

# 100

# БЛЮД,

КОТОРЫЕ  
НАДО

ПОПРОБОВАТЬ  
КАЖДОМУ

16+



ПО МНЕНИЮ  
ЗНАТОКА И КУЛИНАРА  
**Бориса Бурды**

**П**очему я считаю, что именно эти сто блюд надо попробовать (а лучше приготовить!) каждому? Потому что...  
 — ...все они простые. Никаких особых кулинарных мудростей для того, чтоб справиться с их приготовлением, не требуется — любой, кто хотя бы время от времени готовит себе дома еду, сделает это без особого труда;  
 — ...продукты для этих блюд доступны. Никаких райских птичек, фаршированных соловьиными попками. Все, что требуется, легко купить на рынке или в магазине:  
 — ...я сам это все готовлю и с удовольствием ем. И мои гости тоже. То есть и вам это не повредит. По-моему, достаточно, чтобы положить эту книгу на кухне и время от времени в нее заглядывать. Приятного вам аппетита!

*Ваш Борис Бурда.*

Блюдо	Стр.	Блюдо	Стр.
1 Антрекот по-гавайски.....	4	51 Оладьи.....	54
2 Баклажанная икра по-одесски .....	5	52 Оливье.....	55
3 Баранина с черносливом .....	6	53 Ореховый тортик .....	56
4 Бефстроганов .....	7	54 Оссобуко .....	57
5 Бигос.....	8	55 Паприкаш .....	58
6 Блины а-ля Гундель.....	9	56 Паста с песто .....	59
7 Борщ.....	10	57 Пельмени.....	60
8 Буйабес .....	11	58 Петух в вине.....	61
9 Вегетарианский салат из свеклы и чернослива ..	12	59 Печеночный паштетик.....	62
10 Венский шницель .....	13	60 Печень по-берлински .....	63
11 Винегрет.....	14	61 Пирожки с мясом.....	64
12 Гаспачо .....	15	62 Плов из мидий .....	65
13 Голубцы .....	16	63 Пожарские котлеты .....	66
14 Гороховый суп.....	17	64 Поросенок с кашей.....	67
15 «Гранатовый браслет» .....	18	65 Почки в мадере.....	68
16 Гречневая каша .....	19	66 Пхали.....	69
17 Грибная солянка .....	20	67 Разварная говядина по-екатеринински.....	70
18 Гуляш .....	21	68 Рыба в вине с овощами по-румынски .....	71
19 Гурьевская каша.....	22	69 Рыба по-волжски .....	72
20 Долма .....	23	70 Салат «Щетка» .....	73
21 Драники .....	24	71 Салат «Табули» .....	74
22 Жюльен .....	25	72 Салат «Уолдорф» .....	75
23 Заливной язык.....	26	73 Свинина с яблоками.....	76
24 Имам баялды .....	27	74 Севиче .....	77
25 Индюшка по-американски .....	28	75 Сельдь под шубой.....	78
26 Кальмар по-матросски.....	29	76 Семга с грейпфрутом.....	79
27 Караси в сметане .....	30	77 Солянка мясная сборная.....	80
28 Карпаччо .....	31	78 Соте по-одесски.....	81
29 Картофельные салатки.....	32	79 Спагетти «Алла путанеска» .....	81
30 Кефаль с овощами по-гречески.....	33	80 Судак по-польски.....	82
31 Клубника Романовф.....	34	81 Суп «Уйхази» .....	83
32 Котлета по-киевски .....	35	82 Спас .....	84
33 Кролик с помидорами и маслинами .....	36	83 Творожный крем с ягодами .....	84
34 Куриные крылышки.....	37	84 Тартар из лосося .....	85
35 Кифтелуце.....	38	85 Тельное из рыбы.....	86
36 Лазанья.....	39	86 Тефтели по-гречески.....	87
37 Ледяной свекольник .....	40	87 Утка с вишнями .....	88
38 Ленивые вареники.....	41	88 Уха с фантазией .....	89
39 Лечо .....	42	89 Фаршированный перец .....	90
40 Луковый суп .....	43	90 Форшмак .....	90
41 Макароны по-флотски.....	44	91 Харчо .....	91
42 Мамалыга .....	45	92 Холодец .....	92
43 Манты .....	46	93 Цацики .....	93
44 Минестроне .....	47	94 Холодный ягодный салат .....	93
45 Мититей .....	48	95 Цыпленок по-корсикански .....	94
46 Мусака .....	49	96 Цыпленок табака .....	95
47 Мясо по-кордовски .....	50	97 Чанахи .....	96
48 Наполеон .....	51	98 Шашлык.....	97
49 «Неправильный» плов .....	52	99 Штрудель.....	98
50 Окрошка .....	53	100 Щи.....	98

