

БОРИС КРИГЕР



ПОВАРЕННАЯ
КНИЖКА
МИШКИ
ПОВАРЁШКИНА

БОРИС КРИГЕР

ПОВАРЕННАЯ
КНИГА
МИШКИ
ПОВАРЁШКИНА



© 2021 Boris Kriger

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means electronic or mechanical, including photocopy, recording, or any information storage and retrieval system, without permission in writing from both the copyright owner and the publisher.

Requests for permission to make copies of any part of this work should be e-mailed to krigerbruce@gmail.com

Published in Canada by Altaspera Publishing & Literary Agency Inc.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЧЕМУ МИШКА-ПОВАРЕШКИН?.....	4
ГОРОХОВЫЙ СУП КАК ПУТЬ В ИНУЮ ВСЕЛЕННУЮ...	5
БОРЩ МИРОВОГО КЛАССА.....	10
БЛЮДО «КРЕВЕТКИ ПОД КУСТОМ»	13
В ИМБИРНО-СЕЛЬДЕРЕЕВОМ СОУСЕ.....	13
КУРИЦА ПО ТУРИНСКИ	18
ГОВЯДИНА КАРНЕ АСАДА (CARNE ASADA) ПО АНДАЛУЗСКИ	21
КРАБОВЫЙ САЛАТИК.....	24
ЖУЛЬЕН А-ЛЯ ЖЮЛЬ-ВЕРН.....	26
СВИНИНА ПО-СТРАСБУРГСКИ	30
ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА «МАМА НЕ ГОРЮЙ» (ГЕФИЛТЕ ФИШ - АЗ ОХ УН ВЭЙ)	32
ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ «ШОБ Я ТАК ЖИЛ»	34
САЛАТИК РИСОВО-ШПРОТНЫЙ «КАПИТАН НЕМО».....	35
ПИКВИКСКИЙ РОСТБИФ НА РАЗВАРНОЙ КАРТОШЕЧКЕ	36
ПЕЧЕНЯ ФОРЕЛЬ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ.....	39
ПЕЧЕНОЧНЫЙ САЛАТ-ПАШТЕТ «ФУА-НЕ-ГРА»	40
СОУС ГОРЧИЧНО-ЯБЛОЧНЫЙ К СВИНИНЕ К РОЖДЕСТВУ	
.....	42

ПОЧЕМУ МИШКА-ПОВАРЕШКИН?



Когда-то давно, когда меня любили, те, кто теперь знать не хочет, если я затевал что-нибудь готовить, называли меня Мишкин-Поварёшkin. Потом моя семья ударила в православие, и я возглавил это шествие. В доме у нас был более девяти лет приют. И готовил в нем я.

Мне доставляло огромное наслаждение кормить своих подопечных и наших гостей. В нашем доме за эти годы побывали сотни человек со всего мира, иногда за одним столом сидели мусульмане с индусами, и одним я не подавал свинины, а другим говядины.

Все закончилось, как водится, плачевно, но привычка готовить осталась. Конечно, я тоскую по тем временам.

И в этой книжке я решил поделиться своими рецептами, вперемешку с раздумьями и воспоминаниями.

ГОРОХОВЫЙ СУП КАК ПУТЬ В ИНУЮ ВСЕЛЕННУЮ...

(Короткий роман в 8 главах с эпилогом)

Глава первая



Друзья, слезы подступают к горлу и переполняют отогретую супом душу. Я обязан поделиться с вами моим ошеломляющим опытом.

Хотя я прожил полвека и столетие мне уже не кажется долгим сроком, по-прежнему, я каждый день замечаю, что что-то совершаю впервые. Так получилось, что я никогда не варил гороховых супов.

Сегодня на пятьдесят первом году жизни я впервые сварил ГОРОХОВЫЙ СУП так, как я всю жизнь подспудно считал его нужно варить, но никогда моя степень внутренней несвободы не позволяла пойти на этот, по меньшей мере, самонадеянный шаг. Я нередко нарушал правила, шёл против

общественного мнения в вопросах религии, науки, против приличий даже в личной жизни, и, что уж совсем слишком, даже с Всевышним спорил не раз, но замахнуться на устои горохового супаварения не решался! Последнее время, почему-то, я ощутил себя особенно свободным!!!! Словно освободился от бремени продолжать быть частью этого мира, сковывающего мои порывы своими пошлыми законами физики и морали, покинул прокрустово ложе условностей и... проник в иную вселенную! Долой устои! Долой бездарные гороховые супы... Довольно! Хватит! Ни за что!!!!

Глава вторая

Разумеется, я не стал подсматривать в банальном Интернете чужих рецептов. Негоже настоящему творцу гороховых супов и похлебок искать вдохновение в чужих ошибках и несуразицах. Настоящие супы творятся с листа, без оглядки, без страха, без упрека.

