

**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.**

**Н**едavno 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.**

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 считал 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

**А**мериканский яблочный пирог 94  
 Апельсиновое печенье от Джейми Оливера 63  
 Армянский суп «Спас» 59

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

**В**семи любимый медовик 48

**Г**аспачо с рисом, миндалем и яблоком 41

**Д**олма с виноградными листьями 31

**И**мбирное варенье от Марины 73

**К**екс 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

**Л**осось на кедровой доске  
 с розмариновым соусом 78  
 Лучшее в мире овсяное печенье 64

**М**орковный 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

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

**П**аста 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

**С**алат «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

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

**Х**лебный пудинг  
 с шоколадом и ликером «Айриш Крим» 18

**Ш**ницели 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

**Я**ичница-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