

ZERO WASTE НА КУХНЕ

600 рецептов из того, что обычно
летит в мусорное ведро

«Кухня — это территория.
Здесь ничего не пропадает зря»



60 глав • 600 рецептов • ноль отходов

Дмитрий Ганин

Санкт-Петербург • 2026

Дмитрий Ганин

**Zero Waste на кухне: Искусство
ничего не выбрасывать -
Как превратить очистки
и остатки в деликатесы**

«Автор»

2026

Ганин Д. А.

Zero Waste на кухне: Искусство ничего не выбрасывать - Как превратить очистки и остатки в деликатесы / Д. А. Ганин — «Автор», 2026

Раз в неделю в вашем ведре лежит треть купленного. Не испорченное — просто недооценённое: картофельные очистки, яблочные шкурки, стебли зелени, хлеб, который потерял мягкость, корки от апельсинов. Эта книга начинается с простого утверждения: то, что вы называете отходами, — это вторая половина урожая. 600 рецептов внутри собраны из того, что обычно летит в мусор. Очистки превращаются в чипсы, корки — в варенье и цукаты, переспелые бананы — в самый влажный хлеб на свете, остывший рис — в основу для завтрашнего обеда. Ничего экзотического: всё можно купить у себя в холодильнике в момент чтения. Кому подойдёт: тем, кто устал от одинаковых ужинов; тем, кто считает, сколько уходит на продукты; тем, у кого дача выдала двадцать кабачков сразу; и тем, кто просто хочет готовить так, чтобы на столе не было стыдно, а в ведре — не было денег. Кухня — это территория. И на этой территории главный — вы.

© Ганин Д. А., 2026

© Автор, 2026

Дмитрий Ганин

Zero Waste на кухне: Искусство ничего не выбрасывать - Как превратить очистки и остатки в деликатесы

Часть 1. Аннотация-письмо

Это книга для тех, у кого на кухне есть мусорное ведро и тайное чувство вины, когда туда летит половина моркови.

Начнём с честного вопроса: сколько денег вы выбрасываете за месяц? Не абстрактно, а буквально — очистки, корки, горбушки, остатки ужина, засохшая зелень. Посчитайте и представьте, что эти деньги можно вернуть на стол. Не через чудо, не через голодание — через немного смекалки и эту книгу.

Zero Waste на кухне — это не про питоновские манифесты и не про веганство. Это про простую арифметику: то, что вы обычно выбрасываете, стоит денег, времени и земли. И почти всё это можно превратить во что-то вкусное, полезное или хотя бы полезное для дома.

Внутри — шестьсот рецептов из того, что обычно отправляется в мусорное ведро: чипсы из очисток, супы из хвостов, хлеб из вчерашнего дня, компоты из кожур, скрабы из кофейной гущи. Всё по честной цене: никакой второй части города, никаких диковинных ингредиентов.

Каждый рецепт — с шуткой, историей и советом автора. Не потому что я смешная, а потому что готовка без смеха — это работа, а с ним — жизнь.

Книга читается с любой страницы. Откройте на случайной — найдёте рецепт, который можно сделать сегодня вечером из того, что уже лежит в вашей корзине.

Территория вашей кухни становится больше, когда в ней не пропадает ничего. И главный на этой территории — вы.

Если сомневаетесь — прочитайте первую страницу. Если сомневаетесь после неё — прочитайте вторую. К третьей вы уже будете на кухне.

Начнём?

Часть 2. Как читать эту книгу

Открывайте на любой главе. Каждая глава — про один вид отходов: очистки, корки, кости, хлеб, зелень. Внутри — десять рецептов.

Каждый рецепт: название, шутка (чтобы не было скучно), история (чтобы было с чем вспомнить), ингредиенты (чтобы понимать, что нужно), пять шагов (чтобы понять, что делать) и совет автора (чтобы не наступать на те же грабли).

Сигнатуры — короткие разговоры с гостями в конце каждой главы. Читайте их, если хочется человеческого.

В конце книги — ситуативные главы («гости на пороге», «время уходит»), закупки, сезонная таблица, справочник, десять недель меню, первая помощь, планировщик года и указатели.

Если что-то не получается — смело начните с рецепта попроще. Кухня без отходов — это не гонка, это привычка.

Часть 3. Манифест

Кухня — это территория. Здесь я главная, здесь мои правила, и здесь ничего не пропадает зря.

Правило одно: не выбрасывать съедобное. Если оно съедобное — оно на стол. Если оно несъедобное — оно в компост, в удобрение или в чистящее средство. Третьего не бывает.

Правило одного шага: не пытайтесь изменить всё сразу. Начните с одной привычки — например, не выбрасывать очистки от картошки. Через месяц у вас будет рецепт, гордость и куча бесплатного хруста.

Кухня без отходов — это не подвиг. Это нормальная жизнь, в которой вы перестали платить за то, что выбрасываете.

Пятница — вечеринка остатков. Вечером в пятницу всё, что дожилось с понедельника, превращается в ужин. И это лучший ужин недели.

И последнее: если что-то пошло не так — не страшно. Кухня прощает. А мусорное ведро — тем более.

Часть 4. Введение. Кухня без отходов — это территория

Эта книга выросла из простого вопроса: сколько можно выбрасывать?

Ответ оказался не философским, а математическим. Семья из четырёх человек выбрасывает в среднем треть купленных продуктов. Это примерно как каждый третий поход в магазин — в мусорное ведро. Мы платим за это деньгами, временем и совестью.

Zero Waste на кухне — не про аскезу. Это про то, чтобы не платить за мусор дважды: один раз при покупке, второй — при выносе ведра.

Внутри — шестьсот рецептов, разделённых на шестьдесят глав: от яблочных очисток до нулевого дня, когда весь ужин собирается из того, что дожилось до пятницы. Каждый рецепт — с шуткой, историей и советом автора.

Сигнатуры — короткие разговоры с гостями в конце каждой главы. Так проще запомнить, к чему применять эти рецепты.

Книга читается с любой страницы. Начните с той, что откроется, — и посмотрите, что у вас в корзине.

Часть 5. Глава 1. Яблочные очистки

Гратен из яблочных очисток

История Гратен из яблочных очисток началась с провала: я хотела что-то другое, а получилось то, что теперь делаю каждую неделю.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — две горсти
- масло сливочное — кусочек
- соль — по вкусу
- зелень — горсть
- мука — три ложки

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Яблочные очистки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Если Гратен из яблочных очисток получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.

Запеканка из яблочных очисток

Если бы Запеканка из яблочных очисток умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

- яблочных очисток — шесть штук
- вода — половина стакана
- соль — по вкусу
- сахар — чайная ложка
- мука — три ложки

Шаги:

1. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Запеканка из яблочных очисток.

Салат из яблочных очисток

Мой друг однажды сказал, что Салат из яблочных очисток — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — четыре штуки
- лимонный сок — чайная ложка
- пряности — по настроению
- сахар — чайная ложка
- зелень — горсть

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Салат из яблочных очисток ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Рагу из яблочных очисток

Мама всегда говорила: «Не выбрасывай — из этого что-нибудь выйдет». Она не представляла, что выйдет Рагу из яблочных очисток.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — четыре штуки
- пряности — по настроению
- лимонный сок — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек

- вода — половина стакана

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Рагу из яблочных очисток удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Пицца на основе яблочных очисток

Пицца на основе яблочных очисток — это мой ответ на вопрос «а что у нас на ужин?» в худшие дни недели.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — две чашки
- масло растительное — две ложки
- сахар — чайная ложка
- сметана — три ложки
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Яблочные очистки». Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Главный секрет Пицца на основе яблочных очисток — не бояться эксперимента. Если что-то пошло не так, завтра сделаете лучше.

Тарт из яблочных очисток

Мой повар-знакомый говорит: Тарт из яблочных очисток — это еда для тех, кто умеет слушать ингредиент.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — две чашки
- вода — половина стакана
- уксус — столовая ложка
- масло растительное — две ложки
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Для Тарт из яблочных очисток выбирайте очистки от немых овощей — так вкус чище.

Котлетки из яблочных очисток

Когда я впервые сказала мужу, что готовлю Котлетки из яблочных очисток, он спросил: «Из чего?» Я ответила: «Из того, что у нас есть». Он не поверил — пока не попробовал.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — шесть штук
- пряности — по настроению
- лавровый лист — один
- соль — по вкусу
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Яблочные очистки». Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Для остроты в Котлетки из яблочных очисток добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Пюре из яблочных очисток

Каждый раз, когда я делаю Пюре из яблочных очисток, я чувствую себя алхимиком. Из мусора — в еду. Это магия.

Ингредиенты:

- яблочных очисток — полкилограмма
- сметана — три ложки
- соль — по вкусу
- чеснок — два зубчика
- зелень — горсть

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Дети любят Пюре из яблочных очисток, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Суп из яблочных очисток

Если бы Суп из яблочных очисток умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

- яблочных очисток — полкилограмма
- мука — три ложки
- соль — по вкусу
- сметана — три ложки
- зелень — горсть

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Яблочные очистки» — и с неё началась целая эпоха. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Суп из яблочных очисток.

Оладьи из яблочных очисток

Знакомый шеф пробовал Оладьи из яблочных очисток и не поверил, что это из того, что обычно летит в ведро. Пришлось показать ведро.

Ингредиенты:

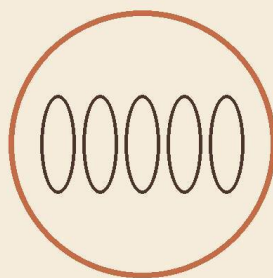
- яблочных очисток — полкилограмма
- масло растительное — две ложки
- соль — по вкусу
- зелень — горсть
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Оладьи из яблочных очисток постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.



Сигнатура 1

Сигнатура. Яблочные очистки

— Расскажите, как вы вообще пришли к идее ничего не выбрасывать?

— Честно? Из жадности. Мой первый суп из очисток был не философским жестом, а попыткой накормить семью на последних копейках. А потом оказалось, что это ещё и вкусно.

С вами разговаривал(а): Марина

Часть 6. Глава 2. Картофельные очистки

Запеканка из картофельных очисток

Первый раз я готовила Запеканка из картофельных очисток из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — шесть штук
- масло растительное — две ложки
- масло сливочное — кусочек
- перец молотый — щепотка
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Картофельные очистки». Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Не спешите с солью: Запеканка из картофельных очисток любят сначала напиться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Пирог с картофельных очисток

Бабушка говорила: «Всё, что растёт в земле, должно побывать на столе дважды». Пирог с картофельных очисток — её любимый аргумент.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — две чашки
- уксус — столовая ложка
- масло сливочное — кусочек

- мука — три ложки
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Картофельные очистки». Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Пирог с картофельных очисток лучше всего получаются из свежих очисток, не из тех, что пролежали три дня.

Пицца на основе картофельных очисток

Один раз я готовила Пицца на основе картофельных очисток для гостей, которые пришли «на минуточку». Они просидели четыре часа и ушли с рецептом.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — четыре штуки
- лавровый лист — один
- зелень — горсть
- перец молотый — щепотка
- мука — три ложки

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Картофельные очистки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Если Пицца на основе картофельных очисток покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Салат из картофельных очисток

Салат из картофельных очисток — это то, что я готовлю, когда хочется удивить, но не хочется идти в магазин.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — одна миска
- лавровый лист — один
- масло растительное — две ложки
- мука — три ложки
- зелень — горсть

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

5. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Картофельные очистки». Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Для остроты в Салат из картофельных очисток добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Котлетки из картофельных очисток

Если бы очистки умели выбирать, они бы точно выбрали Котлетки из картофельных очисток.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — две горсти
- масло растительное — две ложки
- соль — по вкусу
- масло сливочное — кусочек
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Для остроты в Котлетки из картофельных очисток добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Крокеты из картофельных очисток

Если бы Крокеты из картофельных очисток умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

- картофельных очисток — две чашки
- вода — половина стакана
- зелень — горсть
- сметана — три ложки
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Крокеты из картофельных очисток лучше есть горячими. Если холодными — добавить ложку масла.

