Юлия Высоцкая

Плюшки для Лёлика

Домашние рецепты

УДК 641/642
ББК 36.997
В 93

Дизайн макета и иллюстрации: *Ирина Дешалыт*

Фото на обложке: *Александр Гусов*

Фотосъемка блюд и стилистика фуд-фотографа *Славы Позднякова,* ассистент фотографа *Наталья Жоган*

Высоцкая Ю. А.

В 93 Плюшки для Лёлика. Домашние рецепты / Юлия Высоцкая. – М. : Эксмо, 2013. – 208 с. : ил. – (Высоцкая Юлия. Спецпроекты).

ISBN 978-5-699-59850-2
ISBN 978-5-699-61858-3

Новая книга Юлии Высоцкой «Плюшки для Лёлика. Домашние рецепты» отчасти носит биографический характер: Юлия предлагает приготовить блюда, с которыми она знакомилась в разные моменты своей жизни, и рассказывает любопытные истории, связанные с появлением этих блюд в ее кулинарном арсенале. Читатели узнают о том, что готовила бабушка Юлии, какие донские и кавказские рецепты прижились в ее семье, а также о том, как приготовить яичницу, которая понравится Андрею Сергеевичу Кончаловскому!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-59850-2 (оф. 1)
ISBN 978-5-699-61858-3 (оф. 2)

© ЗАО «Едим дома!», 2013
© Высоцкая Ю., 2012
© Поздняков В.Е., фото, 2012
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Глава 1.

Детство

19 Донская аджика
20 Икра из баклажанов
22 Винегрет с фасолью
24 Закуска из картошки с копченой рыбой
25 Зеленый плов со шпинатом и луком
26 Картофельный пирог
29 Гурьевская каша
30 Воздушный творожник
31 Ряженка
32 Сырники с вишневым соусом
33 Вареники с вишней
36 Вареники с картошкой
38 Пельмени
40 Чахохбили из курицы
42 Цыпленок тапака
43 Цыпленок с аджикой и майораном
45 Куриный паштет с яйцом
46 Сациви
49 Долма с тушеными овощами
50 Кюфта-бозбаш
52 Баранина со сливами и грецкими орехами
54 Шашлык из баранины
55 Шашлычки из белой рыбы
57 Блины с капустой
60 Гречневые галеты с яйцом
61 Бисквитные блины с медово-ореховой начинкой
62 Хачапури
65 Хворост
66 Пасхальные булочки
68 Миндальное печенье
69 Трубочки с грецкими орехами
71 Старомодный яблочный пирог
72 Торт «Зимняя сказка»
75 Торт «Снегурочка»

Глава 2.

Студенчество

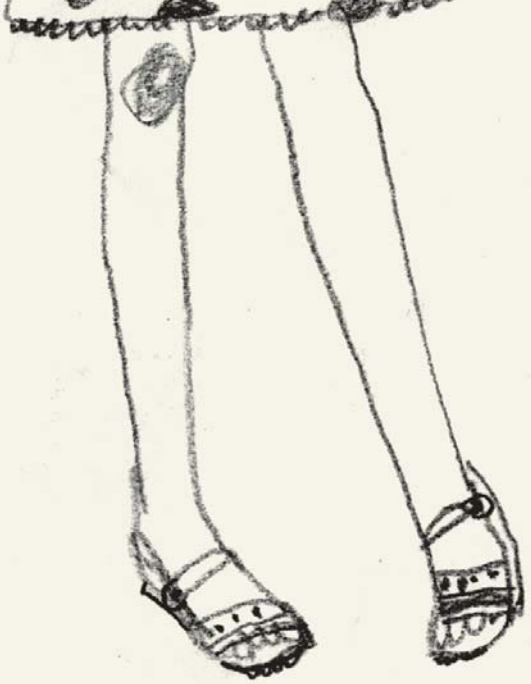
84 Теплый салат из бурого риса и грибов
85 Теплый салат с картофелем и беконом
86 Салат с сельдью а ля Табаков
87 Цветная капуста в кляре
88 Картошка, запеченная с салом
91 Яичница The Sunday Times
92 Фриттата с макаронами и шпинатом
94 Вареники с черникой
97 Розовые спагетти
98 Рис с зеленью и орехами
99 Макароны с колбасками и горчицей
101 Бургиньон из говядины
102 Гратен из картофеля с сыром
104 Пряный ростбиф
105 Аджапсандал
106 Фаршированные куриные грудки
107 Курица в пряных специях и йогурте
108 Паштет из куриной печени
111 Утка, фаршированная гречкой и потрошками
112 Утка с вишневым соусом
113 Маринованная семга на гриле
114 Пицца с козьим сыром
117 Ирландский хлеб на соде
118 Питы
120 Хала с маком
122 Расстегай
127 Пирожки с творогом
128 Литовские картофельные блины со сметаной
130 Пирожки с картофелем, фетой и розмарином
131 Блины с шоколадом
132 Пирог на сидре
134 Пирог с ягодами
137 Сырное печенье с маком
138 Шведский кекс
140 Сливочные булочки с малиной
143 Шоколадный рулет с малиновым кремом
144 Пирожное «Клубничный Наполеон»
147 Лимонные эклеры
148 Лондонский чизкейк
150 Шоколадный торт с грецкими орехами
153 Торт «Дьявольское пирожное»