## АНТРЕКОТ ПО-ГАВАЙСКИ

**ЧТО НУЖНО**

- 4 антрекота • 4 ломтика ананаса (можно из банки) • 1 стакан риса  
 • карри • 2 помидора  
 • 4 ломтика твердого сыра  
 • мука • масло • соль • перец.

**ПО ПУНКТАМ**

1. Возьмем четыре антрекотика. Посолим, поперчим, отобьем и обжарим на сковородочке с двух сторон, по три минуты каждую.
2. Две помидорки разрежем пополам, обваляем в муке, посолим, поперчим и также обжарим на сковородке.
3. Отрежем четыре ломтика сыра.
4. Возьмем четыре круглых ломтика ананаса. Можно отрезать от свежего, а можно взять из консервной банки.
5. На каждый антрекотик кладем кусок сыра, на сыр – ломтик ананаса.
6. Укладываем все это в горячую духовку и держим, пока сыр не расплавится. Кисленький сок ананаса – превосходная приправа к мясу.
7. Для гарнира к этому блюду варим рис.
8. Как сварится – приправляем его маслом и карри.
9. На блюдо с рисом укладываем антрекотики, накрываем каждый жареной половинкой помидора и несем на стол.

**интересно** знать

Эти места называют последним раем на земле. Речь об островах с кулинарным названием. Первый лорд адмиралтейства сэр Джон Монтегю был не военный моряк, а тусовщик какой-то, пропадал за картами днем и ночью и не хотел отрываться от ломберного стола даже на перекус. А чтоб есть, не выпуская карт из рук (и не оставляя при этом на рубашках карт жирные следы!), он прикрыл бутерброд вторым кусочком хлеба. Именно так он оставил в кулинарии свой титул: лорд Сандвич. А земля, которую на свою голову во исполнение инструкций лорда Сандвича открыл Джеймс Кук, была названа им Сандвичевыми островами, но как только выяснилось, что сандвичами там не питаются, их снова стали называть так, как с давних времен называли их сами жители этих островов – Гавайи или Гавайские острова. Готовим антрекот по-гавайски.

**наливай!**

Выпить перед этим можно сухого красного вина. Выпьем за то, чтоб ни в коем случае не сервировать к этому блюду двузубую вилку. Такие вилки продаются на Гавайях в сувенирных магазинах и пользуются немалой популярностью, но уже, слава Богу, не используются по назначению. Двузубой вилкой ели только мясо «длинной свиньи» – вы, конечно, поняли, кого так называли в каннибальские времена. А теперь, глядя на веселые лица гавайцев и негавайцев, населяющих острова, трудно даже поверить, что именно здесь съели капитана Кука. Выпьем за то, чтобы нашу кровожадность тратить только на эти антрекоты по-гавайски.

# БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ОДЕССКИ

## ИНТЕРЕСНО ЗНАТЬ

Одесситы любят вспоминать о том, что долгое время Одесса была порто-франко, вольным городом. Что это означало – твори, что хочешь? Ну что вы, это было характерно для города разве что в начале его истории, когда он действительно отличался не лучшей – криминальной – репутацией. Да и то недолго: его замечательный первый градоначальник, тот самый дюк де Ришелье, навел в городе порядок, затеял массу полезных и нужныхстроек и добился того, что любой человек мог найти в Одессе работу, которая бы его кормила не хуже родной мамы (за что и прозвали город «Одесса-мама»). А когда с вольного города еще и сняли часть налогового бремени, все пошло в такой бурный рост, что в 1894 году Одесса была четвертым городом Российской империи по населению после Москвы, Питера и Варшавы. Как вы понимаете, в таком оборотистом городе и готовили не абы как. Чтоб это проверить, достаточно приготовить и попробовать настоящую одесскую закуску – баклажанную икру.