Оладьи из картофельных очисток

Бабушка говорила: «Всё, что растёт в земле, должно побывать на столе дважды». Оладьи из картофельных очисток — её любимый аргумент.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — две горсти
- масло растительное — две ложки
- лавровый лист — один
- соль — по вкусу
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Картофельные очистки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Если Оладьи из картофельных очисток получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.

Чипсы из картофельных очисток

Чипсы из картофельных очисток — рецепт для тех, кто не любит тратить деньги, но любит есть вкусно.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — шесть штук
- перец молотый — щепотка
- лимонный сок — чайная ложка
- уксус — столовая ложка
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Картофельные очистки» — и с неё началась целая эпоха. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Для остроты в Чипсы из картофельных очисток добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Рагу из картофельных очисток

Мой повар-знакомый говорит: Рагу из картофельных очисток — это еда для тех, кто умеет слушать ингредиент.

Ингредиенты:

- картофельных очисток — четыре штуки
- масло сливочное — кусочек
- чеснок — два зубчика

- сахар — чайная ложка
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Картофельные очистки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Для Рагу из картофельных очисток выбирайте очистки от немых овощей — так вкус чище.

Котлеты из картофельных очисток

В детстве я думала, что очистки для супа. Теперь я знаю: очистки для жизни, а Котлеты из картофельных очисток — их лучшая судьба.

Ингредиенты:

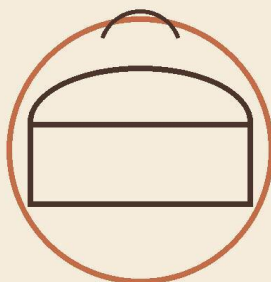
- картофельных очисток — четыре горсти
- лавровый лист — один
- перец молотый — щепотка
- сахар — чайная ложка
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Картофельные очистки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Котлеты из картофельных очисток лучше всего получаются из свежих очисток, не из тех, что пролежали три дня.



Сигнатура 2

Сигнатура. Картофельные очистки

— Что самое сложное в кухне без отходов?

— Психология. Продукты жалко, а привычку выбрасывать — ещё жалче. Приходилось переучивать сначала себя, потом всю семью.

С вами разговаривал(а): Олег

Часть 7. Глава 3. Морковная ботва и кончики

Котлетки из морковной ботвы

Когда я впервые сделала Котлетки из морковной ботвы, сосед постучал в стену и спросил, что так пахнет. С тех пор он приходит в гости с солью.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — четыре штуки
- соль — по вкусу
- сахар — чайная ложка
- пряности — по настроению
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Морковная ботва и кончики», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Не спешите с солью: Котлетки из морковной ботвы любят сначала напиться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Крокеты из морковной ботвы

Мой друг однажды сказал, что Крокеты из морковной ботвы — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — большая миска
- пряности — по настроению
- масло сливочное — кусочек
- лимонный сок — чайная ложка
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Крокеты из морковной ботвы постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.

Котлеты из морковной ботвы

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Котлеты из морковной ботвы. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — одна миска
- чеснок — два зубчика
- соль — по вкусу
- уксус — столовая ложка
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Морковная ботва и кончики», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Не спешите с солью: Котлеты из морковной ботвы любят сначала напитаться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Пюре из морковной ботвы

Каждый раз, когда я делаю Пюре из морковной ботвы, я чувствую себя алхимиком. Из мусора — в еду. Это магия.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — одна миска
- лимонный сок — чайная ложка
- перец молотый — щепотка
- соль — по вкусу
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Морковная ботва и кончики». Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Если дома нет свежей зелени — подойдёт замороженная: она не хуже для Пюре из морковной ботвы.

Тарт из морковной ботвы

Когда я впервые сказала мужу, что готовлю Тарт из морковной ботвы, он спросил: «Из чего?» Я ответила: «Из того, что у нас есть». Он не поверил — пока не попробовал.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — большая миска
- лимонный сок — чайная ложка
- уксус — столовая ложка

- зелень — горсть
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Морковная ботва и кончики», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если Тарт из морковной ботвы покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Рагу из морковной ботвы

Рагу из морковной ботвы — это то, что я готовлю, когда хочется удивить, но не хочется идти в магазин.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — две горсти
- перец молотый — щепотка
- лимонный сок — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если Рагу из морковной ботвы показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Гратен из морковной ботвы

Есть люди, которые выбрасывают очистки. Есть люди, которые едят Гратен из морковной ботвы. Между ними — вся разница культур.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — две чашки
- перец молотый — щепотка
- вода — половина стакана
- мука — три ложки
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.

5. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Морковная ботва и кончики» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Гратен из морковной ботвы удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Оладьи из морковной ботвы

Первый раз я готовила Оладьи из морковной ботвы из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — триста граммов
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки
- чеснок — два зубчика
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Морковная ботва и кончики» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Оладьи из морковной ботвы лучше всего получаются из свежих очисток, не из тех, что пролежали три дня.

Салат из морковной ботвы

Салат из морковной ботвы — мой способ доказать, что очистки не мусор, а сырьё.

Ингредиенты:

- морковной ботвы — триста пятьдесят граммов
- соль — по вкусу
- лавровый лист — один
- сахар — чайная ложка
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Если Салат из морковной ботвы покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Пирог с морковной ботвы

Если бы Пирог с морковной ботвы умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

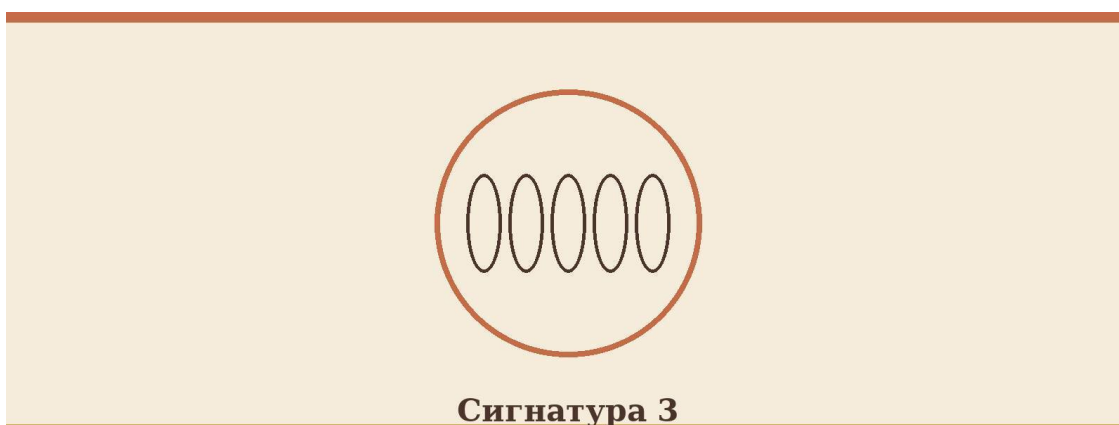
- морковной ботвы — большая миска
- сметана — три ложки
- лавровый лист — один
- зелень — горсть
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Для остроты в Пирог с морковной ботвы добавьте немного чеснока — он дружит со всем.



Сигнатура. Морковная ботва и кончики

— Есть ли блюдо, которое вы ни разу не испортили?

— Есть. Самое простое — бульон из остатков. Его невозможно испортить: только сделать хуже или ещё хуже.

С вами разговаривал(а): Даша

Часть 8. Глава 4. Свекольная ботва

Суп из свекольной ботвы

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Суп из свекольной ботвы. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — четыре горсти
- мука — три ложки
- перец молотый — щепотка

- соль — по вкусу
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Свекольная ботва». Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Суп из свекольной ботвы.

Пирог с свекольной ботвы

Как-то раз я решила доказать мужу, что Пирог с свекольной ботвы — это не эксперимент, а классика. Теперь он просит его чаще, чем борщ.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — триста граммов
- соль — по вкусу
- мука — три ложки
- чеснок — два зубчика
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Свекольная ботва», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если Пирог с свекольной ботвы показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Запеканка из свекольной ботвы

Запеканка из свекольной ботвы — блюдо для тех, кто любит выигрывать споры о том, кто в доме главный повар.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — большая миска
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки
- лавровый лист — один
- зелень — горсть

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Для Запеканка из свекольной ботвы выбирайте очистки от немывтых овощей — так вкус чище.

Пюре из свекольной ботвы

Мой друг однажды сказал, что Пюре из свекольной ботвы — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — триста граммов
- уксус — столовая ложка
- пряности — по настроению
- сахар — чайная ложка
- зелень — горсть

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Свекольная ботва», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Главный секрет Пюре из свекольной ботвы — не бояться эксперимента. Если что-то пошло не так, завтра сделаете лучше.

Котлеты из свекольной ботвы

Один раз я готовила Котлеты из свекольной ботвы для гостей, которые пришли «на минуточку». Они просидели четыре часа и ушли с рецептом.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — четыре штуки
- мука — три ложки
- сметана — три ложки
- зелень — горсть
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Свекольная ботва» — и с неё началась целая эпоха. Дети назвали его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Котлеты из свекольной ботвы лучше всего получаются из свежих очисток, не из тех, что пролежали три дня.

Гратен из свекольной ботвы

Бабушка говорила: «Всё, что растёт в земле, должно побывать на столе дважды». Гратен из свекольной ботвы — её любимый аргумент.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — триста пятьдесят граммов
- сахар — чайная ложка
- пряности — по настроению
- лавровый лист — один
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Гратен из свекольной ботвы.

Пицца на основе свекольной ботвы

Один раз я готовила Пицца на основе свекольной ботвы для гостей, которые пришли «на минуточку». Они просидели четыре часа и ушли с рецептом.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — триста пятьдесят граммов
- сметана — три ложки
- перец молотый — щепотка
- уксус — столовая ложка
- зелень — горсть

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Свекольная ботва», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Для остроты в Пицца на основе свекольной ботвы добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Рагу из свекольной ботвы

Первый раз я готовила Рагу из свекольной ботвы из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — одна миска
- лавровый лист — один
- сахар — чайная ложка
- уксус — столовая ложка

- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Дети любят Рагу из свекольной ботвы, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Крокеты из свекольной ботвы

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Крокеты из свекольной ботвы. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — шесть штук
- масло сливочное — кусочек
- пряности — по настроению
- лимонный сок — чайная ложка
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Свекольная ботва». Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Если Крокеты из свекольной ботвы показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Салат из свекольной ботвы

Салат из свекольной ботвы — мой способ доказать, что очистки не мусор, а сырьё.

Ингредиенты:

- свекольной ботвы — большая миска
- масло растительное — две ложки
- перец молотый — щепотка
- чеснок — два зубчика
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Главный секрет Салат из свекольной ботвы — не бояться эксперимента. Если что-то пошло не так, завтра сделаете лучше.



Сигнатура. Свекольная ботва

— *Что вы посоветуете тем, кто только начинает?*

— Не начинайте с фанатизма. Начните с одной привычки: не выбрасывать очистки от картошки. Остальное подтянется само.