Глава 3.

Дом

162 Салат из свеклы с инжиром и моцареллой
163 Пирог из цукини
165 Равиоли с козьим сыром и зеленью
166 Кролик по-мюнхенски
167 Утка по-провансальски
169 Перепелки с гречкой
170 Тушеная савойская капуста с радиккио и клюквой
172 Закуска из семги с рисом
173 Камбала в фисташковой корочке
174 Красноперка на слоеном тесте
176 Детские гамбургеры с домашним кетчупом
178 Пан банья
182 Лепешка с моцареллой, фетой и орегано
183 Горчичный пирог
185 Творожный пирог с маком
186 Сицилийская кассата
189 Панеттоне
190 Бискотти с шоколадом и медом
191 Малиновый чизкейк
192 Миндальный торт с персиками
194 Венский ореховый торт с шоколадной глазурью
195 Торт с черносливом
198 Пасха с фисташками
200 Крем-карамель
201 Сливочное желе с ежевикой
203 Клубничный мусс

204 АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ



Откуда ноги растут

Мы все родом из детства. Когда я была ребенком, я абсолютно точно знала, что у меня дома вкуснее всего. Были подружки, у которых мама пекла лучше какой-нибудь торт, но у меня дома вкусно было всегда. Наверное, отсюда растут ноги моей любви к приготовлению еды. Есть люди, которые любят поесть, но им совершенно не хочется готовить. А мне хочется, чтобы у меня дома было вкусно. Возможно, это связано с тем, что в моем детстве дома поддерживались традиции и культура еды. *У нас была особенная атмосфера, когда с утра пахнет ванилью, вишневым вареньем и бабушкиными пирогами.* Конечно, тогда нельзя было, как сейчас, купить готовое варенье и разные джемы. И бабушка готовила их просто в индустриальных масштабах: джем абрикосовый, варенье абрикосовое и абрикосовое с орехами, варенье вишневое, малиновое… Малиновое варенье у бабушки было незабываемое, им кормили не только нас, но и весь дом. Все соседи из нашей хрущевской пятиэтажки ходили к бабушке

за ее малиновым вареньем. А компоты!.. Бабушка была абсолютным мастером по компотам, особенно хорошо ей удавался вишневый. Из вишни же были вареники — есть их я водила к себе домой всех своих подруг.

А огромные, как лапти, пирожки с вишней, яблоками, сливами? Мы играем в «казаки-разбойники», а тут дед свистит в два пальца и спускает нам на веревке с четвертого этажа ведро с горячими пирожками. Пробегая, мы хватаем эти горячие, обжигающие пирожки. Бабушка почему-то всегда смазывала их сметаной, ей казалось, что так тесто мягче. Блины, сырники, пельмени — всего не перечесть! А еще соленья: огурцы, помидоры, квашеная капуста... *И бабушкина лапша. Помню, привозили желтую курицу из деревни.* Тесто для лапши замешивали на одних желтках, как итальянскую пасту, пласты раскатывали прозрачные и тонкие, как простыня. Пласт сворачивался рулетом, тонко-тонко нарезался. Я помню этот вкус — лапша всегда хрустела, никогда не была переваренной. Бульон прозрачный, а в нем много-много зелени и маленькие яички из курицы — завязь. Как же это было вкусно!

