

12+



Кулинарные ПРИКЛЮЧЕНИЯ

с Елизаветой и Тотошкой

• ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ •

Открой мир
вкуса вместе
с нами!



- Мексика
- Япония
- Россия
- Корея
- Китай
- США
- Израиль
- Турция
- Грузия
- Индия

Елизавета
Галкина



Готовим
с любовью –
едим
с удовольствием!



РЕЦЕПТЫ
с душой

Рецепты, которые объединяют людей ♥ Истории, которые вдохновляют

Елизавета Галкина

**Кулинарные приключения
с Елизаветой и Тотошкой:
Вкусные рецепты мировой кухни**

«Издательские решения»

Галкина Е. А.

Кулинарные приключения с Елизаветой и Тотошкой: Вкусные рецепты мировой кухни / Е. А. Галкина — «Издательские решения»,

Эта книга — не сборник инструкций, а ваш личный билет на гастрономический экспресс без конечной станции. Мы пронесёмся сквозь континенты, собирая коллекцию ощущений: от пряного дыма Индонезии и огненного чили Мексики до ледяной тишины шведского фьорда. Здесь география измеряется не километрами, а ароматами, оседающими на деревянной доске. Это приглашение к столу на перекрёстке миров. Закройте глаза. Почувствуйте этот запах. Добро пожаловать домой... Куда бы вы ни отправились.

© Галкина Е. А.

© Издательские решения

Содержание

От автора	6
Блюда русской кухни	8
Шоколадный кекс или брауни на сковороде. Ленивая версия	9
Шоколадная колбаска к чаю	11
Творожные вафли в мультипекаре	13
Кабачковое варенье с цитрусом	15
Домашний «Киндр Кантри»	17
Солёная карамель	18
Салат «Французский»	20
Рулетики «Снежная ночь». Элегантная закуска на новогодний стол	22
Бутерброды «Снежный пик». Горячая закуска на новогодний стол	24
«Белая ворона» на тосте	26
Домашний сыр «Утренняя нежность»	28
Салат «Графский каприз»	30
Жульен «Домашний». Адаптированная версия в кокотницах	32
Фаршированные яйца «Лесная корзина»	34
Солёные огурцы на зиму	36
Маринованные острые перчики «Огненная закуска»	37
Маринованные грибочки по-корейски	39
Студень	41
Пикантная закуска из баклажан	43
Спаржа по-корейски	45
Бастурма или суджук	47
Конец ознакомительного фрагмента.	49

Кулинарные приключения с Елизаветой и Тотошкой: Вкусные рецепты мировой кухни

Елизавета Алексеевна Галкина

Редактор Ирина Сорокина

© Елизавета Алексеевна Галкина, 2026

ISBN 978-5-0070-8870-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Перед тем как вы погрузитесь в увлекательное путешествие по страницам этой книги рецептов, позвольте мне поделиться с вами небольшой историей. Каждый рецепт, который вы найдете здесь, был не просто записан, а передан с любовью и теплом. Моя муза — это мой верный друг и спутник, рыжий шотландский кот по имени Тотошка.

Каждый раз, когда я направляюсь на кухню, он неизменно занимает свое место у моих ног, нежно мурлыча и словно подсказывая, какой ингредиент выбрать. Его присутствие наполняет процесс приготовления особым смыслом. Мы вместе готовим и вместе наслаждаемся результатом: я — своим кулинарным творением, а он — своим любимым кошачьим кормом.

Тотошка стал для меня не просто компаньоном, но и источником вдохновения. Его безмолвная поддержка и преданность делают каждое блюдо особенным. Я надеюсь, что, готовя по этим рецептам, вы ощутите ту же радость и тепло, которые дарит мне родная кухня и любимый пушистый помощник.

Давайте вместе откроем двери в мир кулинарных чудес!

С уважением,

Галкина Елизавета Алексеевна.



Блюда русской кухни

И перед тем, как мы приступим к приготовлению прекрасных блюд, по моему мнению, я хотела бы кое-что сказать. Многие привыкли думать, что русская кухня — это бесконечный оливье на каждый праздник или тяжелая жареная картошка с котлетами. Но наша современная домашняя кулинария давно вышла за эти рамки. Сегодня наш стол — это микс культур: мы готовим пасту, собираем поке и адаптируем блюда десятков других стран под свой вкус.

И все же в этой глобальной картине есть то самое родное, уютное и абсолютно незаменимое, без которого невозможно представить наше застолье.

Исконно русские блюда вроде тельного из рыбы или кундюмов в грибном отваре — это совсем другое измерение вкуса, требующее часов томления в печи. Мы их оставляем истории. А вот бутерброды со шпротами, где копченый аромат рижского золота встречается с хрустом бородинского хлеба, сладкая шоколадная колбаска к чаю из ломаного печенья и сгущенки, адаптированный жульен (где классический соус бешамель мы часто заменяем привычной сметаной для скорости) и домашние маринованные огурцы с чесноком — это настоящая душа нашей современной кухни. В этой книге собраны именно они: те самые рецепты нашего счастливого детства и уютных семейных вечеров.



Шоколадный кекс или брауни на сковороде. Ленивая версия

Это преобразованное американское блюдо напоминает наш шоколадный кекс. Все ингредиенты необходимо просто смешать и выложить на сковороду, поэтому данная версия для тех, у кого нет сил и времени готовить.



