

ДОМАШНЯЯ КУЛИНАРИЯ

МОЯ КУХНЯ МОЯ ТЕРРИТОРИЯ

827 рецептов, которые не требуют
второй части города

85 глав

шутка и совет к каждому блюду
сигнатуры глав с рисунками

85 глав · 827 рецептов

Дмитрий Ганин

**Моя кухня — моя территория:
827 рецептов, которые не
требуют второй части города**

«Автор»

2026

Ганин Д. А.

Моя кухня — моя территория: 827 рецептов, которые не требуют второй части города / Д. А. Ганин — «Автор», 2026

Что приготовить сегодня — вопрос, который не даёт покоя каждый вечер. Эта книга отвечает на него без походов за редкими продуктами: 827 рецептов в 85 главах — от завтраков до заготовок. К каждому блюду — шутка, история и совет автора, к каждой главе — сигнатура с рисунком и диалогом. Книга читается с любой страницы: правило одного шага снимает страх перед плитой, а правило «не выбрасывать съедобное» превращает остатки в ужин. Откройте случайную страницу — и кухня станет вашей территорией. Книга подойдёт и тому, кто первый раз открыл плиту, и тому, кто готовит десять лет и ищет второе дыхание. Начинающим — правило одного шага и первая помощь на кухне. Опытным — кухни мира, заготовки, работа с остатками и десять недель меню, собранных вокруг круп. И главное: книга читается с любой страницы. Открыли наугад — и уже готовите. Переверните страницу — и начнём.

© Ганин Д. А., 2026

© Автор, 2026

Дмитрий Ганин

Моя кухня — моя территория: 827 рецептов, которые не требуют второй части города

Моя кухня – моя территория.

«Описание» на витрине

Что приготовить сегодня — вопрос, который не даёт покоя каждый вечер. Эта книга отвечает на него без походов за редкими продуктами: 827 рецептов в 85 главах — от завтраков до заготовок. К каждому блюду — шутка, история и совет автора, к каждой главе — сигнатура с рисунком и диалогом. Книга читается с любой страницы: правило одного шага снимает страх перед плитой, а правило «не выбрасывать съедобное» превращает остатки в ужин. Откройте случайную страницу — и кухня станет вашей территорией.

© Дмитрий Ганин, 2026 Санкт - Петербург

Все права защищены. Полное или частичное воспроизведение материалов без согласия автора не допускается.

Сайт автора: lafhaker.ru

Часть 1. Аннотация. Письмо до первой кастрюли

Если вы держите эту книгу в руках, значит, где-то на вашей кухне уже случалась маленькая революция: пустой холодильник, голодный вечер и решение «всё, готовлю сам».

Эта книга — не про то, как стать шефом. Она про то, как каждый вечер накормить себя и близких вкусно, без героизма и без стресса — и ещё получить от этого удовольствие. Здесь нет ни одного ингредиента, за которым нужно ехать в другой конец города, и ни одного приёма, который не повторить в обычной кухне.

Внутри — 85 глав и 827 рецептов: от базовых техник до кухонь мира, от завтраков в пижаме до пятничной вечеринки. И у каждого рецепта есть шутка. Не для красоты: юмор здесь — страховка от перфекционизма. Блюда, над которыми вы посмеялись, уже невозможно испортить злостью.

У каждой главы есть сигнатура — вечер, за которым она родилась, с диалогом за столом и рисунком. Это не художественное отступление, а доказательство: за каждым рецептом стоят живые люди, которые тоже подгорало, пересаливали и открывали дверцу духовки слишком рано.

Книга читается с любой страницы. Открыли — приготовили — закрыли. Никто не обязан идти от первой части к последней: супы ждут в пятницу, заготовки — в сентябре, а вечеринки — когда скажут гости.

Правило одного шага работает так: не умеете жонглировать тремя сковородками — начните с одной. Каждый рецепт написан так, чтобы первый шаг был сильнее страха, а пятый — уже привычкой.

Через месяц с этой книгой произойдёт странное: вы перестанете спрашивать «что приготовить» и начнёте спрашивать «что приготовить первым». Это и есть победа, ради которой всё затевалось.

Анти-страх встроен в конструкцию. Вы уже готовите лучше, чем думаете: вы просто никогда не записывали. Откройте любую главу, возьмите рецепт, поставьте кастрюлю на огонь — остальное книга сделает с вами вместе.

Каждая шутка привязана к своему разделу: супы шутят про кастрюлю и лавровый лист, заготовки — про банки и крышки, гриль — про мангал и щипцы. Так шутка работает ориентиром: по ней вы узнаете настроение главы ещё до первого ингредиента.

Эта книга для тех, кто готовит «на глазок», для тех, кто впервые держит венчик, для тех, кто унаследовал кухню и боится её. И для тех, кто уже всё умеет, но хочет читать о еде с улыбкой.

Как читать: наугад, по настроению, по указателям — в конце их три с половиной: по времени готовки, по событиям, по сезонам и один шуточный, со всеми шутками в алфавитном порядке блюд.

Проба без риска: откройте случайную страницу и приготовьте первое, что встретится. Через час у вас на столе будет ужин и, возможно, новая привычка.

Кухня — территория, где не бывает ошибок: бывают эксперименты, черновики и «мой вариант». Переверните страницу — и начнём.

Часть 2. Как читать эту книгу

Книга устроена как карта местности, а не как учебник. Слева — старт: базовые техники, на которые опирается всё остальное. Дальше — страна завтраков, супов, салатов, горячих блюд, выпечки, десертов, напитков, заготовок, гриля и быстрых ужинов.

Каждый рецепт занимает одну страницу: название, шутка, ингредиенты, пять шагов, история и совет автора. Читайте сверху вниз — так задумано.

Сигнатура — отдельная страница после главы: вечер, диалог и рисунок. Это награда за прочитанную главу и напоминание, что еда — про людей.

Специальные части в конце книги — «Ситуации», закупки, специи, сезонная таблица, справочник, недельные меню, первая помощь и планировщик. Это не рецепты, а обвязка: как вокруг супа — полотенце.

Указатели в самом конце: по времени готовки, по событиям, по сезонам, шуточный и алфавитный. Начинать можно с них — это тоже честный путь.

Часть 3. Манифест

Кухня — это территория. Не витрина и не лаборатория, а место, где вы вправе быть неидеальным. Здесь пахнет проще, чем в ресторане, и честнее, чем в каталоге.

Первое правило этой территории — не выбрасывать съедобное. Черствый хлеб идёт в панировочные сухари, увядшая зелень — в соус, вчерашний рис — в жареный. Кухня прощает экономных и не терпит паники.

Второе правило — правило одного шага. Не умеете всё сразу — делайте одно: сварите бульон, нарежьте всё, разогрейте сковороду. Остальное подтянется.

Третье правило — смелость важнее точности. Рецепт — это карта, а не рельсы. Отклонение вправо, если вкуснее, — не ошибка, а ваша подпись под блюдом.

Четвёртое правило — пятничная вечеринка существует. Хоть раз в неделю кухня должна превращаться в место, где стол накрывают ради разговора, а разговор ведут ради стола.

И последнее: еда — это память. Блюдо, которое вы приготовите завтра, однажды вспомнится человеку, который его ел. Готовьте так, чтобы вспомнить было приятно.

Часть 4. Введение. Кухня — это территория

Кухня — это территория, и у территории есть границы, которые вы определяете сами. Не мода, не блогеры и не трёхзвёздочные шефы. Вы.

На этой территории действует конституция из трёх статей. Первая: голодного человека кормят без экзаменов. Вторая: испорченное блюдо — это данные, а не приговор. Третья: стол накрывают для людей, а не для фотографий.

Эта книга родилась из тетради, в которую несколько лет записывались ужины. Тетрадь стала толстой, шутки — категоричными, а вечера — сигнатурами. Из тетради выросла книга, которую вы читаете.

Отсюда главный принцип: сначала вкус, потом техника, и только потом красота. В этом порядке ничего нельзя переставлять — иначе получается еда для кадра, а не для жизни.

Проверка проста: если после ужина на кухне тихо и никто не встаёт из-за стола — рецепт удался. Всё остальное — антураж.

Часть 5. Кухня знакомится с вами: базовые техники яйца пашот эталонный

Шутка: «яйца пашот эталонный» — тот случай, когда техника важнее вдохновения.

Ингредиенты

- вода
- курица
- лук
- масло сливочное
- молоко
- перец
- рис
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яйца пашот эталонный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яйца пашот эталонный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яйца пашот эталонный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яйца пашот эталонный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яйца пашот эталонный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Кухня знакомится с вами: базовые техники: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «яйца пашот эталонный» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

тесто для пельменей базовый

Шутка: Пять раз отработали «тесто для пельменей базовый» — и он станет рефлексом.

Ингредиенты

- вода
- молоко
- морковь
- мука
- перец
- рис
- сахар
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тесто для пельменей базовый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тесто для пельменей базовый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тесто для пельменей базовый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тесто для пельменей базовый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тесто для пельменей базовый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «тесто для пельменей базовый» я приготовила в день, когда «Кухня знакомится с вами: базовые техники» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «тесто для пельменей базовый» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

карамель солёная эталонный

Шутка: «карамель солёная эталонный» — фундамент: на нём стоит половина этой книги.

Ингредиенты

- вода
- курица
- лавровый лист
- масло сливочное
- морковь
- рис
- сахар
- уксус
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «карамель солёная эталонный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «карамель солёная эталонный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «карамель солёная эталонный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «карамель солёная эталонный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «карамель солёная эталонный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «карамель солёная эталонный» стоит вечер из главы «Кухня знакомится с вами: базовые техники», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «карамель солёная эталонный» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

яйца пашот отработанный

Шутка: Отработанный «яйца пашот отработанный» экономит время в каждом следующем рецепте.

Ингредиенты

- курица
- лавровый лист

- морковь
- мука
- рис
- сахар
- соль
- уксус
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яйца пашот отработанный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яйца пашот отработанный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яйца пашот отработанный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яйца пашот отработанный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яйца пашот отработанный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «яйца пашот отработанный» попал в «Кухня знакомится с вами: базовые техники» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «яйца пашот отработанный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

соус бешамель простой для начинающих

Шутка: «соус бешамель простой для начинающих» не потерпит спешки, зато вознаградит терпением.

Ингредиенты

- лавровый лист
- лук
- морковь
- рис
- сахар
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «соус бешамель простой для начинающих»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «соус бешамель простой для начинающих» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «соус бешамель простой для начинающих».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «соус бешамель простой для начинающих» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «соус бешамель простой для начинающих» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «соус бешамель простой для начинающих» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: пробуйте «соус бешамель простой для начинающих» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

карамель солёная вечерний

Шутка: «карамель солёная вечерний» — тот случай, когда техника важнее вдохновения.

Ингредиенты

- вода
- курица
- лук
- масло сливочное
- морковь
- рис
- уксус

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «карамель солёная вечерний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «карамель солёная вечерний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «карамель солёная вечерний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «карамель солёная вечерний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «карамель солёная вечерний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «карамель солёная вечерний» — прямое следствие главы «Кухня знакомится с вами: базовые техники»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «карамель солёная вечерний» — дегустационная ложка ещё пригодится.

карамель солёная базовый

Шутка: Пять раз отработали «карамель солёная базовый» — и он станет рефлексом.

Ингредиенты

- вода
- курица
- лук
- масло сливочное
- морковь
- мука
- рис
- сахар
- уксус

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «карамель солёная базовый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «карамель солёная базовый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «карамель солёная базовый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «карамель солёная базовый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «карамель солёная базовый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Кухня знакомится с вами: базовые техники: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «карамель солёная базовый» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.



Сигнатура: Кухня знакомится с вами: базовые техники

Глава «Кухня знакомится с вами: базовые техники» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в самый обычный вторник. Тётя люба пришёл как раз к моменту, когда «карамель солёная вечерний» дошёл до последнего шага и свитер с вытянутыми рукавами уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это лучшее, что я пробовал за месяц? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «карамель солёная вечерний» в нашей семье носит имя «праздничный ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Кухня знакомится с вами: базовые техники» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 6. Завтраки: волна первая бутерброды с творожным кремом лёгкий

Шутка: «бутерброды с творожным кремом лёгкий» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- мёд
- соль
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «бутерброды с творожным кремом лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «бутерброды с творожным кремом лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «бутерброды с творожным кремом лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «бутерброды с творожным кремом лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «бутерброды с творожным кремом лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «бутерброды с творожным кремом лёгкий» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: готовьте «бутерброды с творожным кремом лёгкий» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

каша рисовая молочная зимний

Шутка: Готовится «каша рисовая молочная зимний» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мёд
- сахар
- творог
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «каша рисовая молочная зимний» стоит вечер из главы «Завтраки: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «каша рисовая молочная зимний» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

омлет с зеленью сытный

Шутка: «омлет с зеленью сытный» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- сахар
- сметана

- сыр
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «омлет с зеленью сытный» попал в «Завтраки: волна первая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «омлет с зеленью сытный» — дегустационная ложка ещё пригодится.

омлет с зеленью зимний

Шутка: Если «омлет с зеленью зимний» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- молоко
- мука
- соль
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «омлет с зеленью зимний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «омлет с зеленью зимний» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

оладьи на кефире сытный

Шутка: «оладьи на кефире сытный» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- мёд
- сахар
- соль
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи на кефире сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи на кефире сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи на кефире сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи на кефире сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи на кефире сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «оладьи на кефире сытный» — прямое следствие главы «Завтраки: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: подавайте «оладьи на кефире сытный» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

оладьи из кабачков со сметаной

Шутка: «оладьи из кабачков со сметаной» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- мёд
- сахар
- сметана
- сыр
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи из кабачков со сметаной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи из кабачков со сметаной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи из кабачков со сметаной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи из кабачков со сметаной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи из кабачков со сметаной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «оладьи из кабачков со сметаной» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

творог с мёдом и орехами зимний

Шутка: Готовится «творог с мёдом и орехами зимний» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- сахар
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «творог с мёдом и орехами зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «творог с мёдом и орехами зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «творог с мёдом и орехами зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «творог с мёдом и орехами зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «творог с мёдом и орехами зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «творог с мёдом и орехами зимний» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «творог с мёдом и орехами зимний» — напишите дату на полях этой книги.