Да, я творил по наитию, как, сотворялся мир, как наверное, творили "стабильные гении" Леонардо да Винчи и Микеланджело, Вольтер и Пастернак, Эйнштейн, Кант, а может даже, как Пушкин, а он наше ВСЁ И НАВСЕГДА, подаривший нам рецепт ПОЖАРСКИХ КОТЛЕТ!

Глава третья

Хорошего ребенка надо начинать воспитывать за сто лет до его рождения. Так же и суп. Его нельзя варить внезапно, без тщательной и скрупулезной подготовки, без вдумчивого анализа, без медитации, без любви. Еще месяц назад я принялся прятать в

морозилку косточки с мясом, огромную кость от копченой ветчины, закопал туда короткие ребрышки, как свиные, так и говяжьи. Запасался горохом половинками.

И вот настал торжественный день. Запасы были извлечены и разморожены. Я нарезал что смог и разложил мясо в три кастрюли. (ибо, как водится, готовил много, чтобы заморозить на будущее или на случай конца света).

Когда-нибудь археологи откопают мой замороженный суп и поменяют мнение о всей нашей эре, объединив с эпохой царя Гороха.

Глава четвертая

Слегка трясущимися дланями я добавил жирные кусочки на косточках, оставшиеся после приготовления жаркого. Их я взял из свиных отбивных, которые использовал для этого давно съеденного жаркого, что тоже, кстати, шло против канонов, ибо предназначались они для отбивных, а не жарких. Но я - бунтарь. Мне не впервой вставать наперекор веяниям общества.

Потом началось самое главное. поставив вариться бульон с двумя луковицами и посолив его примерно по пол чайной ложки на кастрюлю, я принялся за заправку.

Я еретик. Я не обжариваю заправку никогда. Убейте меня за это. Я свято верю, что при том наличии мяса, как у меня - это не имеет смысла и только добавить лишнего жира. В голодные годы обжаривали лук в суп, чтобы скомпенсировать

отсутствие мясной составляющей. Но это, слава Богу, пока не про нас...

Заправку я принял нарезать в миски, чтобы там перемешать.

Картошечка, морковочка, все как обычно. Но первое открытие - очень много кабачков! Второе - много сельдерея - реально МНОГО, нарезанных не очень мелко. Два мешка сухого зеленого горошка половинками (без вымачивания) и немногого желтого гороха, тоже половинками. НЕ БОЙТЕСЬ В ГОРОХОВЫЙ СУП КЛАСТЬ РЕАЛЬНО МНОГО ГОРОХА! Да. он распухнет... Да, это грозит закончиться фиаско - гороховой кашей... Но, не жалейте гороха! Не жалейте! И будь, что будет!

Глава пятая

Все это я перемешал в мисках и посолил (примерно по пол чайной ложки соли на каждую из двух мисок.) Туда же я добавил по пакетику gravy (коричневый порошок мясного соуса - два пакетика), итальянскую сыпучую приправу и приправу GARLIC PLUS - причем чеснока тоже РЕАЛЬНО много.

Глава шестая

Через час и двадцать минут (Ксюша снимала пенку) мы всыпали заправку в кастрюли и продолжили варить.

И тут произошло самое важное. Едва Ксюша отвернулась, я добавил по ложке горчицы Дижон в каждую кастрюлю!!!! Этому научил меня один бывший директор ресторана из Воркуты. Там они

так подправляли испорченные продукты. Но если это действие совершить с продуктами непорченными - произойдет чудо. Причем неважно, если вы не любите горчицу. потом вы и не вспомните откуда идет эта обворожительная легкая острота и насыщенный цвет. Самое страшное для горохового супа - это стать бледнолицей похлебкой, жалким подобием истинного , ничтожной попыткой сотворить нечто надлежащее человеку разумному, а точнее человеку супыварящему.

Глава седьмая

Еще через час полёта (а это действие было как космический полёт) у нас с Ксюшой случился спор - она отлила себе в банку менее доваренный суп, а я, после непродолжительной, но яркой схватки подушками, я продолжил варить еще немного, улучшив момент, когда она приводила себя в порядок, после подушечного нокаута. (я не бью жену, просто мы так решаем спор. Пусть победа достанется достойному).

Глава восьмая

Я достиг консистенции немного в сторону суп-пюре, но едва-едва.

Подавал я его себе с сухариками, посыпанным на них тертым СЫРОМ и ломтиком сладкого репчатого лука в прикуску (так меня учила моя любимая бабушка Ада).

Эпилог

Я съел две тарелки. Мясо в супе и косточек настолько много, что блюда заменяет и первое и второе.

Я БЫЛ СЧАСТЛИВ. ЧЕГО И ВАМ ЖЕЛАЮ!

PS. Кто-то, стоит на переднем краю борьбы с пандемией, кто-то пересекает Атлантический океан, пытаясь обмануть непогоду!