## ЧТО НУЖНО

4 средних баклажана • 3 крупных помидора • 1 маленькая луковица • растительное масло • соль • перец.



## НАЛИВАЙ!

Что к этому налить? Ну, скажем, рюмку «Горилки з перцем» ввиду нынешней государственной принадлежности Одессы. Если на дне бутылки только два перчика, не сердитесь, всё в порядке, в названии горилки действительно есть предлог «з» – это по-украински «с», а не русская цифра 3. Выпьем за то, чтоб кто-то рассказал нашим власть имущим, как из проблемного города с нехорошей славой сделать место, где цветут пышным цветом и промышленность, и торговля, и культура – оказывается, просто нужно некоторое время налогами не душить, как Отелло Дездемону, а хотя бы дать чуточку вздохнуть и руками развести, и все будет прекрасно! А теперь хлопните рюмочку и закусите бутербродиком с настоящей одесской икрой – правда, здорово? Теперь можно и спеть! Ну-ка подпевайте: «Есть город, который я вижу во сне, о, если б вы знали, как дорог...»

## ПО ПУНКТАМ

1. Для начала испеките четыре средних баклажанчика. Можно и в микроволновке: 40 минут микроволн на полной мощности – и всё! А если по старинке – просто на тяжелой сковородке, sprыснутой постным маслом, время от времени поворачивая, чтоб кожурка даже обгорела и баклажанчики полопались.
2. Не жалейте кожуру – ее все равно обдирать, точнее, когда баклажаны испекутся и чуть остынут, нужно разрезать их пополам и выскрести мякоть ложкой. Кожуру не едят – ее потом просто выбрасывают.
3. Снимите кожуру с трех помидорок, можете предварительно ошпарить кипятком, а можете и просто почистить, как яблочко.
4. Нарежьте мелко-меленько небольшую луковицу.
5. Помидорки проще всего натереть на крупной терке – просто чтоб не оставались слишком крупные кусочки после следующей процедуры.
6. А теперь покидайте все это в миску и приправьте как следует – добавьте рюмку постного масла, посолите по вкусу крупной солью, можно поперчить черным перцем.
7. Возьмите мялку для картофельного пюре и ручками, ни в коем случае не блендером, раздавите все это в примерно однородную массу. Только не такую однородную, как баклажанная икра в банке, а то и вкус будет, как в банке.
8. Непременно дайте остыть, а потом поставьте в холодильник – теплой икру не едят!
9. Вот теперь ешьте, как вам понравится – можно мазать бутерброды, можно просто есть вилкой, как закуску. Во всех вариантах к вечеру миска будет пустая. Некоторые усложняют это блюдо – то сладкий перчик испекут, то чесночку туда надавят. Я против – я за чистый вкус. А за добавку уксуса вообще бы судил! И так вкусно.

# БАРАНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

## ЧТО НУЖНО

1 кг баранины • 2 луковицы • 2 ст. л. муки • 1 дес. л. сахара  
• 1 стакан чернослива • зира • кориандр • 0,5 кг риса • корица  
• жир • соль • черный перец.



## ИНТЕРЕСНО ЗНАТЬ

Вкус у этого блюда прекрасный, но я его рекомендую не только поэтому. Дело в том, что баранина – очень полезное и безопасное для здоровья мясо. Известный специалист по здоровому питанию Юрий Андреев предлагал всем тем, кто этому не верит, заставить барана съесть хоть немного комбикорма – не будет, хоть автоматом ему угрожай! Бык съест с удовольствием, свинья вообще сожрет все, что разжует, а баран не станет, хоть на коленях его умоляй – только натуральную травку.

Даже увидеть баранину во сне очень приятно – согласно сонникам, это означает удачу в делах, успех, прибыль (чем жирнее баранина, тем прибыль больше), даже победу над неприятелем – плохо ли? Чтоб чаще видеть такие сны, нужно чаще есть баранину, тем паче что баранина с черносливом обычно нравится всем. Приготовьте и убедитесь!



## НАЛИВАЙ!

Поставьте блюдо с бараниной в центр стола, налейте себе и другим красного сухого «Саперави», не кислого, но очень терпкого – помимо всего прочего, это вино выводит из организма радионуклиды. Поднимите бокал и произнесите тост – что-нибудь о маленьком гордом барашке, который решил забодать гору, но разбил себе лоб. А окончание тоста, отговаривающее каждого, как бы он хорошо ни бодался, пускать в ход рога, доработаете по ситуации.