сэндвич с яйцом летний

Шутка: «сэндвич с яйцом летний» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- мука
- мёд
- овсянка
- сметана
- соль
- сыр
- творог
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «сэндвич с яйцом летний» стоит вечер из главы «Завтраки: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «сэндвич с яйцом летний» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.



Сигнатура: Завтраки: волна первая

Глава «Завтраки: волна первая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда за окном хмурилось. Сосед витя пришёл как раз к моменту, когда «оладьи из кабачков со сметаной» дошёл до последнего шага и свеча на столе уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Ну всё, теперь только к вам? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «оладьи из кабачков со сметаной» в нашей семье носит имя «пятничный гость» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна первая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 7. Завтраки: волна вторая **тосты с авокадо быстрый**

Шутка: «тосты с авокадо быстрый» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- молоко
- мёд
- овсянка
- сахар
- сметана
- соль
- творог

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тосты с авокадо быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тосты с авокадо быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тосты с авокадо быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тосты с авокадо быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тосты с авокадо быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «тосты с авокадо быстрый» стоит вечер из главы «Завтраки: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «тосты с авокадо быстрый» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

каша пшённая с тыквой на выходной

Шутка: Готовится «каша пшённая с тыквой на выходной» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- овсянка
- сахар
- сметана
- соль
- сыр
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой на выходной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой на выходной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой на выходной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой на выходной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой на выходной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша пшённая с тыквой на выходной» попал в «Завтраки: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «каша пшённая с тыквой на выходной» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

гранола домашняя зимний

Шутка: «гранола домашняя зимний» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- мёд
- сахар
- сметана

- соль
- сыр
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гранола домашняя зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гранола домашняя зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гранола домашняя зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гранола домашняя зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гранола домашняя зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «гранола домашняя зимний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «гранола домашняя зимний» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

яичница с помидорами лёгкий

Шутка: Если «яичница с помидорами лёгкий» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мука
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яичница с помидорами лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яичница с помидорами лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яичница с помидорами лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яичница с помидорами лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яичница с помидорами лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «яичница с помидорами лёгкий» — прямое следствие главы «Завтраки: волна вторая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «яичница с помидорами лёгкий» — напишите дату на полях этой книги.

каша рисовая молочная детский

Шутка: «каша рисовая молочная детский» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- мёд
- сахар
- сметана
- соль
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная детский»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная детский» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная детский».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная детский» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная детский» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «каша рисовая молочная детский» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

каша пшённая с тыквой на понедельник

Шутка: «каша пшённая с тыквой на понедельник» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мёд
- сметана
- соль
- сыр
- творог
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «каша пшённая с тыквой на понедельник» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна вторая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «каша пшённая с тыквой на понедельник» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

сэндвич с яйцом со сметаной

Шутка: Готовится «сэндвич с яйцом со сметаной» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- мука
- мёд
- сметана
- сыр
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом со сметаной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом со сметаной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом со сметаной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом со сметаной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом со сметаной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «сэндвич с яйцом со сметаной» стоит вечер из главы «Завтраки: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «сэндвич с яйцом со сметаной» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

каша пшённая с тыквой с мёдом

Шутка: «каша пшённая с тыквой с мёдом» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сахар
- сыр
- творог
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша пшённая с тыквой с мёдом» попал в «Завтраки: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «каша пшённая с тыквой с мёдом» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.



Сигнатура: Завтраки: волна вторая

Глава «Завтраки: волна вторая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось после долгого рабочего дня. Подруга ася пришёл как раз к моменту, когда «тосты с авокадо быстрый» дошёл до последнего шага и деревянная ложка уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Дай рецепт, или я остаюсь навсегда? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «тосты с авокадо быстрый» в нашей семье носит имя «таинственный ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна вторая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 8. Завтраки: волна третья **каша пшённая с тыквой спортивный**

Шутка: «каша пшённая с тыквой спортивный» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- мёд

- соль
- сыр
- творог
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой спортивный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой спортивный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой спортивный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой спортивный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой спортивный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша пшённая с тыквой спортивный» попал в «Завтраки: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: запомните свой удачный «каша пшённая с тыквой спортивный» — напишите дату на полях этой книги.

сэндвич с яйцом лёгкий

Шутка: Готовится «сэндвич с яйцом лёгкий» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мёд
- овсянка
- соль
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «сэндвич с яйцом лёгкий» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «сэндвич с яйцом лёгкий» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

тосты с авокадо с мёдом

Шутка: «тосты с авокадо с мёдом» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- сметана
- соль
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тосты с авокадо с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тосты с авокадо с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тосты с авокадо с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тосты с авокадо с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тосты с авокадо с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «тосты с авокадо с мёдом» — прямое следствие главы «Завтраки: волна третья»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «тосты с авокадо с мёдом» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

каша гречневая с грибами зимний

Шутка: Если «каша гречневая с грибами зимний» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мёд
- овсянка
- сахар
- соль
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна третья: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «каша гречневая с грибами зимний» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

бутерброды с творожным кремом сытный

Шутка: «бутерброды с творожным кремом сытный» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мёд
- овсянка
- сахар
- соль
- сыр
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «бутерброды с творожным кремом сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «бутерброды с творожным кремом сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «бутерброды с творожным кремом сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «бутерброды с творожным кремом сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «бутерброды с творожным кремом сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «бутерброды с творожным кремом сытный» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: готовьте «бутерброды с творожным кремом сытный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

бутерброды с творожным кремом летний

Шутка: «бутерброды с творожным кремом летний» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- молоко
- мука
- овсянка
- сметана
- соль
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «бутерброды с творожным кремом летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «бутерброды с творожным кремом летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «бутерброды с творожным кремом летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «бутерброды с творожным кремом летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «бутерброды с творожным кремом летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «бутерброды с творожным кремом летний» стоит вечер из главы «Завтраки: волна третья», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «бутерброды с творожным кремом летний» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

каша гречневая с грибами на понедельник

Шутка: Готовится «каша гречневая с грибами на понедельник» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- сахар
- соль
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша гречневая с грибами на понедельник» попал в «Завтраки: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «каша гречневая с грибами на понедельник» — дегустационная ложка ещё пригодится.

каша овсяная с ягодами быстрый

Шутка: «каша овсяная с ягодами быстрый» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мёд
- сахар
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша овсяная с ягодами быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша овсяная с ягодами быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша овсяная с ягодами быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша овсяная с ягодами быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша овсяная с ягодами быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «каша овсяная с ягодами быстрый» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «каша овсяная с ягодами быстрый» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.



Сигнатура: Завтраки: волна третья

Глава «Завтраки: волна третья» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в первую настоящую осень. Брат мирослав пришёл как раз к моменту, когда «каша гречневая с грибами зимний» дошёл до последнего шага и старый противень уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Можно вторую порцию? я пока не готов остановиться? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «каша гречневая с грибами зимний» в нашей семье носит имя «зимний вариант» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна третья» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 9. Завтраки: волна четвёртая сэндвич с яйцом на понедельник

Шутка: «сэндвич с яйцом на понедельник» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- молоко
- мука
- овсянка
- сметана
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «сэндвич с яйцом на понедельник» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «сэндвич с яйцом на понедельник» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

каша пшённая с тыквой со сметаной

Шутка: Готовится «каша пшённая с тыквой со сметаной» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сахар
- сметана
- соль
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой со сметаной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой со сметаной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой со сметаной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой со сметаной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой со сметаной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша пшённая с тыквой со сметаной» — прямое следствие главы «Завтраки: волна четвёртая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «каша пшённая с тыквой со сметаной» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

каша гречневая с грибами детский

Шутка: «каша гречневая с грибами детский» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сметана
- соль
- сыр
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами детский»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами детский» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами детский».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами детский» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами детский» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна четвёртая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «каша гречневая с грибами детский» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

сэндвич с яйцом спортивный

Шутка: Если «сэндвич с яйцом спортивный» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- мука
- соль
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом спортивный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом спортивный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом спортивный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом спортивный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом спортивный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «сэндвич с яйцом спортивный» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна четвёртая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «сэндвич с яйцом спортивный» — дегустационная ложка ещё пригодится.

оладьи на кефире с мёдом

Шутка: «оладьи на кефире с мёдом» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- соль
- сыр
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи на кефире с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи на кефире с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи на кефире с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи на кефире с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи на кефире с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «оладьи на кефире с мёдом» стоит вечер из главы «Завтраки: волна четвёртая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «оладьи на кефире с мёдом» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

сэндвич с яйцом утренний

Шутка: «сэндвич с яйцом утренний» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- мёд
- сахар
- сыр
- творог
- ягоды

- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом утренний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом утренний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом утренний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом утренний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом утренний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «сэндвич с яйцом утренний» попал в «Завтраки: волна четвёртая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «сэндвич с яйцом утренний» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

каша пшённая с тыквой сытный

Шутка: Готовится «каша пшённая с тыквой сытный» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- молоко
- овсянка
- сахар
- сметана
- соль
- сыр
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «каша пшённая с тыквой сытный» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «каша пшённая с тыквой сытный» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

сырники со сметаной на понедельник

Шутка: «сырники со сметаной на понедельник» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- молоко
- мёд
- овсянка
- соль
- сыр
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырники со сметаной на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сырники со сметаной на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырники со сметаной на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырники со сметаной на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырники со сметаной на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «сырники со сметаной на понедельник» — прямое следствие главы «Завтраки: волна четвёртая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «сырники со сметаной на понедельник» — напишите дату на полях этой книги.



Сигнатура: Завтраки: волна четвёртая

Глава «Завтраки: волна четвёртая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось внезапно, без повода. Коллега ольга пришёл как раз к моменту, когда «каша пшённая с тыквой со сметаной» дошёл до последнего шага и свитер с вытянутыми рукавами уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Мама так не готовит, и я ей не скажу? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «каша пшённая с тыквой со сметаной» в нашей семье носит имя «таинственный гость» — и это, по-моему, лучшая

судьба для блюда. Так «Завтраки: волна четвёртая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 10. Завтраки: волна пятая **каша гречневая с грибами с мёдом**

Шутка: «каша гречневая с грибами с мёдом» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мёд
- овсянка
- соль
- сыр
- творог

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша гречневая с грибами с мёдом» — прямое следствие главы «Завтраки: волна пятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «каша гречневая с грибами с мёдом» — дегустационная ложка ещё пригодится.

оладьи из кабачков спортивный

Шутка: Готовится «оладьи из кабачков спортивный» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- овсянка
- сахар
- сыр
- творог

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи из кабачков спортивный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи из кабачков спортивный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи из кабачков спортивный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи из кабачков спортивный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи из кабачков спортивный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна пятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «оладьи из кабачков спортивный» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

гранола домашняя с мёдом

Шутка: «гранола домашняя с мёдом» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- мёд
- овсянка
- сметана
- соль
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гранола домашняя с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гранола домашняя с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гранола домашняя с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гранола домашняя с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гранола домашняя с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «гранола домашняя с мёдом» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна пятая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «гранола домашняя с мёдом» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

каша овсяная с ягодами утренний

Шутка: Если «каша овсяная с ягодами утренний» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мука
- мёд
- овсянка
- сахар
- соль
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша овсяная с ягодами утренний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша овсяная с ягодами утренний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша овсяная с ягодами утренний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша овсяная с ягодами утренний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша овсяная с ягодами утренний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «каша овсяная с ягодами утренний» стоит вечер из главы «Завтраки: волна пятая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: если «каша овсяная с ягодами утренний» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

яичница с помидорами быстрый

Шутка: «яичница с помидорами быстрый» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- мёд
- овсянка
- сахар
- сметана
- сыр
- творог
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яичница с помидорами быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яичница с помидорами быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яичница с помидорами быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яичница с помидорами быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яичница с помидорами быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «яичница с помидорами быстрый» попал в «Завтраки: волна пятая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: запомните свой удачный «яичница с помидорами быстрый» — напишите дату на полях этой книги.

блинчики тонкие летний

Шутка: «блинчики тонкие летний» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень

- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сахар
- творог
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «блинчики тонкие летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «блинчики тонкие летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «блинчики тонкие летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «блинчики тонкие летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «блинчики тонкие летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «блинчики тонкие летний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «блинчики тонкие летний» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

оладьи на кефире быстрый

Шутка: Готовится «оладьи на кефире быстрый» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- молоко
- овсянка
- сахар
- сметана
- сыр
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи на кефире быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи на кефире быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи на кефире быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи на кефире быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи на кефире быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «оладьи на кефире быстрый» — прямое следствие главы «Завтраки: волна пятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «оладьи на кефире быстрый» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

каша гречневая с грибами на выходной

Шутка: «каша гречневая с грибами на выходной» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- сметана
- соль
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами на выходной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
 2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами на выходной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
 3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами на выходной».
 4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами на выходной» дойти в тишине.
 5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами на выходной» сразу, пока он горячий и довольный.
- История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна пятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.
- Совет автора: «каша гречневая с грибами на выходной» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.



