

@COOK & SHARE



«Уверен, что книга Лены, гастронома-любителя, станет для вас полезным путеводителем и настольной книгой рецептов на каждый день».

Руслан Сеничкин,
вдохновитель этой книги,
ведущий «Сніданку з 1+1»

«Как кормить комфортной и настоящей едой дома не хуже, чем в ресторане, вы узнаете из вкусной кулинарной книги».

Marc Ph. Zimmermann,
chef Chalet Equides,
загородный парково-отельный клуб
Equides club



«Эти рецепты будят воображение, вдохновляют на кулинарные эксперименты, в которых главное — сделать первый шаг».

Стефано Антониолли,
шеф-повар ресторана *Decameron*,
Одесса, Украина

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-8098-4



9 786171 280984

Comfort Food

ЕЛЕНА
ОЛЬШЕВСКАЯ

ВКУСНО, БЫСТРО
И УДОБНО КАЖДЫЙ ДЕНЬ



@COOK & SHARE



Comfort Food

ЕЛЕНА
ОЛЬШЕВСКАЯ

ВКУСНО, БЫСТРО
И УДОБНО КАЖДЫЙ ДЕНЬ

COOK & SHARE

ХАРЬКОВ 2020 КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

От автора

Не знаю, как обстоят дела у вас, но я занимаюсь готовкой ежедневно. Это мой осознанный выбор, и день за днем я готовлю еду для своей семьи, близких, друзей и гостей. Более чем за 25 лет моего непрерывного стажа я научилась планировать, готовить и создавать блюда в зависимости от ситуации. А они бывают разные. Иногда после возвращения с работы домой вечером я успеваю приготовить вкусный ужин за 15—20 минут, а иногда, зная, что у нас завтра гости, мне нужно все спланировать и сделать так, чтобы к 18:00 стол был сервирован, свечи горели, цветы в вазе радовали глаз, холодные закуски уже стояли на столе, заготовки ждали своего часа, а горячее томилось в ожидании момента, когда я его подам. Иногда случаются и незапланированные ситуации — к ним тоже нужно быть готовыми. И даже когда нам кажется, что наш холодильник почти пуст, мы сильно ошибаемся. Там всегда найдется что-нибудь, из чего можно создать несколько быстрых и вкусных блюд.

Конечно, в приготовлении я руководствуюсь сезонностью, совместимостью продуктов, слежу за их качеством и учитываю происхождение. Всегда читаю этикетки и обращаю внимание на срок хранения продуктов. За время моей кулинарной практики было всякое, но, наверное, откровенных неудач не было. А если и были, то теперь я точно знаю, как можно исправить блюдо или «замаскировать» свои огрехи. В этой книге я бы хотела поделиться с вами проверенными рецептами вкусных и несложных блюд, а также деталями и важными нюансами, от которых зависит ваш кулинарный успех.

Кому адресована эта книга?

Тем, кто хотел бы научиться готовить, стать смелее и увереннее в своих кулинарных экспериментах.

Тем, кто считает эту часть жизни «бытовухой» и «обязаловкой», — чтобы они изменили свое мнение.

Тем, кто хотел бы развить свои кулинарные таланты и перейти на новый уровень понимания сочетания и взаимодействия продуктов.

Тем, кто хочет получать удовольствие и от процесса, и от результата.

Тем, кто честолюбив и амбициозен, — умело приготовленное блюдо будет еще одним поводом восхищаться вами.

Тем, кому надоело ежедневное стереотипное меню — борщ, котлеты и компот. Поверьте, есть сотни разнообразных вкусных блюд, которые очень легко и просто готовить.

Тем, кто хочет радовать и удивлять родных и близких.

Тем, кто ценит свое время и при этом любит полезно и вкусно поесть.

И самое главное, всем тем, кто хочет полюбить этот процесс всей душой, получать наслаждение от своих успехов и результатов, стать кулинарным гуру на своей кухне и даже быть экспертом для других!