С вами разговаривал(а): Виктор

Часть 9. Глава 5. Цитрусовые корки Запеканка из цитрусовых корок

Кухня — это территория. Запеканка из цитрусовых корок — её дипломатия с мусорным ведром.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — полкилограмма
- вода — половина стакана
- мука — три ложки
- лавровый лист — один
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Цитрусовые корки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Запеканка из цитрусовых корок.

Котлеты из цитрусовых корок

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Котлеты из цитрусовых корок. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — большая миска
- соль — по вкусу
- сахар — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Цитрусовые корки» — и с неё началась целая эпоха. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если Котлеты из цитрусовых корок показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Крокеты из цитрусовых корок

Кухня — это территория. Крокеты из цитрусовых корок — её дипломатия с мусорным ведром.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — триста граммов
- мука — три ложки
- перец молотый — щепотка
- чеснок — два зубчика
- зелень — горсть

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Цитрусовые корки». Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Для Крокеты из цитрусовых корок выбирайте очистки от немывтых овощей — так вкус чище.

Рагу из цитрусовых корок

Мой друг однажды сказал, что Рагу из цитрусовых корок — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — две горсти
- пряности — по настроению
- масло сливочное — кусочек

- мука — три ложки
- зелень — горсть

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Для остроты в Рагу из цитрусовых корок добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Гратен из цитрусовых корок

История Гратен из цитрусовых корок началась с провала: я хотела что-то другое, а получилось то, что теперь делаю каждую неделю.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — четыре штуки
- зелень — горсть
- сахар — чайная ложка
- мука — три ложки
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Для остроты в Гратен из цитрусовых корок добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Соус из цитрусовых корок

Если бы меня попросили выбрать одно блюдо для фильма про нас, я бы выбрала Соус из цитрусовых корок.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — полкилограмма
- лавровый лист — один
- уксус — столовая ложка
- соль — по вкусу
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Цитрусовые корки» — и с неё началась целая эпоха. Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Соус из цитрусовых корок.

Салат из цитрусовых корок

Салат из цитрусовых корок — это то, что я готовлю, когда хочется удивить, но не хочется идти в магазин.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — триста граммов
- уксус — столовая ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- зелень — горсть
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Цитрусовые корки» — и с неё началась целая эпоха. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Салат из цитрусовых корок ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Пюре из цитрусовых корок

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Пюре из цитрусовых корок. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — большая миска
- пряности — по настроению
- перец молотый — щепотка
- мука — три ложки
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Цитрусовые корки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Если очистки для Пюре из цитрусовых корок слишком тонкие — добавьте ложку муки для плотности.

Пирог с цитрусовых корок

Когда я впервые сделала Пирог с цитрусовых корок, сосед постучал в стену и спросил, что так пахнет. С тех пор он приходит в гости с солью.

Ингредиенты:

- цитрусовых корок — большая миска
- масло сливочное — кусочек
- масло растительное — две ложки
- зелень — горсть
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Цитрусовые корки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Для остроты в Пирог с цитрусовых корок добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Пицца на основе цитрусовых корок

Повар, у которого я училась, говорил: «На кухне нет мусора, есть недосмотренные возможности». Пицца на основе цитрусовых корок — одна из них.

Ингредиенты:

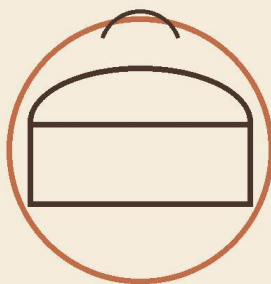
- цитрусовых корок — одна миска
- вода — половина стакана
- перец молотый — щепотка
- чеснок — два зубчика
- зелень — горсть

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Цитрусовые корки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Если Пицца на основе цитрусовых корок получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.



Сигнатура 5

Сигнатура. Цитрусовые корки

— Как убедить домашних, что это вкусно?

— Не убеждать. Просто готовить и не говорить, из чего. Потом, когда спросят, назвать ингредиенты с гордостью.

С вами разговаривал(а): Ирина

Часть 10. Глава 6. Банановая кожура

Пицца на основе банановой кожуры

Когда я впервые сказала мужу, что готовлю Пицца на основе банановой кожуры, он спросил: «Из чего?» Я ответила: «Из того, что у нас есть». Он не поверил — пока не попробовал.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — триста пятьдесят граммов
- пряности — по настроению
- чеснок — два зубчика
- масло сливочное — кусочек
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Дети любят Пицца на основе банановой кожуры, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Соус из банановой кожуры

Мама всегда говорила: «Не выбрасывай — из этого что-нибудь выйдет». Она не представляла, что выйдет Соус из банановой кожуры.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — четыре штуки
- чеснок — два зубчика

- лимонный сок — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек
- зелень — горсть

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Соус из банановой кожуры теряют характер.

Гратен из банановой кожуры

Гратен из банановой кожуры — это мой ответ на вопрос «а что у нас на ужин?» в худшие дни недели.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — одна миска
- чеснок — два зубчика
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Банановая кожура». Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если Гратен из банановой кожуры покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Рагу из банановой кожуры

Рагу из банановой кожуры — блюдо для тех, кто любит выигрывать споры о том, кто в доме главный повар.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — четыре горсти
- лавровый лист — один
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

4. Подавайте горячим, пока держит хруст.

5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Банановая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Перед подачей дайте Рагу из банановой кожуры отдохнуть пять минут: ингредиенты договариваются между собой.

Пюре из банановой кожуры

Мой друг однажды сказал, что Пюре из банановой кожуры — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — большая миска
- чеснок — два зубчика
- соль — по вкусу
- пряности — по настроению
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Банановая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Пюре из банановой кожуры удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Пирог с банановой кожуры

История Пирог с банановой кожуры началась с провала: я хотела что-то другое, а получилось то, что теперь делаю каждую неделю.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — большая миска
- вода — половина стакана
- сахар — чайная ложка
- уксус — столовая ложка
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Банановая кожура». Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Дети любят Пирог с банановой кожуры, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Салат из банановой кожуры

Когда я впервые сделала Салат из банановой кожуры, сосед постучал в стену и спросил, что так пахнет. С тех пор он приходит в гости с солью.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — триста граммов
- масло растительное — две ложки
- соль — по вкусу
- вода — половина стакана
- зелень — горсть

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Банановая кожура», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Салат из банановой кожуры ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Крокеты из банановой кожуры

Если бы меня попросили выбрать одно блюдо для фильма про нас, я бы выбрала Крокеты из банановой кожуры.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — одна миска
- уксус — столовая ложка
- вода — половина стакана
- сметана — три ложки
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Дети любят Крокеты из банановой кожуры, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Тарт из банановой кожуры

Один раз я готовила Тарт из банановой кожуры для гостей, которые пришли «на минуточку». Они просидели четыре часа и ушли с рецептом.

Ингредиенты:

- банановой кожуры — четыре штуки
- масло растительное — две ложки

- зелень — горсть
- чеснок — два зубчика
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Банановая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Тарт из банановой кожуры.

Котлетки из банановой кожуры

Котлетки из банановой кожуры — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

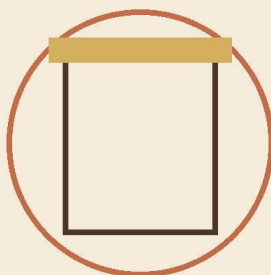
- банановой кожуры — две чашки
- лимонный сок — чайная ложка
- масло растительное — две ложки
- зелень — горсть
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Банановая кожура» — и с неё началась целая эпоха. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Если Котлетки из банановой кожуры покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.



Сигнатура 6

Сигнатура. Банановая кожура

— Что вы делаете с тем, что совсем нельзя съесть?

— Отдаю компосту. На нашей кухне даже мусор работает: либо в суп, либо в грядку.

Третьего не бывает.

С вами разговаривал(а): Сергей

Часть 11. Глава 7. Грушевые сердцевинки

Оладьи из грушевых сердцевин

Повар, у которого я училась, говорил: «На кухне нет мусора, есть недосмотренные возможности». Оладьи из грушевых сердцевин — одна из них.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — триста пятьдесят граммов
- сахар — чайная ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- чеснок — два зубчика
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Разогрейте духовку до двухсот градусов.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Грушевые сердцевинки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Если Оладьи из грушевых сердцевин показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Крокеты из грушевых сердцевин

Мой повар-знакомый говорит: Крокеты из грушевых сердцевин — это еда для тех, кто умеет слушать ингредиент.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — одна миска
- лимонный сок — чайная ложка
- мука — три ложки
- лавровый лист — один
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Если очистки для Крокеты из грушевых сердцевин слишком тонкие — добавьте ложку муки для плотности.

Соус из грушевых сердцевин

В детстве я думала, что очистки для супа. Теперь я знаю: очистки для жизни, а Соус из грушевых сердцевин — их лучшая судьба.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — одна миска
- зелень — горсть
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Соус из грушевых сердцевин.

Котлетки из грушевых сердцевин

Повар, у которого я училась, говорил: «На кухне нет мусора, есть недосмотренные возможности». Котлетки из грушевых сердцевин — одна из них.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — триста пятьдесят граммов
- сметана — три ложки
- уксус — столовая ложка
- масло сливочное — кусочек
- зелень — горсть

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Если Котлетки из грушевых сердцевин получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.

Пирог с грушевых сердцевин

Когда я впервые сказала мужу, что готовлю Пирог с грушевых сердцевин, он спросил: «Из чего?» Я ответила: «Из того, что у нас есть». Он не поверил — пока не попробовал.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — две чашки
- перец молотый — щепотка

- сметана — три ложки
- соль — по вкусу
- мука — три ложки

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Грушевые сердцевинки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Пирог с грушевыми сердцевинками.

Рагу из грушевых сердцевин

Знакомый шеф пробовал Рагу из грушевых сердцевин и не поверил, что это из того, что обычно летит в ведро. Пришлось показать ведро.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — большая миска
- сметана — три ложки
- сахар — чайная ложка
- зелень — горсть
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если Рагу из грушевых сердцевин показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Тарт из грушевых сердцевин

Тарт из грушевых сердцевин — блюдо для тех, кто умеет видеть ценность там, где другие видят мусор.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — одна миска
- мука — три ложки
- пряности — по настроению
- лимонный сок — чайная ложка
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

5. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Для остроты в Тарт из грушевых сердцевин добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Пицца на основе грушевых сердцевин

Пицца на основе грушевых сердцевин — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — две горсти
- перец молотый — щепотка
- мука — три ложки
- вода — половина стакана
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Грушевые сердцевинки» — и с неё началась целая эпоха. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Пицца на основе грушевых сердцевин постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.

Салат из грушевых сердцевин

Каждый раз, когда я делаю Салат из грушевых сердцевин, я чувствую себя алхимиком. Из мусора — в еду. Это магия.

Ингредиенты:

- грушевых сердцевин — две чашки
- пряности — по настроению
- зелень — горсть
- вода — половина стакана
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Грушевые сердцевинки» — и с неё началась целая эпоха. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Салат из грушевых сердцевин постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.

Пюре из грушевых сердцевин

Бабушка говорила: «Всё, что растёт в земле, должно побывать на столе дважды». Пюре из грушевых сердцевин — её любимый аргумент.