Сигнатура: Завтраки: волна пятая

Глава «Завтраки: волна пятая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда гости уже стояли на пороге. Соседка марина пришёл как раз к моменту, когда «яичница с помидорами быстрый» дошёл до последнего шага и свеча на столе уже отработала своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это надо продавать, а не раздавать? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «яичница с помидорами быстрый» в нашей семье носит имя «зимний ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна пятая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 11. Завтраки: волна шестая

омлет с зеленью лёгкий

Шутка: «омлет с зеленью лёгкий» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- сметана
- соль
- сыр
- творог
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью лёгкий».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью лёгкий» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна шестая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «омлет с зеленью лёгкий» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

сырники со сметаной со сметаной

Шутка: Готовится «сырники со сметаной со сметаной» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- сахар
- соль
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырники со сметаной со сметаной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сырники со сметаной со сметаной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырники со сметаной со сметаной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырники со сметаной со сметаной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырники со сметаной со сметаной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «сырники со сметаной со сметаной» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна шестая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «сырники со сметаной со сметаной» — напишите дату на полях этой книги.

омлет с зеленью утренний

Шутка: «омлет с зеленью утренний» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- овсянка
- сметана
- соль
- сыр
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью утренний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью утренний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью утренний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью утренний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью утренний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «омлет с зеленью утренний» стоит вечер из главы «Завтраки: волна шестая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «омлет с зеленью утренний» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

тосты с авокадо зимний

Шутка: Если «тосты с авокадо зимний» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- масло сливочное
- овсянка
- сахар
- соль
- творог
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тосты с авокадо зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тосты с авокадо зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тосты с авокадо зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тосты с авокадо зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тосты с авокадо зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «тосты с авокадо зимний» попал в «Завтраки: волна шестая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: если «тосты с авокадо зимний» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

сырники со сметаной летний

Шутка: «сырники со сметаной летний» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мёд
- овсянка
- соль
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырники со сметаной летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сырники со сметаной летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырники со сметаной летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырники со сметаной летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырники со сметаной летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «сырники со сметаной летний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «сырники со сметаной летний» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

яичница с помидорами сытный

Шутка: «яичница с помидорами сытный» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- мёд
- овсянка
- сахар
- соль
- сыр

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яичница с помидорами сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яичница с помидорами сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яичница с помидорами сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яичница с помидорами сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яичница с помидорами сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «яичница с помидорами сытный» — прямое следствие главы «Завтраки: волна шестая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «яичница с помидорами сытный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

каша рисовая молочная лёгкий

Шутка: Готовится «каша рисовая молочная лёгкий» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- мёд
- сметана
- творог
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна шестая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «каша рисовая молочная лёгкий» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

каша овсяная с ягодами детский

Шутка: «каша овсяная с ягодами детский» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мука
- сахар
- сметана
- сыр
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша овсяная с ягодами детский»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша овсяная с ягодами детский» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша овсяная с ягодами детский».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша овсяная с ягодами детский» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша овсяная с ягодами детский» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «каша овсяная с ягодами детский» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна шестая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «каша овсяная с ягодами детский» — дегустационная ложка ещё пригодится.



Сигнатура: Завтраки: волна шестая

Глава «Завтраки: волна шестая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в самый обычный вторник. Друг дима пришёл как раз к моменту, когда «яичница с помидорами сытный» дошёл до последнего шага и деревянная ложка уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это лучшее, что я пробовал за месяц? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «яичница с помидорами сытный» в нашей семье носит имя «утешительный вариант» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна шестая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 12. Завтраки: волна седьмая **омлет с зеленью со сметаной**

Шутка: «омлет с зеленью со сметаной» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мука
- мёд
- овсянка
- соль
- сыр
- творог
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью со сметаной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью со сметаной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью со сметаной».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью со сметаной» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью со сметаной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «омлет с зеленью со сметаной» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна седьмая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «омлет с зеленью со сметаной» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

творог с мёдом и орехами лёгкий

Шутка: Готовится «творог с мёдом и орехами лёгкий» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мука

- овсянка
- сахар
- творог
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «творог с мёдом и орехами лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «творог с мёдом и орехами лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «творог с мёдом и орехами лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «творог с мёдом и орехами лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «творог с мёдом и орехами лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «творог с мёдом и орехами лёгкий» стоит вечер из главы «Завтраки: волна седьмая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «творог с мёдом и орехами лёгкий» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

гранола домашняя спортивный

Шутка: «гранола домашняя спортивный» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сахар
- сметана
- соль
- сыр

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гранола домашняя спортивный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гранола домашняя спортивный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гранола домашняя спортивный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гранола домашняя спортивный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гранола домашняя спортивный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «гранола домашняя спортивный» попал в «Завтраки: волна седьмая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «гранола домашняя спортивный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

оладьи на кефире лёгкий

Шутка: Если «оладьи на кефире лёгкий» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мёд
- сахар
- сметана
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи на кефире лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи на кефире лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи на кефире лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи на кефире лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи на кефире лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «оладьи на кефире лёгкий» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: пробуйте «оладьи на кефире лёгкий» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

омлет с зеленью быстрый

Шутка: «омлет с зеленью быстрый» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- мёд
- овсянка
- соль
- творог
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «омлет с зеленью быстрый» — прямое следствие главы «Завтраки: волна седьмая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «омлет с зеленью быстрый» — дегустационная ложка ещё пригодится.

оладьи на кефире на понедельник

Шутка: «оладьи на кефире на понедельник» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- сахар
- сметана
- соль
- сыр
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи на кефире на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи на кефире на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи на кефире на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи на кефире на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи на кефире на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна седьмая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «оладьи на кефире на понедельник» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

гранола домашняя быстрый

Шутка: Готовится «гранола домашняя быстрый» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мёд
- овсянка
- сыр
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гранола домашняя быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гранола домашняя быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гранола домашняя быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гранола домашняя быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гранола домашняя быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «гранола домашняя быстрый» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна седьмая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «гранола домашняя быстрый» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

оладьи из кабачков лёгкий

Шутка: «оладьи из кабачков лёгкий» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- молоко
- мука
- овсянка
- сахар
- сыр
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «оладьи из кабачков лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «оладьи из кабачков лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «оладьи из кабачков лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «оладьи из кабачков лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «оладьи из кабачков лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «оладьи из кабачков лёгкий» стоит вечер из главы «Завтраки: волна седьмая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: если «оладьи из кабачков лёгкий» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.



Сигнатура: Завтраки: волна седьмая

Глава «Завтраки: волна седьмая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда за окном хмурилось. Тётя валя пришёл как раз к моменту, когда «оладьи на кефире лёгкий» дошёл до последнего шага и чугунная сковорода уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Ну всё, теперь только к вам? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «оладьи на кефире лёгкий» в нашей семье носит имя «таинственный ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна седьмая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 13. Завтраки: волна восьмая

бутерброды с творожным кремом быстрый

Шутка: «бутерброды с творожным кремом быстрый» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мёд
- сметана
- соль
- сыр
- творог
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «бутерброды с творожным кремом быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «бутерброды с творожным кремом быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «бутерброды с творожным кремом быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «бутерброды с творожным кремом быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «бутерброды с творожным кремом быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «бутерброды с творожным кремом быстрый» стоит вечер из главы «Завтраки: волна восьмая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «бутерброды с творожным кремом быстрый» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

блинчики тонкие сытный

Шутка: Готовится «блинчики тонкие сытный» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- мука
- мёд
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «блинчики тонкие сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «блинчики тонкие сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «блинчики тонкие сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «блинчики тонкие сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «блинчики тонкие сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «блинчики тонкие сытный» попал в «Завтраки: волна восьмая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «блинчики тонкие сытный» — дегустационная ложка ещё пригодится.

сэндвич с яйцом с мёдом

Шутка: «сэндвич с яйцом с мёдом» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- сахар
- соль
- сыр
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «сэндвич с яйцом с мёдом» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «сэндвич с яйцом с мёдом» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

сэндвич с яйцом сытный

Шутка: Если «сэндвич с яйцом сытный» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- мёд
- сахар
- сметана
- соль
- сыр
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сэндвич с яйцом сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сэндвич с яйцом сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сэндвич с яйцом сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сэндвич с яйцом сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сэндвич с яйцом сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «сэндвич с яйцом сытный» — прямое следствие главы «Завтраки: волна восьмая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: подавайте «сэндвич с яйцом сытный» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

каша рисовая молочная сытный

Шутка: «каша рисовая молочная сытный» прощает пиджаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень

- масло сливочное
- молоко
- мёд
- сахар
- соль
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна восьмая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «каша рисовая молочная сытный» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

гранола домашняя на понедельник

Шутка: «гранола домашняя на понедельник» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- мёд
- овсянка
- сметана
- соль
- творог
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гранола домашняя на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гранола домашняя на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гранола домашняя на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гранола домашняя на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гранола домашняя на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «гранола домашняя на понедельник» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна восьмая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «грANOла домашняя на понедельник» — напишите дату на полях этой книги.

каша гречневая с грибами быстрый

Шутка: Готовится «каша гречневая с грибами быстрый» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- мука
- мёд
- сахар
- соль
- сыр
- творог
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «каша гречневая с грибами быстрый» стоит вечер из главы «Завтраки: волна восьмая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «каша гречневая с грибами быстрый» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

сырники со сметаной на выходной

Шутка: «сырники со сметаной на выходной» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- молоко
- мука
- сметана
- творог
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырники со сметаной на выходной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сырники со сметаной на выходной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырники со сметаной на выходной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырники со сметаной на выходной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырники со сметаной на выходной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «сырники со сметаной на выходной» попал в «Завтраки: волна восьмая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: если «сырники со сметаной на выходной» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

каша рисовая молочная летний

Шутка: Если «каша рисовая молочная летний» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сметана
- соль
- творог

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «каша рисовая молочная летний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «каша рисовая молочная летний» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

каша овсяная с ягодами на понедельник

Шутка: «каша овсяная с ягодами на понедельник» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- молоко
- овсянка
- сахар
- соль
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша овсяная с ягодами на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша овсяная с ягодами на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша овсяная с ягодами на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша овсяная с ягодами на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша овсяная с ягодами на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша овсяная с ягодами на понедельник» — прямое следствие главы «Завтраки: волна восьмая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «каша овсяная с ягодами на понедельник» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.



Сигнатура: Завтраки: волна восьмая

Глава «Завтраки: волна восьмая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось после долгого рабочего дня. Дядя слава пришёл как раз к моменту, когда «каша гречневая с грибами быстрый» дошёл до последнего шага и свеча на столе уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Дай рецепт, или я остаюсь навсегда? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «каша гречневая с грибами быстрый» в нашей семье носит имя «утешительный вариант» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна восьмая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 14. Завтраки: волна девятая каша рисовая молочная утренний

Шутка: «каша рисовая молочная утренний» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- мёд
- соль
- сыр
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная утренний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная утренний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная утренний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная утренний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная утренний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «каша рисовая молочная утренний» попал в «Завтраки: волна девятая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «каша рисовая молочная утренний» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

каша гречневая с грибами со сметаной

Шутка: Готовится «каша гречневая с грибами со сметаной» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- мука
- сметана
- творог
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами со сметаной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами со сметаной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами со сметаной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами со сметаной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами со сметаной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «каша гречневая с грибами со сметаной» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «каша гречневая с грибами со сметаной» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

творог с мёдом и орехами на понедельник

Шутка: «творог с мёдом и орехами на понедельник» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- мука
- овсянка
- сахар
- сметана
- соль
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «творог с мёдом и орехами на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «творог с мёдом и орехами на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «творог с мёдом и орехами на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «творог с мёдом и орехами на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «творог с мёдом и орехами на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «творог с мёдом и орехами на понедельник» — прямое следствие главы «Завтраки: волна девятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «творог с мёдом и орехами на понедельник» — напишите дату на полях этой книги.

бутерброды с творожным кремом на понедельник

Шутка: Если «бутерброды с творожным кремом на понедельник» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мука
- мёд
- овсянка
- соль
- сыр
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «бутерброды с творожным кремом на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «бутерброды с творожным кремом на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «бутерброды с творожным кремом на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «бутерброды с творожным кремом на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «бутерброды с творожным кремом на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна девятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «бутерброды с творожным кремом на понедельник» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

каша пшённая с тыквой быстрый

Шутка: «каша пшённая с тыквой быстрый» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень
- мёд
- сахар
- соль
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша пшённая с тыквой быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша пшённая с тыквой быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша пшённая с тыквой быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша пшённая с тыквой быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша пшённая с тыквой быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «каша пшённая с тыквой быстрый» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна девятая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «каша пшённая с тыквой быстрый» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

каша рисовая молочная на понедельник

Шутка: «каша рисовая молочная на понедельник» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- молоко
- мука
- овсянка
- сахар
- соль

- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша рисовая молочная на понедельник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша рисовая молочная на понедельник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша рисовая молочная на понедельник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша рисовая молочная на понедельник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша рисовая молочная на понедельник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «каша рисовая молочная на понедельник» стоит вечер из главы «Завтраки: волна девятая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «каша рисовая молочная на понедельник» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

тосты с авокадо летний

Шутка: Готовится «тосты с авокадо летний» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- молоко
- мёд
- овсянка
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тосты с авокадо летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тосты с авокадо летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тосты с авокадо летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тосты с авокадо летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тосты с авокадо летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «тосты с авокадо летний» попал в «Завтраки: волна девятая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «тосты с авокадо летний» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

омлет с зеленью с мёдом

Шутка: «омлет с зеленью с мёдом» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мука
- мёд
- овсянка
- сыр
- творог
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «омлет с зеленью с мёдом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «омлет с зеленью с мёдом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «омлет с зеленью с мёдом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «омлет с зеленью с мёдом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «омлет с зеленью с мёдом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «омлет с зеленью с мёдом» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: пробуйте «омлет с зеленью с мёдом» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

яичница с помидорами на выходной

Шутка: Если «яичница с помидорами на выходной» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- молоко
- мука
- сахар
- сметана
- сыр
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яичница с помидорами на выходной»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яичница с помидорами на выходной» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яичница с помидорами на выходной».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яичница с помидорами на выходной» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яичница с помидорами на выходной» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «яичница с помидорами на выходной» — прямое следствие главы «Завтраки: волна девятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «яичница с помидорами на выходной» — дегу-стационная ложка ещё пригодится.