А потрясающие неспешные воскресные завтраки! Картошка в мундире, домашняя соленая рыба, много овощей, своих, с грядки, ароматное подсолнечное масло.

Какое было тогда мороженое! Сейчас уже такого нет. Да и я к нему охладела. А тогда... Тебе дают рубль, и можно купить шесть крем-брюле по 15 копеек. И вот что удивительно — от меня никогда не прятали сладости. Если испекли торт, он стоит на столе, ешь сколько хочешь. Но мы все были худые, тощие ноги, торчащие коленки. А потому, что мы ели нормальную, домашнюю еду!

Часть детства я провела в Ереване, Тбилиси, Баку. В Ереване тонкий лаваш или, как любила мама, более пышный, а в лаваше мясо, сочные бакинские помидоры и много зелени. Покупаешь

такой лаваш прямо на рынке, идешь, ешь, сок течет по подбородку. А тебе все равно! Потому что вкусно и очень радостно. Однажды, когда мы жили в Араратской долине, мама сказала: «Лёлик, не ходи в школу, оставайся сегодня дома, будем делать аджику и перцы закручивать!». И мы с ней сидели весь день на веранде, руки все красные от перца, вокруг красота невероятная, и мы болтаем по душам, время летит незаметно. Какие потрясающие перцы она делала, а рецепт не сохранился!

В Тбилиси была прекрасная чурчхела, великолепные молочные поросята, вяленый инжир, обсыпанный сахарной пудрой, а в Азербайджане море рыбы, пахлава, невероятно вкусный суп-кюфта с большой тефтелей из баранины, внутри которой пряталась алыча.

Абсолютно беззаботное время!

Все это не могло не оставить следа в моей душе. И сегодня для меня самое большое счастье — атмосфера дома, когда я одна на кухне, готовлю для своей семьи, чтобы потом собраться всем вместе за одним столом и общаться, радоваться друг другу. Помню, не так давно муж приглашал меня в ресторан, а я уговорила его остаться дома. И вот мы сидим вдвоем за столом, ужинаем, и он говорит: «Как хорошо!». Вдруг оказалось, что дома лучше! Для меня наслаждение жизнью просто невозможно без наслаждения едой.

Дискотека! 1989

Мама в ожидании меня. 1973

В школе. 1986

Бабуля, дед и мама. Конец 50-х

1 КГ ПОМИДОРОВ
2 ГОЛОВКИ ЧЕСНОКА
4 СЛАДКИХ ПЕРЦА
1 СВЕЖИЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ
(или 1 ч. ложка сладкой паприки)
1/2 Ч. ЛОЖКИ СЕМЯН КОРИАНДРА
1/2 Ч. ЛОЖКИ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ
СОЛЬ ПО ВКУСУ

Донская аджика

В Грузии аджика делается из острого перца, чеснока, зелени и пряностей. Это даже не соус, а приправа, которая может быть основой для соусов. То есть, строго говоря, наш рецепт и не аджика вовсе. Это скорее донское представление о ней — помидоры, много чеснока и острого перца, хмели-сунели, кориандр или тмин. Моя мама очень любит добавлять еще и сладкий перец.

ВАРИТЬ ВСЕ НУЖНО ДОЛГО, ПОСТОЯННО ПОМЕШИВАЯ, БЕЗ КАКОГО-ЛИБО МАСЛА — В ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЕ ИЛИ В ПОСУДЕ С ТАКИМ ПОКРЫТИЕМ, ЧТОБЫ КО ДНУ НИЧЕГО НЕ ПРИСТАВАЛО.

Это как знаменитый итальянский томатный соус — казалось бы, что особенного, всего лишь помидоры, а ведь есть свои секреты! И еще надо помнить, что если мы готовим ее в разгар помидорного сезона, в августе-сентябре, то она будет сладкой сама по себе. Если варить в другое время, нужно добавить 1 ч. ложку сахара.