*С любовью к еде и моим читателям,
Елена Ольшевская,
автор кулинарного блога Cook&Share
livecookshare.com*



*Спасибо моей семье —
моим главным фанатам
и критикам, за веру в меня
и поддержку.*

Содержание

Простые способы добиться совершенного вкуса

- Соусы и приправы 8
- Специи и семена 10
- Острый белый хрен 13
- Острая ореховая аджика 15
- Майонез и соус айоли 16
- Соусы релиш и грибиш 18



Путешествие вкуса

- *Тельное с солеными
огурцами* 20
- *Щи постные грибные* 22
- *Жареный рис
по-китайски* 24
- *Пхали* 27
- *Пастуший пирог* 29
- *Баклажаны
с йогуртом* 30
- *Овощной тьян* 32
- *Табуле* 35
- *Сырная закуска
с черносливом* 36
- *Поэле со стручковой
фасолью и грибами* 37
- *Крем-суп с брокколи
и чеддером* 39
- *Эстонский
«Торфяной пирог»* 40
- *Крем-брюле* 42
- *«Умный пирог»* 45

Вкусные времена года

Зима

- Тарты с беконом и яйцом 47
- Маринованный лосось 48
- Салат с красной фасолью и киноа 50
- Курица в соусе с шалотом и изюмом 53
- Свекольный салат с заправкой из хрена 54
- Немецкий картофельный салат 57
- Маффины «Magdalenas» 59



Весна

- Чылбыр (яичница по-турецки) 60
- Нежные шарики из курицы с творогом 63
- Сырный кекс с оливками и грудинкой 65
- Литовский пирог с ревенем 66
- Морковные котлеты 68
- Яичница по-бирмингемски 69



Лето

- Гранола с йогуртом
и пюре манго 70
- Шакишка 72
- Нутовые блины 73
- Кабачки с орехово-чесночной
начинкой 74
- Печеночный пащтет 77
- Сливовый пирог 79
- Абрикосово-медовое суфле 80



Осень

- Тыквенные вафли
с яйцом пашот и беконом 82
- Шурпа из баранины 85
- Оссобуко 86
- Рыбные котлеты
с творогом 88
- Риболлита 89
- Курица с хересом
и лимоном 90
- Пряный яблочный пирог 93
- Воздушная запеканка
из тыквы 94

Простые способы добиться совершенного вкуса

Соусы и приправы

Как правило, для завершения вкуса в блюдо достаточно добавить немного соли и свежемолотого перца. Но бывают случаи, когда нужно придать яркости, усложнить вкус, подчеркнуть, добавить пикантности, остроты или сделать акцент. Вот для этого и существуют разные «помощники» — специи, соусы, бальзамы, уксусы, пасты и прочее.

Я решила поделиться с вами тем арсеналом, который всегда есть у меня под рукой.

- Тахини — кунжутная паста, очень полезная. Незаменима для хумуса и других блюд восточной кухни, а также дружит с баклажанами, помидорами, чечевицей, нутом и фасолью. А если к тахини добавить немного жидкого меда, пару капель лимонного сока и затем полить этим творог или крем-фреш — получится восхитительное лакомство.

- Соевый соус (легкий) — думаю, эта приправа в особой рекламе не нуждается. Я использую его постоянно — люблю добавлять в рис, рисовую вермишель, соевую лапшу, к стручковой и спаржевой фасоли, к грибам, к рыбе и морепродуктам, к мясу и курочке, в маринады и супы. В общем, такой «универсальный солдат» на кухне.

- Бальзамик (бальзамический соус) — кисло-сладкая приправа из выдержанного в бочках виноградного сусли. Прославился благодаря своим изысканным вкусовым качествам, насыщенному фруктовому аромату и, опять же, универсальности. Является неизменным атрибутом итальянской кухни. Я обязательно использую его для капрезе, соус очень хорошо дополняет вкус помидоров, базилика и моцареллы. В общем-то, он сочетается со всеми мягкими сырами, особенно с козьими, так что его обычно подают к сырной тарелке. Несколько капель бальзамика — финальный штрих в оформлении листовых

салатов (в сочетании с сыром и орехами). Хорошо подходит для десертов, например для салатов из свежих фруктов и ягод. Чудесно сочетается с инжиром. Бальзамический соус на основе белого винограда используется для блюд из рыбы, рыбных салатов, крокетов, курицы.