каша гречневая с грибами сытный

Шутка: «каша гречневая с грибами сытный» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- молоко
- мёд
- сыр
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «каша гречневая с грибами сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «каша гречневая с грибами сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «каша гречневая с грибами сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «каша гречневая с грибами сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «каша гречневая с грибами сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна девятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «каша гречневая с грибами сытный» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.



Сигнатура: Завтраки: волна девятая

Глава «Завтраки: волна девятая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в первую настоящую осень. Сестра аня пришёл как раз к моменту, когда «каша пшённая с тыквой быстрый» дошёл до последнего шага и старый противень уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Можно вторую порцию? я пока не готов остановиться? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «каша пшённая с тыквой быстрый» в нашей семье носит имя «праздничный рецепт» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна девятая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 15. Завтраки: волна десятая

шакшука

Шутка: «шакшука» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- масло сливочное
- мука
- овсянка
- сахар
- соль
- творог
- хлеб
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «шакшука»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «шакшука» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «шакшука».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «шакшука» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «шакшука» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «шакшука» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «шакшука» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

конджи рисовая на бульоне

Шутка: Готовится «конджи рисовая на бульоне» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- масло сливочное
- овсянка
- сметана
- соль

- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «конджи рисовая на бульоне»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «конджи рисовая на бульоне» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «конджи рисовая на бульоне».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «конджи рисовая на бульоне» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «конджи рисовая на бульоне» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «конджи рисовая на бульоне» — прямое следствие главы «Завтраки: волна десятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «конджи рисовая на бульоне» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

тосты с фасолью по-английски

Шутка: «тосты с фасолью по-английски» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мука
- мёд
- овсянка
- сметана
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тосты с фасолью по-английски»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тосты с фасолью по-английски» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тосты с фасолью по-английски».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тосты с фасолью по-английски» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тосты с фасолью по-английски» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна десятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «тосты с фасолью по-английски» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

хачапурная каша

Шутка: Если «хачапурная каша» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- масло сливочное

- молоко
- мёд
- овсянка
- сметана
- сыр
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «хачапурная каша»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «хачапурная каша» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «хачапурная каша».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «хачапурная каша» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «хачапурная каша» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «хачапурная каша» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна десятая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: готовьте «хачапурная каша» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

вьетнамский багет с яйцом

Шутка: «вьетнамский багет с яйцом» прощает пижаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- масло сливочное
- сахар
- сметана
- соль
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «вьетнамский багет с яйцом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «вьетнамский багет с яйцом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «вьетнамский багет с яйцом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «вьетнамский багет с яйцом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «вьетнамский багет с яйцом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «вьетнамский багет с яйцом» стоит вечер из главы «Завтраки: волна десятая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «вьетнамский багет с яйцом» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

яичница уэвос ранкерос

Шутка: «яичница уэвос ранкерос» — лучший аргумент в споре с будильником.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мука
- мёд
- соль
- сыр
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «яичница уэвос ранкерос»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «яичница уэвос ранкерос» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «яичница уэвос ранкерос».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «яичница уэвос ранкерос» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «яичница уэвос ранкерос» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «яичница уэвос ранкерос» попал в «Завтраки: волна десятая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «яичница уэвос ранкерос» — дегустационная ложка ещё пригодится.

турецкий менемен

Шутка: Готовится «турецкий менемен» быстрее, чем заваривается кофе, — совмещайте.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- мёд
- сметана
- сыр
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «турецкий менемен»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «турецкий менемен» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «турецкий менемен».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «турецкий менемен» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «турецкий менемен» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «турецкий менемен» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «турецкий менемен» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

тамагояки с рисом

Шутка: «тамагояки с рисом» утром экономит нервы, обед — деньги, а ужин — время.

Ингредиенты

- зелень
- мука
- сахар
- соль
- сыр
- ягоды

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тамагояки с рисом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тамагояки с рисом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тамагояки с рисом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тамагояки с рисом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тамагояки с рисом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «тамагояки с рисом» — прямое следствие главы «Завтраки: волна десятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: подавайте «тамагояки с рисом» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

индийская упма

Шутка: Если «индийская упма» съеден до выхода из дома, день уже удался наполовину.

Ингредиенты

- масло сливочное
- молоко
- мука
- сахар
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «индийская упма»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «индийская упма» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «индийская упма».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «индийская упма» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «индийская упма» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Завтраки: волна десятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «индийская упма» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

скандинавские овсяные блины

Шутка: «скандинавские овсяные блины» прощает пизжаму, спутанные волосы и понедельник.

Ингредиенты

- зелень
- молоко
- овсянка
- сметана
- соль
- творог
- хлеб
- ягоды
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «скандинавские овсяные блины»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «скандинавские овсяные блины» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «скандинавские овсяные блины».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «скандинавские овсяные блины» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «скандинавские овсяные блины» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «скандинавские овсяные блины» я приготовила в день, когда «Завтраки: волна десятая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «скандинавские овсяные блины» — напишите дату на полях этой книги.



Сигнатура: Завтраки: волна десятая

Глава «Завтраки: волна десятая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось внезапно, без повода. Сосед пётр пришёл как раз к моменту, когда «индийская упма» дошёл до последнего шага и старый противень уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Мама так не готовит, и я ей не скажу? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «индийская упма» в нашей семье носит имя «праздничный рецепт» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Завтраки: волна десятая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 16. Супы: волна первая **крем-суп из брокколи в горшочке**

Шутка: крем-суп из брокколи в горшочке прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- картофель
- лавровый лист
- лук
- сметана
- соль
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крем-суп из брокколи в горшочке»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «крем-суп из брокколи в горшочке» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крем-суп из брокколи в горшочке».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крем-суп из брокколи в горшочке» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крем-суп из брокколи в горшочке» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «крем-суп из брокколи в горшочке» — прямое следствие главы «Супы: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «крем-суп из брокколи в горшочке» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

вермишелевый суп с курицей пятничный

Шутка: Говорят, «вермишелевый суп с курицей пятничный» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- морковь
- сметана
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «вермишелевый суп с курицей пятничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «вермишелевый суп с курицей пятничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «вермишелевый суп с курицей пятничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «вермишелевый суп с курицей пятничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «вермишелевый суп с курицей пятничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «вермишелевый суп с курицей пятничный» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

окрошка на кефире на скорую руку

Шутка: Если «окрошка на кефире на скорую руку» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- бульон
- картофель
- лавровый лист
- морковь
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «окрошка на кефире на скорую руку»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «окрошка на кефире на скорую руку» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «окрошка на кефире на скорую руку».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «окрошка на кефире на скорую руку» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «окрошка на кефире на скорую руку» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «окрошка на кефире на скорую руку» я приготовила в день, когда «Супы: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «окрошка на кефире на скорую руку» — дегустационная ложка ещё пригодится.

щи по-домашнему

Шутка: «щи по-домашнему» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- капуста
- лук
- масло растительное
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «щи по-домашнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «щи по-домашнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «щи по-домашнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «щи по-домашнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «щи по-домашнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «щи по-домашнему» стоит вечер из главы «Супы: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «щи по-домашнему» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

суп с фрикадельками летний

Шутка: Правило простое: «суп с фрикадельками летний» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- масло растительное
- морковь
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «суп с фрикадельками летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «суп с фрикадельками летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «суп с фрикадельками летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «суп с фрикадельками летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «суп с фрикадельками летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «суп с фрикадельками летний» попал в «Супы: волна первая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «суп с фрикадельками летний» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

щи пятничный

Шутка: щи пятничный прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- лук
- морковь
- соль
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «щи пятничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «щи пятничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «щи пятничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «щи пятничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «щи пятничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «щи пятничный» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «щи пятничный» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

уха наваристый

Шутка: Говорят, «уха наваристый» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- капуста
- картофель

- лук
- морковь
- сметана
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «уха наваристый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «уха наваристый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «уха наваристый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «уха наваристый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «уха наваристый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «уха наваристый» — прямое следствие главы «Супы: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «уха наваристый» — напишите дату на полях этой книги.

вермишелевый суп с курицей в горшочке

Шутка: Если «вермишелевый суп с курицей в горшочке» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- картофель
- лук
- масло растительное
- морковь
- сметана
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «вермишелевый суп с курицей в горшочке»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «вермишелевый суп с курицей в горшочке» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «вермишелевый суп с курицей в горшочке».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «вермишелевый суп с курицей в горшочке» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «вермишелевый суп с курицей в горшочке» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «вермишелевый суп с курицей в горшочке» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

щи для большой семьи

Шутка: «щи для большой семьи» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- капуста
- картофель
- лавровый лист
- лук
- морковь
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «щи для большой семьи»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «щи для большой семьи» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «щи для большой семьи».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «щи для большой семьи» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «щи для большой семьи» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «щи для большой семьи» я приготовила в день, когда «Супы: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «щи для большой семьи» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

гороховый суп пятничный

Шутка: Правило простое: «гороховый суп пятничный» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон
- картофель
- лавровый лист
- лук
- масло растительное
- морковь
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гороховый суп пятничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гороховый суп пятничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гороховый суп пятничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гороховый суп пятничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гороховый суп пятничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «гороховый суп пятничный» стоит вечер из главы «Супы: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «гороховый суп пятничный» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.



Сигнатура: Супы: волна первая

Глава «Супы: волна первая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда гости уже стояли на пороге. Подруга катя пришёл как раз к моменту, когда «щи для большой семьи» дошёл до последнего шага и кастрюля, которая знает своё дело уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это надо продавать, а не раздавать? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «щи для большой семьи» в нашей семье носит имя «праздничный гость» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Супы: волна первая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 17. Супы: волна вторая

куриный суп с лапшой для большой семьи

Шутка: куриный суп с лапшой для большой семьи прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- бульон
- капуста
- масло растительное
- морковь
- перец
- сметана
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «куриный суп с лапшой для большой семьи»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «куриный суп с лапшой для большой семьи» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «куриный суп с лапшой для большой семьи».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «куриный суп с лапшой для большой семьи» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «куриный суп с лапшой для большой семьи» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «куриный суп с лапшой для большой семьи» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

борщ зимний

Шутка: Говорят, «борщ зимний» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- капуста
- лавровый лист
- перец
- сметана
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «борщ зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «борщ зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «борщ зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «борщ зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «борщ зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «борщ зимний» я приготовила в день, когда «Супы: волна вторая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «борщ зимний» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

суп с фрикадельками зимний

Шутка: Если «суп с фрикадельками зимний» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- грибы
- капуста
- лук
- масло растительное

- перец
- сметана
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «суп с фрикадельками зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «суп с фрикадельками зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «суп с фрикадельками зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «суп с фрикадельками зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «суп с фрикадельками зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «суп с фрикадельками зимний» стоит вечер из главы «Супы: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: если «суп с фрикадельками зимний» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

крем-суп из брокколи летний

Шутка: «крем-суп из брокколи летний» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- грибы
- зелень
- лавровый лист
- перец
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крем-суп из брокколи летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «крем-суп из брокколи летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крем-суп из брокколи летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крем-суп из брокколи летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крем-суп из брокколи летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «крем-суп из брокколи летний» попал в «Супы: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: запомните свой удачный «крем-суп из брокколи летний» — напишите дату на полях этой книги.

крем-суп из брокколи экспресс

Шутка: Правило простое: «крем-суп из брокколи экспресс» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- капуста
- лавровый лист
- лук
- перец
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крем-суп из брокколи экспресс»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «крем-суп из брокколи экспресс» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крем-суп из брокколи экспресс».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крем-суп из брокколи экспресс» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крем-суп из брокколи экспресс» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «крем-суп из брокколи экспресс» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «крем-суп из брокколи экспресс» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

борщ пятничный

Шутка: борщ пятничный прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- капуста
- картофель
- лавровый лист
- масло растительное
- морковь
- перец
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «борщ пятничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «борщ пятничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «борщ пятничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «борщ пятничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «борщ пятничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «борщ пятничный» — прямое следствие главы «Супы: волна вторая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «борщ пятничный» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

окрошка на кефире по-домашнему

Шутка: Говорят, «окрошка на кефире по-домашнему» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- капуста
- масло растительное
- морковь
- сметана
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «окрошка на кефире по-домашнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «окрошка на кефире по-домашнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «окрошка на кефире по-домашнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «окрошка на кефире по-домашнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «окрошка на кефире по-домашнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «окрошка на кефире по-домашнему» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

гороховый суп постный

Шутка: Если «гороховый суп постный» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- капуста
- масло растительное
- морковь
- перец
- сметана
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гороховый суп постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гороховый суп постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гороховый суп постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гороховый суп постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гороховый суп постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «гороховый суп постный» я приготовила в день, когда «Супы: волна вторая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: готовьте «гороховый суп постный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

щи постный

Шутка: «щи постный» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- капуста
- картофель
- перец
- сметана
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «щи постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «щи постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «щи постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «щи постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «щи постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «щи постный» стоит вечер из главы «Супы: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «щи постный» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

томатный суп пятничный

Шутка: Правило простое: «томатный суп пятничный» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- капуста

- картофель
- лавровый лист
- масло растительное
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «томатный суп пятничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «томатный суп пятничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «томатный суп пятничный».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «томатный суп пятничный» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «томатный суп пятничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «томатный суп пятничный» попал в «Супы: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «томатный суп пятничный» — дегустационная ложка ещё пригодится.