## ПО ПУНКТАМ

1. Замочите на ночь стакан чернослива без косточек.
2. Утром возьмите кусочек баранины – хороший, пожирней, например шею. Нарезьте мясо небольшими плоскими кусочками.
3. Порезьте кусочек бараньего жира не очень мелко, вытопите сам жир, а оставшиеся шкварки употребите в теплом виде – многие кулинары Востока считают их лучшей в мире закуской к водке. Откуда они знают – им же нельзя? Не знаю, но каждый, кто попробует, с ними согласится.
4. А на вытопленном жире обжарьте две мелко порезанные луковицы. Можно и на масле, но это уже не так стильно. Когда он станет светло-коричневым, бросьте на ту же сковороду нарезанную баранину, перемешайте и обжаривайте вместе, пока мясо не приобретет некоторый характерный румянец – без излишне темных тонов, но вполне заметный.
5. Только тогда добавьте к мясу внаутрскую две ложки муки без горба – пусть подливка загустеет, только хорошенько размешайте, чтоб не было никаких комков.
6. Теперь все это можно посолить, поперчить черным перцем и добавить пряностей по вкусу – например толченого кориандра и зиры, а можно и корицы на кончике ножа.
7. Все это залейте двумя стаканами кипятка и тушите до готовности.
8. Тем временем освободите от косточек, если они есть, и мелко нарежьте стакан чернослива.
9. Когда мясо потушится, добавьте туда сахар по вкусу, примерно десертную ложечку, уже подготовленный чернослив.
10. Пусть после этого потушится вместе с черносливом на небольшом огне еще немножко – мы как раз успеем отварить на гарнир белый пресный рис. Без масла, без соли, вообще без ничего.
11. На этом рисе баранину и подадим – выложим ее в центр блюда с рисом и выльем всю подливку. Пресный рис прекрасно оттенит ее острый и пикантный вкус.

# БЕФСТРОГАНОВ



## ЧТО НУЖНО

1 кг говяжьего филе • 3 луковицы  
• банка сметаны • кетчуп • масло  
• соль • перец.

## ПО ПУНКТАМ

1. Возьмите кусок говядины без костей, хорошенько отбейте – не будете отбивать, будет не так мягко – и нарежьте поперек волокон на очень некрупные кусочки, величиной с хорошего раскормленного кузнечика.
2. Тут же нарежьте на килограмм мяса три хорошие луковицы относительно крупной соломкой.
3. Бросьте на сковородку с разогретым маслом мясо и лук. И начните обжаривать, непрерывно помешивая вилкой, на сильном огне.
4. Возьмите баночку сметаны.
5. Посолив и поперчив уже готовую поджарку, вылейте сметану туда, резко уменьшите огонь и продолжайте уже не жарить, а тушить это блюдо, изредка его помешивая.
6. Немного потушив на малом огне под крышкой, доведите мясо до ума в течение буквально десяти минут. Бефстроганов еще и тем хорош, что приготавливается быстро.
7. А когда все уже совершенно готово, добавьте ложку хорошего кетчупа. Желательно остренького, с перчиком.
8. На соседней сковородочке тут же пожарьте картошку. Бефстроганов правильно подавать в двух посудах. Отварная картошечка или пюре тоже прекрасно с ним смотрятся.
9. Сразу же, максимально горячим, несем на стол.

## Интересно знать

У истоков создания бефстроганова стоял граф Александр Григорьевич Строганов. Он был человек хлебосольный и гостеприимный, держал открытый стол. Это значит, что любой прилично одетый человек, то есть по тогдашним понятиям дворянин или чиновник, мог прийти к нему за стол и угоститься. Я своих земляков знаю и уверен, что этой возможностью они пользовались широко. Разве на всех напасешься? И его личный повар придумал блюдо, отличающееся некими изумительными свойствами. Во-первых, оно было недорогим. Во-вторых, легко делилось на порции. В-третьих, было вкусным, парадным и немножко необычным. Благодаря этому блюду и на банкетах Александра Григорьевича Строганова народ с удовольствием ел и хорошо говорил о хлебосольстве хозяина, и денег на это тратилось в норму. Разве мало для простого блюда? Готовим бефстроганов.