- Яблочный уксус — вообще, можно сказать, лечебное средство. О его пользе знали еще в древности, а сейчас, когда большое внимание уделяется правильному и здоровому питанию, он на волне своей популярности. Натуральный яблочный уксус можно купить или приготовить самостоятельно. Он незаменим для заправки многих салатов (особенно зимних — из капусты, свеклы, пастернака, сельдерея, редьки), его также подают к пельменям, холодцу, используют для маринования мяса и рыбы.

- Табаско — пожалуй, самый известный и распространенный острый соус в мире. Прекрасно сочетается с мясными стейками и шашлыками, кебабами, уткой, птицей, креветками, применяется для приготовления острых блюд, соусов для барбекю. Добавлять его нужно буквально по капле. Никакой другой острый соус с ним не сравнится, этот продукт всегда есть в моем холодильнике.

- Дижонская горчица — самый продаваемый вид горчицы. От своих сородичей отличается более мягким вкусом, палево-желтым цветом и сливочной



текстурой. Является завершающим компонентом многих блюд. Особенно хорошо сочетается с холодными мясными закусками — языком, запеченной бужениной, отварной говядиной. Отлично подходит к домашним колбасным изделиям, рыбе горячего копчения. Традиционно подается к заливным блюдам и холодцу. Я добавляю дижонскую горчицу в салатные заправки, в соусе «Цезарь» она обязательна! В сочетании с майонезом (в равных пропорциях) — это замечательный соус к отварным яйцам. Горчицу также добавляют в маринады, смазывают мясо перед запеканием.

- Хрен используют так же, как горчицу. Кроме этого, он подходит к терринам, паштетам, гусю и утке. Лично мне больше нравится белый соус с хреном (сливочный, без свеклы). Но это, конечно, дело вкуса. Крепкий, «злой» хрен, такой, чтобы пробирал до слез, лучше приготовить самостоятельно.

- Васаби — острая японская приправа, «родственница» нашего хрена. Обладает тонким освежающим ароматом редиса, но при этом очень жгучая. Идеально сочетается с суши, роллами, сашими и темпурой (морепродукты в кляре). Я иногда подаю васаби к белой рыбе холодного копчения.

- Рыбный соус (*Fish sauce*) — популярная тайская приправа, которую производят путем ферментации (брожения) из мелкой рыбы, анчоусов, моллюсков. Этот золотисто-коричневый соус имеет очень специфический аромат и насыщенный соленый вкус. Концентрированный рыбный соус я использую всего лишь в нескольких случаях — для приготовления рыбного супа и тайского том-яма. Пару ложек этого соуса добавляю также в бульоны для придания им насыщенного, выраженного вкуса.

- Тапенада — скорее, уже самостоятельная закуска. Эта густая паста прованского происхождения состоит из измельченных оливок, каперсов и анчоусов. Ее щедро намазывают на ломтики поджаренного хлеба.

- И напоследок, у вас должен быть какой-нибудь альтернативный соус. Он нужен на случай, если захочется чего-то эдакого, какого-нибудь непривычного вкусового сочетания, чтобы удивить гостей. Вот для этого и существуют необычные в плане сочетания соусы. У меня для этих целей служит инжирный соус с хреном. Конечно, он на любителя, но со своей задачей справляется.



Специи и семена

Думаю, нет особой нужды рассказывать о полезных свойствах тех или иных семян или специй — они давно известны. Я скажу лишь о том, какие из них прижились на моей кухне и почему я использую их постоянно.

