Skleněný
můstek
2015

Ольга Фер

КУЛИНАРНЫЙ БАЛ

Ольга Фер

КУЛИНАРНЫЙ БАЛ

SKLENĚNÝ MŮSTEK
KARLOVY VARY 2015

Skleněný můstek s.r.o.
Vítězná 37/58, Karlovy Vary
PSČ 360 09 IČO: 29123062 DIČ: CZ29123062

© Ольга Фер 2015
© Skleněný můstek s.r.o. 2015

ISBN 978-80-7534-023-8

Содержание

Об авторе
Предисловие
Как рождается рецепт?
Бутерброд

1. Салаты (вальс)

Салатик «По случаю» – 1
Салатик «По случаю» – 2
Салатик «По случаю» – 3
Когда дома нет яйца
Салат к Восьмому Марта
Ягодный салат к Первому Мая
Салат для пресса
А ля Тамара. Салат
Если нет соли
Кошки... очарование мое. Ода кошке

2. Закуски (фокстрот)

Сыр «Сударева»
Если сыр не удался
Сырный Наполеон

3. Супы (ландлер)

Суп Русско-восточная дружба
Суп из трех несочетаемых основ

4. Вторые блюда (полька)

Не суп
Курутоб с русским уклоном
Семечки
Рагу из блондинки
Конфеты из неконфетного материала
Шашлычок

Грибная рагушка
Жареный лук... Лук, жареный
И вновь визит Жареного лука
Дачная солянка на сковороде

5. Десерты (менуэт)

Пасха
Манна Роза
Яблочное мороженое
Наполеон ко Дню Победы
Не все то золото, что блестит
Творожные палочки
Пирог с кашей
Овсяное печенье

6. Напитки (румба)

Творожный напиток
Коктейль
Арбузный фреш
О кофе
О кофе с чешским шармом
Пиво в мороженом
Гарнир к «Пиву в мороженом»
Наливка. Заварная
Не вокруг света – гораздо ближе

7. Заготовки (свинг)

Холодное грибное соленье
Соленое солнышко вне правил
Огурчики ноу-хау
Томат
Вяленое варенье

Об авторе

Ольга Фер (наст. Ольга Малинина), родилась в 1967 году в Ленинграде (Россия). Действительный член Российского Союза Писателей. Однако профессиональным литератором не является. Кроме базового образования закончила факультеты журналистики и туристического бизнеса на базе Московского Университета. Много путешествовала, записывала впечатления. Наиболее интересные заметки превращены в прозу и стихи.

Увлечение литературой и Францией (в школьные годы) не прошло даром – появился роман-расследование, трилогия «Два мушкетера».

Последние 10 лет уделяет большое внимание Востоку и геммологии – в Чешской Республике издана электронная книга «Моя шкатулка».

В данной книге автор приглашает читателя разделить с ним сумасшедшие кулинарные идеи и получить нескончаемое удовольствие от их воплощения.

Предисловие

Замок. Вечер. Гаснут свечи.

Звучит медленная приятная музыка. То там, то тут вспыхивают огоньки. Они кружатся в вальсе... Венский вальс, аромат цветов и фруктов. Вдруг вспышка света! В большом зале танцуют пары. Дамы в бальных платьях, мужчины в костюмах. Музыка несет и завораживает. Внезапно свет гаснет снова. Вальс сменяется изящной импровизацией быстрого танго. Освещение меняется. Пары кружатся, кружатся, на миг замирают и исчезают в полутьме... Танцы сменяются – с быстрых на медленные, с менуэта на румбу, с фокстрота на ча-ча-ча, с хоровода на диско-фокс...

Выделяется одна пара – каждой даме, которые меняются с каждым новым танцем, партнер говорит что-то особенное, приятное только ей. И вот Дюймовочка превращается в Царевну-Лебедь, Баба-Яга в Красную Шапочку, приятная толстушка в красавицу Востока...

Сказка и быль царят тут. Они сменяют друг друга. Волшебник удовлетворен. Сегодня его бал, бал на его кухне.

Как рождается рецепт?

Либо смешиваете что попадется под руку, потому что «ку-у-шать хочется», а времени нет. Либо складываете по известному рецепту, а вдруг оказывается, что одного чего-то как раз и не хватает для завершения. Либо вы уже все приготовили, но вас отвлекли на время, на расстояние, на другую кухню и, совсем уже заканчивать правильно не получается, а приходится выкручиваться. Либо вы сделали все как надо, но добавили «изюминку», потому что захотелось новизны. Либо вы приготовили компоненты и... занялись другими делами, а ОНО само «приготовилось»… тогда ЭТО – ШЕДЕВР.

И вот Вы заглядываете в холодильник, в кухонный шкафчик, в чулан, в духовку или, если вдруг выключился свет, то в хлебопечку или мультиварку, в огород или сад, и... на что «глаз ляжет».

Новый рецепт готов.