Ингредиенты:

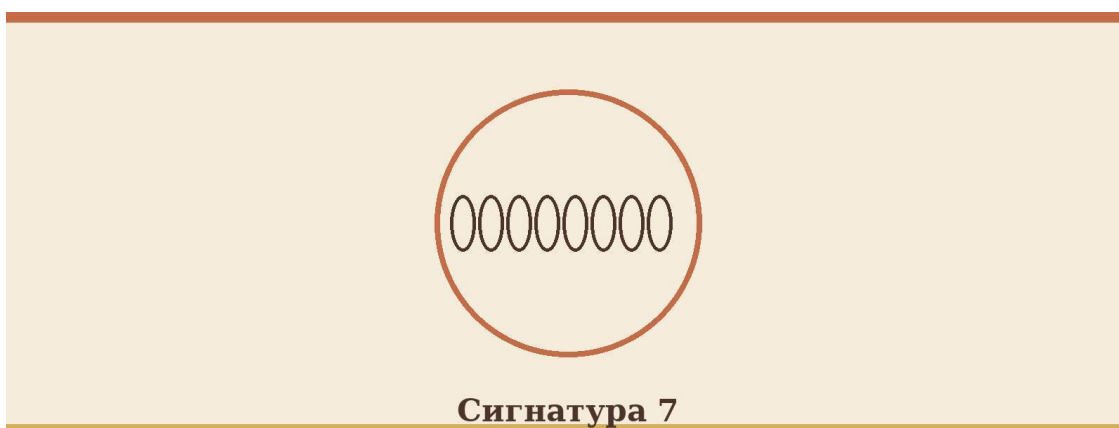
- грушевых сердцевин — четыре горсти
- соль — по вкусу
- лимонный сок — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Грушевые сердцевинки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если очистки для Пюре из грушевых сердцевин слишком тонкие — добавь ложку муки для плотности.



Сигнатура. Грушевые сердцевинки

— Как вы храните остатки, чтобы они не занимали весь холодильник?

— Правило трёх банок: одна в морозилке, одна в холодильнике, одна ждёт своей очереди на полке. Больше — уже бардак.

С вами разговаривал(а): Анна

Часть 12. Глава 8. Ананасовая кожура

Компот из ананасовой кожуры

Компот из ананасовой кожуры — это то, что я готовлю, когда хочется удивить, но не хочется идти в магазин.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — шесть штук
- уксус — столовая ложка
- перец молотый — щепотка

- соль — по вкусу
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Дайте настояться под крышкой двадцать минут.
2. Процедите через сито.
3. Остудите до приятной температуры.
4. Сложите в кастрюлю и залейте водой.
5. Пейте тёплым или охлаждённым — как понравится.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Ананасовая кожура». После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Если Компот из ананасовой кожуры покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Квас из ананасовой кожуры

Как-то раз я решила доказать мужу, что Квас из ананасовой кожуры — это не эксперимент, а классика. Теперь он просит его чаще, чем борщ.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — половина лимона
- вода — половина стакана
- чеснок — два зубчика
- сметана — три ложки
- зелень — горсть

Шаги:

1. Доведите до кипения и снимите с огня.
2. Процедите через сито.
3. Дайте настояться под крышкой двадцать минут.
4. Соберите всё нужное и промойте.
5. Разлейте по кружкам или бутылкам.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Квас из ананасовой кожуры лучше есть горячими. Если холодными — добавить ложку масла.

Кисель из ананасовой кожуры

Кисель из ананасовой кожуры — блюдо для тех, кто любит выигрывать дважды: сначала у мусорного ведра, потом у голода.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — большая горсть
- лимонный сок — чайная ложка
- чеснок — два зубчика
- масло растительное — две ложки
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Соберите всё нужное и промойте.
2. Доведите до кипения и снимите с огня.
3. Процедите через сито.
4. Разлейте по кружкам или бутылкам.

5. Пейте тёплым или охлаждённым — как понравится.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Ананасовая кожура», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Кисель из ананасовой кожуры лучше есть горячими. Если холодными — добавить ложку масла.

Эссенция из ананасовой кожуры

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Эссенция из ананасовой кожуры. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — две горсти
- вода — половина стакана
- масло растительное — две ложки
- уксус — столовая ложка
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Процедите через сито.
2. Соберите всё нужное и промойте.
3. Пейте тёплым или охлаждённым — как понравится.
4. Добавьте мёд или сахар по вкусу.
5. Дайте настояться под крышкой двадцать минут.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Перед подачей дайте Эссенция из ананасовой кожуры отдохнуть пять минут: ингредиенты договариваются между собой.

Напиток из ананасовой кожуры

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Напиток из ананасовой кожуры. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — один стакан
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки
- лавровый лист — один
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Процедите через сито.
2. Добавьте мёд или сахар по вкусу.
3. Соберите всё нужное и промойте.
4. Остудите до приятной температуры.
5. Дайте настояться под крышкой двадцать минут.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Для Напиток из ананасовой кожуры берите свежие остатки — они дают самый яркий вкус.

Смузи из ананасовой кожуры

Есть люди, которые выбрасывают очистки. Есть люди, которые едят Смузи из ананасовой кожуры. Между ними — вся разница культур.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — одна банка
- мука — три ложки
- лавровый лист — один
- зелень — горсть
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Доведите до кипения и снимите с огня.
2. Пейте тёплым или охлаждённым — как понравится.
3. Остудите до приятной температуры.
4. Разлейте по кружкам или бутылкам.
5. Добавьте мёд или сахар по вкусу.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Главный секрет Смузи из ананасовой кожуры — не бояться эксперимента. Если что-то пошло не так, завтра сделаете лучше.

Гляссе из ананасовой кожуры

Первый раз я готовила Гляссе из ананасовой кожуры из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — две горсти
- чеснок — два зубчика
- сметана — три ложки
- вода — половина стакана
- зелень — горсть

Шаги:

1. Соберите всё нужное и промойте.
2. Пейте тёплым или охлаждённым — как понравится.
3. Дайте настояться под крышкой двадцать минут.
4. Добавьте мёд или сахар по вкусу.
5. Если делаете впрок — уберите в холодильник.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Ананасовая кожура». Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Если Гляссе из ананасовой кожуры покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Коктейль из ананасовой кожуры

Если бы меня попросили выбрать одно блюдо для фильма про нас, я бы выбрала Коктейль из ананасовой кожуры.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — половина лимона
- соль — по вкусу
- пряности — по настроению

- масло растительное — две ложки
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Разлейте по кружкам или бутылкам.
2. Процедите через сито.
3. Если делаете впрок — уберите в холодильник.
4. Доведите до кипения и снимите с огня.
5. Остудите до приятной температуры.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Ананасовая кожура», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Коктейль из ананасовой кожуры.

Морс из ананасовой кожуры

Есть люди, которые выбрасывают очистки. Есть люди, которые едят Морс из ананасовой кожуры. Между ними — вся разница культур.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — один стакан
- чеснок — два зубчика
- сахар — чайная ложка
- лавровый лист — один
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Процедите через сито.
2. Остудите до приятной температуры.
3. Доведите до кипения и снимите с огня.
4. Добавьте мёд или сахар по вкусу.
5. Соберите всё нужное и промойте.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Ананасовая кожура». Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Дети любят Морс из ананасовой кожуры, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Настой из ананасовой кожуры

Настой из ананасовой кожуры — блюдо для тех, кто умеет видеть ценность там, где другие видят мусор.

Ингредиенты:

- ананасовой кожуры — большая горсть
- уксус — столовая ложка
- пряности — по настроению
- сметана — три ложки
- лимонный сок — чайная ложка

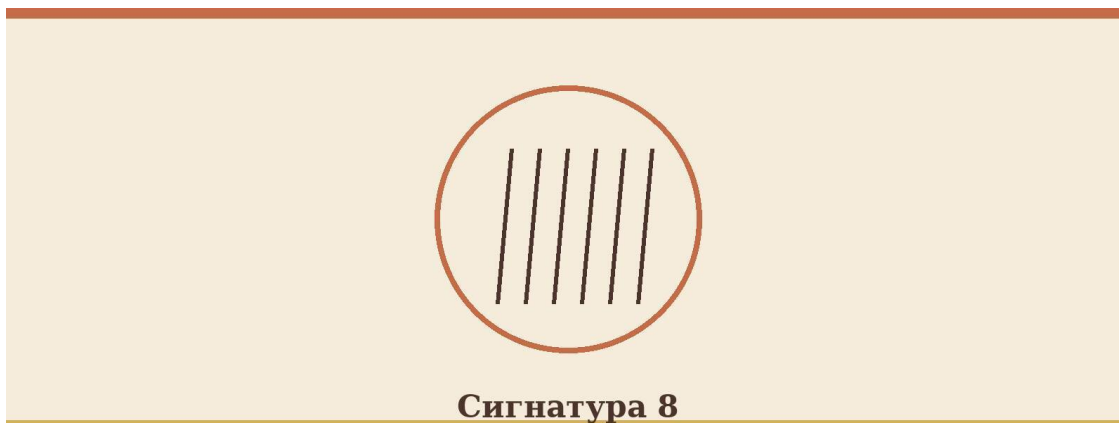
Шаги:

1. Остудите до приятной температуры.
2. Если делаете впрок — уберите в холодильник.
3. Добавьте мёд или сахар по вкусу.
4. Пейте тёплым или охлаждённым — как понравится.

5. Соберите всё нужное и промойте.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Ананасовая кожура». Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Если Настой из ананасовой кожуры показались слишком горькими — добавьте мёд, он смягчает.



Сигнатура. Ананасовая кожура

— Было ли блюдо, которое вы ни разу не смогли повторить?

— Было, но я не расстраиваюсь. Кухня без отходов — это не про идеальность, а про то, чтобы ничего не пропадало зря.

С вами разговаривал(а): Павел

Часть 13. Глава 9. Арбузные корки

Варенье из арбузных корок

Варенье из арбузных корок — это то, что я готовлю, когда хочется удивить, но не хочется идти в магазин.

Ингредиенты:

- арбузных корок — килограмм
- сахар — чайная ложка
- вода — половина стакана
- лавровый лист — один
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Готовьте двадцать минут, помешивая.
2. Доведите до кипения и убавьте огонь.
3. Нарезьте ингредиенты небольшими кусочками.
4. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
5. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Арбузные корки» — и с неё началась целая эпоха. Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Если Варенье из арбузных корок показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Соления из арбузных корок

История Соленья из арбузных корок началась с провала: я хотела что-то другое, а случилось то, что теперь делаю каждую неделю.

Ингредиенты:

- арбузных корок — две чашки
- масло сливочное — кусочек
- вода — половина стакана
- перец молотый — щепотка
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Готовьте двадцать минут, помешивая.
2. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
3. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
4. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
5. Подпишите дату — так проще.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Арбузные корки». Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Если Соленья из арбузных корок покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Масло с арбузных корок

Масло с арбузных корок — блюдо для тех, кто умеет видеть ценность там, где другие видят мусор.

Ингредиенты:

- арбузных корок — полкилограмма
- сахар — чайная ложка
- вода — половина стакана
- лимонный сок — чайная ложка
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Нарезьте ингредиенты небольшими кусочками.
2. Готовьте двадцать минут, помешивая.
3. Разложите по банкам в горячем виде.
4. Храните в тёмном прохладном месте.
5. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Арбузные корки», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Если Масло с арбузных корок показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Маринад из арбузных корок

Есть люди, которые выбрасывают очистки. Есть люди, которые едят Маринад из арбузных корок. Между ними — вся разница культур.

Ингредиенты:

- арбузных корок — шесть штук
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки

- зелень — горсть
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
2. Готовьте двадцать минут, помешивая.
3. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
4. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
5. Разложите по банкам в горячем виде.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Арбузные корки». Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Маринад из арбузных корок теряют характер.