В выборе специй мы в основном руководствуемся своим вкусом и зачастую с опаской относимся к чему-то новому. А зря. На этом поле вкусовых экспериментов могут происходить гениальные открытия. Маленькая щепотка специй или семян может сотворить большое чудо — и привычное блюдо вдруг заиграет новыми красками и оттенками вкуса. Конечно, как и во многом, здесь тоже желательно придерживаться чувства меры. Уж лучше недоложить специй, чем переложить, потому что исправить всегда сложнее. Как правило, специи добавляют в конце приготовления. Но это не догма, в каждом конкретном случае лучше придерживаться точных указаний рецепта. К тому же редко можно обойтись какой-то одной специей, в основном нужно искать идеальных «компаньонов».

Положите пару веточек свежего или сушеного тимьяна при томлении индей-

ки или запекании кролика... и признайтесь, это же божественно!

А обжаренную баранью ногу с золотистой корочкой вы можете представить без розмарина?!

Перед тем как будете запекать цветную капусту в духовке, посыпьте ее копченой паприкой (*pul biber*). И как вам? При случае привезите копченую паприку (хлопьями) из Турции и не благодарите — вы непременно влюбитесь в нее! Только, друзья, держите ее в холодильнике — так она дольше сохраняет свой изумительный вкус!

В тушеную капусту добавьте семена тмина, укропа, а еще несколько бутонов гвоздики. А, что скажете?!

А как же картофельный гратен без мускатного ореха? Да я просто не стану готовить его, если вдруг у меня не окажется этой приправы.



А прежде чем готовить плов или ризотто, я обязательно проверю, есть ли у меня шафран.

Ну и какая же пицца без орегано?..

Лавровый лист просто необходим для маринования, консервации, а также практически для всех первых блюд.

Ну а про черный перец нечего и говорить! Его применяют все и везде. Я надеюсь, вы уже давно обзавелись хорошей мельницей и теперь используете исключительно свежемолотый перец, наслаждаясь полной его вкуса.

А розовый перец, ребята? У него такой интересный деликатный вкус! У целых плодов практически отсутствует аромат, но стоит только растолочь горошинку — запах будет изумительный. Он превосходно подчеркивает вкус пюре и слабосоленого лосося, птицы и паштетов. Только не используйте специи типа «Четыре перца», где розовый присутствует в смеси с черным, белым и зеленым. Так вы совсем не почувствуете его «интеллигентного» вкуса.

А зеленый перец! Как же он хорош! Он не такой острый, как другие, и имеет более приятный и нежный аромат. Я щедро добавляю его, когда готовлю стейки, птицу, дичь. Он также очень хорош в паштетах и соусах.

Душистый перец с его приятным пряным ароматом — неотъемлемый компонент практически всех маринадов, а также рыбных супов.

Кардамон непременно пригодится для блюд ближневосточной кухни, фасолевых и чечевичных супов, но особенно — для рождественской выпечки.

Черный тмин и черный кунжут я использую в основном в декоративных целях. Они украсят любое блюдо, будь то салаты или пироги.

Семена льна — очень полезная штука. Я добавляю их по горстке во все салаты.