Ингредиенты:

- 80 мл. молока
- 50 мл. растительного масла
- 1 яйцо
- 30 гр. какао
- 70 гр. сахара или 3 ст. л. нутеллы
- 1/3 чл. соды
- 40 гр. муки
- немного молока для пропитки
- нутелла или растопленный шоколад для верхнего слоя
- сахарная пудра, мята для украшения

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты сразу в сковороде
2. Поставьте на медленный огонь на 15—20 минут
3. Проверяйте готовность зубочисткой, чтобы ничего к ней не прилипло
4. Залейте небольшим количеством молока для пропитки

5. Растопите шоколад или смешайте нутеллу с небольшим количеством молока, чтобы можно было полить на верхний слой кекса
6. Подавайте на красивой тарелке посыпав сахарной пудрой и листиком мяты

Шоколадная колбаска к чаю

Это популярный десерт советского человека, который вскоре полюбился миллениалами и зумерами.



Ингредиенты:

- 1 пачка сладкого печенья
- 100 гр. сливочного масла
- 50—80 гр. (по желанию, для цвета) какао порошка
- 2—3 ст. л. сахара
- половина стакана молока (можно поменьше смотря на консистенцию)
- скалка и пищевая пленка

Приготовление:

1. Выложите печенье в пакет и хорошо пробейте его скалкой.¹
2. На раскаленной сковороде растопите масло
3. Добавьте к нему сахар, какао порошок и молоко
4. Хорошо перемешайте смесь и снимите с огня
5. Переложите дробленое печенье в миску и залейте какао смесью
6. Хорошо перемешайте и выложите в пленку
7. Сформируйте форму колбаски
8. Уберите на ночь в холодильник

¹ Прим.: Дробленность должна получиться среднего размера

9. Подавайте на красивой тарелке порезав острым ножом, чтобы было меньше крошек

Творожные вафли в мультипекаре

Этот рецепт — идеальное спасение, когда хочется чего-то нежного и сытного, но без лишней тяжести. Благодаря рисовой муке текстура получается невероятно воздушной, а творог дает ту самую приятную плотность.



Ингредиенты:

- Творог (лучше брать 1%) — 1 пачка (180—200 г).
- Яйца куриные — 3 шт.
- Соль — щепотка.
- Сода пищевая — ½ чайной ложки (без горки).
- Сахарозаменитель — 4 столовые ложки с небольшой горкой.
- Рисовая мука — около 4—5 столовых ложек
- Масло растительное — для смазывания панелей.

Приготовление:

1. В глубокой миске разомните творог вилкой. Если он зернистый и вы хотите идеальную гладкость, пробейте его погружным блендером буквально пару секунд. Добавьте яйца, соль, соду и сахарозаменитель. Тщательно перемешайте венчиком до однородности. Сода вступит в реакцию с кислой средой творога, делая тесто пористым.

2. Теперь очередь рисовой муки. Вмешивайте ее постепенно, по одной ложке. Ориентируйтесь не на граммы, а на глаз: нам нужна консистенция густой сметаны.

3. Включите мультипекарь и выберите панели для венских вафель. Как только загорится индикатор готовности, смажьте панели тонким слоем растительного масла (это нужно сделать только один раз перед первой партией).

4. Выкладывайте по 1,5—2 столовые ложки теста в центр каждой ячейки. Закройте крышку, слегка прижмите ее руками (не бойтесь шипения пара!) и выпекайте 5—7 минут. Не открывайте крышку раньше времени, иначе вафли опадут.

5. Аккуратно снимите их силиконовой лопаткой. Подавайте немедленно, пока они горячие и хрустящие снаружи. Они идеально сочетаются с холодной жирной сметаной, тонкой струйкой сгущенного молока или домашним ягодным вареньем.

Кабачковое варенье с цитрусом

Казалось бы варенье из кабачков звучит странно, однако, апельсины в составе дают доминантный вкус. Получается недорогое цитрусовое варенье, как раз в самый сезон кабачков.



Ингредиенты:

- 1 кг. кабачка
- 800 гр. сахара
- 2—3 апельсина
- 1 лимон

Приготовление:

1. Очистите цитрусовые и замочите в теплой воде на пару часов
2. Очистите кабачок от кожуры и удалите семечки
3. Нарежьте кабачок на небольшие кусочки, удобные для дальнейшего использования
4. Нарежьте мелко апельсины и лимоны
5. Добавьте к кабачку
6. К полученной смеси добавьте сахар и оставьте на часок, чтобы кабачок смог пустить сок
7. Вытащите цитрусовую кожуру и нарежьте на удобные брусочки
8. Добавьте к кабачкам
9. По истечении часа поставьте на средний огонь и варите минут 5—10

10. После этого уменьшите огонь и варите до небольшого загустения еще несколько минут²

11. Перелейте готовое варенье по стерилизованным банкам и закрутите

12. Укутайте на ночь в теплое одеяло, предварительно перевернув банки крышкой вниз.

Такое варенье может храниться долгое время и его можно кушать зимой вспоминая теплые летние деньки. Подавайте с хлебушком и сливочным маслом.

² Прим.: Главное не переварить, иначе получится карамель, а не варенье. Сахар может кристаллизоваться.

Домашний «Киндр Кантри»

Этот десерт — настоящая ода контрастам, построенная на конфликте текстур и температур. По своей сути это импровизированный «замороженный батончик» или домашняя версия сложного шоколадного батончика, но с характером.



Ингредиенты:

- молочный шоколад — 100 г;
- белый шоколад — 50 г;
- стущённое молоко — 30 г;
- воздушный рис (пшеница) — 30 г.