Паста из арбузных корок

Мама всегда говорила: «Не выбрасывай — из этого что-нибудь выйдет». Она не представляла, что выйдет Паста из арбузных корок.

Ингредиенты:

- арбузных корок — четыре горсти
- мука — три ложки
- сметана — три ложки
- сахар — чайная ложка
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Разложите по банкам в горячем виде.
2. Нарежьте ингредиенты небольшими кусочками.
3. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
4. Храните в тёмном прохладном месте.
5. Доведите до кипения и убавьте огонь.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Паста из арбузных корок.

Приправа из арбузных корок

Приправа из арбузных корок — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

- арбузных корок — шесть штук
- чеснок — два зубчика
- сахар — чайная ложка
- зелень — горсть
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Нарежьте ингредиенты небольшими кусочками.
2. Доведите до кипения и убавьте огонь.
3. Подпишите дату — так проще.
4. Готовьте двадцать минут, помешивая.

5. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Приправа из арбузных корок теряют характер.

Цукаты из арбузных корок

Цукаты из арбузных корок — блюдо для тех, кто любит выигрывать дважды: сначала у мусорного ведра, потом у голода.

Ингредиенты:

- арбузных корок — две чашки
- масло сливочное — кусочек
- зелень — горсть
- перец молотый — щепотка
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Разложите по банкам в горячем виде.
2. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
3. Готовьте двадцать минут, помешивая.
4. Подпишите дату — так проще.
5. Доведите до кипения и убавьте огонь.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Арбузные корки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Для Цукаты из арбузных корок выбирайте банки с плотными крышками — так заготовки дольше хранятся.

Сироп из арбузных корок

Когда я впервые сделала Сироп из арбузных корок, сосед постучал в стену и спросил, что так пахнет. С тех пор он приходит в гости с солью.

Ингредиенты:

- арбузных корок — две чашки
- сахар — чайная ложка
- уксус — столовая ложка
- масло растительное — две ложки
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Нарезьте ингредиенты небольшими кусочками.
2. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
3. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
4. Готовьте двадцать минут, помешивая.
5. Разложите по банкам в горячем виде.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Если Сироп из арбузных корок показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Пестики из арбузных корок

Пестики из арбузных корок — это мой ответ на вопрос «а что у нас на ужин?» в худшие дни недели.

Ингредиенты:

- арбузных корок — две чашки
- мука — три ложки
- соль — по вкусу
- лавровый лист — один
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Храните в тёмном прохладном месте.
2. Разложите по банкам в горячем виде.
3. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
4. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
5. Открывайте через неделю: вкус соберётся.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Арбузные корки». Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Перед подачей дайте Пестики из арбузных корок отдохнуть пять минут: ингредиенты договариваются между собой.

Вяленые арбузных корок

Вяленые арбузных корок — рецепт для тех, кто не любит тратить деньги, но любит есть вкусно.

Ингредиенты:

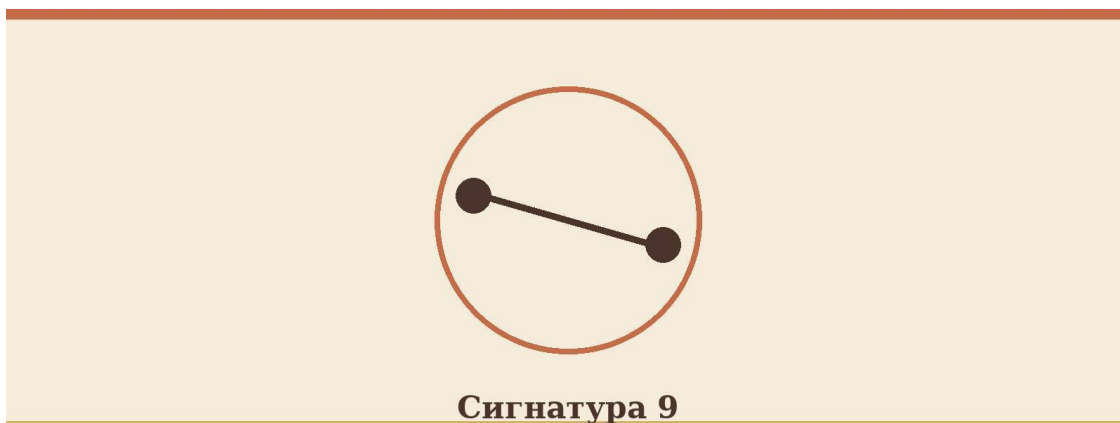
- арбузных корок — пятьсот граммов
- мука — три ложки
- вода — половина стакана
- лимонный сок — чайная ложка
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Храните в тёмном прохладном месте.
2. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
3. Доведите до кипения и убавьте огонь.
4. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
5. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Арбузные корки». Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если дома нет свежей зелени — подойдёт замороженная: она не хуже для Вяленые арбузных корок.



Сигнатура. Арбузные корки

— *Расскажите, как вы вообще пришли к идее ничего не выбрасывать?*

— Честно? Из жадности. Мой первый суп из очисток был не философским жестом, а попыткой накормить семью на последних копейках. А потом оказалось, что это ещё и вкусно.

С вами разговаривал(а): Марина

Часть 14. Глава 10. Тыквенная кожура и семечки

Салат из тыквенной кожуры

Кухня — это территория. Салат из тыквенной кожуры — её дипломатия с мусорным ведром.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — триста граммов
- вода — половина стакана
- масло сливочное — кусочек
- перец молотый — щепотка
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Тыквенная кожура и семечки» — и с неё началась целая эпоха. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Для остроты в Салат из тыквенной кожуры добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Суп из тыквенной кожуры

Мой повар-знакомый говорит: Суп из тыквенной кожуры — это еда для тех, кто умеет слушать ингредиент.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — шесть штук
- вода — половина стакана
- лимонный сок — чайная ложка
- зелень — горсть

- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Тыквенная кожура и семечки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Если Суп из тыквенной кожуры показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Оладьи из тыквенной кожуры

Оладьи из тыквенной кожуры — блюдо для тех, кто умеет видеть ценность там, где другие видят мусор.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — триста пятьдесят граммов
- вода — половина стакана
- масло сливочное — кусочек
- уксус — столовая ложка
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
3. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Оладьи из тыквенной кожуры постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.

Соус из тыквенной кожуры

Соус из тыквенной кожуры — это то, что я готовлю, когда очисток больше, чем планов на вечер.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — триста граммов
- сметана — три ложки
- пряности — по настроению
- масло сливочное — кусочек
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Тыквенная кожура и семечки» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Не спешите с солью: Соус из тыквенной кожуры любят сначала напиться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Чипсы из тыквенной кожуры

Знакомый сказал, что Чипсы из тыквенной кожуры — это «еда из ничего». Я ответила: из ничего не бывает вкусно, из всего — бывает.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — две горсти
- сметана — три ложки
- пряности — по настроению
- лавровый лист — один
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Чипсы из тыквенной кожуры ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Запеканка из тыквенной кожуры

Запеканка из тыквенной кожуры — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — четыре штуки
- вода — половина стакана
- сметана — три ложки
- лавровый лист — один
- зелень — горсть

Шаги:

1. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Не спешите с солью: Запеканка из тыквенной кожуры любят сначала напиться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Пирог с тыквенной кожурой

Если бы Пирог с тыквенной кожуры умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — большая миска
- пряности — по настроению
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Пирог с тыквенной кожуры теряют характер.

Рагу из тыквенной кожуры

Первый раз я готовила Рагу из тыквенной кожуры из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — четыре горсти
- чеснок — два зубчика
- пряности — по настроению
- мука — три ложки
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Тыквенная кожура и семечки». Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Рагу из тыквенной кожуры ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Пюре из тыквенной кожуры

Если бы меня попросили выбрать одно блюдо для фильма про нас, я бы выбрала Пюре из тыквенной кожуры.

Ингредиенты:

- тыквенной кожуры — шесть штук
- вода — половина стакана
- сметана — три ложки
- чеснок — два зубчика

- пряности — по настроению

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
3. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Пюре из тыквенной кожуры.

Крокеты из тыквенной кожуры

Есть кухня бедная и кухня скромная. Крокеты из тыквенной кожуры — это третья категория: кухня умная.

Ингредиенты:

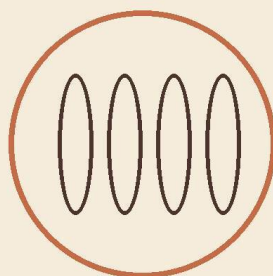
- тыквенной кожуры — две чашки
- масло растительное — две ложки
- перец молотый — щепотка
- масло сливочное — кусочек
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Тыквенная кожура и семечки» — и с неё началась целая эпоха. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Крокеты из тыквенной кожуры ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.



Сигнатура 10

Сигнатура. Тыквенная кожура и семечки

— Что самое сложное в кухне без отходов?

— Психология. Продукты жалко, а привычку выбрасывать — ещё жалче. Приходилось переучивать сначала себя, потом всю семью.

С вами разговаривал(а): Олег

Часть 15. Глава 11. Кабачковая кожура

Запеканка из кабачковой кожуры

История Запеканка из кабачковой кожуры началась с провала: я хотела что-то другое, а получилось то, что теперь делаю каждую неделю.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — четыре штуки
- масло сливочное — кусочек
- перец молотый — щепотка
- соль — по вкусу
- зелень — горсть

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Кабачковая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Не спешите с солью: Запеканка из кабачковой кожуры любят сначала напиться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Суп из кабачковой кожуры

Суп из кабачковой кожуры — это то, что я готовлю, когда хочется удивить, но не хочется идти в магазин.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — четыре горсти
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки
- чеснок — два зубчика
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Кабачковая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Суп из кабачковой кожуры.

Тарт из кабачковой кожуры

Первый раз я готовила Тарт из кабачковой кожуры из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — триста граммов
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки
- сметана — три ложки
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Кабачковая кожура», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если очистки для Тарт из кабачковой кожуры слишком тонкие — добавьте ложку муки для плотности.

Крокеты из кабачковой кожуры

Первый раз я готовила Крокеты из кабачковой кожуры из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — четыре горсти
- зелень — горсть
- пряности — по настроению
- чеснок — два зубчика
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Кабачковая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Крокеты из кабачковой кожуры.

Чипсы из кабачковой кожуры

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Чипсы из кабачковой кожуры. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — полкилограмма
- соль — по вкусу
- пряности — по настроению
- сметана — три ложки

- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если Чипсы из кабачковой кожуры покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Оладьи из кабачковой кожуры

Знакомый сказал, что Оладьи из кабачковой кожуры — это «еда из ничего». Я ответила: из ничего не бывает вкусно, из всего — бывает.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — две чашки
- уксус — столовая ложка
- чеснок — два зубчика
- пряности — по настроению
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Для остроты в Оладьи из кабачковой кожуры добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Котлеты из кабачковой кожуры

Один раз я готовила Котлеты из кабачковой кожуры для гостей, которые пришли «на минуточку». Они просидели четыре часа и ушли с рецептом.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — шесть штук
- лимонный сок — чайная ложка
- сахар — чайная ложка
- вода — половина стакана
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
3. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Кабачковая кожура», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Если Котлеты из кабачковой кожуры покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Котлетки из кабачковой кожуры

Котлетки из кабачковой кожуры — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — шесть штук
- масло растительное — две ложки
- вода — половина стакана
- уксус — столовая ложка
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Кабачковая кожура» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Для Котлетки из кабачковой кожуры выбирайте очистки от немытых овощей — так вкус чище.

Пюре из кабачковой кожуры

Пюре из кабачковой кожуры — это то, что я готовлю, когда очисток больше, чем планов на вечер.