1 Помидоры ошпарьте, снимите кожицу и порежьте на четвертинки.

2 Перец запеките в разогретой духовке или на гриле до черноты, тоже снимите кожицу и порежьте мякоть очень мелко.

3 Чеснок почистите и измельчите.

4 Поместите помидоры и перец в кастрюлю с толстым дном (масло добавлять не нужно) и поставьте на слабый огонь.

5 Когда помидоры дадут сок, добавьте чеснок и, часто помешивая, варите полтора-два часа на очень медленном огне, пока все не загустеет. Если помидоры начнут подгорать, добавляйте по 1 ст. ложке горячей воды.

6 Перец чили мелко порубите вместе с семенами.

7 Семена кориандра разотрите в ступке в пудру.

8 Добавьте в аджику соль, кориандр и хмели-сунели, а также перец чили. Если не любите острое, замените чили сладкой паприкой — тогда соус получится немного сладким, паприка придаст дополнительный аромат, а острота будет от чеснока.

Икра из баклажанов

- 2 БАКЛАЖАНА
- 2 СЛАДКИХ ПЕРЦА
- 2 ПОМИДОРА
- 1 НЕБОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА
- 1 СТ. ЛОЖКА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ СУХОГО МАЙОРАНА
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ МОРСКОЙ СОЛИ

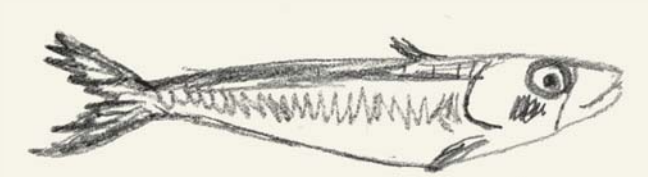
ИДЕАЛЬНО ЭТО БЛЮДО ГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ, А ЕЩЁ ЛУЧШЕ – НА МАНГАЛЕ ГДЕ-НИБУДЬ ОКОЛО РЕЧКИ. ОЧЕНЬ ВКУСНО ПОДАТЬ К БАРАНИНЕ ИЛИ ЦЫПЛЁНКУ.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 200°С.

1. Баклажаны целиком запеките в разогретой духовке, затем очистите от кожуры и мелко порубите.
2. Перец, удалив семена, нарежьте как можно мельче.
3. Лук почистите и мелко порубите.
4. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте лук до золотистого цвета.
5. Добавьте в сковороду к луку измельченный перец, майоран и баклажаны, тушите все около получаса.
6. Помидоры разрежьте пополам и натрите на крупной терке.
7. Добавьте натертые помидоры к баклажанам, посолите и тушите еще 2-3 минуты.

Хмели-сунели

Если вас разбудить среди ночи и попросить назвать что-то характеризующее грузинскую кухню, вы наверняка назовете хмели-сунели — грузинскую смесь специй. Без нее не обходится практически ни одно блюдо грузинской кухни. Между тем, если вы попробуете узнать у грузин точный состав смеси, вас ждет неудача — состав может очень сильно разниться, но чаще всего в эту ароматнейшую смесь входят базилик, острый красный перец, укроп, кориандр, майоран, имеретинский шафран. А еще могут добавляться чабер, мята, майоран, пажитник, петрушка, сельдерей, лавровый лист и кориандр.



Винегрет с фасолью

Мне этот винегрет вспоминается именно в Баку. Добавлять в винегрет фасоль пришло в голову моей маме, скорее всего, она подглядела это еще в Грузии. Вообще, когда мы жили на Кавказе, благодаря маминому любопытству очень часто ели местную еду. Ну а позже и мой муж приложил руку к этому блюду. Когда-то он очень обрадовался присутствию в винегрете селедки, что было абсолютно моей «поклажей» из детства, и предложил добавить еще растертые анчоусы. Но хотелось также придумать, как это можно сделать «по-русски», если не будет под рукой анчоусов, — и мы попробовали кильку. Получилось вкусно: во-первых, селедка с килькой дружит еще лучше, чем с анчоусами, во-вторых, соленая килька очень хорошо оттеняет сладость свеклы, фасоли, яблок.

