

В глубокой фарфоровой плошке лежат котлеты с картошкой. Простите за рифму, но просто невозможно удержаться от поэтических экзерсисов, когда речь заходит о нежных, тающих на языке котлетах. Как невозможно более обходить вниманием это блюдо из рубленого мяса.

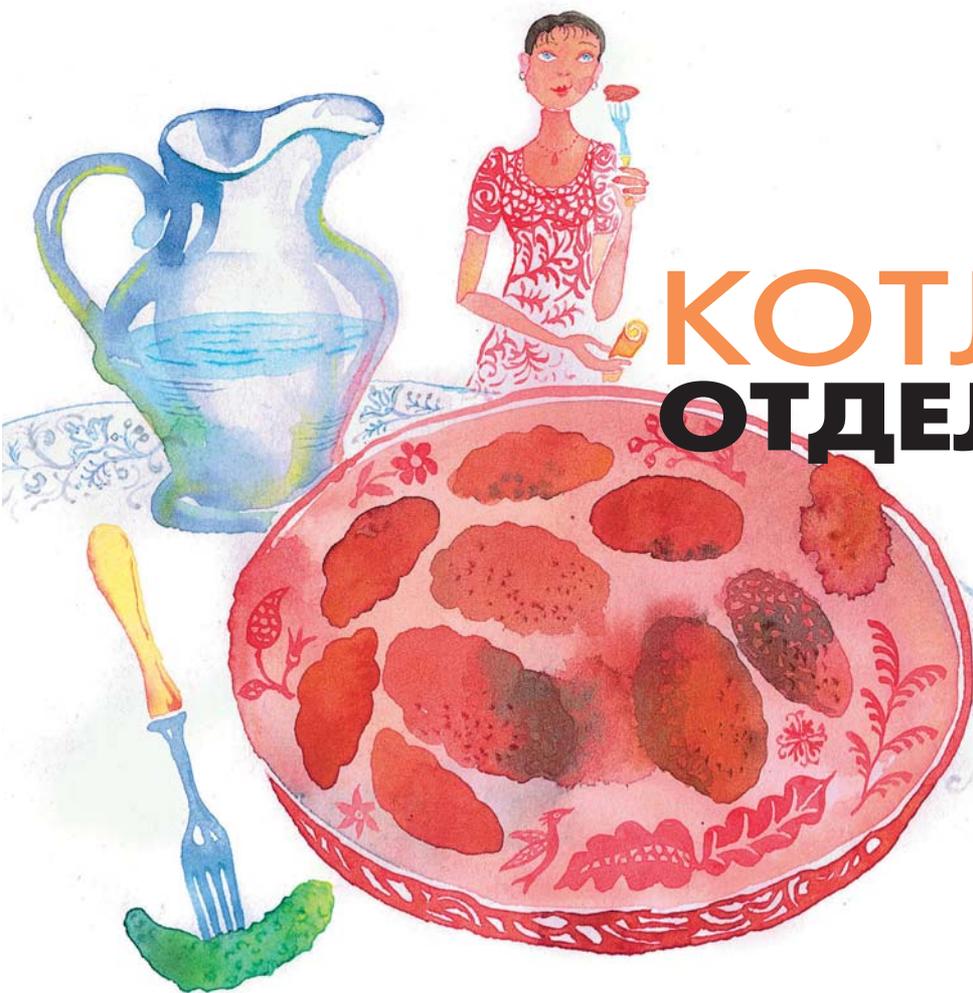
Недavno я обедала со своей французской подругой Патрисией в кафе при магазине Hediard. Мы уже поели ризотто и собирались выпить по чашечке эспрессо, когда к нам подошли девушка и юноша, как выяснилось, с телевидения. Они снимали какую-то передачу и попросили у нас (собственно, больше в кафе никого и не было) разрешения задать несколько вопросов. Мы согласились — почему бы и нет. Меня спросили, в чем заключается гурманство и кто такой, по моему мнению, настоящий гур-

ман. Я что-то там ответила, после чего девушка решила резюмировать мой ответ и сказала: «В общем, гурман — не тот человек, который будет есть котлеты с картошкой?» Я даже немного оторопела — ведь я совсем не это имела в виду! А потом попыталась объяснить, что в котлетах с картошкой нет равным счетом ничего плохого, все зависит от того, как они сделаны: хорошо приготовленные, они достойны всяческого одобрения. Обидно было то, что, пока я это говорила, в глазах девушки виделось легкое разочарование. Видимо, она решила, что перед ней как раз сидит явно не гурман.