А кто-то так обыденно варит на кухне гороховый суп, ведущий туда... в иную вселенную!

БОРЩ МИРОВОГО КЛАССА



Моя украинская жинка признает, что мой борщ лучший в её жизни, чего она не может сказать о других моих преимуществах.

Итак, борщ это субстанция прежде всего философическая, а потом уже кулинарная.

Настоящие борщи варятся в душе, а не на кухне.

Русский медведь съедает у украинца борщ, фотофакт



Сначала подбор косточек для борща. Маленькие к свиные рёбрышки и говяжий хвост идеальное сочетание. Причём много мяса в борще быть не может. В крайнем случае назовёте то, что получится жарким.

Готовим бульон, варя мясо с луком на косточках не менее двух часов.

В это время трём на тёрке сырую свёклу, морковь, капусту, сельдерей. Крошим красный перец и свежие помидоры. Нарезаем кубиками совсем немного картохи. Обязательно мелко крошим много чеснока или посыпаем сухой чесночной проправой.

Будьте осторожны, не переусердствуй. Слишком много гущи не оставит места в кастрюле и придётся разделять все на две или три кастрюли.

Поджарку не делаем. Это совершенно не влияет на результат.

За 40 минут до готовности вбрасываем овощи и пакетик мясного соуса Gravy.

Под конец обязательно добавляем заправку из кетчупа, соуса Диана. Просто томатной пасты недостаточно.

Для остроты добавляем чуточку острого красного перца чилли. Можно добавить итальянской переправы.

Я люблю добавлять фасоль, но НИКТО не разрешает мне этого делать.

Вот и все. Великолепный борщ готов!



Совет дня:
Парим ножки.. Не паримся по
пустякам...)))
Уже скоро всё станет
прошлогодним...

БЛЮДО «КРЕВЕТКИ ПОД КУСТОМ» В ИМБИРНО-СЕЛЬДЕРЕЕВОМ СОУСЕ



Для вящей простоты я называю свой рецепт «Креветки под Кустом», хотя друзья зовут их «Кригетки» по видимому в честь моей звучной фамилии. Почему под Кустом? Сейчас узнаете.

Помните слова Крылова «и под каждым под кустом, был готов и стол и дом»? Так вот к стрекозам, и уж тем более муравьям креветки отношения не имеют, ибо водоплавающие, и с вышеназванными существами не встречаются.

Как и устрицы креветки хороши не вовсе времена года. Особенно креветки не стоит покупать в сезоны характеризующиеся снижением доходов. Ведь креветки дорого стоят и их всегда не хватает. Поэтому мне пришлось изобрести такой рецепт,

чтобы даже маленький мешочек хватало на несколько человек.

И в соответствии с нашим рецептом нам понадобится немного креветок уже вареных и желательно без хвостиков, мешочек маленьких сладких перцев, немного сельдерея, чуть-чуть корня имбиря, три столовых ложки белого вина, треть чашки сметаны или густых сливок, соли и перца по вкусу, итальянской приправы с травами или другой приправы по вкусу, чеснок и немного укропу и ломтики лимона для украшения.

Начинаем с того, что режем чеснок плоскими пластинками вдоль зубчика. Осторожно, не порежьтесь! Я не хочу, чтобы вы себе вместо утренней трапезы устроили Варфоломеевскую ночь, как бы вы ни смахивали по утрам на коварную Катерину Медичи.

Да, кстати, креветки коварны! В них всегда кроется некая загадка, умысел, если хотите – тайна. Нет, чтобы быть прямыми и не морочить своей формой никому голову, так вот же придумали, мол будем запятыми и все тут.

А кто их остановит? Эволюция, хоть и зла, но, как говорится, полюбит и козла, если он уперся рогами, и не собирается вымирать, а значит больше всех приспособился! И как ты его не обличай, мол – «козел-приспособленец!» ему все по барабану. Вот и креветкам также. И то, что они будучи кривыми пишутся через «е» их тоже не волнует. А полуграмотные владельцы ресторанов могут писать

в своих меню как захотят. Это не влияет на вкус и мировую эволюции.

Но тут меня замучили смутные сомнения, а так ли креветки кривы на самом деле, и если да – то почему? Чтобы не пришлось маскировать потом невежество сарказмом, я посоветовался с бывшей сотрудницей океанографического института и выяснил, что креветки кривые не всегда. Они становятся кривыми, когда их варят. Самки живые становятся кривыми, когда у них на задних ножках икра. Самцы -когда спариваются. Обычно брюшко у креветок лишь немного изогнуто, чтобы прикрыть нижнюю часть брюшка, на которой щитки хитина несколько мягче, чем снизу. Я уже достаточно испортил вам аппетит?

Если нет, тогда, нарезаем маленькие перцы кружочками.