Иногда в моих блюдах появляются зира, сумач, затар, барбарис, куркума, эстра-

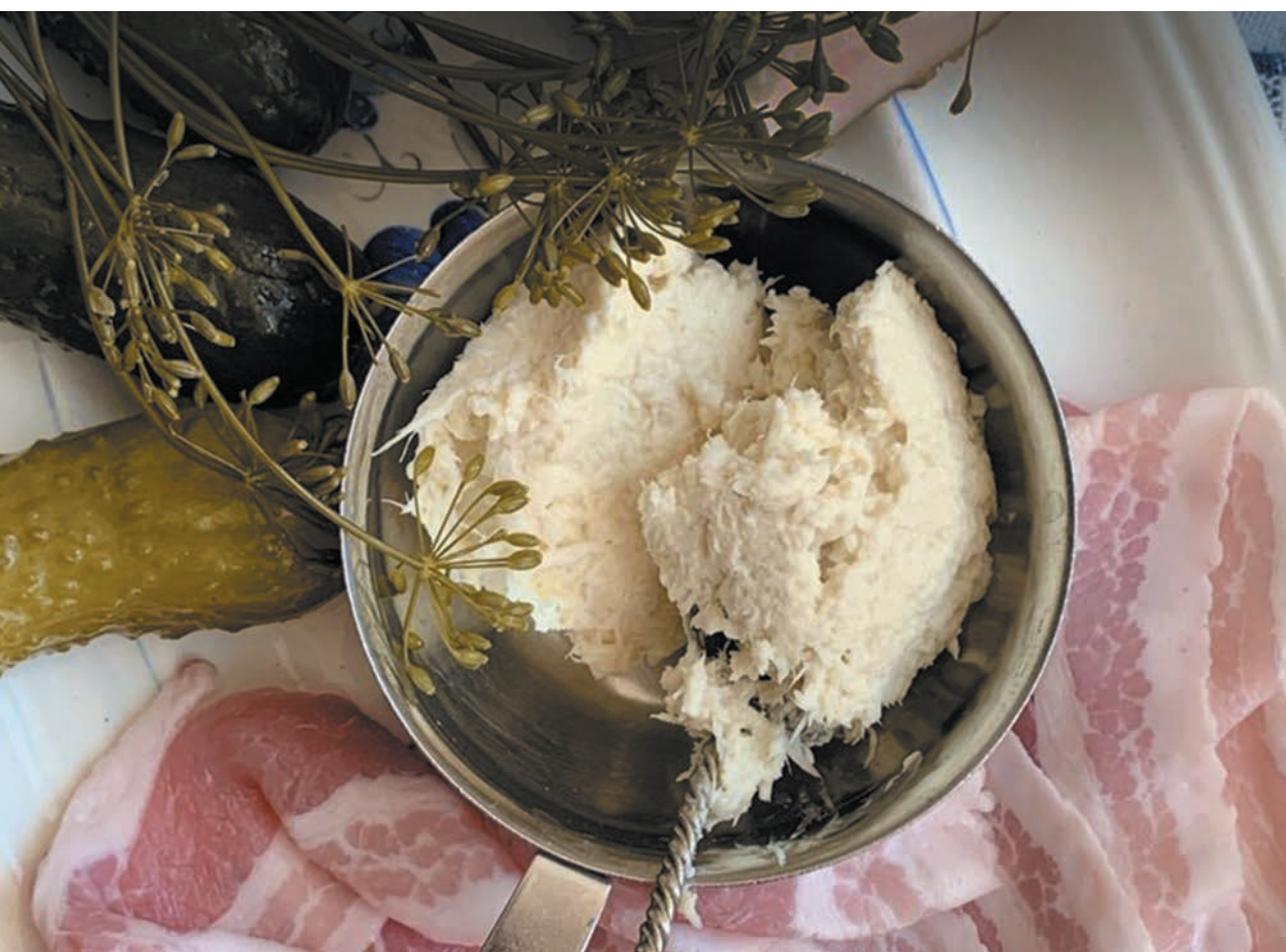
гон — но они не самые частые гости на нашем столе.

Ну и на десерт, понятное дело, ваниль. Именно она придает выпечке неповторимый и благоухающий аромат, является главным компонентом крем-брюле, крема сабайон, да и много чего еще. Если нет возможности приобрести стручки ванили, используйте порошок или экстракт, но только натуральные.

Без корицы немыслимы яблочные пироги. Бадьян, гвоздика, кардамон, мускатный орех, лимонная цедра — это все «вкус Рождества», их щедро добавляют в выпечку и напитки. А еще, если будете во Франции, привезите бутылочку волшебной флердоранжевой воды — это ароматная настойка лепестков апельсина. И вот когда вы будете выпекать маффины или кексы, просто добавьте столовую ложку — потом вы все поймете.

Вот, пожалуй, и весь основной список моих неперемных «помощников».