Ингредиенты:

- кабачковой кожуры — две чашки
- соль — по вкусу
- сметана — три ложки
- масло растительное — две ложки
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Кабачковая кожура». Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Пюре из кабачковой кожуры постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.

Рагу из кабачковой кожуры

Если бы очистки умели выбирать, они бы точно выбрали Рагу из кабачковой кожуры.

Ингредиенты:

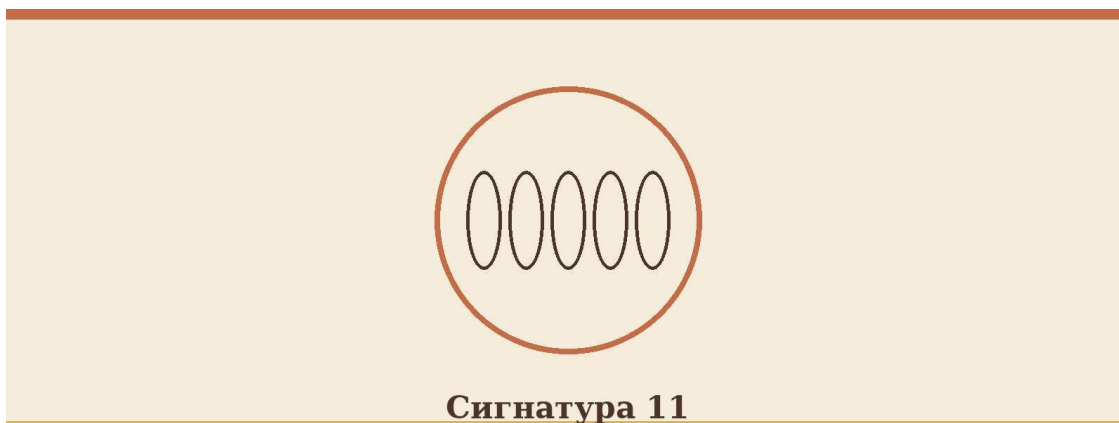
- кабачковой кожуры — четыре штуки
- сметана — три ложки
- зелень — горсть
- лимонный сок — чайная ложка
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Нарежьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
3. Подавайте горячим, пока держит хруст.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Кабачковая кожура». С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Для остроты в Рагу из кабачковой кожуры добавьте немного чеснока — он дружит со всем.



Сигнатура 11

Сигнатура. Кабачковая кожура

— *Есть ли блюдо, которое вы ни разу не испортили?*

— Есть. Самое простое — бульон из остатков. Его невозможно испортить: только сделать хуже или ещё хуже.

С вами разговаривал(а): Даша

Часть 16. Глава 12. Огуречные кончики

Укус из огуречных кончиков

Когда я впервые сказала мужу, что готовлю Укус из огуречных кончиков, он спросил: «Из чего?» Я ответила: «Из того, что у нас есть». Он не поверил — пока не попробовал.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — полкилограмма
- сметана — три ложки
- мука — три ложки
- зелень — горсть

- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Доведите до кипения и убавьте огонь.
2. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
3. Готовьте двадцать минут, помешивая.
4. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
5. Разложите по банкам в горячем виде.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Огуречные кончики». Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Если дома нет свежей зелени — подойдёт замороженная: она не хуже для Уксус из огуречных кончиков.

Вяленые огуречных кончиков

Вяленые огуречных кончиков — блюдо для тех, кто умеет видеть ценность там, где другие видят мусор.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — одна банка
- зелень — горсть
- лимонный сок — чайная ложка
- сахар — чайная ложка
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
2. Нарежьте ингредиенты небольшими кусочками.
3. Готовьте двадцать минут, помешивая.
4. Храните в тёмном прохладном месте.
5. Доведите до кипения и убавьте огонь.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Огуречные кончики». Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Если Вяленые огуречных кончиков получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.

Приправа из огуречных кончиков

Мне однажды сказали, что Приправа из огуречных кончиков — это «еда для бедных». Я согласилась: для бедных временем, деньгами и фантазией.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — полкилограмма
- сметана — три ложки
- соль — по вкусу
- чеснок — два зубчика
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Доведите до кипения и убавьте огонь.
2. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
3. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
4. Разложите по банкам в горячем виде.
5. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Дети любят Приправа из огуречных кончиков, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Цукаты из огуречных кончиков

Мой повар-знакомый говорит: Цукаты из огуречных кончиков — это еда для тех, кто умеет слушать ингредиент.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — пятьсот граммов
- масло растительное — две ложки
- вода — половина стакана
- пряности — по настроению
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Разложите по банкам в горячем виде.
2. Подпишите дату — так проще.
3. Нарезьте ингредиенты небольшими кусочками.
4. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
5. Открывайте через неделю: вкус соберётся.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Если Цукаты из огуречных кончиков покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Заморозка огуречных кончиков

Заморозка огуречных кончиков — блюдо для тех, кто любит выигрывать споры о том, кто в доме главный повар.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — две чашки
- вода — половина стакана
- сметана — три ложки
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки

Шаги:

1. Разложите по банкам в горячем виде.
2. Доведите до кипения и убавьте огонь.
3. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
4. Храните в тёмном прохладном месте.
5. Подпишите дату — так проще.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Заморозка огуречных кончиков ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Масло с огуречных кончиков

Масло с огуречных кончиков — блюдо для тех, кто любит выигрывать дважды: сначала у мусорного ведра, потом у голода.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — килограмм
- масло сливочное — кусочек
- сахар — чайная ложка
- вода — половина стакана
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Храните в тёмном прохладном месте.
2. Разложите по банкам в горячем виде.
3. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
4. Нарежьте ингредиенты небольшими кусочками.
5. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Огуречные кончики» — и с неё началась целая эпоха. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Главный секрет Масло с огуречных кончиков — не бояться эксперимента. Если что-то пошло не так, завтра сделаете лучше.

Соления из огуречных кончиков

Кухня — это территория. Соления из огуречных кончиков — её дипломатия с мусорным ведром.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — четыре горсти
- сахар — чайная ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- масло растительное — две ложки
- зелень — горсть

Шаги:

1. Нарежьте ингредиенты небольшими кусочками.
2. Разложите по банкам в горячем виде.
3. Готовьте двадцать минут, помешивая.
4. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
5. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Огуречные кончики» — и с неё началась целая эпоха. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Соления из огуречных кончиков удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Варенье из огуречных кончиков

Если бы меня попросили выбрать одно блюдо для фильма про нас, я бы выбрала Варенье из огуречных кончиков.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — одна банка
- сахар — чайная ложка
- мука — три ложки
- масло растительное — две ложки
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
2. Храните в тёмном прохладном месте.
3. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
4. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
5. Готовьте двадцать минут, помешивая.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Огуречные кончики» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Варенье из огуречных кончиков удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Пестики из огуречных кончиков

Пестики из огуречных кончиков — это мой ответ на вопрос «а что у нас на ужин?» в худшие дни недели.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — одна миска
- пряности — по настроению
- сахар — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
2. Сложите в кастрюлю с водой и сахаром.
3. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
4. Готовьте двадцать минут, помешивая.
5. Открывайте через неделю: вкус соберётся.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Огуречные кончики». Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Пестики из огуречных кончиков ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.

Сироп из огуречных кончиков

Знакомый сказал, что Сироп из огуречных кончиков — это «еда из ничего». Я ответила: из ничего не бывает вкусно, из всего — бывает.

Ингредиенты:

- огуречных кончиков — три горсти
- лавровый лист — один
- лимонный сок — чайная ложка
- уксус — столовая ложка
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Подготовьте стеклянные банки: вымойте и высушите.
2. Открывайте через неделю: вкус соберётся.
3. Закройте крышками и переверните вверх дном до остывания.
4. Храните в тёмном прохладном месте.
5. Подпишите дату — так проще.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если осталось немного, добавьте в Сироп из огуречных кончиков ложку сметаны: она собирает все вкусы в один.



Сигнатура. Огуречные кончики

— Что вы посоветуете тем, кто только начинает?

— Не начинайте с фанатизма. Начните с одной привычки: не выбрасывать очистки от картошки. Остальное подтянется само.

С вами разговаривал(а): Виктор

Часть 17. Глава 13. Капустная кочерыжка Брускетты из капустной кочерыжки

Как-то раз я решила доказать мужу, что Брускетты из капустной кочерыжки — это не эксперимент, а классика. Теперь он просит его чаще, чем борщ.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — шесть ложек
- уксус — столовая ложка
- чеснок — два зубчика
- пряности — по настроению
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Если осталось — уберите в контейнер, это уже завтрашний обед.
2. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла.
3. Накройте крышкой и дайте дойти ещё пять минут.
4. Попробуйте и добавьте соль по вкусу.
5. Подавайте горячим, с чем любите.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Капустная кочерыжка». Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Если Брускетты из капустной кочерыжки получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.

Паштет из капустной кочерыжки

Если бы Паштет из капустной кочерыжки умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — остатки ужина
- уксус — столовая ложка
- чеснок — два зубчика
- соль — по вкусу
- мука — три ложки

Шаги:

1. Снимите с огня и дайте отдохнуть.
2. Если осталось — уберите в контейнер, это уже завтрашний обед.
3. Подавайте горячим, с чем любите.
4. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла.
5. Нарежьте всё кусочками примерно одного размера.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Капустная кочерыжка», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Паштет из капустной кочерыжки удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Фриттата из капустной кочерыжки

Как-то раз я решила доказать мужу, что Фриттата из капустной кочерыжки — это не эксперимент, а классика. Теперь он просит его чаще, чем борщ.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — две горсти
- сметана — три ложки
- соль — по вкусу
- пряности — по настроению
- зелень — горсть

Шаги:

1. Попробуйте и добавьте соль по вкусу.
2. Добавьте специи и перемешайте.
3. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла.
4. Снимите с огня и дайте отдохнуть.
5. Обжарьте до румяной корочки, помешивая.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Капустная кочерыжка», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Для остроты в Фриттата из капустной кочерыжки добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Ризотто из капустной кочерыжки

Ризотто из капустной кочерыжки — блюдо для тех, кто любит выигрывать споры о том, кто в доме главный повар.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — две порции
- пряности — по настроению
- лимонный сок — чайная ложка

- масло сливочное — кусочек
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Обжарьте до румяной корочки, помешивая.
2. Добавьте специи и перемешайте.
3. Подавайте горячим, с чем любите.
4. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла.
5. Накройте крышкой и дайте дойти ещё пять минут.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Капустная кочерыжка». Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Если Ризотто из капустной кочерыжки показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Паста из капустной кочерыжки

Паста из капустной кочерыжки — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит как после плохой вечеринки.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — две порции
- сахар — чайная ложка
- мука — три ложки
- масло растительное — две ложки
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Нарежьте всё кусочками примерно одного размера.
2. Попробуйте и добавьте соль по вкусу.
3. Обжарьте до румяной корочки, помешивая.
4. Снимите с огня и дайте отдохнуть.
5. Достаньте остатки из холодильника и дайте им нагреться.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Паста из капустной кочерыжки теряют характер.

Пицца с капустной кочерыжки

Пицца с капустной кочерыжки — блюдо для тех, кто умеет видеть ценность там, где другие видят мусор.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — остатки ужина
- пряности — по настроению
- перец молотый — щепотка
- масло сливочное — кусочек
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Подавайте горячим, с чем любите.
2. Если осталось — уберите в контейнер, это уже завтрашний обед.
3. Накройте крышкой и дайте дойти ещё пять минут.
4. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла.