Приготовление:

1. Растопите одну плитку молочного шоколада. Распределите его по дну и бортикам формы, затем уберите в морозилку на 15 минут, чтобы слой слегка схватился.
2. Пока первый слой застывает, растопите белый шоколад.
3. Смешайте белый шоколад со стущённым молоком и воздушной пшеницей.
4. Выложите эту смесь на застывший слой молочного шоколада.
5. Растопите вторую плитку молочного шоколада и залейте ею начинку.
6. Уберите десерт в морозилку ещё примерно на 20 минут, чтобы всё окончательно застыло.

Солёная карамель

Соленая карамель — это не просто десертный соус, а настоящий гастрономический парадокс, построенный на обмане рецепторов. На первый взгляд она обещает привычную детскую сладость, но с первой секунды раскрывается как сложное, взрослое и многогранное лакомство.



Ингредиенты:

- Сахар (белый, мелкий) — 200 г.
- Сливки жирностью 33—35% — 180 мл (обязательно горячие).
- Сливочное масло 82,5% — 60 г (кубиками).
- Морская соль в хлопьях — 1 чайная ложка.

Приготовление:

1. Влейте сливки в маленький сотейник и подогрейте до состояния горячего чая. Держите их под рукой вместе с нарезанным кубиками маслом. Весь сахар ровным тонким слоем рассыпьте по дну толстодонного сотейника.

2. Поставьте сотейник на средний огонь. Не трогайте сахар лопаткой первые пару минут. Как только увидите по краям первые прозрачные лужицы, начните аккуратно наклонять и вращать сам сотейник, чтобы сухой сахар смешивался с жидким.

3. Продолжайте плавить сахар, покачивая посуду. Следите за цветом: он должен пройти путь от светлого меда до цвета темной древесной смолы или крепко заваренного черного чая. Это самый важный этап — у вас есть всего несколько секунд между идеальной карамелью и горькой жженой патокой. Уловите легкий аромат дыма и сразу снимайте сотейник с огня.

4. Наденьте кухонную прихватку. Тонкой непрерывной струйкой влейте горячие сливки в кипящую карамель, постоянно работая силиконовой лопаткой. Смесь яростно зашипит и

поднимется шапкой — это нормально. Если масса схватилась твердым комком, не пугайтесь: просто верните сотейник на минимальный огонь и прогревайте, помешивая, минуту-две, пока комок не растворится.

5. Снимите сотейник с плиты окончательно. Дождитесь, пока бурное шипение утихнет, и введите холодное сливочное масло. Перемешивайте венчиком до тех пор, пока оно полностью не растает, превратив соус в глянцевую, однородную эмульсию. Всыпьте морскую соль и быстро перемешайте.

6. Перелейте горячую карамель в чистую сухую стеклянную банку. Оставьте её при комнатной температуре на час — она начнет густеть прямо на глазах. Затем плотно закройте крышкой и уберите в холодильник. Там она станет густой, как мягкий тягучий ирис. Полный букет вкуса раскроется через сутки.

7. Достаньте баночку из холода, открутите крышку и вдохните аромат жженных сливок. Ложка этой холодной, плотной карамели идеально ложится на горячий ломтик яблочного штруделя, тает на стопке дрожжевых блинов или становится сердцем для шоколадного фондана. А если зачерпнуть её тёплой, она будет стекать с ложки медленной золотой нитью.

Салат «Французский»

Этот рецепт — строгая и элегантная классика. Здесь нет лишней сладости от моркови или навязчивой кислоты лимона. Вкус строится на контрасте хрустящего сочного яблока, плотного вареного яйца и сливочной солености сыра.



Ингредиенты:

- Яблоки (твердые, кисло-сладкие) — 2 средних шт.
- Сыр твердый (Гауда, Эдам или Тильзитер) — 150 г
- Яйца куриные — 4 шт.
- Лук репчатый (белый или золотистый) — 1 шт.
- Майонез — по вкусу
- Соль — щепотка

Приготовление:

1. Лук очистите и нарежьте тончайшим пером. Главная задача французского салата — убрать агрессивный запах сырого овоща, но сохранить его текстуру. Сложите лук в глубокую чашку, присыпьте парой крупинок соли и слегка помните пальцами буквально секунду. Оставьте на 5 минут, пока варятся яйца. Выделившийся сок слейте.

2. Яйца опустите в холодную воду, доведите до кипения и варите ровно 9—10 минут. Остудите под струей холодной воды, чтобы остановить процесс приготовления внутри желтка. Очистите.

3. Натрите сыр и отложите в сторону.

4. Яйца натрите так же, как и сыр. Отложите в сторону.

5. Натрите яблоки на терке.

6. Выложите салат слоями поочередно:

- Яблоки
- Майонез
- Лук
- Майонез
- Яйца
- Майонез
- Натертый сыр

Последний слой остается солнечным, создавая эффект припорошенной снегом поверхности. Не прижимайте слои, пусть салат дышит.

Рулетики «Снежная ночь». Элегантная закуска на новогодний стол

Эта яркая и контрастная закуска станет настоящим украшением праздничного застолья. Сочетание соленого копченого бекона, нежного сливочного сыра и сладкого тропического манго создает идеальный баланс вкусов, напоминающий о зимних праздниках. Готовится за считанные минуты, но выглядит по-ресторанному изысканно.



Ингредиенты:

- Сырокопченый бекон (в нарезке) — 1 пачка (около 150—200 г) — Творожный сыр (классический или с зеленью) — 1 пачка (140—180 г)
- Манго (обязательно спелый и сладкий) — 1 шт.
- Рукола свежая — 1 пачка (небольшой пучок)
- Бальзамический соус-крем (густой)
- для украшения
- Белый кунжут — 1—2 ст. л. для посыпки

Приготовление:

Подготовьте ингредиенты.