- 2 свеклы
- 2 моркови
- 1 картофель
- 100 г белой фасоли
- 2 моченых яблока
- 2 свежих огурца
- 2 филе сельди
- 2-3 филе анчоуса (или кильки)
- 1/2 луковицы
- 5 ст. ложек оливкового масла
- 2 ч. ложки красного винного уксуса
- 2 ч. ложки горчицы
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/4 ч. ложки морской соли

на 6 порций

Я всегда добавляю в винегрет немного прованских трав. Розмарин и тимьян очень хорошо оттеняют вкус и рыбы, и свёклы, придают ему свежесть.

Очень хорошо, когда винегрет сервирован по-особенному, как-то артистично. Можно, например, выложить его на тарелку при помощи кулинарного кольца или уложить слоями, сверху украсить маленькой рыбкой, а рядом поставить соусник с заправкой. Если мы просто перемешиваем салаты, они превращаются в кашу. Конечно, винегрет у всех ассоциируется с советским детством, когда мама нарезала полную кастрюлю этого разноцветного месива, и вся семья его ела чуть ли не оттуда же, пока мама была на работе. Но кто нам мешает сегодня сделать рецепт более интересным и оригинально его подать?

Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

1. Фасоль залейте холодной водой и оставьте на несколько часов, а лучше на ночь.
2. Слейте воду, снова залейте фасоль большим количеством воды и отваривайте до готовности. В середине варки посолите.
3. Свеклу, морковь и картофель помойте, просушите, сбрызните 2 ст. ложками оливкового масла, посолите, поперчите, заверните в фольгу и запекайте до готовности в разогретой духовке (примерно час-полтора), затем остудите и почистите. Можно запечь свеклу на соли, как в рецепте на стр. 25.
4. Сделайте заправку: разотрите в ступке или измельчите при помощи блендера филе анчоусов или кильки, добавьте 3 ст. ложки оливкового масла, горчицу, уксус, чуть-чуть молотого перца и все перемешайте.
5. Нарежьте все запеченные овощи, яблоки, огурцы и лук небольшими кубиками, а селедку — тонкими полосками, все перемешайте.
6. Добавьте вареную фасоль, полейте винегрет заправкой, еще раз перемешайте.

Закуска из картошки с копченой рыбой

- 600 г картофеля
- 300–400 г копченой рыбы, например скумбрии
- 1 свекла
- 1 яблоко
- 1 луковица
- 100 г сметаны
- 1 пучок укропа
- 3 ст. ложки оливкового (или подсолнечного) масла
- 2 ст. ложки семян мака
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка яблочного уксуса
- 1/2 ч. ложки сахара
- 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

на 4 порции

Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

1 Свеклу помойте, высушите, уложите на лист фольги, немного приправьте солью и перцем, заверните в фольгу и запекайте до готовности (примерно 1–11/2 часа).

2 Картофель очистите от кожуры, залейте на 10 минут холодной водой, чтобы избавиться от лишнего крахмала, затем отваривайте в течение 10–15 минут.

3 Смажьте сливочным маслом четыре невысокие формочки для выпечки, слегка присыпьте солью и перцем.

4 Отваренный картофель натрите на крупной терке, выложите поровну в формочки, слегка прижимая пальцами, приправьте солью и перцем по вкусу, сверху положите по кусочку сливочного масла и запекайте в разогретой духовке 10–15 минут.

5 Лук почистите и нарежьте полукольцами.

6 Разогрейте в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла и обжарьте лук на среднем огне до прозрачности.

7 Готовую свеклу и яблоко очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

8 Добавьте поджаренный лук, яблочный уксус, сахар, оставшееся оливковое масло, приправьте солью и перцем, перемешайте.

9 Укроп мелко порубите, рыбу нарежьте ломтиками.

10 Выложите запеченную картошку из формочек на блюдо, присыпьте маком, сверху разложите яблочно-свекольную заправку, кусочки рыбы, посыпьте укропом. Подавайте со сметаной.