Так почему рецепт называется «креветки под Кустом?» Как-то раз изучали мы с Ивом Кустом морских медведей не задолго до его кончины в году 95. Был я молоденький, лет 25, и служил юнгой я коком на его исследовательской посудине «Калипсо». Он скоро меня прогнал, потому что я отказался поить подопытных акул коньком. И еще за выдуманную мной многозначительную поговорку "Il n'est pas aussi important pour un plongeur de plonger que d'en émerger." «Аквалангисту не так важно нырнуть, как вынырнуть.»

Скажете, вру? Скажете мы с ним не поили акул коньяком? А вот и ошибаетесь. По гуглите в Интернете. Там об этом немало сказано.



А если вы не верите, что морские медведи бывают, то я познакомлю вас с морским медведем, которого многие уже видели - его любят постить все кому не лень и в фейсбуке и на инстаграме. Его открыли немцы в 1773 году и назвали *kleiner Wasserbär* (маленький водяной медведь):

Сразу надо сказать о его размере - он не больше 2 миллиметров! Таких медведей много разных на планете и им дали общее название "тихоходки". Именно эти существа первыми изобрели пословицу: «тише едешь, дальше будешь!», но скрыли ее от нас.

Ведь пообщаться с ним нельзя... Молчит морской медведь как рыба, ничего не слышит и не видит, и вообще сам себе на уме... хотя его у него вроде бы и не должно быть. Но нынче многие научились скрывать наличие ума. Так спокойнее, особенно в окружении тех, кто его выпячивает...

Наконец мы трем на терке сельдерей.

Кстати, микро-медведи могут в состоянии анабиоза переносить любые температуры в течении любого

времени... и через 20 лет продолжить свой путь куда-то со скоростью метр в день. Они могут пережить радиацию и вообще выжить там, где прочие "медведи" давно бы окочурились... Ученые в восторге от таких способностей и пытаются найти ген, отвечающий за такую выносливость этой милой твари.

Так о чем это мы? Ах, да... о Креветках. Так вот, трем немного имбиря. Очень мало, а то будет слишком резкий имбирный вкус. Мы ведь не хотим, чтобы нам жгло язык!

Теперь, когда все готово, мы льем на сковородку в китайском стиле оливковое масло и бросаем обжариваться чеснок. Когда он зазолотится (смотрите не сожгите) вылейте в сковородку три столовых ложки белого вина. Дайте вину немного выпариться, и после этого бросьте на сковородку заготовленные перцы, сельдерей и имбирь. Потушите получившуюся смесь практически до готовности, и вот тогда высыпите креветки (предварительно разморозьте их, вынув из морозилки, обдав теплой водой), перемешайте и почти сразу заправьте сметаной или густыми сливками. Долго не варите. Дайте немного закипеть и помешивая позвольте обрасти соусу желтовато-зеленовато кремовый оттенок. Если передержите – креветки скучожатся.

Положите на тарелку с рисом или на белые хрустящие тосты. Украсьте свежим укропом и ломтиком лимона.

Ешьте на здоровье, и не забывайте нас с Кустом.

КУРИЦА ПО ТУРИНСКИ



В своих блужданьях по Земле как-то я забрёл в маленький ресторанчик в Турине, том, что в Пьемонте, и там отведал блюдо, чей рецепт я осмелился воспроизвести на своей кухне, готовя сегодняшний ужин. Подумать только... А кухня эта не только на другом континенте, но и в другом тысячелетии. Нам, пережившим 2000 год, иногда кажется, что на нас лежит тяжесть целого тысячелетия...

Рецепт мне охотно выдал старый озорной повар, со смешными ужимками плохо говорящий по-французски. Он жадно посасывал задумчивую сигаретку и совсем по женски стряхивал пепелок, словно пытался им поперчить невидимую снедь. Поскольку итальянским я так и не удосужился

овладеть, именуя его своего рода украинской латынью, я и ломанному французскому был рад. Тогда ещё в ходу были лиры и я щедро озолотил озорника в колпаке в начале и, особенно, в конце его гастрономической исповеди.

Мы стояли на террасе, вечерело и с Альп, подножьем коих обязан Пьемонт своим названием, дул ветер, напоминающий о насморке.

Повар без утайки выложил все как на духу, хоть и вряд ли мог вполне считаться самым добрым из местных католиков.

В керамическую посуду обильно шинкуем сладкий лук, трём сельдерей, мелко крошим яблочки, и укладываем сладкие маленькие перчики, отрезав хвостик и расплющив их.

Посыпаем итальянской сухой приправой и солью по вкусу.

На этот слой плотно укладываем куриные окорочки. Посыпаем и их приправами и солим. Закрываем фольгой и в духовку на 2 с половиной часа. Да! Не спорьте. Так долго.

Воды не добавляем. Всё даст и так очень много подливки.

Пока отвариваем спагетти.

Когда курица готова снимаем её с подстилки и из под неё подливки и все что там приготовилось переливаем в глубокую сковородку, вливаляем 100 граммов белого вина, доводим до кипения и заправляем пол банкой сметаны и ложкой горчицы дижон.