А я между тем была абсолютно искренна: я не имею равным счетом ничего против котлет с картошкой. Более того, я их очень люблю и, честно говоря, не встречала еще человека, который бы их не любил — по

КОТЛЕТЫ ОТДЕЛЬНО!

крайней мере, в глубине души. А вот что я совершенно не выношу, так это снобизм, в том числе снобизм кулинарный. Почему человек, провозгласивший себя «гурманом», должен непременно отрешиваться от всего, что он ел с детства, и прославлять то, с чем познакомился совсем недавно? А котлеты мы все ели с детства, причем все ели чуть разные, поскольку каждая мама





или бабушка готовит их немного по-своему. Я сама делаю котлеты довольно часто, так как их очень любит мой сын Тигран. Особенно ему нравится, когда я готовлю их так, как мне когда-то делала

**С ДЕТСТВА
МЫ ПРИВЫКЛИ
К РАЗНЫМ КОТЛЕТАМ,
ТАК КАК КАЖДАЯ МАМА
ИЛИ БАБУШКА ГОТОВИТ
ИХ НЕМНОЖКО
ПО-СВОЕМУ.**

мама: с добавлением лука, чеснока, размоченного в молоке хлеба, половинки сырой карто-

фелины, ложки сметаны и так далее. А еще у меня есть свой, оригинальный рецепт: из фарша индейки, с сыром фета, свежим

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЫРОМ ФЕТА

НА 6 ПЕРСОН

500 г фарша из индейки
120–180 г сыра фета,
обсушенного и раскрошенного
1 средняя луковица, мелко
нарезанная
1/3 стакана свежего рубленого
базилика (регана)
1/2 ч. ложки молотой корицы
щепотка душистого перца
соль и черный перец
растительное масло для жарки

Положите в большую миску фарш, сыр фета, лук и зелень и хорошенько размешайте руками. Добавьте корицу, душистый перец, соль и черный перец и еще раз размешайте. Разделите фарш на 6 частей и, смачивая руки холодной водой, слепите из каждой по котлетке.

В большой сковороде на среднем огне нагрейте растительное масло. Положите в сковороду 3 котлеты и жарьте, перевернув один раз, до полной готовности, примерно по 7 минут с каждой стороны. Котлеты должны быть полностью прожарены. Затем долейте растительного масла и пожарьте следующие три котлеты. Подавайте с салатом из помидоров.



базиликом и корицей. Очень вкусно получается, по-южному, можно сказать, по-гречески. А недавно я научилась делать котлеты совершенно иным способом. Сейчас расскажу, как это было.

В начале сентября мы с моим мужем Стасом ездили на дачу к нашей хорошей знакомой Марине – человеку удивительному, я бы даже сказала, уникальному. Уникальность ее в том, что она сумела создать вокруг себя какой-то особенный мир, к которому всем хочется сразу приобщиться. Такое, согласитесь, удастся не всем. Стас познакомился с Мариной несколько лет назад через нашу подругу Софу, с которой он вместе работает. И Стас, и Софа страшно любят всякую старинную мебель и предметы интерьера и с большим азартом выискивают их по всей Москве, а у Марины как раз небольшой антикварный магазинчик на Патриарших прудах. Стас очень быстро подружился с Мариной, а потом познакомил и меня. И теперь мы ездим к ней на дачу.

