

ИННА МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА

ВКУСНЫЕ ЖЕНСКИЕ ИСТОРИИ

МНОЖЕСТВО
ИНТЕРЕСНЕЙШИХ
ФИРМЕННЫХ РЕЦЕПТОВ
ОТ НАШИХ БЫВШИХ
СООТЕЧЕСТВЕННИЦ
И НЕВЕРОЯТНО
ТРОГАТЕЛЬНЫЕ
ИСТОРИИ ИХ
ЖИЗНИ



ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО

≡ ВКУСНО И ИНТЕРЕСНО! ≡

Есть. Читать. Любить

Инна Метельская-Шереметьева

Вкусные женские истории

«ЭКСМО»

2019

УДК 641.55+821.161.1-94
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44

Метельская-Шереметьева И.

Вкусные женские истории / И. Метельская-Шереметьева —
«Эксмо», 2019 — (Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-04-100536-8

Инна Метельская-Шереметьева – популярный блогер и потрясающе талантливый кулинар – уже хорошо знакома читателям своими несложными и очень аппетитными рецептами, что так и просятся в семейную копилку. А еще она умеет невероятно увлекательно писать о жизни – так, что невозможно оторваться от чтения. И в новой книге вы найдете обе эти составляющие. Идея необычной книги пришла автору спонтанно, когда она искала попутчиц для путешествия в сказочную страну Востока – Иорданию. Результатом поездки в чисто женской компании и стала книга, которую вы держите в руках. Это не простой сборник кулинарных рецептов, которыми делятся женщины, заброшенные судьбой в разные страны – Иорданию и Саудовскую Аравию, Норвегию и Данию, Марокко и Бразилию, Америку и Шри-Ланку. Каждая глава – непростая женская история, очень личная, со своими горестями и радостями, любовью и предательством, ударами судьбы и ее подарками. Истории совершенно непохожие, но имеющие и что-то общее, ведь женское счастье – оно одинаковое, куда бы ни забросила тебя судьба: уютный дом, преданный супруг, здоровые и счастливые дети...

УДК 641.55+821.161.1-94
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-04-100536-8

© Метельская-Шереметьева И., 2019

© Эксмо, 2019

Содержание

Вместо предисловия...	7
История первая	9
Мой фирменный табуле	14
Салат «Вальдорф-Амман»	16
Салат «Арабия»	17
Маклюбе	18
Мжадара	19
Салат джарджир	20
Тахина	21
Хумус из свеклы	22
Настоящий шашлык на сковороде	23
Рыба в арабском стиле «каммон хут»	25
История вторая	26
Медово-морковный суп-пюре	31
Суп-пюре по-арабски	32
Суккоташ	33
Омлетные блины с салатом	34
Дабл потейтоуз	35
Техасское мяско	36
Булочки для гамбургеров	37
Гамбургер «Босс-кук»	38
Гамбургер «Человек дождя»	39
Сырный красно-зеленый торт	40
Тыквенный пирог на День благодарения	41
Конец ознакомительного фрагмента.	42

Инна Метельская-Шереметьева
Вкусные женские истории
Множество интереснейших
фирменных рецептов от наших
бывших соотечественниц и невероятно
трогательные истории их жизни

Серия «Есть. Читать. Любить»

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

* * *

Вместо предисловия...



Когда-то, много-много лет тому назад, я серьезно увлеклась путешествиями по разным странам. Это не был «туризм» в чистом виде, скорее, своеобразные исследовательские экспедиции. Мне и моим друзьям было просто с выбором маршрутов: мы вспоминали любимые книги детства и ехали туда, куда почти никто не ездил, но попасть мечтали все, кто читал Киплинга, Дарвина, Буссенара, Джека Лондона, Хемингуэя и т. д., и т. п. Ибо далеко, опасно, сложно, да и дорого... Чтобы вы поняли, о чем идет речь, я назову такие страны как Сомали, ЦАР, Папуа – Новая Гвинея, Конго, все ожерелье стран «петли Рериха» и еще 135 государств Африки, Азии, Центральной и Южной Америки, Австралии и Океании. И из каждой такой экспедиции мы привозили уникальные фото- и видеоматериалы, записи наблюдений, рассказы аборигенов, предметы их утвари.

Но был еще один трофей, о котором я почти никогда не рассказывала: это истории из жизни моих попутчиков (чаще, попутчиц, конечно), которые обычно начинались вечерами, у костерка, после простого походного ужина, без предисловий, без привязки к чему-то особенному, но вспарывали сердце так же легко, как консервный нож – жестяную банку. Мы с приятельницами начинали обсуждать какой-нибудь местный рецепт, затем переносились воспоминаниями домой, рассказывали о любимых домашних блюдах, после – о своих родных, и постепенно углублялись в детали, в трагичные или смешные случаи, рисуя собственную жизнь короткими, но мощными и яркими мазками. После некоторых историй мы сообща плакали, в каких-то случаях очень долго молчали, иногда яростно спорили...

А однажды в экспедицию отправились исключительно женщины. Вот так совпало. Посмотреть на природу и познакомиться с уникальной историей древней Иордании вызвалось несколько моих подруг из разных городов России и даже из дальнего зарубежья. Мужчинам этот маршрут показался совсем легким и «дамским», поэтому в тот раз они с нами не полетели, чему мы потом были только рады. Наши вечерние посиделки и бесконечные разговоры во время поездки длились и длились... Истории каждой из «иорданских дев» горячо обсуждались на следующий день. Ну, а поскольку к тому времени уже вышло несколько моих кулинарных книг, подруги еще и щедро делились со мной и друг с другом своими самыми любимыми рецептами. Я едва успевала все это записывать. Вот так и родились «Женские вкусные истории», где каждое слово – правда и каждый сюжет не выдуман.