Острый белый хрен

Не знаю, как вы, а я до определенного времени к хрену была абсолютно равнодушна. Это притом, что я очень люблю острый вкус, на моем столе круглый год есть острый перец, а чеснок я щедро добавляю во многие блюда. Теперь-то я знаю почему. Раньше в продаже в основном был соус с хреном на свекольном соке — бордового цвета, водянистый, неважный на вкус. Такие традиции тогда были. А вот когда я познакомилась с мамой моего мужа, Еленой Сергеевной, она однажды угостила меня соусом собственного приготовления. Вместо привычной кашицы в баночке был настоящий соус из хрена — беленький, с приятной текстурой, с пронзительно-жгучим вкусом. Ммм, друзья, это же совершенно другое дело! Позже в наших супермаркетах появился подобный, сначала зарубежного производства, а потом и отечественный. Но все равно он значительно отличается от домашнего. Сделать его несложно, а удовольствие — несравнимое! Конечно, я узнала рецепт приготовления этого блюда и делюсь им с вами. К отварному говяжьему языку, холодцу, запеченному или холодному мясу — это то, что нужно!

Ингредиенты

- 2 ст. л. тертого корня хрена
- 1 ст. л. сметаны
- 1 ч. л. столового уксуса
- 1 ст. л. кипятка
- соль по вкусу

Приготовление

Тщательно вымытый корень хрена сначала положите в морозильную камеру. Затем достаньте, очистите, натрите на средней терке. Хрен — товарищ «злой», поэтому будьте осторожны в процессе натирания. Советую открыть окна или делать это во дворе дома или дачи, потому как его летучие вещества быстро раздражают слизистые оболочки.

Тертый хрен положите в глубокую миску, добавьте нужное количество кипятка, уксуса и сметаны. Приправьте солью по вкусу, перемешайте, попробуйте.

Не готовьте сразу много соуса, потому что хранить его можно не больше недели, иначе полезные свойства и острота улетучиваются.





Острая ореховая аджика

Я не представляю зимнюю еду без каких-либо приправ и соусов. Кусок мяса, люля-кебаб или жареная птица сразу станут ярче с любым ароматным и острым соусом. Аджика, ткемали, табаско, сацебели — в нашем холодильнике всегда есть что-то из этого списка. Как видите, в нем преобладают по-грузински острые соусы и совсем нет места магазинным кетчупам. Считаю, кетчуп и рядом не стоял с домашним соусом, который приготовить проще простого, а результат каждый раз непревзойденный. Можно положить чуть больше чеснока или перца, добавить орехов, зелени — и соус будет уже другой.

Ореховая аджика тоже может быть разной. И даже если у вас нет грецких орехов — ничего страшного, все равно будет вкусно. Ну а если вы приготовите все по рецепту — у вас получится фантастически вкусный соус, его можно есть даже просто так, как закуску. Так что, друзья, немножко творчества, экспериментов — и я уверена, результат вас непременно порадует!

Ингредиенты

- 500 г помидоров
- 500 г сладкого перца
- 200 г красного острого перца
- 300 г чеснока
- 100—200 г грецких орехов
- 50 мл растительного масла
- 50 г хмели-сунели
- 80—100 г соли

Приготовление

Сладкий перец и чеснок очистите, пропустите через мясорубку. Постарайтесь зубчики чеснока распределить равномерно между ломтиками перца, чтобы перец хорошо пропитался эфирным маслом чеснока.

Красный острый перец и помидоры тоже пропустите через мясорубку. Добавьте половину нормы хмели-сунели и еще раз прокрутите все вместе.

Посолите, добавляя соль небольшими порциями и пробуя на вкус. Не кладите

сразу всю порцию хмели-сунели и соли, добавляйте их постепенно, чтобы получить нужный вам вкус.

Добавьте растительное масло и измельченные грецкие орехи, хорошо перемешайте.

Разложите аджику в стеклянные баночки, плотно закройте крышками и храните в холодильнике.



Майонез и соус айоли

Майонез — универсальная заправка к отварным овощам, зимним салатам, бургерам, сэндвичам. Хороший майонез объединяет все компоненты блюда, подчеркивая его вкус. А как известно, самый лучший майонез — домашний.