## наливай!

Бокал красного сухого «Саперави» прекрасно сопроводит бефстроганов. Выпьем за это молодое блюдо, ему всего 160 лет. Многие изобретения различных поваров не пережили их создателей, а бефстроганов, кажется, был всегда. И только фамилия говорит о том, что его создателя, во всяком случае, того, кто приказал это блюдо создать, помнят. Был он во многом грешен – Пушкина не любил, а его сестра, Идалия Полетика, лично подстроила на своей квартире то самое свидание Натальи Николаевны и Дантеса, которое привело к роковой дуэли. Перед кончиной граф Строганов погрузил свой семейный архив на корабль и велел затопить в Одесском порту у него на глазах – много бы дали пушкинисты за эти бумаги... Вспомним Александра Григорьевича Строганова тем не менее и по-хорошему – за это блюдо, по крайней мере.



## БИГОС



## интересно знать

Что может быть экзотичней близкого соседа, ведь именно о нем мы больше внимаем легендам, чем фактам? Сосед как сосед – мы с ним успели и повоевать, и подружить, и позвать его короля на царство, и с трудом избавиться от поддерживаемого им самозванца, и загрести под свою державную длань, и получить на сдачу после крушения империи кучу мелких пакостей. В общем, Польша. Прощу любить и жаловать. Глупо ссориться и вспоминать плохое – разве не было хорошего? Давайте приготовим что-нибудь древнепольское. Например, бигос.



## наливай!

Достанем именно польской «Выборовой» – для чистоты жанра. Когда-то поляки даже пробовали доказать в судах, что водку выдумали именно они, лично Похлебкин готовил возражения против этого: мол, наша водка, мы ее придумали... В общем, выбросили без толку кучу денег на адвокатов. Лучше бы просто выпили с нами за то, чтобы все хорошее с удовольствием осваивать, а плохое – забыть.

## ЧТО НУЖНО

800 г свежей капусты • 800 г кислой капусты  
 • 500 г копченой грудинки • 500 г говядины  
 • 250 г жирной свинины • 250 г полукопченой колбасы • 3 луковицы • 2 яблока • 1 стакан сушеных грибов • 1 стакан чернослива • 3 ст. л. томата • 3 дольки чеснока • по 6 горошин черного и душистого перца • 1 ч. л. тмина • 1 ч. л. кориандра • соль.

## ПО ПУНКТАМ

1. Бросим с вечера в водичку размачиваться хорошую горсть сушеных грибов и столько же чернослива без косточек. А готовить будем уже завтра.
2. С утра нашинкуем капусту. Половинку среднего кочана.
3. Добавим столько же кислой капусты, сколько свежей.
4. Теперь займемся мясом. В бигос идет копченая грудинка и говядина – примерно поровну, а еще свинина, вдвое меньше, и столько же колбасы, как по мне – полукопченой. Режется все это достаточно мелко – примерно как на бефстроганов.
5. Очистим два яблочка от кожицы и косточек и нарежем.
6. Возьмем черного и душистого перца – того и другого горошин по 6, тмина чайную ложечку и толченого семени кориандра столько же.
7. Начало готовки стандартное для многих подобных блюд. Нарезать помельче три луковицы, высыпать в казан грудинку и малость вытопить сальца, чтоб было на чем подрумянивать лук.
8. Теперь высыплем на обжаренный лук мясо и потушим почти до готовности – это примерно полчаса.
9. Как мясо обжарится, проводим туда все остальное – капусту, такую и кислую, три столовые ложки томата, чернослив, грибы, яблоки, пряности, выдавим зубчика три чеснока, все это посолим, водички подольем и поставим тушить до готовности – пока капуста не размягчится в такое пюре.
10. Нарезанной колбаски добавим в уже совсем готовое блюдо. Перемешаем – и это всё.

# БЛИНЫ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

## интересно знать

В Венгрии очень высокий образовательный уровень. Как это ни удивительно, но именно эта страна имеет наибольшее количество нобелевских лауреатов на душу населения. И шариковая ручка, и фосфорные спички, и электропоезда, и голография, и даже принцип работы телефона имеют венгерские корни. И даже всемирно известный кубик Рубика изобрел венгр Эрне Рубик. Кстати, и архитектор нынешней венгерской кухни, великий Карой Гундель, создал ее не только из записанных им рецептов народных блюд – некоторые венгерские кулинарные хиты он придумал сам. Давайте приготовим его блинчики а-ля Гундель, это не очень сложно и необыкновенно вкусно!