1. Достаньте творожный сыр заранее, чтобы он стал мягким. Манго очистите от кожуры, срежьте мякоть с косточки и нарежьте равными тонкими брусочками толщиной около одного сантиметра. Руколу промойте и тщательно обсушите бумажным полотенцем — лишняя влага нам не нужна.

2. Разложите ломтики бекона на разделочной доске. Если полоски очень длинные, их можно разрезать пополам поперек. На каждый ломтик тонким слоем нанесите немного тво-

рожного сыра, распределяя его почти по всей длине, но оставляя один край свободным для склеивания. В начало каждой полоски, ближе к себе, положите один-два листика руколы и кусочек манго.

3. Аккуратно и плотно сверните рулетики, начиная со стороны с начинкой. Свободный край бекона отлично прилипнет благодаря сыру. Старайтесь делать это бережно, чтобы не выдавить начинку наружу.

4. Готовые рулетики выложите швом вниз на красивое сервировочное блюдо. Перед самой подачей полейте каждый рулетик тонкой струйкой густого бальзамического соуса, рисуя изящные узоры. 5. Щедро присыпьте закуску белым кунжутом. Он создаст эффект легкого снега и добавит приятную текстуру. Подавайте немедленно, пока бекон остается упругим, а манго — прохладным и сочным.

Бутерброды «Снежный пик». Горячая закуска на новогодний стол



Эти хрустящие треугольники — идеальный вариант для праздничного фуршета, когда нужно быстро приготовить что-то сытное и невероятно аппетитное. Сочетание нежного тунца, сочного помидора и тягучего расплавленного сыра на горячем хлебе создает тот самый домашний уют, которого мы ждем от зимних праздников. **Ингредиенты:**

- Хлеб для тостов (белый или пшеничный) — 1 упаковка;
- Тунец консервированный в собственном соку — 1 банка (около 180 г);
- Майонез — 2—3 ст. л.;
- Сыр в нарезке (для бургеров или чеддер) — 1 пачка;
- Помидор спелый, но плотный — 1—2 шт.;
- Свежий укроп или зеленый лук — для украшения.

Приготовление:

1. Откройте банку с тунцом, слейте всю лишнюю жидкость и переложите рыбу в миску.
2. Разомните кусочки вилкой до состояния мелких волокон.
3. Добавьте майонез и тщательно перемешайте до получения густого, однородного крема. Попробуйте — тунец уже соленый, поэтому досаливать обычно не требуется.
4. Помидор нарежьте тонкими кружочками. Если плод очень сочный, серединку с семенами лучше вырезать чайной ложкой, чтобы хлеб не размок.
5. Каждый ломтик сыра разрежьте ровно пополам по диагонали — у вас получатся аккуратные треугольники.

6. Возьмите ломтики тостового хлеба. На половину каждого ломтика выложите щедрую порцию тунца с майонезом и равномерно распределите. Сверху положите тонкий кружочек помидора. Накройте бутерброд второй половиной хлеба.

7. Теперь каждый сэндвич аккуратно, но уверенно разрежьте по диагонали на два равных треугольника. У вас получатся идеальные лодочки, из которых начинка не будет выпадать.

8. Разогрейте сухую тефлоновую сковороду или гриль на среднем огне. Выложите треугольники на горячую поверхность. Сразу же сверху на каждую половинку положите по одному треугольнику сыра так, чтобы он полностью закрывал срез хлеба.

9. Накройте сковороду крышкой буквально на 1—2 минуты. Огонь должен быть умеренным: нам нужно прогреть хлеб изнутри, растопить сыр до глянцевых пузырей, но ни в коем случае не сжечь дно тоста.

10. Как только сыр красиво поплыл, а хлеб снизу стал румяным и хрустящим, снимайте бутерброды на деревянную доску или красивую сервировочную тарелку. Пока они еще обжигаются горячие, посыпьте их мелко рубленным укропом — зеленые точки на белом сыре будут напоминать свежий снег.

Подавайте немедленно, пока тянется сыр.

«Белая ворона» на тосте

Эти хрустящие треугольники — идеальный вариант для праздничного фуршета, когда нужно быстро приготовить что-то сытное и невероятно аппетитное. Сочетание нежной белой фасоли, пикантного чеснока и плавленого сыра на горячем хлебе создает тот самый домашний уют, которого мы ждем от зимних праздников.



Ингредиенты:

- Хлеб для тостов — 1 упаковка;
- Банка белой консервированной фасоли — 1 шт.;
- Яйца вареные вкрутую — 2 шт.;
- Плавленый сыр «Дружба» — 1 упаковка;
- Чеснок — 1 зубчик;
- Майонез — 2 ст. л.;
- Сливочное масло размягченное — 1 ст. л.;
- Соевый соус — 1 ч. л.;

Приготовление:

1. Отварите яйца вкрутую (около 9—10 минут после закипания), остудите в ледяной воде и очистите от скорлупы.
2. Откройте банку с белой фасолью и откиньте ее на дуршлаг. Тщательно промойте бобы под проточной холодной водой, чтобы убрать лишнюю слизь и рассол.
3. Вареные яйца крупно порубите ножом.
4. Сложите в чашу блендера белую фасоль, рубленые яйца, очищенный зубчик чеснока, майонез, мягкое сливочное масло, соевый соус и нарезанный кубиками плавленый сыр.

5. Пробейте все ингредиенты до состояния абсолютно гладкого, шелковистого паштета цвета слоновой кости без единого комочка. Попробуйте массу: благодаря соевому соусу она уже имеет глубокий вкус, но при желании можно добавить щепотку черного перца.

6. Возьмите целые ломтики тостового хлеба и подсушите их на сухой сковороде, в тостере до уверенной золотистой корочки. Дайте хлебу слегка остыть — он должен быть горячим, но не обжигающим, иначе начинка может потечь.