5. Достаньте остатки из холодильника и дайте им нагреться.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Капустная кочерыжка». Мы с мамой готовили это вместе — теперь это наше общее блюдо.

Совет автора: Перед подачей дайте Пицца с капустной кочерыжки отдохнуть пять минут: ингредиенты договариваются между собой.

Соус из капустной кочерыжки

Если бы остатки умели выбирать, они бы точно выбрали Соус из капустной кочерыжки.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — триста граммов
- лавровый лист — один
- лимонный сок — чайная ложка
- пряности — по настроению
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Нарезьте всё кусочками примерно одного размера.
2. Накройте крышкой и дайте дойти ещё пять минут.
3. Снимите с огня и дайте отдохнуть.
4. Добавьте специи и перемешайте.
5. Достаньте остатки из холодильника и дайте им нагреться.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Капустная кочерыжка» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Соус из капустной кочерыжки лучше всего получаются, если остатки нарезать мелко.

Круассан с капустной кочерыжки

Если бы меня попросили выбрать одно блюдо для фильма про нас, я бы выбрала Круассан с капустной кочерыжки.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — половина порции
- пряности — по настроению
- перец молотый — щепотка
- зелень — горсть
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Накройте крышкой и дайте дойти ещё пять минут.
2. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла.
3. Добавьте специи и перемешайте.
4. Если осталось — уберите в контейнер, это уже завтрашний обед.
5. Обжарьте до румяной корочки, помешивая.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Капустная кочерыжка» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Если остатки для Круассан с капустной кочерыжки слишком сухие — добавьте ложку сметаны или воды.

Котлеты из капустной кочерыжки

Котлеты из капустной кочерыжки — рецепт для тех, кто не любит тратить деньги, но любит есть вкусно.

Ингредиенты:

- капустной кочерыжки — две порции
- лавровый лист — один
- масло растительное — две ложки
- вода — половина стакана
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Добавьте специи и перемешайте.
2. Попробуйте и добавьте соль по вкусу.
3. Снимите с огня и дайте отдохнуть.
4. Нарезьте всё кусочками примерно одного размера.
5. Подавайте горячим, с чем любите.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Капустная кочерыжка». Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Главный секрет Котлеты из капустной кочерыжки — не бояться эксперимента. Если что-то пошло не так, завтра сделаете лучше.

Рагу из капустной кочерыжки

Есть люди, которые выбрасывают очистки. Есть люди, которые едят Рагу из капустной кочерыжки. Между ними — вся разница культур.

Ингредиенты:

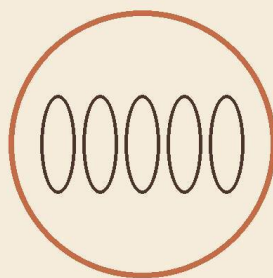
- капустной кочерыжки — две горсти
- зелень — горсть
- чеснок — два зубчика
- масло сливочное — кусочек
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Обжарьте до румяной корочки, помешивая.
2. Если осталось — уберите в контейнер, это уже завтрашний обед.
3. Добавьте специи и перемешайте.
4. Попробуйте и добавьте соль по вкусу.
5. Снимите с огня и дайте отдохнуть.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Капустная кочерыжка», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. После этого блюда я стала смотреть на мусорное ведро совсем иначе.

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Рагу из капустной кочерыжки.



Сигнатура 13

Сигнатура. Капустная кочерыжка

— Как убедить домашних, что это вкусно?

— Не убеждать. Просто готовить и не говорить, из чего. Потом, когда спросят, назвать ингредиенты с гордостью.

С вами разговаривал(а): Ирина

Часть 18. Глава 14. Луковая шелуха

Маска из луковой шелухи

Маска из луковой шелухи — мой способ доказать, что уход за домом может быть бесплатным.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — три ложки
- сахар — чайная ложка
- перец молотый — щепотка
- соль — по вкусу
- вода — половина стакана

Шаги:

1. Храните в сухом месте.
2. Поставьте на полку или на подоконник.
3. Промойте и высушите.
4. Разложите по небольшим ёмкостям.
5. Запишите дату — это помогает.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если Маска из луковой шелухи показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Скраб из луковой шелухи

Скраб из луковой шелухи — рецепт для тех, кто не любит тратить деньги, но любит есть вкусно.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — четыре горсти
- зелень — горсть
- сахар — чайная ложка

- масло сливочное — кусочек
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
2. Храните в сухом месте.
3. Проверяйте раз в неделю.
4. Сложите в удобную тару.
5. Поставьте на полку или на подоконник.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Муж съел и попросил добавки — это редкость.

Совет автора: Дети любят Скраб из луковой шелухи, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Спрей из луковой шелухи

Спрей из луковой шелухи — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — полкилограмма
- сахар — чайная ложка
- масло сливочное — кусочек
- уксус — столовая ложка
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Проверяйте раз в неделю.
2. Запишите дату — это помогает.
3. Сложите в удобную тару.
4. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
5. Разложите по небольшим ёмкостям.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Не спешите с солью: Спрей из луковой шелухи любят сначала напиться ароматом, а солёными становятся в самом конце.

Краска из луковой шелухи

Мой повар-знакомый говорит: Краска из луковой шелухи — это еда для тех, кто умеет слушать ингредиент.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — четыре горсти
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки
- масло сливочное — кусочек
- пряности — по настроению

Шаги:

1. Разложите по небольшим ёмкостям.
2. Если пахнет — значит пора обновить.
3. Сложите в удобную тару.
4. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.

5. Промойте и высушите.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Луковая шелуха», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Краска из луковой шелухи.

Инсектицид из луковой шелухи

Каждый раз, когда я делаю Инсектицид из луковой шелухи, я чувствую себя алхимиком. Из мусора — в еду. Это магия.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — четыре горсти
- чеснок — два зубчика
- мука — три ложки
- соль — по вкусу
- лимонный сок — чайная ложка

Шаги:

1. Разложите по небольшим ёмкостям.
2. Запишите дату — это помогает.
3. Поставьте на полку или на подоконник.
4. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
5. Используйте как основу для ухода или удобрения.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Луковая шелуха». Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Если Инсектицид из луковой шелухи покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Мыло из луковой шелухи

Когда я впервые сделала Мыло из луковой шелухи, сосед постучал в стену и спросил, что так пахнет. С тех пор он приходит в гости с солью.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — полкилограмма
- масло растительное — две ложки
- соль — по вкусу
- мука — три ложки
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Храните в сухом месте.
2. Используйте как основу для ухода или удобрения.
3. Проверяйте раз в неделю.
4. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
5. Промойте и высушите.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Луковая шелуха», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Мыло из луковой шелухи теряют характер.

Удобрение из луковой шелухи

Есть люди, которые выбрасывают очистки. Есть люди, которые едят Удобрение из луковой шелухи. Между ними — вся разница культур.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — одна горсть
- уксус — столовая ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- масло растительное — две ложки
- зелень — горсть

Шаги:

1. Промойте и высушите.
2. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
3. Сложите в удобную тару.
4. Разложите по небольшим ёмкостям.
5. Храните в сухом месте.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если Удобрение из луковой шелухи показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Освежитель из луковой шелухи

Бабушка говорила: «Всё, что растёт в земле, должно побывать на столе дважды». Освежитель из луковой шелухи — её любимый аргумент.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — две чашки
- сахар — чайная ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- вода — половина стакана
- зелень — горсть

Шаги:

1. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
2. Проверяйте раз в неделю.
3. Если пахнет — значит пора обновить.
4. Поставьте на полку или на подоконник.
5. Храните в сухом месте.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Луковая шелуха» — и с неё началась целая эпоха. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Дети любят Освежитель из луковой шелухи, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Полоскание из луковой шелухи

Мне однажды сказали, что Полоскание из луковой шелухи — это «еда для бедных». Я согласилась: для бедных временем, деньгами и фантазией.

Ингредиенты:

- луковой шелухи — триста граммов
- сахар — чайная ложка
- пряности — по настроению
- сметана — три ложки
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Поставьте на полку или на подоконник.
2. Используйте как основу для ухода или удобрения.
3. Храните в сухом месте.
4. Промойте и высушите.
5. Разложите по небольшим ёмкостям.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Всегда держите под рукой соль и масло: без них даже Полоскание из луковой шелухи теряют характер.

Чистящее средство из луковой шелухи

Мне однажды сказали, что Чистящее средство из луковой шелухи — это «еда для бедных». Я согласилась: для бедных временем, деньгами и фантазией.

Ингредиенты:

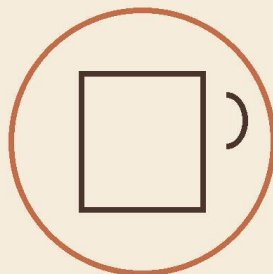
- луковой шелухи — триста граммов
- сахар — чайная ложка
- зелень — горсть
- лавровый лист — один
- уксус — столовая ложка

Шаги:

1. Храните в сухом месте.
2. Соберите всё, что обычно отправляется в мусор.
3. Используйте как основу для ухода или удобрения.
4. Промойте и высушите.
5. Запишите дату — это помогает.

История: Знакомый шеф, попробовав блюдо из главы «Луковая шелуха», сказал: «Покажите, что вы туда положили». Услышал — и попросил рецепт. Мы с подругой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Перед подачей дайте Чистящее средство из луковой шелухи отдохнуть пять минут: ингредиенты договариваются между собой.



Сигнатура 14

Сигнатура. Луковая шелуха

— Что вы делаете с тем, что совсем нельзя съесть?

— Отдаю компосту. На нашей кухне даже мусор работает: либо в суп, либо в грядку. Третьего не бывает.

С вами разговаривал(а): Сергей

Часть 19. Глава 15. Чесночная шелуха

Ароматный чесночной шелухи

Ароматный чесночной шелухи — блюдо для тех, кто любит выигрывать дважды: сначала у мусорного ведра, потом у голода.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — половина килограмма
- лавровый лист — один
- сахар — чайная ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Добавьте лавровый лист и перец горошком.
2. Залейте холодной водой так, чтобы покрыть на два пальца.
3. Разлейте по банкам, если готовите впрок.
4. Дайте бульону постоять, чтобы осадок осел.
5. Убавьте огонь и оставьте на медленном огне на два часа.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Чесночная шелуха». Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Если бульон для Ароматный чесночной шелухи вышел мутным — добавьте яичную скорлупу и процедите.

Крепкий чесночной шелухи

Есть рецептура для праздника, а есть для среды. Крепкий чесночной шелухи — для среды, когда хочется съесть что-то настоящее.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — большая горсть
- сахар — чайная ложка
- сметана — три ложки
- лавровый лист — один
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Залейте холодной водой так, чтобы покрыть на два пальца.
2. Разлейте по банкам, если готовите впрок.
3. Убавьте огонь и оставьте на медленном огне на два часа.
4. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.
5. Дайте бульону постоять, чтобы осадок осел.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Для остроты в Крепкий чесночной шелухи добавьте немного чеснока — он дружит со всем.

Классический чесночной шелухи

Знакомый шеф пробовал Классический чесночной шелухи и не поверил, что это из того, что обычно летит в ведро. Пришлось показать ведро.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — три горсти
- чеснок — два зубчика
- зелень — горсть
- уксус — столовая ложка
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Убавьте огонь и оставьте на медленном огне на два часа.
2. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.
3. Доведите до кипения и снимите пену.
4. Разлейте по банкам, если готовите впрок.
5. Процедите через сито или марлю.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Если дома нет свежей зелени — подойдёт замороженная: она не хуже для Классический чесночной шелухи.