Айоли — соус на основе оливкового масла, желтков и чеснока. Очень популярен на северном побережье Средиземноморья — от Испании до Италии, а также во французском Провансе. И думаете, почему он так популярен? Да потому что с ним все невозможно вкусно! Берете все съедобное, что у вас есть, макаете в соус, потом еще и еще, пока содержимое баночки не «испарится». А потом берете кусочек свежего хлеба и аккуратно собираете со стенок оставшийся соус — не хочется оставлять ни грамма этого ценного продукта. Казалось бы, тот же домашний майонез плюс чеснок, но до чего же вкусно! Идеальные партнеры — овощи в любом виде: сырые, отварные, запеченные. Отлично подходит и к рыбе, и к курочке, особенно под бокал розового. Так что экспериментируйте и наслаждайтесь!

Ингредиенты

- 2 сырых яичных желтка
- 1—2 стакана оливкового масла
- $\frac{1}{8}$ ч. л. дижонской горчицы
- $\frac{3}{4}$ ч. л. лимонного сока
- 1 капля красного винного уксуса
- $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$ ч. л. воды
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соли

Для айоли:

- 2 зубчика чеснока
- соль по вкусу

Приготовление

В стеклянной миске смешайте венчиком яичные желтки комнатной температуры, горчицу и соль. Где-то через 5 секунд непрерывного взбивания желтки превратятся в однородную кремово-желтую массу. Очень маленькими порциями, буквально по капле, вливайте оливковое масло. Это очень важно, только при таком способе приготовления у вас получится однородный густой соус. Масло можно будет вливать быстрее, как только майонез станет густым. У меня обычно терпения хватает на 1 стакан масла, и получается превосходно. Если вы отличаетесь упорством, можно использовать и 2 стакана, просто у вас будет больше майонеза. Когда его уже станет трудно взбивать, добавьте воду комнатной температуры, лимонный сок и уксус, снова тщательно взбейте. Майонезу нужно настояться несколько часов, чтобы раскрылся его полный вкус. Поставьте его в холодиль-

ник, а перед использованием попробуйте и при необходимости досолите.

Для приготовления айоли разотрите чеснок с солью до состояния пюре, добавьте в домашний майонез, хорошо перемешайте. Поставьте айоли в холодильник — ему тоже нужно настояться.

Если майонез или айоли внезапно расслоились, их можно спасти с помощью сырого желтка. Взбейте его, а затем постепенно, как оливковое масло, введите в майонез. В результате у вас должна получиться густая однородная смесь. Добавьте еще немного оливкового масла, чтобы компенсировать дополнительный желток.

Готовые соусы можно хранить в холодильнике не более 3 дней. Будьте осторожны, используйте только качественные сырые желтки.



Соусы релиш и грибиш

Релиш — это приправа, приносящая безграничную радость. Этот соус-дип готовят из очень мелко нарубленных овощей с оливковым маслом. Проще простого. Но вы только попробуйте релиш с холодным картофелем, куском цыпленка или в омлете с отварной говядиной — и вы поймете, что такое блаженство, гарантирую! Эта умопомрачительная смесь украсит все что угодно! А если вы добавите к ней отварные яйца — это будет уже соус грибиш, его можно подавать к любому виду холодного мяса, использовать для сэндвичей и бутербродов, да и просто есть как закуску.

Ингредиенты

- 2–5 филе анчоусов
- 2 ч. л. мелко нарубленных корнишонов
- 1 ч. л. мелко нарубленных оливок
- 1 ч. л. каперсов
- ¼ стакана нарезанной зелени (петрушка, кервель, эстрагон)
- 75 мл оливкового масла
- перец и соль по вкусу

Для грибиш:

- 1 отварное яйцо
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 1 ч. л. белого винного уксуса

Приготовление

Для соуса релиш анчоусы измельчите (они нужны обязательно!). Оливки и целые обсушенные каперсы мелко нарубите. Все соедините, добавьте измельченные корнишоны и зелень. Заправьте соус оливковым маслом, приправьте солью и перцем по вкусу, хорошо перемешайте.

Для соуса грибиш сначала разотрите желток отварного яйца со щепоткой соли

и горчицей. Добавьте оливковое масло, хорошо перемешайте. Когда смесь станет однородной, влейте уксус и снова перемешайте. Затем добавьте все мелко нарубленные ингредиенты для релиша и измельченный белок отварного яйца. Приправьте солью и перцем по вкусу, тщательно перемешайте.



