








# Глава 1

## «Закусочные» откровения мужчин




### Закуска по-еревански

-  200 г пшеничного хлеба
-  2 сельди
-  0,5 стакана молока
-  2 ст. ложки майонеза
-  2 помидора
-  2 ст. ложки тертого сыра
-  зелень петрушки — по вкусу



Вымоченное в воде или молоке филе сельди (без кожи и костей) пропустить через мясорубку с предварительно замоченным и отжатым хлебом, добавить майонез, перемешать, протереть через сито, взбить и выложить в селедочницу в форме сельди. Украсить дольками свежих помидоров, зеленью петрушки и посыпать тертым сыром.

### Лобуц (армянский салат с фасолью)

-  80 г красной фасоли
-  1 головка репчатого лука
-  2 ст. ложки растительного масла

## 6 | Вкусно! По-мужски!

- 👨‍🍳 *1 ст. ложка 3%-го уксуса*
- 👨‍🍳 *соль, специи, зелень — по вкусу*

Фасоль отварить до готовности, охладить, приправить солью и специями, оформить кольцами репчатого лука, веточками зелени, полить растительным маслом и уксусом.

---







## Баклажаны, фаршированные по-азербайджански

- 👨‍🍳 *300 г баранины*
- 👨‍🍳 *2 репчатые луковицы*
- 👨‍🍳 *0,5 пучка зелени укропа*
- 👨‍🍳 *0,5 пучка зелени кинзы*
- 👨‍🍳 *700 г баклажанов*
- 👨‍🍳 *1 л мясного или овощного бульона*
- 👨‍🍳 *40 г топленого масла*
- 👨‍🍳 *4 помидора*
- 👨‍🍳 *соль, черный молотый перец — по вкусу*

Баранину вместе с одной головкой репчатого лука пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить и обжарить, непрерывно помешивая. Готовый фарш выложить на доску и выбить ножом до образования однородной массы, затем переложить в отдельную емкость, добавить пассерованный на топленом масле лук, зелень и перемешать.









Очищенные и бланшированные баклажаны начинить фаршем, уложить в глубокую посуду, накрыть разрезанными на четыре части помидорами, залить бульоном и тушить 25—30 мин.

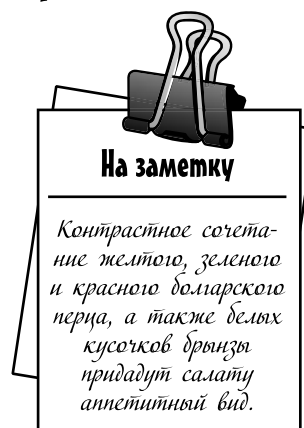
## Баклажаны, фаршированные сыром

-  400 г баклажанов
-  100 г твердого сыра
-  2 яйца
-  30 г топленого масла
-  200 мл мацуна (мацони — простокваша)
-  соль, чеснок — по вкусу

Баклажаны промыть, срезать плодоножку, надрезать вдоль и чайной ложкой удалить семена. Подготовленные баклажаны опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду и затем откинуть на дуршлаг. Яйца, сваренные вкрутую, мелко нарубить, добавить тертый сыр, растопленное масло и перемешать. Подготовленные баклажаны наполнить фаршем, уложить на смазанный маслом противень, полить маслом и запечь. Мацун и измельченный чеснок, перетертый с солью, подать отдельно.

## Бурые помидоры по-армянски

-  3 кг помидоров
  -  1—2 стручка горького перца
  -  1 головка чеснока
  -  по 1 пучку зелени петрушки, кинзы, базилика
  -  5—6 лавровых листиков
- Для рассола:
-  1 л воды
  -  20 г соли
  -  30 г сахара










## 8 | Вкусно! По-мужски!

Бурые помидоры слегка надрезать сверху по горизонтали, в разрез положить смесь мелко нарезанного чеснока, перца и зелени. Затем помидоры сложить в большую глубокую кастрюлю надрезом вверх, залить рассолом, накрыть тарелкой и положить гнет. Кастрюлю поставить в прохладное темное место. Через 3—4 дня помидоры готовы к употреблению.

---

### Закусочная капуста по-азербайджански





-  1 кг белокочанной капусты
-  1 морковь
-  2 средние свеклы
-  5 лавровых листьев
-  10 шт. душистого перца
-  350 г винного уксуса
-  15 г соли



Капусту шинковать, свеклу и морковь нарезать соломкой. Добавить соль, пряности, смешать, плотно уложить в банку и залить винным уксусом. Банку герметически закрыть и хранить в холодильнике. Через два дня закуска считается готовой.

---

### Схторац бадрожан (баклажаны с чесноком по-армянски)

-  500 г баклажанов
-  4 зубчика чеснока
-  2 ст. ложки растительного масла
-  1 пучок петрушки

# Содержание

<b>Вступление</b> .....	3
<b>Глава 1. «Закусочные» откровения мужчин</b> .....	5
<b>Глава 2. Мужские кулинарные эксперименты с первыми блюдами</b> .....	23
<b>Глава 3. Мясные шедевры «не терпят женских рук»</b> .....	64
<b>Глава 4. Рыбные фантазии с морского побережья</b> .....	158
<b>Глава 5. Овощная феерия «горячих» мальчишников и кое-что еще</b> .....	171
<b>Глава 6. Сладкие блюда от «сильного» пола</b> .....	219
<b>Глава 7. Алкогольный эксклюзив для настоящих мужчин</b> .....	237