Быстрый чесночной шелухи

Когда я впервые сделала Быстрый чесночной шелухи, сосед постучал в стену и спросил, что так пахнет. С тех пор он приходит в гости с солью.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — одна горсть
- сметана — три ложки
- соль — по вкусу
- пряности — по настроению
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Разлейте по банкам, если готовите впрок.
2. Дайте бульону постоять, чтобы осадок осел.
3. Добавьте лавровый лист и перец горошком.
4. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.
5. Посолите в самом конце.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Чесночная шелуха». Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если Быстрый чесночной шелухи показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Зимний чесночной шелухи

Есть рецептура для праздника, а есть для среды. Зимний чесночной шелухи — для среды, когда хочется съесть что-то настоящее.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — один килограмм
- пряности — по настроению
- масло растительное — две ложки
- масло сливочное — кусочек

- соль — по вкусу

Шаги:

1. Дайте бульону постоять, чтобы осадок осел.
2. Добавьте лавровый лист и перец горошком.
3. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.
4. Храните в холодильнике не больше трёх дней или заморозьте.
5. Разлейте по банкам, если готовите впрок.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Чесночная шелуха» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Ребёнок попросил сделать это на день рождения. Это лучшая оценка.

Совет автора: Если Зимний чесночной шелухи получились слишком сухими — добавьте немного воды или бульона и накройте крышкой.

Бульон для лапши чесночной шелухи

Мама всегда говорила: «Не выбрасывай — из этого что-нибудь выйдет». Она не представляла, что выйдет Бульон для лапши чесночной шелухи.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — три горсти
- вода — половина стакана
- лавровый лист — один
- масло сливочное — кусочек
- мука — три ложки

Шаги:

1. Процедите через сито или марлю.
2. Убавьте огонь и оставьте на медленном огне на два часа.
3. Посолите в самом конце.
4. Залейте холодной водой так, чтобы покрыть на два пальца.
5. Добавьте лавровый лист и перец горошком.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Чесночная шелуха» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Хотите хруст? Дайте Бульон для лапши чесночной шелухи постоять в духовке ещё пять минут после готовности — корочка станет золотистой.

Летний чесночной шелухи

Летний чесночной шелухи — это то, что я готовлю, когда холодильник выглядит грустно, а аппетит — нет.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — одна горсть
- уксус — столовая ложка
- лимонный сок — чайная ложка
- сахар — чайная ложка
- лавровый лист — один

Шаги:

1. Доведите до кипения и снимите пену.
2. Храните в холодильнике не больше трёх дней или заморозьте.
3. Добавьте лавровый лист и перец горошком.
4. Дайте бульону постоять, чтобы осадок осел.
5. Посолите в самом конце.

История: Однажды на нашей кухне открылась глава «Чесночная шелуха» — и с неё началась целая эпоха. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Перед подачей дайте Летний чесночной шелухи отдохнуть пять минут: ингредиенты договариваются между собой.

Костный чесночной шелухи

Повар, у которого я училась, говорил: «На кухне нет мусора, есть недосмотренные возможности». Костный чесночной шелухи — одна из них.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — с одного обеда
- пряности — по настроению
- вода — половина стакана
- соль — по вкусу
- сахар — чайная ложка

Шаги:

1. Храните в холодильнике не больше трёх дней или заморозьте.
2. Процедите через сито или марлю.
3. Доведите до кипения и снимите пену.
4. Залейте холодной водой так, чтобы покрыть на два пальца.
5. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.

История: Кухня в шутку прозвала главу «Чесночная шелуха» второй жизнью: всё, что обычно выбрасывали, тут оказалось главным героем. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Костный чесночной шелухи удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Глубокий чесночной шелухи

Знакомый сказал, что Глубокий чесночной шелухи — это «еда из ничего». Я ответила: из ничего не бывает вкусно, из всего — бывает.

Ингредиенты:

- чесночной шелухи — с двух куриц
- зелень — горсть
- лавровый лист — один
- масло сливочное — кусочек
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.
2. Убавьте огонь и оставьте на медленном огне на два часа.
3. Храните в холодильнике не больше трёх дней или заморозьте.
4. Дайте бульону постоять, чтобы осадок осел.
5. Добавьте лавровый лист и перец горошком.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Это блюдо вошло в семейную традицию — без него уже не садимся за стол.

Совет автора: Не спешите выбрасывать обрезки — из них выйдет следующая порция Глубокий чесночной шелухи.

Суп на основе чесночной шелухи

Есть рецептура для праздника, а есть для среды. Суп на основе чесночной шелухи — для среды, когда хочется съесть что-то настоящее.

Ингредиенты:

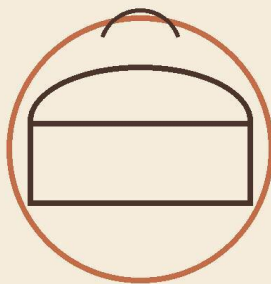
- чесночной шелухи — половина килограмма
- лимонный сок — чайная ложка
- сметана — три ложки
- уксус — столовая ложка
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Посолите в самом конце.
2. Залейте холодной водой так, чтобы покрыть на два пальца.
3. Добавьте лавровый лист и перец горошком.
4. Процедите через сито или марлю.
5. Соберите кости или хвосты в большую кастрюлю.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Чесночная шелуха». С тех пор это блюдо — постоянный гость нашего стола.

Совет автора: Если бульон для Суп на основе чесночной шелухи вышел мутным — добавьте яичную скорлупу и процедите.



Сигнатура 15

Сигнатура. Чесночная шелуха

— Как вы храните остатки, чтобы они не занимали весь холодильник?

— Правило трёх банок: одна в морозилке, одна в холодильнике, одна ждёт своей очереди на полке. Больше — уже бардак.

С вами разговаривал(а): Анна

Часть 20. Глава 16. Ботва редиса и остатки зелени

Котлеты из ботвы редиса

Знакомый сказал, что Котлеты из ботвы редиса — это «еда из ничего». Я ответила: из ничего не бывает вкусно, из всего — бывает.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — четыре штуки
- мука — три ложки
- пряности — по настроению

- лимонный сок — чайная ложка
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
2. Подавайте горячим, пока держит хруст.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Ботва редиса и остатки зелени». Я сделала его трижды за неделю, прежде чем понять, что это любовь.

Совет автора: Если Котлеты из ботвы редиса покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Соус из ботвы редиса

Есть кухня бедная и кухня скромная. Соус из ботвы редиса — это третья категория: кухня умная.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — шесть штук
- мука — три ложки
- масло растительное — две ложки
- масло сливочное — кусочек
- перец молотый — щепотка

Шаги:

1. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
2. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
3. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
4. Подавайте горячим, пока держит хруст.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Если Соус из ботвы редиса показались слишком насыщенными — разбавьте их водой или бульоном.

Котлетки из ботвы редиса

Котлетки из ботвы редиса — рецепт для тех, кто не любит тратить деньги, но любит есть вкусно.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — шесть штук
- масло сливочное — кусочек
- сахар — чайная ложка
- вода — половина стакана
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.

5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Не выбрасывайте обрезки — из них выйдет следующая порция Котлетки из ботвы редиса.

Суп из ботвы редиса

Если бы Суп из ботвы редиса умели говорить, они бы сказали: «Спасибо, что не выбросили».

Ингредиенты:

- ботвы редиса — полкилограмма
- пряности — по настроению
- сахар — чайная ложка
- лавровый лист — один
- соль — по вкусу

Шаги:

1. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.
5. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.

История: Однажды на даче, когда в доме ничего не осталось, кроме того, что обычно летит в мусор, родился этот рецепт из главы «Ботва редиса и остатки зелени». Мы с подружкой доели всё за один вечер и не заметили.

Совет автора: Если дома нет свежей зелени — подойдёт замороженная: она не хуже для Суп из ботвы редиса.

Рагу из ботвы редиса

Мой друг однажды сказал, что Рагу из ботвы редиса — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — две горсти
- зелень — горсть
- лимонный сок — чайная ложка
- перец молотый — щепотка
- чеснок — два зубчика

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
4. Проверьте вилкой: если легко входит — готово.
5. Смешайте с маслом и солью в большой миске.

История: Праздник, когда всё собрано в одну кучу, а времени в обрез — именно тогда и родился этот рецепт в главе «Ботва редиса и остатки зелени». Дети называли его «волшебным», и они правы.

Совет автора: Рагу из ботвы редиса удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Пирог с ботвы редиса

Мой друг однажды сказал, что Пирог с ботвы редиса — это издержки бедности. Я ответил: это издержки вкуса.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — триста граммов
- лавровый лист — один
- перец молотый — щепотка
- сметана — три ложки
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
5. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.

История: Эта глава родилась из спора: можно ли из того, что обычно летит в ведро, сделать блюдо, за которое похвалят? Оказалось, можно. Я не ожидала, что блюдо из остатков станет нашим любимым, но так случилось.

Совет автора: Если Пирог с ботвы редиса покажутся вам пресными — добавьте щепотку копчёной паприки, она вытягивает вкус из самых скромных очисток.

Крокеты из ботвы редиса

Есть кухня бедная и кухня скромная. Крокеты из ботвы редиса — это третья категория: кухня умная.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — триста граммов
- уксус — столовая ложка
- вода — половина стакана
- лавровый лист — один
- масло сливочное — кусочек

Шаги:

1. Подавайте горячим, пока держит хруст.
2. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
3. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
4. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
5. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.

История: Первый раз я готовила это для соседей — они до сих пор не верят, что основа была предназначена для мусорного ведра. Знакомый повар попросил записать рецепт. Разве это не комплимент?

Совет автора: Для Крокеты из ботвы редиса выбирайте очистки от немых овощей — так вкус чище.

Тарт из ботвы редиса

Тарт из ботвы редиса — это то, что я готовлю, когда очисток больше, чем планов на вечер.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — триста граммов
- зелень — горсть
- мука — три ложки

- вода — половина стакана
- сметана — три ложки

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Разогрейте духовку до двухсот градусов.
3. Нарезьте всё примерно одинаково — так приготовится равномерно.
4. Смешайте с маслом и солью в большой миске.
5. Подавайте горячим, пока держит хруст.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Дети называли его «волибным», и они правы.

Совет автора: Дети любят Тарт из ботвы редиса, если нарезать ингредиенты мелко и красиво: им важна картинка.

Пюре из ботвы редиса

Первый раз я готовила Пюре из ботвы редиса из того, что нашла в холодильнике за десять минут до ужина. С тех пор это мой главный козырь.

Ингредиенты:

- ботвы редиса — две чашки
- вода — половина стакана
- лимонный сок — чайная ложка
- лавровый лист — один
- масло растительное — две ложки

Шаги:

1. Посолите в конце, а не в начале — так вкуснее.
2. Запекайте двадцать минут, до золотистого края.
3. Выложите на противень в один слой, не слишком плотно.
4. Дайте постоять пять минут — вкус соберётся.
5. Соберите очистки в миску и хорошо промойте в холодной воде.

История: Эта глава — памятник семье, которая никогда не выбрасывала съедобное. Бабушка называла это бережливостью, я — искусством. Соседка попросила рецепт, и теперь она делает его лучше меня.

Совет автора: Пюре из ботвы редиса удобно готовить вечером, а есть утром — вкус за ночь становится глубже.

Пицца на основе ботвы редиса

Однажды я объясняла ребёнку, что такое Пицца на основе ботвы редиса. Он ответил: «Это когда едят то, что взрослые забыли»? Точно так.

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.