Воздушная запеканка из тыквы

Это одна из самых ярких и самых простейших в своем исполнении запеканок. Манную кашу для теста можно не варить, а просто добавить в смесь сухую манную крупу. В общем, достаточно перемешать все компоненты и запекать массу в духовке 25 минут. И — вуаля! — у вас получится нежнейшая, ароматнейшая, вкуснейшая запеканка. Для осенне-зимнего периода то, что нужно!

Ингредиенты

- 500 г тыквы
- 200 г творога
- 2–3 яйца
- 150 г сахара
- 100 г манной крупы
- 200 мл молока
- 50 г сметаны
- 15 г сливочного масла
- щепотка ванили
- соль по вкусу

Приготовление

Тыкву очистите, нарежьте ломтиками и отварите в подсоленной воде до готовности, около 15 минут. Воду слейте, тыкву хорошенько отожмите и измельчите в пюре с помощью блендера.

Из молока и манной крупы сварите густую кашу. Остудите.

Соедините тыквенное пюре с кашей, добавьте протертый творог, слегка взбитые яйца, сахар, сметану, по щепотке соли и ванили, тщательно перемешайте. Выложите тесто в форму, смазанную маслом.

Выпекайте в духовке при 180 °С около 25 минут. Украсьте по желанию.



Послесловие

У каждого из нас своя история, и все мы родом из детства. И любовь или нелюбовь к кухне и всему, что с ней связано, тоже наверняка оттуда. Если вы с теплом и ностальгией вспоминаете мамины сырники, борщ, лучшее на свете янтарное абрикосовое варенье или торт «Наполеон», если помогали ей промазывать коржи и не могли дождаться, когда же можно будет облизать венчики с остатками масляного крема, то наверняка вы любите готовить. Возможно, мама или бабушка немного посвящали вас в таинства кулинарных процессов или вам самим было любопытно, почему пирог поднимается, прозрачные белки становятся белыми и воздушными, а жареный картофель получается вкуснее, если солить его в конце...

В этом интересном деле действительно немало тонкостей, о которых важно знать. И знания эти в основном приходят только с опытом. Большинство из тех, кто творит свои шедевры на домашней кухне, специальных кулинарных техникумов не заканчивали. А жаль, потому что многие базовые вещи приходится выяснять практическим путем. Кто-то, наоборот, не вдаваясь в детали, просто питается фастфудом, полуфабрикатами или заказывает готовую еду на дом. И снова жаль, потому что ничто не заменит благоухающего аромата домашней выпечки, разливающегося по всему дому, или вкуса горячей, запеченной в духовке домашней курочки.

В этой книге представлены рецепты блюд из различных стран мира, но все они отлично прижились на моей украинской кухне. Я готовила эти блюда много раз, тщательно подбирая пропорции и ингредиенты, прежде чем они обрели своих поклонников из числа моих родных и друзей. Это комфортная домашняя еда, понятная и несложная в приготовлении. Она объединяет всех нас за кухонным столом и делает нас сытыми, довольными и чуточку более счастливыми.

Вдохновляйтесь, пробуйте, экспериментируйте и открывайте для себя удивительный мир, наполненный новыми вкусами и ароматами!

ЕЛЕНА

ОЛЬШЕВСКАЯ

кулинарный блогер

Cook&Share

livecookshare.com

Instagram: cookandshare



УДК 641.5
О-56



Фото на обложке и на заднике любезно предоставлены правообладателями

Популярне видання

Популярное издание

ОЛЬШЕВСЬКА Олена
Comfort Food.
Смачно, швидко та зручно щодня
(російською мовою)

ОЛЬШЕВСКАЯ Елена
Comfort Food.
Вкусно, быстро и удобно каждый день

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Евлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 23.06.2020.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Georgia». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 3000 пр. Зам. №

Подписано в печать 23.06.2020.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Georgia». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 3000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-8098-4

© Ольшевская Е., 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2020