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

https://litres.ru/74666292
SelfPub; 2026

Аннотация

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.

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. Блюдо, над которым 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 ре-

цепт написан так, чтобы первый шаг был посильнее 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 узнаёте 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 — ка-

тегоричными, 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, про-

буем? — 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 нер-

вы, 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 тык-

вой 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 пода-

вайте «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 быст-

рый» 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 творож-

ным 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 вытя-

нутыми 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 прочита-

но 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 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 «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 пода-

вайте «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 ря-

дом, 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 пол-

ночь, 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 — чи-

стое 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 пижаму, 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 поло-

тенце.

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 «гранола 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»: одна-

жды 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 се-

кунду 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 по-

лотенце.

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, по-

ка 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» дой-

ти 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» — дегустационная 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 го-

рячий 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 тык-

вой 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 пе-

ред 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 пижаму, 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 ти-

шине.

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 отдель-

ную 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 пятнич-

ный» 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: сна-

чала 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 ру-

ку».

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»: про-

мойте, 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 пе-

ред 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 боль-

шой 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 одновремен-

но.

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» ста-

новится 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 чест-

ный 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 навари-

стый»: 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 одновремен-

но.

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.

щи зимний

Шутка: Говорят, «щи 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 чест-

ный 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 ка-

стрюлей.

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 полотен-

це.

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 по-

том 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 лет-

ний»: 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» сто-

ит 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 успевает 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 поло-

тенце.

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 реши-

ла, 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 празд-

ник»: 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 вечер-

ний».

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 по-

ставьте 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 пода-

вайте «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 се-

мейный 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 поставь-

те 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 пау-

зы. 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 вечер-

ний» — 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 пригото-

вила 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? — прозвуча-

ло 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 позавидовали 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 поло-

тенце.

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 «заливное 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 пода-

вайте «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 сли-

вочный» 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 со-

усом 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

ный» 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, помоему, 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 зим-

ний» 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.