Размешиваем и добавляем в соус тёртую моцареллу. Добившись некоторого загустения соуса кладём спагетти на плоскую тарелку, на них 2 или 3 кусочка курочки и заливаем получившимся соусом так, чтобы не оставалось сухого места, но и так, чтобы не переливалось из тарелки. Посыпаем свежим измельченным базиликом, или петрушкой.

Кушаем, запивая белым вином. 😊

Бонаппите!



ГОВЯДИНА КАРНЕ АСАДА (CARNE ASADA) ПО АНДАЛУЗСКИ



Многие годы у нас в доме был приют и я готовил для всех практически каждый день. Когда нам жертвовали мясо и овощи я устраивал для наших подопечных праздничный обед и назвал это блюдо в шутку мясо по андалузски.

Помню вор рецедивист, подобранный нами на улице и лечимый от наркомании приходил с улыбкой на кухню и ласково мямлил, мол, дядя Боря снова готовит что-то по Андалузски. У него возвращался аппетит, а я радовался.

И вот я предлагаю вашему вниманию мой рецепт

Говядины Карне Асада (Carne Asada) по Андалузски

Нарежьте большими кусками говяжью вырезку и обвалийте их в небольшом количестве соли и преправ по вкусу.

На дно керамической посуды нацинкуйте достаточно мелко сельдерей, пару Помидоров, лук, чеснок, болгарский перец и пару яблок. Все это тоже перемешайте с преправами.

На эту смесь выложите куски мяса и закройте фольгой. В духовку на температуре 140 - 150 градусов на 3 часа.

По готовности снимите мясо и отложите в отдельную тарелку.

Содержимое посуды вылете в глубокую сковородку, добавьте кетчуп, можно соус Диана. А также помешивая в бросьте туда тёртый сыр. Щепотку красного перца чилли, по вкусу.

Получится великолепный соус.

Подавать на тарелке с картофельным пюре или спагетти. Сверху мясо, и все это обильно полите соусом.

Беднягу, говорившему, мол дядя Боря опять жарит мясо по Андалузски, давно депортировали в Россию. Он уехал в моем толстом норвежском свитере. Да и жив ли он? Помнит ли дядю Борю и наш приют? Может тот год, что у нас прожил без героина был самым счастливым и добрым в его жизни.

Кушайте на здоровье и учитесь любить ближних! Помните, что мы ничем не лучше их. И с каждым жизнь может сделать такое Карне Асада, что и маркиз ДеСаду не снилось...

КРАБОВЫЙ САЛАТИК



По мне, так крабовые палочки лучше настоящих крабов. Настоящие - практически всегда имеют резкий запах, несколько смущающий. А крабовые палочки, сделанные из рыбы, никогда не подводят. К тому же они намного дешевле и их легче достать.

Иногда я заменяю их даже на жареную рыбу сома, камбалу не важно, мелко покрошенную ножиком.

Однажды не было крабовых палочек и я купил маленькую баночку настоящего крабового мяса. Перемешал его с накрошенной жареной рыбой и получился замечательный крабовый салат! Возьмите на вооружение.

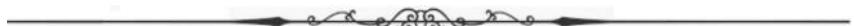
Итак, крошим крабовые палочки, мелко крошим сельдерей. У лука, даже сладкого, слишком резкий вкус для такого нежного салатика.

Добавляем немного мелко накрошенного красного сладкого перца, во-первых, для цвета, он создаёт иллюзию чего то красного, более похожего на краба, ну и для вкуса.

Яиц варёных добавлять не надо. Они утяжеляют салат и вызывают соблазн уже доделать его до салата оливье, в котором вместо колбасы, я всегда предпочитал крабовые палочки.

Заправляем майонезом и украшаем красной икрой.

Приятного аппетита!



ЖУЛЬЕН А-ЛЯ ЖЮЛЬ-ВЕРН



ЖЮЛЬ-ВЕРН не ел жюльен. Впрочем это не мешает любить их обоих, хоть и по разному. Никто не знает откуда произошло название этого блюда. Считают, что от имени Жюльен.

Кроме того, оказывается это блюдо - чисто русское изобретение. Дело в том, что жюльеном во французской кухне именуют особую манеру нарезки овощей, только и всего. Если не верите, почитайте соответствующую статью во французской Википедии.

Известно, что самые вкусные французские рецепты встречаются именно на русских кухнях. А французы очень много теряют не перенимая их.

А как мы любим названия этих блюд, совпадающие с французскими именами. Сколько в них шика и шарма. На наших столах давно обручены мюсье Оливье и мадемуазель ЖУЛЬЕН.

Как-то встречаются две подруги - переводчицы с французского.

Первая:

- Ко мне завтра француз приезжает, Оливье зовут. Меж собой Салатом зовем. Поможешь по городу "прогулять"?

