамон, корицу, мускатный орех. Иногда — все разом, иногда — по одиночке. Иногда добавляю куркуму. Тогда бисквит получается красивого жёлтого цвета и полезный для здоровья, ведь куркума ценна своим железом.

Итак, выливаю тесто в форму и ставлю в духовку. Всё! Можно ставить чайник и заваривать вкусный чай.

Ну, это — для себя и для любимых. А что для Ангела?

А для Него — Ангельский хлеб. Это бисквит, но только без желтков. Одни белки. Плюс «философский камень» — винный камень, он же тартрат калия, продаётся в продовольственных магазинах, рядом с мукой, производит его фирма С. Пудовъ. На десяток белков нужен один грамм (щепотка) винного камня и стакан сахара. Взбиваю миксером на второй скорости, как будто это безе. Тем временем духовка греется до 180 градусов, а форма уже ждёт — антипригарная, сухая, чистая и с дыркой в центре. Непременно. Дальше — полстакана муки и тоже вилкой, по часовой стрелке, сохраняя белую пену. То, что получилось, выкладываю в форму и тихо, нежно отправляю в печь. Конечно, можно добавить в Хлеб специи. Но, я этого не делаю. Пусть будет чистым. Белым. Целомудренным. Пища Ангела покрывается нежно-коричневой корочкой и через тридцать — сорок минут готова. А теперь — самое важное, от чего зависит всё. Испечённый

Ангельский Хлеб нужно остудить, перевернув форму и под её бортики подставив... я ставлю две чашки. То есть надо, чтобы Хлеб не осел под собственным весом и чувствовал бы снизу приток воздуха для охлаждения. Он не вывалится из формы, потому что Он к ней прилип и доставать Его нужно очень осторожно, не дыша, местами с ножом в руках. Вот теперь можно ставить чайник, зажигать свечи и петь песни для Ангела и Его Друзей, приглашая Их на трапезу.

PS. Из десятка желтков получается вкусная домашняя лапша.

Рецепт №2. Из старинной книги

Вы любите готовить? Я, как типичный Близнец и человек настроения, не очень. С другой стороны, как профессиональный химик с наработанным чувством меры, если готовлю, то хорошо. А научилась я этому делу по «Книге о вкусной и здоровой пище», что была подарена мне подружкой на заре туманной юности. И она всю жизнь со мной. И сейчас я в неё заглядываю время от времени.

Но сегодня я хочу рассказать про другую кулинарную книгу, тоже подарок, и тоже давний. Елена Молоховец, «Подарок молодым хозяйкам», издание 1994 года.

Готовить по ней невозможно. Многих продуктов уже нет в природе, люди давно не питаются так, как написано в книге, забыты многие блюда и вкусы. А главное — авторская орфография XIX века оставлена нетронутой и воспринимать текст как руководство к действию можно, только если его пересказать привычным нам манером.

Но читать её... Вот пример рецепта из раздела «Запасы из розового цвета».

«Превосходные конфеты из живых роз. Срезать душистые, алые или белые розы сентифолии, сполоснуть их в чистой воде, положить в тень, чтобы просохли. Между тем взять из аптеки порошок вишнёвого клея и розовой воды; влить розовую воду в тазик, всыпать вишнёвого клея, поста-

вить на огонь, мешать, пока воды не дойдёт до густоты ликёра. Тогда взять просохшие уже розы, обмакивать каждую розу по одиночке в тёпленький этот раствор, тихо, чтобы цветок был везде одинаково влажен, лишнюю жидкость стряхивать осторожно, дать просохнуть; тогда обсыпать их мелко истолчённым и сквозь самую тонкую кисею просеянным сахаром, уложить их бережно на блюдо, выставить на солнце. Разогретый солнечною теплотою, сахар всосётся в листочки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфетку. Так приготовленными розами можно украшать зимою торт и блюда из плодов и винограда, что очень красиво и приятно для глаз».

Ну как вам? Вкусно, правда? Реально ли это повторить, как вы думаете?

Рецепт №3. Хотите чуда? (сказка)

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.