## ЧТО НУЖНО

**ТЕСТО:** мука – 240 г • молоко – 1 стакан • яйцо – 1 шт. • сахар – 1 ч. л.

**НАЧИНКА:** ядро грецкого ореха – 100 г • сахар – 100 г • изюм – 100 г • ром – 1 ст. л. • молоко – 1/4 стакана • апельсиновая цедра – 1 ч. л. • масло сливочное – 50 г

**ШОКОЛАДНАЯ ПОДЛИВКА:** шоколад – 50 г • какао-порошок – 25 г • яйца (желтки) – 2 шт. • сахар – 75 г • молоко – 1/2 стакана • сливки – 1/4 стакана • мука – 1 ч. л. • ром – 1 ст. л.



## ПО ПУНКТАМ

1. Начнем с теста. 240 г муки пойдут примерно на стакан молока. Сюда же добавьте одно яйцо. С помощью венчика смешайте яйцо с холодным молоком и, переставая взбивать, всыпьте просеянную муку, а потом добавьте чайную ложку сахара.
2. Гладко вымешанное тесто разбавьте молоком или газированной водой до консистенции жидкой сметаны.
3. Блинчики жарим в небольшой сковородке. Жир растопим отдельно и каждый раз будем добавлять на сковородку ровно столько, чтоб все дно им смочить. Если огонь достаточно сильный, масла хватает, сахара в тесте мало и сковородка чистая, блинчик ни за что не прилипнет.
4. Теперь приготовим начинку. Для этого измельчим 100 граммов ядрышек грецких орехов.
5. Добавим сто граммов сахара, четверть стакана молока и столовую ложку рома или коньяка.
6. Перемешаем все это до пюреобразного состояния, а потом добавим чайную ложку апельсиновой цедры и 100 граммов изюма. Как и это перемешаем, тогда всё. Может, еще чуточку рома? Попробуйте и решите сами.
7. Займемся кремом. Два желтка растираем с 75 граммами сахара и чайной ложечкой муки.
8. Добавим полстакана молока и четверть стакана сливок, а потом прогреем, не доводя до кипения.
9. Как только прогреем – добавим 50 граммов, то есть маленькую плитку, тертого шоколада, 25 граммов какао-порошка и столовую ложку рома.
10. Завернем начинку в блинчики и слегка обжарим их на сливочном масле.
11. Вот теперь и подавайте блинчики вашим гостям, полив их кремом. Не совершайте ошибки, к которой склонны в различных гламурных ресторанах, – не поливайте блинчики ромом, чтоб зажечь их и подать на стол горячими. Да, это красиво, но спиртное выгорает и вы только зря рискуете обжечься.

## наливай!

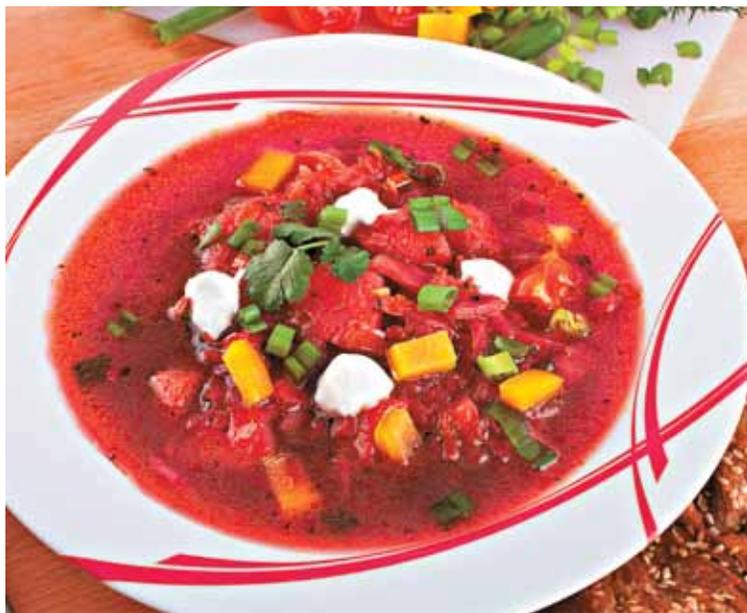
Лучше налейте себе еще по рюмочке рома и поднимите перед блинчиками тост за кухни небольших народов. Мы живем в век глобализации, век упрощения – летишь на другой конец планеты, а там в «Макдоналдсе» точно такой же гамбургер, как в вашей забегаловке на площади, и чем бы полакомиться по-настоящему, совершенно непонятно! Наиболее держащие нос по ветру уже сейчас радостно сообщают, что в мире осталось только две кухни: французская и китайская (если эти теоретики еще и патриоты, они говорят, что кухню три – добавляют свою). А в странах, не вытоптаных толпами туристов, еще можно найти по-настоящему вкусную еду вроде этих блинчиков. Правда, ее готовят для своих. Ну так станьте своим – это несложно!