Вторая:

- О! Я как раз сегодня своего провожаю. Угадай, как звать?

- ???

- Жюльен!!!

В нашем приюте мы старались соблюдать православные посты, хотя, конечно часто отходили от канонов. Когда нужно накормить 10-14 проживающих в одном доме людей не до строгого соблюдения кулинарных ограничений. Кормишь чем есть, чем, как говорится, Бог пошлёт.

Одним из самых любимых блюд у нас был грибной жюльен.

Мы брали грибы на грибной ферме сразу по 20 больших коробок, чтобы было дешевле. Иногда нам их жертвовали.

Блюдо всегда расходилось на ура. Хотя готовим мы их не совсем обычно.

Вам понадобятся коричневые целые шампиньоны, зубчики чеснока, авокадо, соус Gravy в порошке, лавровый лист, тёртый сыр, банка сметаны, чайная ложка горчицы Дижон, несколько столовых ложек майонеза, мелко нарубленный сельдерей и красный сладкий перец, немного белого вина, итальянская сухаяправа, соль и перец по вкусу.

Бросаем на глубокую сковородку с разогретым оливковым маслом целые зубчики чеснока. Едва они зазолотятся бросаем целые грибы, лук наломанный грубо по деревенски, нарубленный сельдерей, мелко нашинкованный красный сладкий перец. Тушим все это часто помешивая, добавив немного белого вина. Когда смесь практически готова заправляем сметаной, майонезом, мелко надробленным авокадо, порошком мясного соуса Gravy. Добавляем горчицу. А также тёртый сыр. Все часто мешаем и сдабриваемправами и солим по вкусу. Подаём, на картофельное пюре, или кусочках военной картошки. Можно на спагетти.

Как мы уже упоминали, жюльен чисто русское изобретение. В оригинальной французской кухне жюльен называют следующее

En cuisine, la julienne est une manière de tailler les légumes, en minces lanières de 4 à 5 cm sur 1 mm d'épaisseur.

Pour tailler une julienne, il faut d'abord tailler le légume en tranches très fines (4 à 5 cm de longueur sur 1 mm d'épaisseur), les superposer et ensuite les émincer en filaments réguliers.

Так что наслаждайтесь нежным жюльеном по русски. Грибы нужно готовить именно целиком. Они уменьшаются в размерах, но становятся чрезвычайно сочными.

Бон appetit!



СВИНИНА ПО-СТРАСБУРГСКИ



Страсбург уникален своей двойственностью. С одной стороны, он, безусловно, телом принадлежит матушке Франции, ибо в результате многовековых препирательств оказался на ее территории, но душой, это все-же немецкий городок. Именно там мне удалось подсмотреть рецепт свинины, который я назвал в честь этого старинного города с черепичными крышами и темными перекрестьями на стенах, как и принято изображать домики честных бургевов.

Нашинкованную капусту, обильно перемешанную с покрошенным сельдереем и репчатым луком, и главное с парой яблочек, порезанных на мелкие кубики, короче говоря, всю эту смесь кладем на дно термостойкой керамической посуды. Добавляем приправы по вкусу, перемешиваем, и вливаем пару стаканов воды. Сверху на эту смесь кладем кусок свинины, желательно жирной. (А где ж ее взять – нынче и свиней держат на диете).

Кусок свинины также обсыпаем специями.

Все это оборачиваем сверху в фольгу.

Запекаем при температуре 150-180 градусов цельсия два с половиной часа. На последние полчаса фольгу снимаем, чтобы дать свинине подпечься.

По готовности свинину выкладываем на тарелку, а смесь из-под нее разогреваем на сковородке и заправляем ложкой горчицы, полбанкой сметаны и парой столовых ложек майонеза.

Далее выкладываем капусту на тарелку и сверху кладем ломтики свинины.

Так же эти ломтики можно обжарить на сковородке со свежими кружками лука.

В Страсбурге почему-то еще поджигают при этом ложку водки и плещут на капусту. Во всяком случае так поступили в ресторане, где я имел честь отобедать таким блюдом. Но смысл этой традиции так и остался для меня не ясен, поэтому от бездумного расхода водки можно воздержаться вполне, не опасаясь, что Страсбургский суд будет к нам в претензии...

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА «МАМА НЕ ГОРЮЙ» (ГЕФИЛТЕ ФИШ - АЗ ОХ УН ВЭЙ)



Если бы моя ныне покойная мама услышала как я готовлю фаршированную рыбку, он бы привычно хмыкнула «дурак, ты, Боря!» и добавила: «это "Аз ох ун вэй" а не фаршированная рыбка!»

В жизни я не раз разочаровывал своих почивших и еще живущих сородичей, совершая и большие с их точки зрения, предательства, как то, что я взялся готовить фаршированную рыбку так, как видится мне, повторяя: «Я художник – я так вижу!»