В этот раз мы отправились отметить Маринин день рождения, прихватив с собой тетушку Стаса Карину, приехавшую погостить из Еревана. Марина накрыла потрясающий стол. Именно такой, какой должен накрываться на каждой уважающей себя даче: с прекрасной вышитой скатертью, разномастными антикварными тарелками, бокалами и приборами, которые так интересно разглядывать. А на столе стояла не менее живописно разложенная еда: в одной глубокой фар-

форовой плошке гора картошки с укропом, в другой гора котлет, в стареньком эмалированном бидоне малосольные огурцы, а в двух стеклянных вазах на ножках жареный лаваш с разными начинками. А если еще учесть, что над столом висела люстра с огромным абажуром и бахромой, на одной стене — зеркало в старой деревянной раме с раскрашенными фруктами, а на другой — обрамленный в раму старинный русский платок красного цвета с узором из больших огурцов, то картина стопроцентного домашнего уюта и покоя налицо.

Итак, мы расселись и принялись за еду. Пока я думала, с чего начать, сидящая рядом Софа сказала: «Обязательно попробуй котлеты, у Марины они особенно вкусные». Я так и сделала, положив себе заодно еще картошки и любимых с детства малосольных огурцов. Как же это все было вкусно и правильно, просто слов нет. Особенно меня удивила котлетка. Настолько, что я, недолго думая, взяла вторую — чтобы получше распробовать. В результате я так объелась, что, когда Марина принесла глубокую медную сковороду с бараниной, я была не в состоянии ее даже попробовать. Могу только сказать, что выглядело это блюдо весьма аппетитно благодаря большому количеству зелени и помидоров.

Отдышавшись, я стала спрашивать Марину про котлеты. Оказалось, главный секрет их приготовления в том, что она делает фарш из равных частей



КОТЛЕТЫ ОТ МАРИНЫ

НА 6 ПЕРСОН

250 г фарша свинины
250 г фарша
говядины
1 маленькое яйцо
1 кусочек белого хлеба
3 ст. ложки растительного масла
20 г охлажденного сливочного
масла
соль по вкусу
растительное масло для жарки

Размочите кусочек хлеба в воде. В большую миску положите фарш, яйцо и размоченный хлеб, посолите, добавьте три столовые ложки растительного масла и хорошо перемешайте. Добавьте немного очень холодной воды, а затем взбейте мясо с помощью ручного миксера до состояния кашицы. Опять добавьте очень холодной воды. Фарш должен быть такой консистенции, чтобы котлеты лепились буквально еле-еле.

Нагрейте в большой сковороде с крышкой растительное масло. Затем, смачивая руки холодной водой, начните лепить котлеты, засовывая в серединку каждой по маленькому кусочку масла. Слепив котлету, сразу кладите ее на сковороду, иначе она расплзется. Жарьте котлеты под крышкой примерно 6–7 минут с каждой стороны. Под конец жарки можно снять крышку, чтобы дать им «проветриться». Подавайте с вареной картошкой и малосольными огурцами.



свинины и говядины, а потом наливает в него чуть-чуть растительного масла и очень много почти ледяной воды. Так много, что если рядом стоит какая-нибудь подружка, то она обязательно начинает волноваться и говорить: «Ты что делаешь! У тебя ничего не получится!» Действительно, котлеты должны лепиться буквально еле-еле. Но именно благодаря этому (и вложенному в середин-

ку котлеты маленькому кусочку масла) они получаются такими мягкими и воздушными. К тому же Марина жарит их практически все время под крышкой, снимая ее лишь под конец жарки,



чтобы дать им «проветриться». Поэтому она получаются довольно-таки диетическими. Не исключено, что некоторым они могут показаться даже слишком диетическими. По крайней мере, так посчитал Тигран, когда я их первый раз приготовила уже сама у себя на кухне. Но мне кажется, что он просто привык к более острым и чесночным кот-

После чего вышли на открытую веранду подышать прохладным вечерним воздухом. Маринина веранда тоже чрезвычайно хороша: на ней стоит овальный стол, большой мягкий диван и накрытые цветастой тканью кресла. А вокруг все уставлено и увешано каким-то нереальным количеством антикварных фарфоровых и металлических