# БОРЩ

## ЧТО НУЖНО

1 кг говяжьей грудинки • 1/4 кочана капусты • 5 картофелин  
• 1 свекла • 3 морковки • 2 луковицы • 1 белый корешок  
• 2 сладких перца • 1 ст. л. томата • 150 г сала • 1 головка  
чеснока • соль • растительное масло • серый хлеб  
• сметана • 1/2 лимона.



## ИНТЕРЕСНО ЗНАТЬ

Ныне без малого 300 миллионов человек принадлежат к славянским народам. Так что попробуем это не забывать – читаем-то мы этот рецепт по-русски, и если какой читатель из славянского народа и не вышел, то уж точно в него вошел – через язык это просто и надежно. Отметим непременно с некоторым сожалением: есть еще что поправить и в российско-чешских отношениях, и в украинско-польских, и в сербо-хорватских – ведь одна группа народов, одна языковая семья, должно же это что-то значить! Вот давайте приготовим блюдо, которое считают своим и украинцы, и русские, и белорусы, и поляки, да и прочие не брезгают, лишь бы налили тарелочку, – варим правильный борщ! Рецептов борща только основных минимум штук 20, но этот варю лично я. Может, и вам понравится?

## ПО ПУНКТАМ

1. Варим сразу большую кастрюлю – борща много не бывает. Начнем с бульона, на него пойдет кило говяжьей грудинки. Варим ее долго, часа 2, до готовности мяса.
2. Тем временем нарежем соломкой крупную свеклочку и потушим в казанке на растительном масле, добавив сок половинки лимона – для красоты цвета.
3. Три морковки, две большие луковицы и в придачу хороший белый корешок тоже режем соломочкой и пассеруем на сковороде до мягкости морковки.
4. Теперь займемся тем, что кладут в борщ сырым. Для начала нашинкуем четверть хороше-го кочанчика капусты, да потоньше – в моих краях считают, что чем тоньше нашинкована капуста, тем хозяйка круче.
5. Пять хороших картофелин нарежем, как в суп полагается, восьмушками.
6. А к ним добавим, убрав семечки и нарезав длинными ломтиками, 2 сладких перца. Делать это не обязательно, но мне нравится.
7. Сначала бросаем в кастрюлю капусту, картошку и перец, потом, минут через 10, тушеную свеклу и пассеровку – тут и посолите. Пусть доварятся до готовности картошки, потом можно идти на финиш.
8. Последние операции очень просты. Сначала бухнули в кастрюлю ложку с горбом томат-пасты, довели до кипения и выключили.
9. А к этому времени уже взяли граммов 150 хорошего мягкого сала, почистили зубчиков 6 чеснока, добавили крупной соли и растолкли это все в ступке в пасту. Вот ее и бросайте в уже готовый борщ, а потом подержите на плите под крышкой минут 10, чтоб настоялось.
10. Тем временем ставьте на стол серый хлеб большими ломтями, чесночок – корочку хлеба натереть, красный острый перец – положить каждому в свою тарелку и подержать, сколько осмелится, а потом вовремя вытащить, чтоб нутро не сжечь. Сметану обязательно, тоже прямо в тарелку, без сметаны никак.