Что же такого кощунственного я натворил? Я добавил в фарш перетертый сельдерей и кабачок! (немного, а то вкус рыбы не будет чувствовать). Только и всего... И за это прослыл еретиком.

Потом запек эти котлетки, возложив на предварительно отваренные круглые ломтики морковки и свеклы. Но самое страшное предательство своего рода я совершил, намазав это все сверху майонезом!

На 1 кг форели или сибаса (сома) а лучше смесь из них пропустить через мясорубку и смешать:

С 4 пропущенными через мясорубку или натертymi луковицами, 2-мя сырьми яйца, 1/3 ч. л. Сахара, ,ольшой кусок белого хлеба, вымоченного в теплой воде, соль, чёрный молотый перец, и главное перетертых или пропущенных через мясорубку кабачков и сельдерея (только совсем немного – иначе все испортите).

Отварить 3 моркови и 3 свёклы.

Сформировать котлетки, положить в термоустойчивую керамическую посуду, плеснуть чуть-чуть воды и, смазав котлетки сверху майонезом – закрыть фольгой. В духовку минут на 50.

Ваша чудная фаршированная рыбы – готова.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ «ШОБ Я ТАК ЖИЛ»



Соблюдая посты, я нередко готовил вегетарианские фаршированные перцы. В них, вместо мяса, я что только не добавлял – тертые баклажаны, кабачки, сельдерей. И вот теперь отойдя от постного фанатизма я пришел к следующему.

Важное кулинарное открытие заключается в том, что если в курино-говяжий фарш для фаршированных перцев натереть кабачок и сельдерей, то получится невероятно вкусно! Ну, недоваренный рис, тертый лук и морковь добавить, разумеется, тоже нужно.

Перцы варить в кастрюле, а в заправку добавить кетчуп или какую-нибудь хорошую итальянскую томатную заправку. Можно для интриги всыпать щепотку острого красного перца чили, и получатся фаршированные перцы «Шоб я так жил!»

САЛАТИК РИСОВО-ШПРОТНЫЙ «КАПИТАН НЕМО»



Ничего особенного. Просто размятые шпроты, рис, сельдерей, красный перец и немного сладкого лука. Заправить майонезом. Украсить красной икрой.

Вместо шпрот – любые консервы, креветки, красная рыба.

ПИКВИКСКИЙ РОСТБИФ НА РАЗВАРНОЙ КАРТОШЕЧКЕ



Когда-то в далеком советском детстве, читая у Диккенса описание обеда, кажется, в записках о непутевом Пиквике, я удивленно прочел, что ростбиф – это не маленький шницель, как я думал, а огромный кусок мяса, который запекали в духовке. Уверяю вас, что в советское время до самого конца его ни разу такого эксперимента с говядиной на нашей домашней кухне не делали. В Израиле я тоже не помню, чтобы кто-то на такое шел. Скорее всего мясо было слишком жесткое. В Союзе коров плохо кормили, а в Израиле – жарко. Мои подозрения подтвердились на Кубе, где оба указанных фактора

привели к тому, что прожевать говядину там невозможно.

Роман о клубе чудаков, которые путешествуют по Англии и наблюдают человеческие характеры, с мистером Пиквиком во главе - любимая книга многих поколений читателей. Публикация романа вызвала необыкновенный фурор, появилась «пиквикская» мода – шляпы, трости и сигары, люди и даже домашние собачки с кошками получали прозвища по именам героев. Англия XIX века в юмористических зарисовках: выборы, военные маневры, суды, курорты, долговая тюрьма и даже сумасшедший дом – в классике мировой литературы. Неудивительно. Что через без малого двести лет я назвал простейший ростбиф пиквикским.

**Я не разбираюсь в птицах,
Но я точно знаю
где жена, а где муж** 😂



Мне из всего этого романного куража запомнился более всего именно ростбиф. Его приготовление, казалось бы, поражает простотой. Поставил кусок мяса в духовку – потом достал и готово.

Но вам не надоело, что иногда ростбиф не дожаривается в духовке? А иногда выходит сухим, и даже обгорелым? Хотите идеальный ростбиф?

Положите кусок говядины на фольгу, посыпать приправами, обмажте оливковым маслом, смешанным с красным вином. Полностью заверните фольгу и поставьте на три часа в духовку при температуре 150-170 Цельсия.

Результат гарантирован и прекрасен. Выкладываем мясо на деревянную доску и режем на ломти.

Рядом можно также запечь, завернув в фольгу четвертинки картошки с луком, сладким перцем и сельдереем.

Кстати, эти пакеты из фольги вполне можно класть в ту же керамическую посуду, что мы обычно используем для духовки. Приятный сюрприз – чаще всего она окажется почти чистой после готовки, что не может не порадовать того, кто у вас обычно занят сизифовым трудом мытья посуды. Это вам не камень в гору вкатывать...а гораздо нуднее и беспросветнее. Кроме того, не забывайте, что вода к тому же еще и мокрая, факт с которым я уже полвека смирился никак не могу.