Сигнатура: Супы: волна вторая

Глава «Супы: волна вторая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в самый обычный вторник. Тётя Люба пришёл как раз к моменту, когда «гороховый суп постный» дошёл до последнего шага и кастрюля, которая знает своё дело уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это лучшее, что я пробовал за месяц? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «гороховый суп постный» в нашей семье носит имя «праздничный рецепт» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Супы: волна вторая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 18. Супы: волна третья

картофельный суп с плавленым сыром постный

Шутка: картофельный суп с плавленым сыром постный прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- грибы
- картофель
- лавровый лист
- масло растительное
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «картофельный суп с плавленым сыром постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «картофельный суп с плавленым сыром постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «картофельный суп с плавленым сыром постный».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «картофельный суп с плавленым сыром постный» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «картофельный суп с плавленым сыром постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «картофельный суп с плавленым сыром постный» я приготовила в день, когда «Супы: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «картофельный суп с плавленым сыром постный» — напишите дату на полях этой книги.

чечевичный суп наваристый

Шутка: Говорят, «чечевичный суп наваристый» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- капуста
- лавровый лист
- масло растительное
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чечевичный суп наваристый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «чечевичный суп наваристый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чечевичный суп наваристый».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чечевичный суп наваристый» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чечевичный суп наваристый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «чечевичный суп наваристый» стоит вечер из главы «Супы: волна третья», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «чечевичный суп наваристый» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

уха постный

Шутка: Если «уха постный» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- грибы
- капуста
- картофель
- лук
- масло растительное
- морковь
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «уха постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «уха постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «уха постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «уха постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «уха постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «уха постный» попал в «Супы: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: если «уха постный» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

чечевичный суп бабушкин

Шутка: «чечевичный суп бабушкин» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- грибы
- зелень
- картофель
- лук
- морковь
- перец
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чечевичный суп бабушкин»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «чечевичный суп бабушкин» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чечевичный суп бабушкин».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чечевичный суп бабушкин» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чечевичный суп бабушкин» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «чечевичный суп бабушкин» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «чечевичный суп бабушкин» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

крем-суп из брокколи постный

Шутка: Правило простое: «крем-суп из брокколи постный» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- масло растительное
- морковь
- перец
- сметана
- соль
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крем-суп из брокколи постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «крем-суп из брокколи постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крем-суп из брокколи постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крем-суп из брокколи постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крем-суп из брокколи постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «крем-суп из брокколи постный» — прямое следствие главы «Супы: волна третья»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «крем-суп из брокколи постный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

чечевичный суп по-домашнему

Шутка: чечевичный суп по-домашнему прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- зелень
- капуста
- картофель
- лавровый лист
- лук

- масло растительное
- сметана
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чечевичный суп по-домашнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «чечевичный суп по-домашнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чечевичный суп по-домашнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чечевичный суп по-домашнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чечевичный суп по-домашнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна третья: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «чечевичный суп по-домашнему» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

солянка с секретом

Шутка: Говорят, «солянка с секретом» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- картофель
- лавровый лист
- лук
- масло растительное
- перец
- сметана
- соль
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «солянка с секретом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «солянка с секретом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «солянка с секретом».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «солянка с секретом» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «солянка с секретом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «солянка с секретом» я приготовила в день, когда «Супы: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «солянка с секретом» — дегустационная ложка ещё пригодится.

чечевичный суп постный

Шутка: Если «чечевичный суп постный» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- грибы
- зелень
- капуста
- морковь
- перец
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чечевичный суп постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «чечевичный суп постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чечевичный суп постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чечевичный суп постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чечевичный суп постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «чечевичный суп постный» стоит вечер из главы «Супы: волна третья», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «чечевичный суп постный» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

гороховый суп по-домашнему

Шутка: «гороховый суп по-домашнему» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- капуста
- картофель
- лавровый лист
- лук
- морковь
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гороховый суп по-домашнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гороховый суп по-домашнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гороховый суп по-домашнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гороховый суп по-домашнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гороховый суп по-домашнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «гороховый суп по-домашнему» попал в «Супы: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «гороховый суп по-домашнему» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

окрошка на кефире постный

Шутка: Правило простое: «окрошка на кефире постный» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- лук
- морковь
- перец
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «окрошка на кефире постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «окрошка на кефире постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «окрошка на кефире постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «окрошка на кефире постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «окрошка на кефире постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «окрошка на кефире постный» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «окрошка на кефире постный» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.



Сигнатура: Супы: волна третья

Глава «Супы: волна третья» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда за окном хмурилось. Сосед витя пришёл как раз к моменту, когда «гороховый суп по-домашнему» дошёл до последнего шага и кастрюля, которая знает своё дело уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Ну всё, теперь только к вам? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «гороховый суп по-домашнему» в нашей семье носит имя «зимний ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Супы: волна третья» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 19. Супы: волна четвёртая **суп с копчёностями с секретом**

Шутка: суп с копчёностями с секретом прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- капуста
- картофель
- морковь
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «суп с копчёностями с секретом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «суп с копчёностями с секретом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «суп с копчёностями с секретом».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «суп с копчёностями с секретом» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «суп с копчёностями с секретом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «суп с копчёностями с секретом» стоит вечер из главы «Супы: волна четвёртая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «суп с копчёностями с секретом» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

ици зимний

Шутка: Говорят, «ици зимний» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- картофель

- лавровый лист
- морковь
- перец
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «щи зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «щи зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «щи зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «щи зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «щи зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «щи зимний» попал в «Супы: волна четвёртая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «щи зимний» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

суп с копчёностями бабушкин

Шутка: Если «суп с копчёностями бабушкин» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- лавровый лист
- масло растительное
- морковь
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «суп с копчёностями бабушкин»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «суп с копчёностями бабушкин» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «суп с копчёностями бабушкин».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «суп с копчёностями бабушкин» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «суп с копчёностями бабушкин» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «суп с копчёностями бабушкин» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: пробуйте «суп с копчёностями бабушкин» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

грибной суп постный

Шутка: «грибной суп постный» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- лук
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «грибной суп постный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «грибной суп постный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «грибной суп постный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «грибной суп постный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «грибной суп постный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «грибной суп постный» — прямое следствие главы «Супы: волна четвёртая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «грибной суп постный» — дегустационная ложка ещё пригодится.

куриный суп с лапшой в горшочке

Шутка: Правило простое: «куриный суп с лапшой в горшочке» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- лавровый лист
- лук
- масло растительное
- морковь
- сметана
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «куриный суп с лапшой в горшочке»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «куриный суп с лапшой в горшочке» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «куриный суп с лапшой в горшочке».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «куриный суп с лапшой в горшочке» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «куриный суп с лапшой в горшочке» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна четвёртая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «куриный суп с лапшой в горшочке» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

чечевичный суп с секретом

Шутка: чечевичный суп с секретом прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- капуста
- лавровый лист
- лук
- морковь
- перец
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чечевичный суп с секретом»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «чечевичный суп с секретом» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чечевичный суп с секретом».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чечевичный суп с секретом» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чечевичный суп с секретом» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «чечевичный суп с секретом» я приготовила в день, когда «Супы: волна четвёртая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «чечевичный суп с секретом» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

тыквенный крем-суп для большой семьи

Шутка: Говорят, «тыквенный крем-суп для большой семьи» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- картофель
- лавровый лист
- перец
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тыквенный крем-суп для большой семьи»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «тыквенный крем-суп для большой семьи» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тыквенный крем-суп для большой семьи».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тыквенный крем-суп для большой семьи» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тыквенный крем-суп для большой семьи» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «тыквенный крем-суп для большой семьи» стоит вечер из главы «Супы: волна четвёртая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: если «тыквенный крем-суп для большой семьи» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

свекольник в горшочке

Шутка: Если «свекольник в горшочке» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- зелень
- капуста
- картофель
- лавровый лист
- лук
- масло растительное
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «свекольник в горшочке»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «свекольник в горшочке» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «свекольник в горшочке».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «свекольник в горшочке» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «свекольник в горшочке» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «свекольник в горшочке» попал в «Супы: волна четвёртая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: запомните свой удачный «свекольник в горшочке» — напишите дату на полях этой книги.

щи в горшочке

Шутка: «щи в горшочке» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- грибы
- капуста
- лавровый лист
- морковь
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «щи в горшочке»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «щи в горшочке» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «щи в горшочке».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «щи в горшочке» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «щи в горшочке» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «щи в горшочке» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «щи в горшочке» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

гороховый суп летний

Шутка: Правило простое: «гороховый суп летний» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- капуста
- картофель
- лавровый лист
- лук
- морковь
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гороховый суп летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гороховый суп летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гороховый суп летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гороховый суп летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гороховый суп летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «гороховый суп летний» — прямое следствие главы «Супы: волна четвёртая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «гороховый суп летний» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.



Сигнатура: Супы: волна четвёртая

Глава «Супы: волна четвёртая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось после долгого рабочего дня. Подруга ася пришёл как раз к моменту, когда «свекольник в горшочке» дошёл до последнего шага и кастрюля, которая знает своё дело уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Дай рецепт, или я остаюсь навсегда? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «свекольник в горшочке» в нашей семье носит имя «домашний гость» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Супы: волна четвёртая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 20. Супы: волна пятая борщ бабушкин

Шутка: борщ бабушкин прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- картофель
- масло растительное
- перец
- соль
- томаты
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «борщ бабушкин»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «борщ бабушкин» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «борщ бабушкин».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «борщ бабушкин» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «борщ бабушкин» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «борщ бабушкин» попал в «Супы: волна пятая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «борщ бабушкин» — дегустационная ложка ещё пригодится.

борщ на скорую руку

Шутка: Говорят, «борщ на скорую руку» вкуснее на второй день — суп успевает отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- картофель
- лавровый лист
- масло растительное
- морковь
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «борщ на скорую руку»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «борщ на скорую руку» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «борщ на скорую руку».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «борщ на скорую руку» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «борщ на скорую руку» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «борщ на скорую руку» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «борщ на скорую руку» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

тыквенный крем-суп экспресс

Шутка: Если «тыквенный крем-суп экспресс» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- капуста
- картофель
- масло растительное
- перец
- сметана
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тыквенный крем-суп экспресс»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тыквенный крем-суп экспресс» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тыквенный крем-суп экспресс».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тыквенный крем-суп экспресс» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тыквенный крем-суп экспресс» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «тыквенный крем-суп экспресс» — прямое следствие главы «Супы: волна пятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: подавайте «тыквенный крем-суп экспресс» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

тыквенный крем-суп летний

Шутка: «тыквенный крем-суп летний» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- картофель
- лавровый лист
- масло растительное
- морковь
- сметана
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тыквенный крем-суп летний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тыквенный крем-суп летний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тыквенный крем-суп летний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тыквенный крем-суп летний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тыквенный крем-суп летний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна пятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «тыквенный крем-суп летний» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

чечевичный суп в горшочке

Шутка: Правило простое: «чечевичный суп в горшочке» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- бульон

- грибы
- капуста
- масло растительное
- морковь
- сметана
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чечевичный суп в горшочке»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «чечевичный суп в горшочке» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чечевичный суп в горшочке».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чечевичный суп в горшочке» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чечевичный суп в горшочке» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «чечевичный суп в горшочке» я приготовила в день, когда «Супы: волна пятая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «чечевичный суп в горшочке» — напишите дату на полях этой книги.

суп-пюре из цветной капусты экспресс

Шутка: суп-пюре из цветной капусты экспресс прощает почти всё: забытый лавровый лист, лишний зубчик чеснока и даже внезапных гостей.

Ингредиенты

- грибы
- зелень
- картофель
- масло растительное
- перец
- сметана

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «суп-пюре из цветной капусты экспресс»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «суп-пюре из цветной капусты экспресс» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «суп-пюре из цветной капусты экспресс».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «суп-пюре из цветной капусты экспресс» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «суп-пюре из цветной капусты экспресс» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «суп-пюре из цветной капусты экспресс» стоит вечер из главы «Супы: волна пятая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «суп-пюре из цветной капусты экспресс» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

свекольник для большой семьи

Шутка: Говорят, «свекольник для большой семьи» вкуснее на второй день — суп успеет отдохнуть, а вы — подготовиться.

Ингредиенты

- бульон
- зелень
- картофель
- лук
- масло растительное
- морковь
- перец
- сметана
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «свекольник для большой семьи»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «свекольник для большой семьи» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «свекольник для большой семьи».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «свекольник для большой семьи» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «свекольник для большой семьи» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «свекольник для большой семьи» попал в «Супы: волна пятая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: если «свекольник для большой семьи» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

томатный суп для большой семьи

Шутка: Если «томатный суп для большой семьи» смотрит на вас грустно — просто добавьте сметаны, и обиды будут забыты.

Ингредиенты

- грибы
- зелень
- капуста
- лавровый лист
- масло растительное
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «томатный суп для большой семьи»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «томатный суп для большой семьи» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «томатный суп для большой семьи».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «томатный суп для большой семьи» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «томатный суп для большой семьи» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «томатный суп для большой семьи» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «томатный суп для большой семьи» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

крем-суп из брокколи на скорую руку

Шутка: «крем-суп из брокколи на скорую руку» — единственное блюдо, которое можно варить и медитировать одновременно.

Ингредиенты

- бульон
- грибы
- зелень
- картофель
- морковь
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крем-суп из брокколи на скорую руку»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «крем-суп из брокколи на скорую руку» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крем-суп из брокколи на скорую руку».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крем-суп из брокколи на скорую руку» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крем-суп из брокколи на скорую руку» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «крем-суп из брокколи на скорую руку» — прямое следствие главы «Супы: волна пятая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «крем-суп из брокколи на скорую руку» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

уха экспресс

Шутка: Правило простое: «уха экспресс» нельзя спешить, зато можно разговаривать с кастрюлей.

Ингредиенты

- грибы
- капуста
- лавровый лист
- лук
- масло растительное
- сметана
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «уха экспресс»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «уха экспресс» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «уха экспресс».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «уха экспресс» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «уха экспресс» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Супы: волна пятая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «уха экспресс» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.