7. Теперь каждый цельный обжаренный ломтик разрежьте по диагонали на два равных треугольника.

8. Щедро намажьте каждый горячий треугольник получившейся пастой ровным слоем толщиной около сантиметра.

9. Пока хлеб еще хранит тепло жаровни, а сливочный сыр внутри пасты деликатно согревается, выкладывайте треугольники на красивую сервировочную тарелку. При желании посыпьте их мелко рубленой зеленью.

Подавайте немедленно. Эта закуска прекрасна именно в момент подачи, когда контраст между теплым хрустящим хлебом и прохладной бархатистой начинкой достигает своего пика.

Домашний сыр «Утренняя нежность»



Этот рецепт — настоящая магия на кухне. Из простых, привычных продуктов рождается плотный, сливочный и невероятно ароматный сыр, который станет главным украшением завтрака.

Ингредиенты:

- Молоко (лучше цельное, от 3,2%) — 1 литр
- Сметана (густая, жирная) — 1 банка (около 200 г)
- Яйцо куриное — 1 шт., свежее
- Соль — по вкусу (примерно 1 чайная ложка без горки)
- Лимонный сок — 1—2 столовые ложки
- Свежая зелень — небольшой пучок (укроп, петрушка или зеленый лук)
- Сладкая паприка — 1 чайная ложка для цвета и аромата

Приготовление:

1. Вылейте молоко в кастрюлю с толстым дном и поставьте на средний огонь. Прогревайте его медленно, не доводя до бурного кипения. Нам нужно дождаться появления первых пузырьков — около 90 градусов. Как только оно соберется закипать, убавьте огонь до самого минимума.

2. Пока молоко томится, в отдельной миске соедините густую сметану, яйцо и соль. Венчиком взбейте их в абсолютно гладкую, шелковистую эмульсию без единого комочка. Добавьте сладкую паприку — она подарит сыру теплый золотистый оттенок и тонкий копченый аромат.

3. Влейте в горячее молоко лимонный сок. Буквально на ваших глазах жидкость начнет сворачиваться, меняя структуру. Теперь самое главное: возьмите половник, зачерпните

немного горячего молока и тонкой струйкой, при постоянном помешивании, влейте его в сметанную смесь. Это называется темперированием — так мы готовим заливку к высокой температуре, чтобы яйцо не свернулось хлопьями раньше времени.

4. Помешивая молоко венчиком по кругу, создайте легкую воронку и плавно влейте в нее всю сметанную массу. Добавьте мелко порубленную зелень. Теперь перестаньте мешать. Огонь должен быть минимальным. Оставьте кастрюлю в покое на 5—7 минут. Вы увидите настоящее чудо: белые сырные облака начнут собираться вместе, а прозрачная зеленоватая сыворотка отделится, обнажив будущий сыр.

5. Застелите дуршлаг чистой марлей, сложенной в несколько слоев, или очень мелким ситом. Аккуратно, шумовкой переложите в него сырную массу. Дайте основной сыворотке стечь самостоятельно. Затем поднимите края марли, свяжите их в узелок и сформируйте головку сыра.

6. Положите узелок обратно в дуршлаг, а сверху установите груз. Идеальный вариант — полулитровая банка с водой. Вся эта конструкция должна постоять прямо на кухонном столе хотя бы час, пока сыр еще теплый — так он лучше спрессуется и отдаст лишнюю влагу.

7. Уберите сыр под тем же гнетом в холодильник. Лучше всего оставить его там на ночь, а в идеале — на сутки. За это время он уплотнится, все ароматы зелени, паприки и сливок сплетутся воедино, а текстура станет упругой и монолитной.

8. Достаньте сыр за 15 минут до завтрака. Поддевайте его ножом — вы услышите тот самый правильный, чуть влажный хруст свежей мякоти. Он прекрасен сам по себе на ломтике бородинского хлеба. Но если добавить к нему ложечку липового меда, пару капель трюфельного масла или подать с чашкой обжигающего черного чая — получится идеальный рассвет.

Салат «Графский каприз»

Изысканный слоеный шедевр для вашего стола.

Этот благородный салат — настоящая классика праздничного застолья, где каждый ингредиент играет свою партию в единой симфонии вкуса. Нежность куриного филе здесь встречается с пряной сладостью чернослива и хрустящей горчинкой грецкого ореха, а воздушная сырная шапка завершает композицию.



Ингредиенты (на 4—6 порций):

- Куриное филе — 350—400 г;
- Чернослив без косточек — 120—150 г;
- Грецкие орехи — 80—100 г;
- Яйца — 3—4 шт.;
- Твёрдый сыр — 120—150 г;
- Майонез — примерно 150—180 г;
- Соль — по вкусу;
- Чеснок — 1 зубчик (по желанию);
- Свежая зелень для украшения.

Приготовление:

1. Куриное филе отварите в подсоленной воде до готовности (примерно 20—30 минут после закипания), остудите прямо в бульоне, чтобы мясо осталось сочным.
2. Нарезьте мелкими кубиками или разберите на тонкие волокна. Яйца сварите вкрутую (около 10 минут после закипания), остудите в ледяной воде, очистите и натрите на крупной

терке. Чернослив промойте. Если он суховат, залейте горячей водой минут на 10, затем тщательно обсушите бумажным полотенцем и нарежьте небольшими полосками или аккуратными кубиками.

3. Грецкие орехи слегка подсушите на сухой сковороде (2—3 минуты) — это раскроет их глубокий аромат и уберёт возможную лёгкую горечь. Дайте им остыть и крупно порубите ножом, оставляя ощутимые кусочки для текстуры.