Марины на столе в день ее рождения и разлетелся в считанные минуты. Это очень просто: сначала надо купить тонкий армянский лаваш, нарезать его ножницами на полоски шириной примерно 10–12 см и длиной примерно 15–17 см — хотя все это условно, сами понимаете. Положить на край любую начинку, завернуть трубочкой и обжарить на ско-



летам моей мамы. К тому же с Марининым рецептом, как и с любым другим, можно вдоволь поэкспериментировать: добавить лука или какого-нибудь укропа. Мне-то, с моей пуристской душой, они нравятся такими, какие они есть — с ничем не омраченным мясным вкусом. Потом мы пили чай с пирогами и ели огромную ароматную дыню.

горшков с цветами. Мы уселись с Мариной в кресла и любовались искусно подсвеченным садом. Вдали нежно журчал фонтанчик — да, у Марины есть даже свой маленький фонтанчик. Вот такая у нас была дачная идиллия на закате лета. А напоследок я быстро расскажу, как делать жареный лаваш с начинками, который тоже был у

вородке. У Марины лаваш был с двумя начинками: с творогом, чесноком и зеленью и с капустой, как для обычных пирожков. А я обычно делаю с сыром, например с сулугуни. Просто заворачиваю в лаваш по ломтику сыра и жарю. Получаются хрустящие «пирожки» изумительного золотистого цвета с мягким, растаявшим сыром внутри — красота!

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Американский яблочный пирог 94
 Апельсиновое печенье от Джейми Оливера 63
 Армянский суп «Спас» 59

Бабка из лапши с изюмом 106
 Баклажанная икра моей бабушки 105
 Бисквит с маком от Курта Гутенбруннера 36

Всеми любимый медовик 48

Гаспачо с рисом, миндалем и яблоком 41

Долма с виноградными листьями 31

Имбирное варенье от Марины 73

Кекс из кабачков цуккини 63
 Классический салат «Цезарь» 96
 Классический хлебный пудинг 17
 Котлеты из индейки с сыром фета 100
 Котлеты от Марины 101
 Курица в кастрюле по-провансальски 66
 Курица с инжиром и имбирем 75
 Кускус с лимоном и зеленью 71

Лосось на кедровой доске
 с розмариновым соусом 78
 Лучшее в мире овсяное печенье 64

Морковный пирог от Айзека Корреа 87
 Морковный суп-пюре с имбирем 73
 Мясной рулет Билла Бласса 10
 Мясной рулет с томатами 9
 Мясо по-бургундски 13

Отжатое мацони с оливками по-израильски 60
 Открытый пирог (киш) с грибами 116
 Открытый пирог (киш)
 с индейкой и виноградом от Наташи 115

Паста из белой фасоли 29
 Печенье с карри и пряностями — для людей 85
 Печенье с овсяными хлопьями — для собак 84

Простейший гаспачо 39
 Простой маковый gugelhupf 37
 Простой летний яблочный пирог 45

Салат «Айсберг» с приправой из рокфора 82
 Салат из фенхеля с апельсинами 27
 Севиче из тунца 91
 Семга на можжевеловых палочках 79
 Слоеный пирог с сыром и помидорами 43
 Спагетти «Карбонара» 98
 Спагетти с соусом песто 29
 Сэндвичи с салатом из тунца 108

Тажин (тушеная баранина с пряностями)
 от Тимура 70
 Тайский куриный супчик
 с кокосовым молоком «Том ка гай» 21

Хлебный пудинг
 с шоколадом и ликером «Айриш Крим» 18

Шницели из телятины
 от Фрэнсиса Форда Коппола 52
 Шоколадный пирог от Максима 24
 Шоколадный мусс от Патрисии 25
 Шпецле по-швабски с сыром
 от Анны и Вилли 56

Яичница-болтуня по-английски 111

СОДЕРЖАНИЕ

7 • МЯСНАЯ РУЛЕТКА

В жизни каждой женщины случаются повороты

11 • СТРАСТИ ПО ЭФИРУ

Что общего между золотистым медом из Эстонии и нежным мясом по-бургундски

15 • КОГДА НАСТУПИТ ЗАВТРАК

Первый день нового года — это особый день

19 • ТОТ ЕЩЕ ПЕРЕЦ

Чтобы согреться и отвести, как говорится, душу холодной русской зимой

22 • ЕСТЬ СВЯЗЬ!