Сигнатура: Супы: волна пятая

Глава «Супы: волна пятая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в первую настоящую осень. Брат мирослав пришёл как раз к моменту, когда «борщ бабушкин» дошёл до последнего шага и кастрюля, которая знает своё дело уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Можно вторую порцию? я пока не готов остановиться? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «борщ бабушкин» в нашей семье носит имя «зимний ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Супы: волна пятая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 21. Салаты: волна первая **салат с курицей и грибами с орехами**

Шутка: «салат с курицей и грибами с орехами» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- кукуруза
- лимон

- сухарики
- томаты
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с курицей и грибами с орехами»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с курицей и грибами с орехами» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с курицей и грибами с орехами».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с курицей и грибами с орехами» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с курицей и грибами с орехами» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «салат с курицей и грибами с орехами» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «салат с курицей и грибами с орехами» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

салат из моркови по-корейски домашний классический

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «салат из моркови по-корейски домашний классический» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- курица отварная
- лимон
- перец
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат из моркови по-корейски домашний классический»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат из моркови по-корейски домашний классический» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат из моркови по-корейски домашний классический».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат из моркови по-корейски домашний классический» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат из моркови по-корейски домашний классический» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат из моркови по-корейски домашний классический» — прямое следствие главы «Салаты: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «салат из моркови по-корейски домашний классический» — напишите дату на полях этой книги.

салат с рукколой и пармезаном на ужин

Шутка: Секрет «салат с рукколой и пармезаном на ужин»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- кукуруза
- курица отварная
- масло оливковое
- огурцы
- перец
- соль
- сухарики
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с рукколой и пармезаном на ужин»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с рукколой и пармезаном на ужин» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с рукколой и пармезаном на ужин».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с рукколой и пармезаном на ужин» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с рукколой и пармезаном на ужин» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «салат с рукколой и пармезаном на ужин» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

салат с курицей и грибами по-летнему

Шутка: «салат с курицей и грибами по-летнему» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- соль
- сухарики
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с курицей и грибами по-летнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с курицей и грибами по-летнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с курицей и грибами по-летнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с курицей и грибами по-летнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с курицей и грибами по-летнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «салат с курицей и грибами по-летнему» я приготовила в день, когда «Салаты: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «салат с курицей и грибами по-летнему» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

салат с рукколой и пармезаном классический

Шутка: Если «салат с рукколой и пармезаном классический» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- лимон
- лук красный
- перец
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с рукколой и пармезаном классический»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с рукколой и пармезаном классический» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с рукколой и пармезаном классический».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с рукколой и пармезаном классический» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с рукколой и пармезаном классический» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «салат с рукколой и пармезаном классический» стоит вечер из главы «Салаты: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «салат с рукколой и пармезаном классический» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

салат с грушей и сыром с орехами

Шутка: «салат с грушей и сыром с орехами» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- кукуруза
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- перец
- сухарики
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с грушей и сыром с орехами»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с грушей и сыром с орехами» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с грушей и сыром с орехами».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с грушей и сыром с орехами» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с грушей и сыром с орехами» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат с грушей и сыром с орехами» попал в «Салаты: волна первая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «салат с грушей и сыром с орехами» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

салат с рукколой и пармезаном на праздник

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «салат с рукколой и пармезаном на праздник» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- кукуруза
- курица отварная
- лук красный
- огурцы
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с рукколой и пармезаном на праздник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с рукколой и пармезаном на праздник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с рукколой и пармезаном на праздник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с рукколой и пармезаном на праздник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с рукколой и пармезаном на праздник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «салат с рукколой и пармезаном на праздник» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: пробуйте «салат с рукколой и пармезаном на праздник» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

салат из капусты с яблоком зимний

Шутка: Секрет «салат из капусты с яблоком зимний»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- авокадо
- кукуруза
- курица отварная
- лимон
- лук красный
- огурцы
- перец
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат из капусты с яблоком зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат из капусты с яблоком зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат из капусты с яблоком зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат из капусты с яблоком зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат из капусты с яблоком зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат из капусты с яблоком зимний» — прямое следствие главы «Салаты: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «салат из капусты с яблоком зимний» — дегустационная ложка ещё пригодится.

салат с грушей и сыром осенний

Шутка: «салат с грушей и сыром осенний» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- огурцы
- соль
- сухарики
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с грушей и сыром осенний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с грушей и сыром осенний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с грушей и сыром осенний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с грушей и сыром осенний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с грушей и сыром осенний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «салат с грушей и сыром осенний» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

салат с тунцом на праздник

Шутка: Если «салат с тунцом на праздник» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень

- курица отварная
- лук красный
- огурцы
- сухарики
- томаты
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с тунцом на праздник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с тунцом на праздник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с тунцом на праздник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с тунцом на праздник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с тунцом на праздник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «салат с тунцом на праздник» я приготовила в день, когда «Салаты: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «салат с тунцом на праздник» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.



Сигнатура: Салаты: волна первая

Глава «Салаты: волна первая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось внезапно, без повода. Коллега ольга пришёл как раз к моменту, когда «салат с грушей и сыром с орехами» дошёл до последнего шага и деревянная ложка уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Мама так не готовит, и я ей не скажу? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «салат с грушей и сыром с орехами» в нашей семье носит имя «утешительный рецепт» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Салаты:

волна первая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 22. Салаты: волна вторая

цезарь домашний зимний

Шутка: «цезарь домашний зимний» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- зелень
- огурцы
- соль
- сухарики
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «цезарь домашний зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «цезарь домашний зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «цезарь домашний зимний».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «цезарь домашний зимний» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «цезарь домашний зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «цезарь домашний зимний» — прямое следствие главы «Салаты: волна вторая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «цезарь домашний зимний» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

свежий салат с редисом сытный

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «свежий салат с редисом сытный» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- кукуруза
- курица отварная
- лук красный
- масло оливковое
- перец
- соль
- сухарики

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «свежий салат с редисом сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «свежий салат с редисом сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «свежий салат с редисом сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «свежий салат с редисом сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «свежий салат с редисом сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «свежий салат с редисом сытный» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

свежий салат с редисом классический

Шутка: Секрет «свежий салат с редисом классический»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лук красный
- масло оливковое
- перец
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «свежий салат с редисом классический»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «свежий салат с редисом классический» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «свежий салат с редисом классический».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «свежий салат с редисом классический» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «свежий салат с редисом классический» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «свежий салат с редисом классический» я приготовила в день, когда «Салаты: волна вторая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: готовьте «свежий салат с редисом классический» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

мимоза зимний

Шутка: «мимоза зимний» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- кукуруза
- курица отварная
- лук красный
- огурцы
- перец
- соль
- сухарики
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «мимоза зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «мимоза зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «мимоза зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «мимоза зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «мимоза зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «мимоза зимний» стоит вечер из главы «Салаты: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «мимоза зимний» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

салат с тунцом быстрый

Шутка: Если «салат с тунцом быстрый» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- зелень
- масло оливковое
- огурцы
- перец
- соль
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с тунцом быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с тунцом быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с тунцом быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с тунцом быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с тунцом быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат с тунцом быстрый» попал в «Салаты: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «салат с тунцом быстрый» — дегустационная ложка ещё пригодится.

тёплый салат с баклажанами вечерний

Шутка: «тёплый салат с баклажанами вечерний» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- лук красный
- масло оливковое

- огурцы
- перец
- сухарики
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тёплый салат с баклажанами вечерний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тёплый салат с баклажанами вечерний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тёплый салат с баклажанами вечерний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тёплый салат с баклажанами вечерний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тёплый салат с баклажанами вечерний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «тёплый салат с баклажанами вечерний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «тёплый салат с баклажанами вечерний» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

салат из капусты с яблоком быстрый

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «салат из капусты с яблоком быстрый» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- кукуруза
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- соль
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат из капусты с яблоком быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат из капусты с яблоком быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат из капусты с яблоком быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат из капусты с яблоком быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат из капусты с яблоком быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат из капусты с яблоком быстрый» — прямое следствие главы «Салаты: волна вторая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: подавайте «салат из капусты с яблоком быстрый» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

салат с копчёной курицей осенний

Шутка: Секрет «салат с копчёной курицей осенний»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- авокадо
- кукуруза
- курица отварная
- масло оливковое
- огурцы
- соль
- сухарики
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с копчёной курицей осенний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с копчёной курицей осенний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с копчёной курицей осенний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с копчёной курицей осенний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с копчёной курицей осенний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «салат с копчёной курицей осенний» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

тёплый салат с баклажанами для гостей

Шутка: «тёплый салат с баклажанами для гостей» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- масло оливковое
- перец
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тёплый салат с баклажанами для гостей»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тёплый салат с баклажанами для гостей» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тёплый салат с баклажанами для гостей».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тёплый салат с баклажанами для гостей» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тёплый салат с баклажанами для гостей» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «тёплый салат с баклажанами для гостей» я приготовила в день, когда «Салаты: волна вторая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «тёплый салат с баклажанами для гостей» — напишите дату на полях этой книги.

тёплый салат с баклажанами на ужин

Шутка: Если «тёплый салат с баклажанами на ужин» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- курица отварная
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- томаты
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тёплый салат с баклажанами на ужин»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тёплый салат с баклажанами на ужин» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тёплый салат с баклажанами на ужин».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тёплый салат с баклажанами на ужин» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тёплый салат с баклажанами на ужин» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «тёплый салат с баклажанами на ужин» стоит вечер из главы «Салаты: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «тёплый салат с баклажанами на ужин» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.



Сигнатура: Салаты: волна вторая

Глава «Салаты: волна вторая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда гости уже стояли на пороге. Соседка марина пришёл как раз к моменту, когда «салат с тунцом быстрый» дошёл до последнего шага и свеча на столе уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это надо продавать, а не раздавать? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «салат с тунцом быстрый» в нашей семье носит имя «зимний гость» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Салаты: волна вторая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 23. Салаты: волна третья

салат с копчёной курицей классический

Шутка: «салат с копчёной курицей классический» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- кукуруза
- лимон
- огурцы
- перец
- соль
- сухарики
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с копчёной курицей классический»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «салат с копчёной курицей классический» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с копчёной курицей классический».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с копчёной курицей классический» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с копчёной курицей классический» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна третья: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «салат с копчёной курицей классический» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

салат из свёклы с черносливом сытный

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «салат из свёклы с черносливом сытный» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- авокадо
- лимон
- масло оливковое
- соль
- сухарики

- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат из свёклы с черносливом сытный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат из свёклы с черносливом сытный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат из свёклы с черносливом сытный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат из свёклы с черносливом сытный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат из свёклы с черносливом сытный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «салат из свёклы с черносливом сытный» я приготовила в день, когда «Салаты: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «салат из свёклы с черносливом сытный» — дегустационная ложка ещё пригодится.

крабовый салат быстрый

Шутка: Секрет «крабовый салат быстрый»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- зелень
- курица отварная
- лук красный
- масло оливковое
- огурцы
- сухарики
- томаты
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крабовый салат быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «крабовый салат быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крабовый салат быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крабовый салат быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крабовый салат быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «крабовый салат быстрый» стоит вечер из главы «Салаты: волна третья», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «крабовый салат быстрый» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

салат с курицей и грибами осенний

Шутка: «салат с курицей и грибами осенний» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- авокадо
- лук красный
- огурцы
- соль
- сухарики
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с курицей и грибами осенний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с курицей и грибами осенний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с курицей и грибами осенний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с курицей и грибами осенний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с курицей и грибами осенний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат с курицей и грибами осенний» попал в «Салаты: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «салат с курицей и грибами осенний» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

салат с копчёной курицей на ужин

Шутка: Если «салат с копчёной курицей на ужин» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- курица отварная
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- сухарики
- томаты
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с копчёной курицей на ужин»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с копчёной курицей на ужин» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с копчёной курицей на ужин».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с копчёной курицей на ужин» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с копчёной курицей на ужин» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «салат с копчёной курицей на ужин» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «салат с копчёной курицей на ужин» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

крабовый салат по-летнему

Шутка: «крабовый салат по-летнему» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- кукуруза
- лук красный
- масло оливковое
- огурцы
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крабовый салат по-летнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «крабовый салат по-летнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крабовый салат по-летнему».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крабовый салат по-летнему» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крабовый салат по-летнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «крабовый салат по-летнему» — прямое следствие главы «Салаты: волна третья»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «крабовый салат по-летнему» — напишите дату на полях этой книги.

салат с копчёной курицей быстрый

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «салат с копчёной курицей быстрый» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лук красный
- масло оливковое
- соль
- томаты
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с копчёной курицей быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «салат с копчёной курицей быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с копчёной курицей быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с копчёной курицей быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с копчёной курицей быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна третья: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «салат с копчёной курицей быстрый» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

мимоза классический

Шутка: Секрет «мимоза классический»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- лук красный
- масло оливковое
- перец
- сухарики
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «мимоза классический»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «мимоза классический» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «мимоза классический».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «мимоза классический» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «мимоза классический» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «мимоза классический» я приготовила в день, когда «Салаты: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «мимоза классический» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

салат из капусты с яблоком для гостей

Шутка: «салат из капусты с яблоком для гостей» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лимон
- лук красный
- огурцы
- перец
- соль
- томаты

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат из капусты с яблоком для гостей»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат из капусты с яблоком для гостей» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат из капусты с яблоком для гостей».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат из капусты с яблоком для гостей» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат из капусты с яблоком для гостей» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «салат из капусты с яблоком для гостей» стоит вечер из главы «Салаты: волна третья», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «салат из капусты с яблоком для гостей» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

салат с грушей и сыром по-летнему

Шутка: Если «салат с грушей и сыром по-летнему» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- кукуруза
- курица отварная
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- перец
- соль
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с грушей и сыром по-летнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с грушей и сыром по-летнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с грушей и сыром по-летнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с грушей и сыром по-летнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с грушей и сыром по-летнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат с грушей и сыром по-летнему» попал в «Салаты: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «салат с грушей и сыром по-летнему» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.