4. Сыр натрите на средней тёрке. Если используете чеснок, пропустите его через пресс и смешайте с майонезом.

5. Соберите салат. Удобнее всего использовать кулинарное кольцо диаметром около 16—18 см. Выкладывайте слои, каждый слегка прижимая ложкой, чтобы салат держал идеальную форму:

1-й слой: куриное филе. Слегка подсолите и покройте тонкой сеточкой из майонеза.

2-й слой: чернослив. Распределите ровным слоем и снова добавьте немного майонеза.

3-й слой: тёртые яйца. Слегка утрамбуйте и нанесите тонкую майонезную прослойку.

4-й слой: грецкие орехи. Смажьте оставшимся майонезом.

5-й слой: твёрдый сыр. Это верхний слой — его майонезом смазывать не нужно, пушистая сырная стружка создаст красивый контраст.

6. Украсьте и дайте настояться. Сверху можно дополнительно посыпать рублеными орехами, выложить изящные розочки из полосок чернослива, яркие зёрна граната или веточки свежей зелени (петрушки или укропа). Уберите салат в холодильник минимум на 1—2 часа (а лучше на 4—5 часов или на ночь) — так все слои подружатся, а вкус станет глубоким и насыщенным.

Перед подачей аккуратно снимите кулинарное кольцо.

Жульен «Домашний».

Адаптированная версия в кокотницах

Это блюдо — яркий пример того, как французская кулинарная техника органично прижилась на русской земле и обросла собственными традициями. В отличие от классического французского оригинала, где соус загущается мукой или крахмалом до состояния густой эмульсии (бешамель), эта версия делает ставку на естественную сливочность сыра, а щепотка сахара деликатно балансирует вкус грибов, убирая лишнюю кислоту сметаны. Именно поэтому я с уверенностью отношу этот рецепт к богатой русской кухне.³



Ингредиенты:

- Свежие шампиньоны — 400 г;
- Репчатый лук — 1 крупная головка;
- Сметана (жирностью 20—25%) — 200 г;
- Твёрдый сыр (Гауда, Российский) — 150 г;
- Сливочное масло — 40 г для жарки;
- Сахар — 3 — 4 ч.л. без горки;
- Соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- Куриные бедра — 1 лоток

Приготовление:

³ Прим.: Частенько я готовлю сразу в сковородке, не раскладывая по кокотницам и не запекая. Просто накрываю крышкой и сыр плавится, но для порционной подачи лучше использовать кокотницы.

1. Лук очистите и нарежьте максимально мелким кубиком. Грибы протрите влажной салфеткой (не мойте под водой, чтобы они не впитали влагу) и нашинкуйте тонкими пластинками. Сыр натрите на средней терке.

2. На сковороде растопите половину сливочного масла. Выложите лук и пассеруйте его на среднем огне до прозрачности. Добавьте оставшееся масло и грибы. Жарьте на довольно сильном огне, пока из грибов не выпарится вся выделившаяся жидкость и они не начнут уверенно золотиться. В самом конце добавьте сахар, соль, перец. Перемешайте и снимите с огня через минуту.

3. Отварите куриные бедра до готовности и разделите мясо на волокна

4. Добавьте в емкость к грибам с луком

5. Верните сковороду на минимальный огонь. Добавьте густую сметану. Аккуратно перемешайте. Прогреть долго не нужно — нам важно лишь объединить горячие грибы, курицу со сметаной, чтобы она стала жидкой и окутала каждый кусочек, но ни в коем случае не доводить до активного кипения, иначе сметана может свернуться.

6. Разложите грибную массу по порционным кокотницам (керамическим формочкам), заполняя их примерно на две трети. Щедро посыпьте каждую порцию тертым сыром, стараясь закрыть всю поверхность ровным слоем.

7. Отправьте кокотницы в разогретую до 180° С духовку буквально на пару минут. Нам нужна не готовка, а красивая румяная корочка. Запекайте до тех пор, пока сыр полностью не расплавится и не пойдет аппетитными пузырями.

8. Достаньте кокотницы из печи (будьте осторожны), дайте им постоять одну-две минуты и подавайте на стол прямо в формах на десертных тарелках, подложив под них салфетки.

Фаршированные яйца «Лесная корзина»

Это классическая холодная закуска, которая идеально вписывается в формат современного русского застолья. Сытные желтки здесь встречаются с глубоким ароматом лесных грибов.



Ингредиенты:

- Яйца куриные — 5 шт.
- Грибы шампиньоны — 150 г.
- Лук — 1 шт.
- Майонез густой — 2 ст. л.
- Масло сливочное — 30 г.
- Соль морская по вкусу.

Приготовление:

1. Отварите яйца в уже кипящей воде ровно на 9 минут. Затем немедленно переложите их в ледяную баню. Такой метод варки центрирует желток и делает вкус белка более плотным, без серого налета.
2. Разрежьте яйца теплым ножом вдоль.
3. Желтки извлеките и протрите через мелкое сито — это уберет комочки и создаст пудровую базу.
4. Нарубите грибы ножом практически в пасту. Лук измельчите так же мелко. На сухой сковороде начните обжаривать лук, затем добавьте сливочное масло и грибную массу. Жарьте на сильном огне около 10—12 минут. Сначала выйдет пар, потом грибы начнут шкворчать. Именно в этот момент они карамелизируются, теряя водянистость и приобретая глубокий вкус. Остудите массу полностью.

5. Смешайте остывшую грибную пасту с тертыми желтками. В пиале соедините майонез комнатной температуры, грибную смесь с желтками. Взбейте вилкой до однородности. Масса должна напоминать хумус. Если нужно — подсолите.