Зеленый плов со шпинатом и луком

- 300 г свежего шпината
- 250–300 г длиннозерного риса
- 60 г сливочного масла
- большой пучок зеленого лука
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- щепотка свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

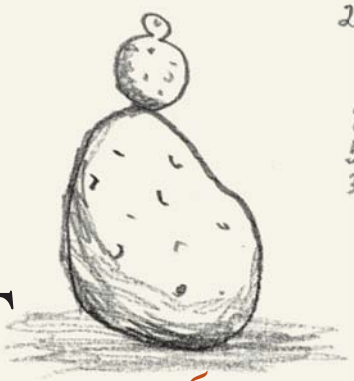
на 3 порции

Обычно я использую для этого плова рис сорта басмати — очень люблю его за рассыпчатость и аромат.

Чтобы быстро запечь свёклу, я высыпаю на противень слой крупной морской соли сантиметра два толщиной, а фольгу, в которую завернута свекла, в нескольких местах протыкаю вилкой. Потом укладываю свертки со свеклой на соль и отправляю противень в духовку.

1. Зеленый лук мелко нарежьте.
2. Чеснок очистите и крупно порубите.
3. Если шпинат молодой и нежный, используйте его как есть. Если же он более грубый, то удалите стебли, а листья нарежьте.
4. Разогрейте в тяжелой кастрюле оливковое и половину сливочного масла, добавьте зеленый лук, перемешайте.
5. Когда лук станет мягким, добавьте чеснок, затем шпинат, все перемешайте и тушите 1 минуту на среднем огне.
6. Всыпьте рис, перемешайте, поперчите, посолите и залейте холодной водой так, чтобы она на два пальца покрывала рис. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне до готовности риса.
7. В конце добавьте оставшееся сливочное масло и снова все перемешайте.

Картофельный пирог



Мне повезло: там, где я росла, можно было купить самые разные сыры даже в советское время. Был роскошный швейцарский сыр, не грюйер, конечно, но и не маасдам — никакая не резина, а настоящий хороший сыр. Были российский, пошехонский, костромской, и все они отличались по вкусу. Больше всего для этого пирога тогда подходил пошехонский — плотный, с ярким ароматом. Сейчас я использую или чеддер, или грюйер. Когда я открыла для себя грюйер, был момент — я без него просто жить не могла. В обе свои беременности я носила кусочек грюйера с собой в сумке и даже от одного его запаха — резкого, аппетитного, со сливочным вкусом — испытывала радость. А мой муж вспоминает, что когда он рос, у нас делали фантастический рокфор, не хуже, чем французский! Его мама часто ездила во Францию и привозила оттуда все вплоть до ракушек от устриц, чтобы в них что-то красиво запечь. Но рокфор она не привозила никогда.

Вообще, в этом пироге можно использовать любые подсохшие кусочки сыра.

У нас в семье любят сыр, и, оказавшись в магазине, я не могу удержаться, чтобы не купить 100—200 граммов любимого сорта, поэтому в холодильнике часто оказываются остатки того или другого сыра. Для пирога можно соединить даже несколько сортов — они заживут новой жизнью. Для тонкой нарезки овощей и фруктов я всегда использую специальное приспособление — мандолину. Ее очень полезно иметь в хозяйстве, но важно купить хорошую, тогда она прослужит вам дольше.

- 1 кг картофеля
- 200 г твердого сыра (например пошехонского)
- 2 яйца
- 80 г сливочного масла
- 50 г миндаля
- 30 г домашних сухарей
- маленький пучок шнитт-лука
- маленький пучок шалфея
- 2 ст. ложки нежирных сливок
- щепотка сладкой паприки
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

на 6 порций

Духовку предварительно разогрейте до 190°С.