Слово «афродизиак», как и слово «счастье», каждый понимает по-своему

26 • ЛИСТЬЯ ТРАВЫ

Украсьте кухню комнатными растениями, чтобы при первом удобном случае употребить их в пищу

30 • ДОЛМА ДЛЯ ДРУГА

Приготовление хорошо знакомого блюда — занятие, достойное философа

34 • ВЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ

Чтобы любимый город навсегда вошел в плоть и кровь, его надо попробовать на вкус

38 • СУП ВДВОЕМ

В кулинарии, как и в любом другом искусстве, лучшее хорошему не враг

42 • У ЛЕТА НА МАКУШКЕ

Если кто-нибудь спросит меня, какое мое самое любимое время года, то я без колебаний отвечу: середина лета

46 • ЗНАКОМЫЙ С ДЕТСТВА ВКУС

Перепробовав всевозможные изыски восточной и западной кухни, приятно вернуться к проверенным семейным ценностям

49 • ЗНАКОМЫЕ ВСЕ ЛИЦА!

Если уж ехать в Америку, так в Калифорнию, поближе к Голливуду

53 • ЧТО НЕМЦУ ХОРОШО

Принимать гостей — дело хлопотное, но благодарное

57 • ЙОГУРТОВЫЙ СПАС

Нет на свете такой книги, которая не могла бы нам пригодиться

61 • ДЕЖУРНОГО ВЫЗЫВАЛИ?

Тот, кто читает по бумажке, доверия у аудитории не вызывает

65 • ОПРАВДАНИЕ КАСТРЮЛИ

В изучении кулинарии, как и любого другого искусства, есть два одинаково интересных пути

68 • ВСЕГДА ГОТОВ!

Что может выманить человека из дома холодным зимним вечером?

72 • ДЕРЖАТЬСЯ КОРНЕЙ

Не зарекайтесь, говоря, что вы что-то не любите!

76 • НА ДОСКЕ ПОЧЕТА

Усложнить свою жизнь можно всегда — главное, подойти к делу творчески

80 • ОДНАЖДЫ В АМЕРИКЕ

Ни в одном городе мира не хочется есть так, как в Нью-Йорке

83 • СОБАЧЬИ РАДОСТИ

Собаки почти не отличаются от людей

86 • НАСТОЯЩИЙ МОРКОВНИК

В хорошем кафе приятно всегда: и летом и зимой, и утром и вечером

89 • ГОСУДАРЫНЯ РЫБКА

В гости ходить не только приятно, но и полезно

92 • АМЕРИКАНСКИЙ ПИРОГ

Настоящих любителей поесть приводят в восхищение не только вкусные блюда, но и люди

95 • ЦЕЗАРЮ ЦЕЗАРЕВО

В нашем Третьем Риме сколько ресторанов — столько рецептов салата «Цезарь»

99 • КОТЛЕТЫ ОТДЕЛЬНО!

Как невозможно более обходить вниманием это блюдо из рубленого мяса

103 • БАБУШКА FOREVER

Чем старше мы становимся, тем чаще думаем о нашем детстве

107 • ТУНЕЦ-НАХЛЕБНИК

Сэндвич — это спасательный круг в минуту гастрономического отчаяния

110 • ШАЛТАЙ-БОЛТАЙ

Англия — страна прекрасная во всех отношениях

113 • ОТКРЫВАЙ, ХОЗЯЙКА!

Открытому пирогу нечего скрывать — он весь нараспашку