6. Наполните белки. Чтобы добиться идеальной геометрии, переложите начинку в плотный пакет, срежьте уголок и отсаживайте спиралью от краев к центру, формируя небольшой купол.

7. По желанию присыпьте шапочку щепоткой копченой паприки — ее дымность подчеркнет жареные грибы. Сверху положите один листочек острой микрозелени.

Солёные огурцы на зиму



Ингредиенты:

— Соль: 2,5 ст. л.

— Сахар: 2 ст. л.

— Уксус: Уксусная эссенция (70%): 1 чайную ложку или столовый уксус (9%): около 100 мл (~3 столовые ложки).

— огурцы

Приготовление:

1. Подготовьте стерилизованную банку и продукты. Выложите овощи в банку и залейте кипятком на несколько минут. Затем слейте воду обратно в кастрюлю.

2. Приготовьте рассол из воды, добавив соль и сахар. Доведите до кипения и полностью растворите ингредиенты. Добавьте нужное количество уксуса прямо перед закаткой.

3. Залейте горячим маринадом содержимое банки так, чтобы он покрыл все продукты.

4. Закатайте крышкой, переверните вверх дном и укутайте одеялом до полного остывания.

Маринованные острые перчики «Огненная закуска»

Это классический рецепт домашней консервации, который передается из поколения в поколение. Хрустящие, яркие и обжигающие — такие перчики станут идеальным спутником для наваристого борща, сытного жаркого с картошкой или просто крепких напитков в мужской компании.



Ингредиенты (на одну большую банку 3 литра):

- Острый красный и зеленый перец — 3 кг;
- Чеснок — 1 крупная головка;
- Зонтики укропа — 2—3 шт.;
- Семена кориандра — 1 ч. л.;
- Свежая петрушка — небольшой пучок;
- Соль каменная (не йодированная) — 1 ст. л. с горкой;
- Уксус 9% — 1 ст. л.;
- Кипяток — сколько войдет в банку.

Приготовление:

1. Стручки перца тщательно промойте под проточной водой и обязательно обсушите полотенцем. Чтобы маринад проникал внутрь быстрее и равномернее, а сами овощи не лопнули от кипятка при заливке, каждый перчик аккуратно проколите вилкой в двух-трех местах.

2. В большой кастрюле доведите до кипения чистую воду. Опустите весь объем перца в кипяток и бланшируйте ровно 5 минут. Этот шаг слегка размягчит плотную кожуру, уберет лишнюю горечь, но сохранит тот самый фирменный хруст овоща.

3. Аккуратно достаньте перцы шумовкой. Подготовьте стерилизованную трехлитровую банку. На самое дно уложите очищенные зубчики чеснока, зонтики сухого укропа и семена кориандра.

4. Начните плотно, но бережно укладывать бланшированные перчики вертикально слоями. Старайтесь чередовать красные и зеленые стручки — так заготовка будет выглядеть нарядной и праздничной сквозь стекло. Между слоями распределяйте веточки свежей петрушки. Когда банка заполнится до самого верха, всыпьте сверху соль и влейте уксус.

5. Залейте содержимое банки крутым кипятком до самых краев («с горкой»), чтобы внутри не осталось ни одного воздушного кармана. Если пузырьки воздуха все же появились, аккуратно проведите вдоль стенок чистой деревянной шпажкой или ножом. Немедленно закатайте банку стерильной жестяной крышкой. Проверьте герметичность, перевернув банку вверх дном на сухую поверхность.

6. Укутайте заготовку старым шерстяным одеялом или пледом и оставьте в таком виде до полного остывания (примерно на сутки). Медленное остывание работает как дополнительная стерилизация. После этого уберите банку на хранение в темное прохладное место. Перчики будут полностью готовы к употреблению уже через месяц.

Маринованные грибочки по-корейски

Это, конечно же, не традиционная корейская кухня, а адаптированная этническими корейцами на территории СНГ.



Ингредиенты:

- 1 забитый полностью целлофановый пакет (примерно 1 кг) шампиньонов
- 80—100гр. растительного или смеси растительного и оливкового масла
- 2 ч.л. молотого кориандра
- 1 ст. л. молотого перца чили
- 50—100 гр. соевого соуса
- 1 ч.л. соли
- 32—40 гр. сахара
- стакан теплой воды
- 2—2,5 с.л. уксуса 9%
- 2—3 зубчика чеснока
- 1 луковица
- черный перец по вкусу

Приготовление:

1. Отварите грибы на среднем огне примерно 15 минут⁴

⁴ Прим.: Если грибы большие — нарежьте их на кусочки

2. В емкости смешайте масло, соевый соус, уксус, воду, кориандр, красный и черный перец, сахар, соль
3. Выдавите к смеси чеснок
4. Нарежьте полукольцами лук и добавьте его к маринаду
5. Вытащите грибы шумовкой и выложите в маринад
6. Как только грибы в маринаде остынут уберите на ночь в холодильнике

Студень



Это блюдо считается традиционным у многих народов и вошло в обиход достаточно давно. Можно сказать является культурным наследием

Ингредиенты:

- 1 цыпленок килограммовый или 3—4 мясистых куриных остова
- 1 морковь
- зелень по вкусу
- соль по вкусу
- черный молотый перец по вкусу
- 2 шт. лаврового листа
- 2—3 зубчика чеснока
- пакетик (25 г) желатина
- примерно 2 л. воды

Приготовление:

1. Выложите в кастрюлю курицу и покройте водой так, чтобы она тонула
2. Вымойте и почистите морковь и лук
3. Добавьте в кастрюлю
4. Также добавьте лавровый лист
5. Варите до готовности. Это примерно 2 часа
6. Как только курица сварится вытащите и остудите ее и морковь
7. Лук можете выбросить

8. Морковь нарежьте кружляшками, чтобы получился красивый узор на дне формы, в котором будет холодец

9. Выложите морковь в форму

10. Отделите мясо с курицы и отложите в сторону

11. Процедите бульон и отлейте один стакан в отдельную емкость

12. Растворите пакетик желатина с отделенным бульоном

13. Как только желатин растопится — добавьте его к остальному бульону и посолите, поперчите итоговый бульон с желатином.