Я люблю картошечку совсем мягкую, и держу ее в духовке в фольге почти столько же, что и мясо (что вызывает ожесточенные споры и непонимание).

Туда в фольговый сверток, кстати, не мешает плеснуть чуточку воды.

Выкладываем мясо на картошку – и сдабриваем каким-нибудь соусом.

ПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



Ничего особенного. Форель завернуть в фольгу с луком и красным сладким перцем. Запекать около часа.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ САЛАТ-ПАШТЕТ «ФУА-НЕ-ГРА»



В Канаде запрещена гусиная печень, именуемая по-французски «ФУА-ГРА». То есть гуси в Канаде есть, а вот печеньки – как бы нет. В свое время, я – большой любитель этого лакомства, которого в Израиле было завались (под названием «кавэд аваз»), решил, что так не может быть. Купил гуся, нашел печень и попытался ее приготовить. Разочарованию не было предела. Это было типичное не то. Оказалось, что для фуа гра гусей насищенно перекармливают, это жестоко и потому у нас запрещено. Только печень откормленного гуся дает это деликатесное блюдо.

А что, если мы все на
самом деле счастливы?
Просто бессимптомно...



Дело в том, что всякая другая печень недостаточно нежна, жирна и всегда немного горчит.

Вот как мне удалось преодолеть эти недостатки.

Возьмите колбаску печеночного паштета (куриного или свиного – неважно) и выдавите ее в салатницу. Туда накрошите круто сваренных яиц, сладкого репчатого лука, сладкого болгарского перца и обязательно нарезанный мелкими кубиками шпик (сало в паприке).

Перемешайте, добавьте специи (например, итальянскую приправу) и заправьте майонезом. Подавать можно как салат, или намазывать на тосты.

СОУС ГОРЧИЧНО-ЯБЛОЧНЫЙ К СВИНИНЕ К РОЖДЕСТВУ



Издревле к свинине подходили сметанные соусы, хрен, это в русской кухне и яблочко в кухне немецкой. Ну. От хрена мы сегодня воздержимся. А вот остальными ингредиентами воспользуемся. В этом и состоит мудрый подход кулинарного космополита – взять от каждой кухни мира что-то завораживающее.

Этот соус смесь русского, немецкого, французского и итальянского рецепта.

Делаем поджарку – мелко нарубленный красный сладкий перец, нашинкованный сладкий лук, натертый сельдерей, морковь, перетертое яблоко, приправы по вкусу. Туда же под конец выливаем

соус образовавшийся при запекании свинины. Можно добавить порошок мясного соуса (в Канаде соуса для poutine). Тушим на маленьком огне.

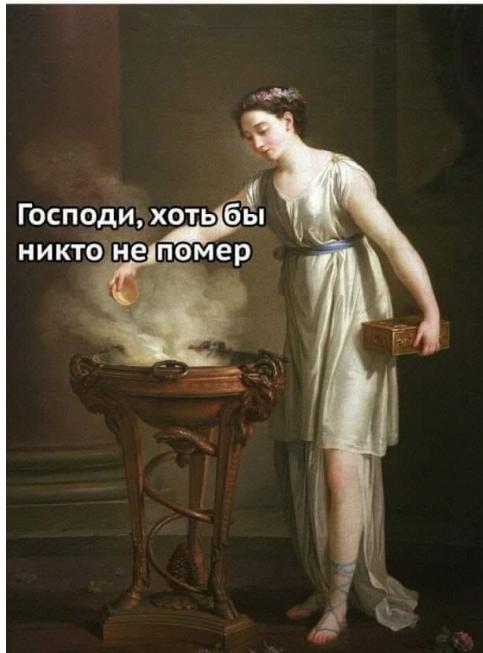
Заправку делаем так: В банку сметаны добавляем ложку горчицы Дижон, щепотку красного острого перца и тертый сыр. Все это перемешиваем и добавляем к тому, что образовалось на сковородке. Тушим еще минуты три, потом украшаем укропом и поливаем на запеченную в фольге не менее трех часов свинину и печеную также в фольге картошку с луком.

Приятного аппетита и счастливого рождества!!!





**Когда готовишь для гостей новое
блюдо по рецепту из интернета**



**ЕЖЕДНЕВНО НА МЕНЯ
НАПАДАЮТ ТЁТЯ ЛЕНЬ,
ДЯДЯ ПОФИГ, БАБКА
ОТВЛЕКУХА И ДЕД
НАФИК МНЕНАДОВИЧ.
А У ТЕБЯ ЕСТЬ ТАКАЯ
РОДНЯ?!**

Когда медведь устаёт от лесной суеты, он забирается на дерево, садится на сук и думает о тщетности бытия.





shabana. [vemaster.ru]