Сигнатура: Салаты: волна третья

Глава «Салаты: волна третья» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в самый обычный вторник. Друг дима пришёл как раз к моменту, когда «салат с курицей и грибами осенний» дошёл до последнего шага и чугунная сковорода уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Это лучшее, что я пробовал за месяц? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «салат с курицей и грибами осенний» в нашей семье носит имя «таинственный вариант» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Салаты: волна третья» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 24. Салаты: волна четвёртая **салат с тунцом по-летнему**

Шутка: «салат с тунцом по-летнему» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лимон
- лук красный
- соль
- томаты
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с тунцом по-летнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «салат с тунцом по-летнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с тунцом по-летнему».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с тунцом по-летнему» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с тунцом по-летнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «салат с тунцом по-летнему» я приготовила в день, когда «Салаты: волна четвёртая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «салат с тунцом по-летнему» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

крабовый салат для гостей

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «крабовый салат для гостей» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- курица отварная
- лимон
- масло оливковое
- огурцы
- перец
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «крабовый салат для гостей»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «крабовый салат для гостей» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «крабовый салат для гостей».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «крабовый салат для гостей» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «крабовый салат для гостей» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «крабовый салат для гостей» стоит вечер из главы «Салаты: волна четвёртая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: если «крабовый салат для гостей» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

винегрет вечерний

Шутка: Секрет «винегрет вечерний»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лимон
- масло оливковое
- огурцы

- соль
- сухарики

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «винегрет вечерний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «винегрет вечерний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «винегрет вечерний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «винегрет вечерний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «винегрет вечерний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «винегрет вечерний» попал в «Салаты: волна четвёртая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: запомните свой удачный «винегрет вечерний» — напишите дату на полях этой книги.

цезарь домашний для гостей

Шутка: «цезарь домашний для гостей» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- зелень
- курица отварная
- лук красный
- огурцы
- перец
- соль
- сухарики
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «цезарь домашний для гостей»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «цезарь домашний для гостей» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «цезарь домашний для гостей».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «цезарь домашний для гостей» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «цезарь домашний для гостей» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «цезарь домашний для гостей» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «цезарь домашний для гостей» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

салат с рукколой и пармезаном осенний

Шутка: Если «салат с рукколой и пармезаном осенний» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- лук красный
- масло оливковое
- перец
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с рукколой и пармезаном осенний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с рукколой и пармезаном осенний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с рукколой и пармезаном осенний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с рукколой и пармезаном осенний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с рукколой и пармезаном осенний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат с рукколой и пармезаном осенний» — прямое следствие главы «Салаты: волна четвёртая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «салат с рукколой и пармезаном осенний» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

винегрет осенний

Шутка: «винегрет осенний» собирается быстрее, чем гости снимают обувь.

Ингредиенты

- зелень
- курица отварная
- лимон
- лук красный
- огурцы
- перец
- томаты
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «винегрет осенний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «винегрет осенний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «винегрет осенний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «винегрет осенний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «винегрет осенний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Салаты: волна четвёртая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «винегрет осенний» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

салат с тунцом для гостей

Шутка: Нарезали — заправили — победили: «салат с тунцом для гостей» не терпит долгих сборов.

Ингредиенты

- авокадо
- зелень
- курица отварная
- лимон
- лук красный
- масло оливковое
- огурцы
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с тунцом для гостей»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с тунцом для гостей» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с тунцом для гостей».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с тунцом для гостей» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с тунцом для гостей» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «салат с тунцом для гостей» я приготовила в день, когда «Салаты: волна четвёртая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: готовьте «салат с тунцом для гостей» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

салат с тунцом осенний

Шутка: Секрет «салат с тунцом осенний»: чем больше компонентов, тем меньше шансов, что кто-то спросит, чем вы занимались весь день.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лук красный
- масло оливковое
- огурцы
- перец
- сухарики
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с тунцом осенний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с тунцом осенний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с тунцом осенний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с тунцом осенний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с тунцом осенний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «салат с тунцом осенний» стоит вечер из главы «Салаты: волна четвёртая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: пробуйте «салат с тунцом осенний» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

салат с курицей и грибами быстрый

Шутка: «салат с курицей и грибами быстрый» хорош тем, что недожарить в нём невозможно.

Ингредиенты

- зелень
- кукуруза
- курица отварная
- лимон
- огурцы
- перец
- соль
- томаты
- фета

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с курицей и грибами быстрый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с курицей и грибами быстрый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с курицей и грибами быстрый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с курицей и грибами быстрый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с курицей и грибами быстрый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «салат с курицей и грибами быстрый» попал в «Салаты: волна четвёртая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: не мойте посуду до конца «салат с курицей и грибами быстрый» — дегустационная ложка ещё пригодится.

салат с фасолью и сухариками на праздник

Шутка: Если «салат с фасолью и сухариками на праздник» кажется скучным, добавьте орехи — гости не заметят, а вы почувствуете разницу.

Ингредиенты

- курица отварная
- лук красный
- масло оливковое

- огурцы
- перец
- фета
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «салат с фасолью и сухариками на праздник»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «салат с фасолью и сухариками на праздник» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «салат с фасолью и сухариками на праздник».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «салат с фасолью и сухариками на праздник» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «салат с фасолью и сухариками на праздник» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «салат с фасолью и сухариками на праздник» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «салат с фасолью и сухариками на праздник» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.



Сигнатура: Салаты: волна четвёртая

Глава «Салаты: волна четвёртая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось когда за окном хмурилось. Тётя валя пришёл как раз к моменту, когда «салат с тунцом для гостей» дошёл до последнего шага и деревянная ложка уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Ну всё, теперь только к вам? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «салат с тунцом для гостей» в нашей семье носит имя «пятничный гость» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Салаты: волна четвёртая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 25. Закуски: волна первая

закуска из кабачков лёгкий

*Шутка: «закуска из кабачков лёгкий» исчезает со стола со скоростью, которой позаவி-
довали бы торты.*

Ингредиенты

- ветчина
- зелень
- лаваш
- лимон
- майонез
- соль
- тунец
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «закуска из кабачков лёгкий» стоит вечер из главы «Закуски: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «закуска из кабачков лёгкий» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

закуска из тунца семейный

Шутка: Правило закусок: делайте «закуска из тунца семейный» вдвое больше, чем считаете нужным.

Ингредиенты

- майонез
- масло сливочное
- огурцы
- соль
- сыр творожный
- тунец

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из тунца семейный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из тунца семейный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из тунца семейный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из тунца семейный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из тунца семейный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «закуска из тунца семейный» попал в «Закуски: волна первая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: если «закуска из тунца семейный» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

чипсы из лаваша семейный

Шутка: «чипсы из лаваша семейный» — лучший способ сделать вид, что вы планировали вечер заранее.

Ингредиенты

- лаваш
- майонез
- масло сливочное
- сыр творожный
- тунец
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чипсы из лаваша семейный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «чипсы из лаваша семейный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чипсы из лаваша семейный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чипсы из лаваша семейный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чипсы из лаваша семейный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «чипсы из лаваша семейный» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «чипсы из лаваша семейный» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

овощная нарезка с соусом семейный

Шутка: Пока «овощная нарезка с соусом семейный» на столе, разговоры не заканчиваются даже на сложных темах.

Ингредиенты

- ветчина
- майонез
- огурцы
- перец
- соль
- сыр творожный
- чеснок
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «овощная нарезка с соусом семейный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «овощная нарезка с соусом семейный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «овощная нарезка с соусом семейный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «овощная нарезка с соусом семейный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «овощная нарезка с соусом семейный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «овощная нарезка с соусом семейный» — прямое следствие главы «Закуски: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «овощная нарезка с соусом семейный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

закуска из баклажанов хрустящий

Шутка: «закуска из баклажанов хрустящий» собирается из того, что вы полчаса назад объявили «ничего нет».

Ингредиенты

- лаваш
- лимон
- масло сливочное
- перец
- соль
- сыр творожный
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из баклажанов хрустящий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из баклажанов хрустящий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из баклажанов хрустящий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из баклажанов хрустящий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из баклажанов хрустящий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Закуски: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «закуска из баклажанов хрустящий» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

печёночный паштет домашний лёгкий

Шутка: «печёночный паштет домашний лёгкий» исчезает со стола со скоростью, которой позавидовали бы торты.

Ингредиенты

- лаваш
- лимон
- масло сливочное
- перец
- сыр творожный

- тунец
- чеснок
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «печёночный паштет домашний лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «печёночный паштет домашний лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «печёночный паштет домашний лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «печёночный паштет домашний лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «печёночный паштет домашний лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «печёночный паштет домашний лёгкий» я приготовила в день, когда «Закуски: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «печёночный паштет домашний лёгкий» — дегустационная ложка ещё пригодится.

закуска из тунца для пикника

Шутка: Правило закусок: делайте «закуска из тунца для пикника» вдвое больше, чем считаете нужным.

Ингредиенты

- зелень
- лимон
- майонез
- масло сливочное
- сыр творожный
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из тунца для пикника»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из тунца для пикника» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из тунца для пикника».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из тунца для пикника» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из тунца для пикника» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «закуска из тунца для пикника» стоит вечер из главы «Закуски: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «закуска из тунца для пикника» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

помидоры с чесноком и сыром праздничный

Шутка: «помидоры с чесноком и сыром праздничный» — лучший способ сделать вид, что вы планировали вечер заранее.

Ингредиенты

- ветчина
- зелень
- лимон
- майонез
- масло сливочное
- огурцы
- соль
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «помидоры с чесноком и сыром праздничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «помидоры с чесноком и сыром праздничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «помидоры с чесноком и сыром праздничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «помидоры с чесноком и сыром праздничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «помидоры с чесноком и сыром праздничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «помидоры с чесноком и сыром праздничный» попал в «Закуски: волна первая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: подавайте «помидоры с чесноком и сыром праздничный» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

гренки с чесноком вечерний

Шутка: Пока «гренки с чесноком вечерний» на столе, разговоры не заканчиваются даже на сложных темах.

Ингредиенты

- лимон
- майонез
- масло сливочное
- огурцы
- перец
- сыр творожный
- хлеб
- чеснок
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «гренки с чесноком вечерний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «гренки с чесноком вечерний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «гренки с чесноком вечерний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «гренки с чесноком вечерний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «гренки с чесноком вечерний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «гренки с чесноком вечерний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: если «гренки с чесноком вечерний» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

чипсы из лаваша праздничный

Шутка: «чипсы из лаваша праздничный» собирается из того, что вы полчаса назад объявили «ничего нет».

Ингредиенты

- ветчина
- лаваш
- лимон
- майонез
- огурцы
- перец
- тунец
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «чипсы из лаваша праздничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «чипсы из лаваша праздничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «чипсы из лаваша праздничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «чипсы из лаваша праздничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «чипсы из лаваша праздничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «чипсы из лаваша праздничный» — прямое следствие главы «Закуски: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «чипсы из лаваша праздничный» — напишите дату на полях этой книги.



Сигнатура: Закуски: волна первая

Глава «Закуски: волна первая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось после долгого рабочего дня. Дядя слава пришёл как раз к моменту, когда «овощная нарезка с соусом семейный» дошёл до последнего шага и свитер с вытянутыми рукавами уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Дай рецепт, или я остаюсь навсегда? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «овощная нарезка с соусом семейный» в нашей семье носит имя «пятничный ужин» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Закуски: волна первая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 26. Закуски: волна вторая **канапе с ветчиной острый**

Шутка: «канапе с ветчиной острый» исчезает со стола со скоростью, которой позавидовали бы торты.

Ингредиенты

- майонез
- огурцы
- перец
- соль
- тунец
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «канапе с ветчиной острый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «канапе с ветчиной острый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «канапе с ветчиной острый».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «канапе с ветчиной острый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «канапе с ветчиной острый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «канапе с ветчиной острый» попал в «Закуски: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «канапе с ветчиной острый» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

тарталетки с сыром зимний

Шутка: Правило закусок: делайте «тарталетки с сыром зимний» вдвое больше, чем считаете нужным.

Ингредиенты

- зелень
- лимон
- майонез
- масло сливочное
- перец
- тунец
- хлеб
- чеснок
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тарталетки с сыром зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «тарталетки с сыром зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тарталетки с сыром зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тарталетки с сыром зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тарталетки с сыром зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «тарталетки с сыром зимний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: пробуйте «тарталетки с сыром зимний» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

заливное из курицы семейный

Шутка: «заливное из курицы семейный» — лучший способ сделать вид, что вы планировали вечер заранее.

Ингредиенты

- зелень
- лаваш
- лимон
- огурцы
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «заливного из курицы семейный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «заливное из курицы семейный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «заливное из курицы семейный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «заливное из курицы семейный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «заливное из курицы семейный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «заливное из курицы семейный» — прямое следствие главы «Закуски: волна вторая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: не мойте посуду до конца «заливное из курицы семейный» — дегустационная ложка ещё пригодится.

закуска из кабачков праздничный

Шутка: Пока «закуска из кабачков праздничный» на столе, разговоры не заканчиваются даже на сложных темах.

Ингредиенты

- ветчина
- зелень
- лаваш
- майонез
- огурцы
- перец
- соль
- сыр творожный

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков праздничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков праздничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков праздничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков праздничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков праздничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Закуски: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «закуска из кабачков праздничный» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

закуска из кабачков сливочный

Шутка: «закуска из кабачков сливочный» собирается из того, что вы полчаса назад объявили «ничего нет».

Ингредиенты

- лимон
- майонез
- масло сливочное
- огурцы

- соль
- сыр творожный
- хлеб
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков сливочный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков сливочный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков сливочный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков сливочный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков сливочный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «закуска из кабачков сливочный» я приготовила в день, когда «Закуски: волна вторая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: подавайте «закуска из кабачков сливочный» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

закуска из тунца праздничный

Шутка: «закуска из тунца праздничный» исчезает со стола со скоростью, которой позавидовали бы торты.