## НАЛИВАЙ!

Что вы нальете перед борщом? Почти все равно: хоть русскую водку, хоть украинскую горилку, хоть польскую «Выборову», хоть чешскую сливовицу. А перед тем как произвести тост, напомните историю борща – он появился на всех землях, которые входили когда-то в Великое княжество Литовское. Так что же, это вообще выдумка не славян, а литовцев, балтов, последних язычников Европы?.. А чего копать: он уже совершенно славянский, освоен, улучшен, принят как родной – что еще надо? Вот за это и выпьем: чтоб осваивать все хорошее, что придумали соседи, но и своего не забывать. А после тоста хорошая тарелочка борщика вот так пойдет, еще и мало покажется! Ну так кастрюля большая, нальете полтарелочки добавки – и будет как раз.



# БУЙАБЕС

## ЧТО НУЖНО

1 кг костистой наваристой рыбки • 3 луковицы • 2 морковки  
 • 1 стакан белого вина • 1 банка томатов в собственном соку  
 • 800 г хорошего рыбного филе • горсть мороженых мидий  
 • горсть чищенных креветок • пакетик морского коктейля  
 • батон • 6 яиц (желтки) • 2 головки чеснока • оливковое  
 масло • соль • черный и красный перец • базилик  
 • прованские травы • кожура 1 апельсина • щепотка  
 шафрана • лавровый лист.



## интересно знать

Наши вкусы во многом зависят от существующих в обществе договоренностей. Много раз мы наблюдали, как пицца социальных низов становилась ресторанным хитом... Полунищие марсельские рыбаки сидели голодными весь день, продавая пойманную ночью рыбу, и только тогда, когда солнце поднималось достаточно высоко и рыбный торг подходил к естественному концу, варили себе из непроданных, оказавшихся никому не нужными остатков улова паразитальный суп, за который теперь в хороших ресторанах дерут три шкуры. Давайте приготовим этот суп с прованским названием «буйабес».

## наливай!

Есть это нужно не просто так, а по правилам. Ложечку-другую супа – макнуть сухарик в соус – стрескать сухарик и сказать: «А-а-ах!» (не старайтесь, это скажет само) – опять суп и так далее. После первой тарелки можно выпить рюмку кальвадоса – это коньяк, но не из винограда, а из яблок. В желудке образуется «нормандская дыра», в которую сразу провалится уже съеденное, и вторая тарелка пройдет со свистом, как на голодный желудок. А выпить можно с тостом из Библии: «И последние станут первыми!» Никогда не гордитесь, не зазнавайтесь, не хвастайтесь – только время покажет, что предназначено для низов, а что, как выясняется, вполне аристократично...

## ПО ПУНКТАМ

1. Начнем с бульона. Буйабес – уха двойная, сначала в дело идет рыбка для кошечки, клейкая и костистая – ерши, карасики, да мало ли что? К ней, как положено, большая луковка, две средние морковки, три листика лаврушки, кто любит черный перец – пожалуйста.
2. Выварили из рыбки всё, что вам нравится, и отдали ее кошечке. Нет ее – заведите, ученые уже доказали, что владельцы кошек дольше живут и меньше болеют, чем народ, не держащий домашнего зверя. А бульон процедите, и можно продолжать.
3. На дне кастрюли поджарим на оливковом масле две крупные луковицы, мелко нарезанные, и зубчиков шесть давленого чеснока.
4. Как поджарится – зальем бульоном и сразу добавим стакан белого сухого вина и банку размятых мялкой помидоров в собственном соку.
5. Теперь займемся пряностями. Их бросаем не так просто, а в марлевом мешочке – потом вытащим. Желательны базилик, прованские травы и, что интересно, апельсиновая корка.
6. Щепотку шафрана заранее запарим кипятком и выльем его в кастрюлю одновременно с пряностями.
7. Теперь бросим филе хорошей рыбки, кусочка по два на порцию, и пусть варится минут 15.
8. А мы тем временем к уже насушенным белым сухарикам готовим соус руй. Шесть желтков перчите красным перцем густо-густо, крепко солите, выдавливайте туда давилкой головку чесночка и начинаете взбивать, вливая тонюсенькой струйкой оливковое масло, до консистенции жидкой сметаны.
9. Как приготовили, сразу бросаете в суп еще и морских гадов – горсть мидий, горсть чищенных креветок и пакетик морского коктейля. Варится это недолго, минут 5–7.
10. Достаньте марлевый мешочек с пряностями и подавайте суп на стол.