14. В форму к моркови добавьте немного нарезанной зелени и мясо птицы.

15. Добавьте выдавленный чеснок и залейте бульоном с желатином.

16. Уберите форму в холодильник на пару часов, хотя желательнее на ночь.

17. Как только желатин застынет положите тарелку на форму и переверните так, чтобы на тарелке появилась нижняя часть из формы узором вверх.

Подавайте с ломтиком черного хлеба!

Пикантная закуска из баклажан

Эти сочные баклажаны в ароматном маринаде — настоящее летнее воспоминание, которое можно сохранить до самой зимы!

Сочетание нежной бархатистой мякоти и пикантного чесночного аромата делает их идеальной закуской к любому блюду. Сладковатый болгарский перец, жгучая нотка острого перца и свежесть зелени создают яркий вкусовой букет, который хочется пробовать снова и снова.



Ингредиенты:

- Баклажаны — 1 кг
- Болгарский перец — 2 шт.
- Острый перец — 1 шт.
- Чеснок — 1 головка
- Зелень по вкусу: петрушка, базилик или укроп
- Соль — 1 ч.л. с горкой
- Сахар — 2 ст. л. без горки
- Вода холодная кипячёная — 100 г
- Уксус 9% — 3 ст. л.
- Растительное масло — для жарки

Приготовление:

1. Нарежьте баклажаны кружочками толщиной около 1 см. Обжарьте их на растительном масле до золотистой корочки с обеих сторон.

2. Перцы очистите от семян и нарежьте кольцами или полукольцами. Очистите чеснок и зелень. Если используете острый перец, удалите семена.

3. Выложите в глубокую миску слоями: обжаренные баклажаны, перцы, чеснок и зелень. Посолите и посыпьте сахаром каждый слой.

4. Залейте всё холодной кипячёной водой, добавьте уксус и оставьте при комнатной температуре минимум на 6 часов под прессом. Чем дольше они будут стоять, тем вкуснее станут!

5. Для заготовки на зиму разложите овощи по стерилизованным банкам, залейте маринадом из миски и простерилизуйте банки объёмом 0,5 л примерно 15 минут после закипания воды.

Спаржа по-корейски

Это блюдо пришло к нам от советских этнических корейцев и на самом деле это вовсе не спаржа, а пенка от соевого молока, которую в Китае называют «Фучжу».



Ингредиенты:

- 1 пачка спаржи (фучжу)
- 1 средний болгарский перец
- 2 свежих огурца
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. сахара
- 1 ч.л. черного молотого перца
- 1 ч.л. молотого острого перца чили
- 1 ч.л. молотого кориандра
- 3—5 зубчиков чеснока
- 1 ч.л. уксусной эссенции
- 100 гр. соевого соуса
- 100 гр. растительного масла

Приготовление:

1. Замочите спаржу в холодной воде минимум на 4 часа, но желательно на ночь
2. Нарежьте перец и огурцы
3. Как только спаржа станет мягкой нарежьте ее на небольшие брусочки, добавьте овощи и выдавите чеснок

4. Добавьте в емкость к спарже соль, сахар, молотый перец чили и черный перец, кориандр, уксусную эссенцию, соевый соус
5. Нагрейте масло на сковороде, и залейте этим горячим маслом спаржу с овощами и специями
6. Оставьте мариноваться на ночь, а с утра наслаждайтесь вкусной закуской

Бастурма или суджук

Это адаптированная версия классического кавказского сыровяленого деликатеса, где говядина или баранина заменяется на доступное куриное филе. Рецепт требует терпения, но результат — плотная, темно-красная, невероятно ароматная закуска с благородной сладостью и легкой остротой — того стоит. Идеально под крепкий черный чай или квас.



Ингредиенты:

- 1 кг филе куриной грудки (крупные целые куски)
- Соль для первичного посола (из расчета 20—30 г на 1 кг мяса, чтобы покрыть полностью)

Специи для обмазки:

- 2 ст. л. уцхо-сунели
- 2 ст. л. хмели-сунели
- 3 ст. л. паприки (лучше копченой)
- 4—5 ст. л. сахара (обычного белого, он вытянет влагу и даст корочку)
- Свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовление:

1. Филе промойте и тщательно обсушите бумажными полотенцами до абсолютной сухости. Щедро натрите каждый кусок солью со всех сторон так, чтобы мясо было покрыто ею полностью. Сложите в глубокую стеклянную или эмалированную емкость, накройте пленкой и уберите в холодильник ровно на сутки. За это время соль вытянет лишнюю влагу.

2. Спустя сутки достаньте филе. Вы увидите много выделившегося сока — это нормально. Тщательно промойте каждый кусок под холодной проточной водой, смывая всю соль.

Замочите филе в чистой холодной воде еще примерно на 3 часа (воду можно один раз сменить), чтобы ушла избыточная соленость изнутри. Снова очень тщательно промойте и насухо вытрите каждое филе бумажными полотенцами. Мясо должно стать упругим на ощупь.

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.