1. Картофель очистите от кожуры, замочите на несколько часов в воде (чтобы вышел крахмал, достаточно 15–30 минут) и нарежьте кружками как можно тоньше.
2. Сыр натрите на крупной терке.
3. Яйца слегка взбейте со щепоткой соли и перца.
4. Шалфей и шнитт-лук мелко порубите.
5. Немного сыра оставьте, а большую его часть перемешайте с яйцами, сливками и зеленью.
6. Миндаль растолките в ступке в крупную крошку.
7. 50 г сливочного масла растопите на медленном огне.
8. Выстелите бумагой для выпечки круглую разъемную форму, смажьте оставшимся сливочным маслом, высыпьте на нее миндаль и уложите слоями половину картофеля.
9. Сверху выложите сырную заправку, присыпьте сухарями, паприкой, а затем слоями распределите оставшийся картофель, полейте растопленным сливочным маслом и отправьте в разогретую духовку на час.
10. Посыпьте пирог половиной оставленного натертого сыра и запекайте еще 10–15 минут до готовности картофеля.
11. Готовый пирог извлеките из формы, перевернув так, чтобы миндаль оказался сверху, и присыпьте сыром.

Гурьевская каша

1/2–3/4 СТАКАНА МЕЛКОЙ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ
1 СТАКАН ОРЕХОВ (лучше лесных)
1/2 СТАКАНА ВИШНЕВОГО ВАРЕНЬЯ
1/2 СТАКАНА МЕДА ИЛИ САХАРА
МЕЛКО НАТЕРТАЯ ЦЕДРА 1 ЛИМОНА
1–1 1/2 Л МОЛОКА
2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
1 СТ. ЛОЖКА САХАРА
НЕСКОЛЬКО ЗЕРЕН КАРДАМОНА
1 ЗВЕЗДОЧКА БАДЬЯНА
2 ГВОЗДИКИ
ПО ЩЕПОТКЕ СОЛИ, МУСКАТНОГО ОРЕХА И КОРИЦЫ

КОЛИЧЕСТВО МОЛОКА ОЧЕНЬ СИЛЬНО ЗАВИСИТ ОТ ПЕЧКИ. ОРЕХИ ЛУЧШЕ ВЗЯТЬ ЛЕСНЫЕ, А КОРИЦУ, ЕСЛИ НЕ ЛЮБИТЕ ЕЁ, ДОБАВЛЯТЬ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО.

ДУХОВКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДО 100–120°С.

1 Орехи подсушивайте в разогретой духовке в течение 15 минут, затем дайте им слегка остыть, потрите в руках, чтобы освободить от шелухи, и измельчите.

2 Молоко налейте в глазурованный изнутри горшок или просто в тяжелую кастрюлю, лучше эмалированную, и поставьте в духовку. Давайте пенкам время от времени подниматься и снимайте их в отдельную посуду. С полутора литров нужно снять пенки раз десять.

3 В оставшееся после кипячения молоко всыпьте кукурузную крупу и сварите кашу — она должна быть хорошо разварена.

4 Все пряности разотрите в ступке.

5 В готовую кашу добавьте истолченные орехи (1 ст. ложку орехов оставьте), сливочное масло, мед или сахар и пряности (1/2 ч. ложки пряностей оставьте). Все перемешайте.

6 Температуру духовки увеличьте до 120–150°С.

7 В горшок или огнеупорную керамическую емкость с высокими краями налейте кашу слоем 1 см, дальше выложите тонкий слой пенок, затем еще полсантиметра каши, опять слой пенок и сверху кашу. На последний слой каши добавьте немного варенья и на 10 минут отправьте в духовку.

8 Выньте кашу из духовки, присыпьте орехами и пряностями и 1 ст. ложкой сахара.

ОБЫЧНО ГУРЬЕВСКАЯ КАША ДЕЛАЕТСЯ НА МАНКЕ, А МОЯ БАБУШКА ДЕЛАЛА ЕЕ НА ОЧЕНЬ МЕЛКОЙ КУКУРУЗНОЙ КРУПЕ,

из которой у нас делают мамалыгу, а в Италии готовят поленту. Мы еще шутили: то, что не доели гуси и цыплята, доедят ребята — такой же крупой кормили цыплят.

У Похлебкина есть похожий рецепт, только там другие специи, и он предлагает добавлять клубничное варенье, кедровые орехи или миндаль, а вместо молока использует сливки. Его рецепт на манке. Получается довольно вкусный десерт, я думаю, что англичане назвали бы это пудингом.