Бутерброд

Много хлеба не покупали (а он был очень дешев), редко в доме бывало больше, чем могли съесть. Оказалось чуть больше – поделись. С птицами, с утками, выживающими у полыньи, с другими животными, которым на фермах не хватало пищи зимой. Такое отношение к продуктам и, в частности, к хлебу, хорошо воспитывало чувство ответственности у детей и напоминало взрослым, что они не единые на Земле живые существа.

Хотя такое «блюдо» как «бутерброд» было весьма в моде – среди школьников, студентов, служащих и даже партийных деятелей.

Хлеба в нарезке не существовало. Ломоть можно было отрезать и потолще и потоньше. А на этот ломоть – ломтик колбасы или сыра, или сала, или просто масла, а можно и все вместе и без масла. Если нет колбасы или сыра, бутерброд не исчезает. Его мажут маслом или маргарином (какой был маргарин!) и посыпают солью (это с «черным» – ржаным или Дарницким – хлебом). А на ломтик булочки поверх масла сливочного посыпается сахарок-песочек, и все. Пирожное получается...!!! ням-ням.

И сытно и сердито.

Салатик «По случаю» – 1

С.К., по случаю, попались свежий помидорки черри, черешковый сельдерей, орешки кешью, которые только что «бегали».

Мужчины в доме от сельдерея сразу же отказались (дело было в марте), не желая почувствовать себя мартовскими котами на выгуле, помидорки немного растащили дети, кешью почти счмакнула Чиша.

Чудом уцелевшие приобретения С.К. смешал в весенней зеленой мисочке – сельдерей нарезал на мелкие кусочки, помидорки порезал на 4 части каждую, кешью наполовинил. Перемешал, заправил первым укропчиком, домашним кризисным майонезом, посолил. И отнес в офис, дабы основной контингент составляли женщины и девушки, порой слишком упорно следящими за своей фигурой, наедаясь изумительной вкусноты булочками с маком в шоколадной глазури.

Салатик встретили приятными кулинарной душе возгласами. Умяли с большим аппетитом, запивая новым офисным увлечением – заваренными листьями папайи.

И вам того же желаем!

Салатик «По случаю» – 2

Помидорки черри на 8 частей, огурец свежий очистить от кожицы и мелко-мелко накрошить, но не на терке, стебли сельдерея нарезать кусочками, крупно – подсоленный миндаль, половинку банана вилочкой превратить в «ленивое» пюре, нейтрального сыра кусочек, например, «Голландского», – на кубики.

Не забываем про весеннюю зеленую мисочку и заправку. Остренький сырный соус, например, добавит пикантности. Вместо соуса добавляем бруснички или клюковки, всего несколько ягодок.

Приятного весеннего настроения!

Салатик «По случаю» – 3

Все те же знакомые компоненты – помидорки черри, свежий огурчик, стебли сельдерея. Но сегодня, по случаю, попалось спелое, но не перезрелое, авокадо. Как раз салатик будет для понижения холестерина и сахара в крови.

Авокадо чистим от кожуры и разминаем вилочкой. Авокадо содержит все необходимые для строительства клеток масла, но без вредного холестерина (полезный холестерин есть, куда ж без него). Помидорки нарезаем на полоски, свежий огурчик на терочке. Стебли сельдерея режем не очень мелко. Добавляем крупно приготовленный белок вареного яйца (если берете индюшачьи, то достаточно одного). Добавляем зеленый лук, петрушку, фиолетовый базилик и заливаем домашним кефиром. Или в качестве заправки используем зерненый творог в сливках.

Приятного начала лета!

Когда дома нет яйца

Близится полночь. Наготовлены вкусности и традиционности.

Проводить бы старую лошадку. Какая она ни была, а все ж отслужила свой срок...

Легкий салатик «ни о чем» как раз подойдет. Вареный рис, крабовые палочки (когда-то были только крабовые палочки – экзотика. Это на фоне-то рыбы и раков...), консервированная кукуруза (тоже когда-то экзотика на фоне молодых «живых» сваренных початков и употребляемых лакомством в посоленном виде...), свежий огурчик (когда-то заменяли свежим перьевым лучком с подоконника) и майонез. Да, лук репчатый по желанию. Мелко-мелко нарубить и в посудине ошпарить кипятком, слить воду и лучок в салат положить.

Можно и подавать. Но Сумашедший К. вспоминает, что не хватает чего-то (как всегда). Конечно, еще яйцо вареное и измельченное необходимо – обязательная добавка всех классических новогодних салатиков! Но яйца нет, ни одного!!! В кастрюльке красиво-оранжевые кусочки вареной тыковки. Положить, что ли? или нет? (испортим, тыковка запахом перебьет классичность легкого салатика...).

Кладем оранжевую пюрешку, перемешиваем, пробуем, немного солим. Кусочек очищенного яблочка...

Ням-ням. А ничего. Есть можно. Лошадка яблочко схрустала, тыковкой закусила.

И барашке кое-что осталось. Чем встретить-то.

С Новым Годом!