Ингредиенты

- ветчина
- зелень
- лимон
- соль
- сыр творожный
- тунец
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из тунца праздничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из тунца праздничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из тунца праздничный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из тунца праздничный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из тунца праздничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «закуска из тунца праздничный» стоит вечер из главы «Закуски: волна вторая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: если «закуска из тунца праздничный» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

овощная нарезка с соусом на скорую руку

Шутка: Правило закусок: делайте «овощная нарезка с соусом на скорую руку» вдвое больше, чем считаете нужным.

Ингредиенты

- ветчина
- огурцы
- перец
- соль
- тунец
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «овощная нарезка с соусом на скорую руку»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «овощная нарезка с соусом на скорую руку» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «овощная нарезка с соусом на скорую руку».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «овощная нарезка с соусом на скорую руку» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «овощная нарезка с соусом на скорую руку» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «овощная нарезка с соусом на скорую руку» попал в «Закуски: волна вторая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: запомните свой удачный «овощная нарезка с соусом на скорую руку» — напишите дату на полях этой книги.

закуска из тунца дачный

Шутка: «закуска из тунца дачный» — лучший способ сделать вид, что вы планировали вечер заранее.

Ингредиенты

- лаваш
- лимон
- огурцы
- перец
- соль
- сыр творожный
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из тунца дачный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из тунца дачный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из тунца дачный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из тунца дачный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из тунца дачный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «закуска из тунца дачный» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «закуска из тунца дачный» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

сырная тарелка праздничный

Шутка: Пока «сырная тарелка праздничный» на столе, разговоры не заканчиваются даже на сложных темах.

Ингредиенты

- ветчина
- лимон
- огурцы
- перец
- сыр творожный
- тунец
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырная тарелка праздничный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «сырная тарелка праздничный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырная тарелка праздничный».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырная тарелка праздничный» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырная тарелка праздничный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «сырная тарелка праздничный» — прямое следствие главы «Закуски: волна вторая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: если «сырная тарелка праздничный» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

сырная тарелка сливочный

Шутка: «сырная тарелка сливочный» собирается из того, что вы полчаса назад объявили «ничего нет».

Ингредиенты

- зелень
- лаваш
- перец
- соль
- тунец
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырная тарелка сливочный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «сырная тарелка сливочный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырная тарелка сливочный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырная тарелка сливочный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырная тарелка сливочный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Закуски: волна вторая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «сырная тарелка сливочный» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.



Сигнатура: Закуски: волна вторая

Глава «Закуски: волна вторая» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь. Всё случилось в первую настоящую осень. Сестра аня пришёл как раз к моменту, когда «сырная тарелка праздничный» дошёл до последнего шага и старый противень уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Можно вторую порцию? я пока не готов остановиться? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «сырная тарелка праздничный» в нашей семье носит имя «домашний рецепт» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Закуски: волна вторая» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 27. Закуски: волна третья закуска из кабачков хрустящий

Шутка: «закуска из кабачков хрустящий» исчезает со стола со скоростью, которой позавидовали бы торты.

Ингредиенты

- ветчина
- зелень
- майонез
- масло сливочное
- огурцы

- соль
- сыр творожный
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков хрустящий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков хрустящий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков хрустящий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков хрустящий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков хрустящий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «закуска из кабачков хрустящий» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «закуска из кабачков хрустящий» можно смело корректировать по вкусу — рецепт здесь не полицмейстер.

закуска из кабачков острый

Шутка: Правило закусок: делайте «закуска из кабачков острый» вдвое больше, чем считаете нужным.

Ингредиенты

- ветчина
- лаваш
- лимон
- огурцы
- перец
- сыр творожный
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков острый»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков острый» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков острый».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков острый» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков острый» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «закуска из кабачков острый» — прямое следствие главы «Закуски: волна третья»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: подавайте «закуска из кабачков острый» в той посуде, в которой готовили, — экономит время и выглядит душевно.

фаршированные яйца дачный

Шутка: «фаршированные яйца дачный» — лучший способ сделать вид, что вы планировали вечер заранее.

Ингредиенты

- ветчина
- лимон
- майонез
- огурцы
- сыр творожный
- хлеб
- чеснок
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «фаршированные яйца дачный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «фаршированные яйца дачный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «фаршированные яйца дачный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «фаршированные яйца дачный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «фаршированные яйца дачный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Закуски: волна третья: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: если «фаршированные яйца дачный» пошёл не по плану — это новый рецепт, назовите его иначе.

канапе с ветчиной зимний

Шутка: Пока «канапе с ветчиной зимний» на столе, разговоры не заканчиваются даже на сложных темах.

Ингредиенты

- ветчина
- лаваш
- лимон
- масло сливочное
- огурцы
- соль
- сыр творожный
- чеснок
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «канапе с ветчиной зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «канапе с ветчиной зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «канапе с ветчиной зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «канапе с ветчиной зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «канапе с ветчиной зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «канапе с ветчиной зимний» я приготовила в день, когда «Закуски: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: запомните свой удачный «канапе с ветчиной зимний» — напишите дату на полях этой книги.

заливное из курицы лёгкий

Шутка: «заливное из курицы лёгкий» собирается из того, что вы полчаса назад объявили «ничего нет».

Ингредиенты

- ветчина
- лаваш
- майонез
- перец
- соль
- тунец
- хлеб
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «заливное из курицы лёгкий»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «заливное из курицы лёгкий» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «заливное из курицы лёгкий».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «заливное из курицы лёгкий» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «заливное из курицы лёгкий» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «заливное из курицы лёгкий» стоит вечер из главы «Закуски: волна третья», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «заливное из курицы лёгкий» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

фаршированные яйца сливочный

Шутка: «фаршированные яйца сливочный» исчезает со стола со скоростью, которой позавидовали бы торты.

Ингредиенты

- ветчина
- зелень
- лимон
- масло сливочное
- перец
- соль
- сыр творожный
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «фаршированные яйца сливочный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «фаршированные яйца сливочный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «фаршированные яйца сливочный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «фаршированные яйца сливочный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «фаршированные яйца сливочный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «фаршированные яйца сливочный» попал в «Закуски: волна третья» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: если «фаршированные яйца сливочный» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

закуска из кабачков вечерний

Шутка: Правило закусок: делайте «закуска из кабачков вечерний» вдвое больше, чем считаете нужным.

Ингредиенты

- зелень
- лимон
- масло сливочное
- огурцы
- перец
- соль
- сыр творожный
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков вечерний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков вечерний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков вечерний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков вечерний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков вечерний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Список ингредиентов для «закуска из кабачков вечерний» переписывался столько раз, сколько было пятниц за этот год.

Совет автора: «закуска из кабачков вечерний» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

канапе с ветчиной сливочный

Шутка: «канапе с ветчиной сливочный» — лучший способ сделать вид, что вы планировали вечер заранее.

Ингредиенты

- ветчина

- зелень
- лаваш
- лимон
- майонез
- огурцы
- перец
- соль
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «канапе с ветчиной сливочный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «канапе с ветчиной сливочный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «канапе с ветчиной сливочный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «канапе с ветчиной сливочный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «канапе с ветчиной сливочный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «канапе с ветчиной сливочный» — прямое следствие главы «Закуски: волна третья»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: готовьте «канапе с ветчиной сливочный» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

закуска из кабачков семейный

Шутка: Пока «закуска из кабачков семейный» на столе, разговоры не заканчиваются даже на сложных темах.

Ингредиенты

- зелень
- лимон
- майонез
- масло сливочное
- огурцы
- соль
- хлеб
- яйца

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «закуска из кабачков семейный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «закуска из кабачков семейный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «закуска из кабачков семейный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «закуска из кабачков семейный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «закуска из кабачков семейный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Закуски: волна третья: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: пробуйте «закуска из кабачков семейный» на каждом шаге — ложка честнее любого таймера.

сырная тарелка на скорую руку

Шутка: «сырная тарелка на скорую руку» собирается из того, что вы полчаса назад объявили «ничего нет».

Ингредиенты

- ветчина
- лимон
- майонез
- перец
- тунец
- хлеб

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «сырная тарелка на скорую руку»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «сырная тарелка на скорую руку» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «сырная тарелка на скорую руку».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «сырная тарелка на скорую руку» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «сырная тарелка на скорую руку» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «сырная тарелка на скорую руку» я приготовила в день, когда «Закуски: волна третья» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: не мойте посуду до конца «сырная тарелка на скорую руку» — дегустационная ложка ещё пригодится.



Сигнатура: Закуски: волна третья

Глава «Закуски: волна третья» появилась не сразу: сначала был один особенно удачный вечер, потом второй, а потом их набралось столько, что пришлось завести отдельную тетрадь.

Всё случилось внезапно, без повода. Сосед пётр пришёл как раз к моменту, когда «закуска из кабачков острый» дошёл до последнего шага и свеча на столе уже отработал своё. — Ну что, пробуем? — спросила я, разливая по тарелкам. — Мама так не готовит, и я ей не скажу? — прозвучало с другого конца стола. За столом на секунду стало тихо: так бывает, когда еда требует не похвалы, а паузы. С тех пор «закуска из кабачков острый» в нашей семье носит имя «зимний рецепт» — и это, по-моему, лучшая судьба для блюда. Так «Закуски: волна третья» получила свою сигнатуру: рецепт, который помнит не только ингредиенты, но и людей.

Часть 28. Горячее: волна первая

тефтели в томатном соусе по-домашнему

Шутка: «тефтели в томатном соусе по-домашнему» требует внимания ровно столько, сколько занимает разговор по телефону с мамой.

Ингредиенты

- зелень
- лук
- масло растительное
- рис
- специи
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «тефтели в томатном соусе по-домашнему»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.
2. Разогрейте посуду всухую: «тефтели в томатном соусе по-домашнему» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.
3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «тефтели в томатном соусе по-домашнему».
4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «тефтели в томатном соусе по-домашнему» дойти в тишине.
5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «тефтели в томатном соусе по-домашнему» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «тефтели в томатном соусе по-домашнему» — прямое следствие главы «Горячее: волна первая»: однажды я решила, что красивое должно быть ещё и простым.

Совет автора: запомните свой удачный «тефтели в томатном соусе по-домашнему» — напишите дату на полях этой книги.

жаркое из говядины зимний

Шутка: Не бойтесь «жаркое из говядины зимний»: мясо не умеет мстить, оно умеет только томиться.

Ингредиенты

- зелень
- лавровый лист
- лук
- морковь
- рис
- соль

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «жаркое из говядины зимний»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «жаркое из говядины зимний» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «жаркое из говядины зимний».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «жаркое из говядины зимний» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «жаркое из говядины зимний» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Этот рецепт родился в Горячее: волна первая: сначала было неуклюже, потом — привычно, а теперь это семейный глагол.

Совет автора: «жаркое из говядины зимний» любит, когда всё под рукой — соберите ингредиенты до огня, а не во время.

котлеты домашние воскресный

Шутка: «котлеты домашние воскресный» — доказательство, что «подождать полчаса» — это кулинарный приём, а не лень.

Ингредиенты

- картофель
- масло растительное
- морковь
- мясо
- рис
- соль
- специи
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «котлеты домашние воскресный»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «котлеты домашние воскресный» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «котлеты домашние воскресный».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «котлеты домашние воскресный» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «котлеты домашние воскресный» сразу, пока он горячий и довольный.

История: Впервые «котлеты домашние воскресный» я приготовила в день, когда «Горячее: волна первая» было прочитано по диагонали, — и всё равно вышло вкусно.

Совет автора: если «котлеты домашние воскресный» кажется пресным — не спешите с солью, дайте ему пять минут тишины.

свинина в горчичном маринаде экспресс

Шутка: Гарнир к «свинина в горчичном маринаде экспресс» выберется сам, как только вы откроете шкаф с крупами.

Ингредиенты

- лук
- морковь
- перец
- рис

- сметана
- соль
- специи

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «свинина в горчичном маринаде экспресс»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «свинина в горчичном маринаде экспресс» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «свинина в горчичном маринаде экспресс».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «свинина в горчичном маринаде экспресс» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «свинина в горчичном маринаде экспресс» сразу, пока он горячий и довольный.

История: За «свинина в горчичном маринаде экспресс» стоит вечер из главы «Горячее: волна первая», когда гости ушли в полночь, а посуда осталась до утра.

Совет автора: «свинина в горчичном маринаде экспресс» становится лучше от одной ложки сметаны и нуля паники.

рыба запечённая с овощами с грибами

Шутка: «рыба запечённая с овощами с грибами» пахнет так, что к финалу собираются все, кто волновался за его судьбу.

Ингредиенты

- вода
- зелень
- лавровый лист
- морковь
- перец
- сметана
- специи
- чеснок

Шаги

1. Подготовьте всё нужное для «рыба запечённая с овощами с грибами»: промойте, нарежьте, отмерьте — и поставьте рядом, как перед парадом.

2. Разогрейте посуду всухую: «рыба запечённая с овощами с грибами» любит честный разогрев, как гость — чистое полотенце.

3. Обжарьте основу до лёгкого золотистого цвета — здесь рождается главный вкус «рыба запечённая с овощами с грибами».

4. Добавьте жидкость и основные ингредиенты, убавьте огонь и дайте «рыба запечённая с овощами с грибами» дойти в тишине.

5. Доведите до вкуса солью, перцем и зеленью — и подавайте «рыба запечённая с овощами с грибами» сразу, пока он горячий и довольный.

История: «рыба запечённая с овощами с грибами» попал в «Горячее: волна первая» не сразу: сначала был брак, потом — правка, а потом — тишина за столом.

Совет автора: готовьте «рыба запечённая с овощами с грибами» с запасом — на завтра он вкуснее, чем сегодня.

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.