Уверена, что и у вас, дорогие мои читательницы, в ваших семейных историях и архивах есть то, чем стоит поделиться с миром. Этот толчок может дать любой семейный фирменный рецепт, записки вашей бабушки или мамы, любое событие, даже фамильная посуда – от любимой чугунной сковородки до чашки, из которой вас поили молоком в глубоком детстве... Я с удовольствием буду читать ваши письма, потому что очень хочу, чтобы эта книга имела «живое» продолжение. И тогда – я искренне на это надеюсь – ваши семейные реликвии никуда

не затеряются, и книга, основанная на ваших воспоминаниях, сделает их важными и для ваших детей, и для внуков. Чтобы помнили...

А пока же я начинаю представлять вам моих «иорданских дев» и их вкусные женские истории!

История первая Альфия и Виолетта



Началось все с социальной сети, где вдова моего сокурсника по Университету дружбы народов, Альфия, написала: «Инка! Приезжайте в Иорданию! Страна чудесная, но мне так грустно, одиноко и тошно во всей этой красоте, что и не передать словами... Собирай подружек – и айда!» В том письме было еще много слов, да таких, что тронули бы даже самое черствое сердце. Что уж говорить о моем – корвалольном и впечатлительном. В общем, билет я купила почти сразу, еще зимой, рассчитав, что наши традиционные долгоиграющие майские праздники вполне могут подарить мне пару недель внеплановых каникул... А потом потянулись мои голубицы – одна, вторая, третья, пятая, десятая... Совершенно незнакомые женщины писали, что готовы составить компанию и полететь со мной в загадочную Иорданию. Постепенно вырисовалась, выкристаллизовалась тема и идея путешествия – наши женские судьбы и истории. Уже после оформилась и будущая сверхидея – составить книгу кулинарных рецептов, приправленную слезами моих подруг и подслащенную их светлыми воспоминаниями, ставшими основой самых вкусных и «настоящих» блюд на свете.

Альфия – это аккумулятор огромной емкости, генератор тока самого высокого напряжения, энергией от которой мы, словно лампочки, наполнились в первые же минуты, и засветились, загорелись, захотели тоже куда-то бежать и немедленно что-то грандиозное предпринимать... Были и первые откровения, но о них чуть позже. Пока же нам предстояло прокатать во рту, ощутить на вкус, приладить к ушной раковине и устаканить в мозгах звучные и непонятные слова «замок Ажлун», «Цитадель», «Джеррах».

– Вы привезли нам тепло. И это кстати, потому что иорданцы ужасные мерзляки, – улыбнулась еще одна русская иорданка – Наташа, наш бессменный проводник по всем красотам Иордании.

Пока мы ехали по Старому городу, пересекали фешенебельные кварталы местных богачей, задерживали шторки автобуса перед американским посольством (таковы строгие правила: ноу фото, ноу видео, ноу телефон) и удалялись все дальше на север, к Ажлуну, я вспоминала рассказ Альфии:

«– Тебя правда зовут Альфия?»

– Да!

– Но это же совсем не русское имя?!

– Ну и что? Мне нравится!

Красивый и стройный арабский студент сразу выделил в толпе танцующей дискотеки этого светлоглазого и светловолосого чертенка, лихо отплясывающего под модный в том году шлягер «Учкудук – три колодца».

– Между прочим, я не студентка. Я работаю здесь режиссером, – важно заявила пигалица и встряхнула копной золотых волос. – А тебя как зовут?

– Башар Оклах Салем Аль-Юсеф Махамре. Но ты можешь называть меня просто Башар.

– Я запомню! У меня подружку по институту звали Ленкой Башариной. А ты давно в Москве?

– Третий год. Я буду строителем, учусь на инженерном факультете.

– Ой, а я как раз живу там, неподалеку, на Шаболовке.

– Это значит, я могу проводить тебя после дискотеки? Ведь нам по пути?

И, конечно, он ее проводил. А потом провожал и встречал, снова и снова, потому что считавшая себя ранее неприступной и скромной татарской девушкой Альфия совсем потеряла голову. Это для других она казалась фейерверком, бурлеском, костром страстей бешеного накала. На самом деле она была просто неприступной цитаделью, не подпускавшей к себе так близко до Башара ни одного молодого человека...

– Конечно, я влюбилась, словно кошка. А кто бы устоял? Башар отличался от наших парней так, как отличается от обычных смертных сказочный принц. В нем чувствовалась порода, особое благородство, стать... Если хочешь знать, он, тогда еще нищий студент, которому университет выдавал на зиму заячью шапку и дурацкое драповое пальто, уже казался миллионером и держался соответственно. Родня, конечно, приняла нашу дружбу в штыки: иностранец, да еще и араб, да еще и жен может иметь с десятков. «Мамааааа! – кричала я тогда. – Башар христианин. Значительно больший христианин, чем все твои знакомые. И по религии у него может быть только одна жена. И этой женой буду я. Как вы не понимаете? Мы любим друг друга! Любим!» Впрочем, кого я обманывала? Конечно, я любила сильнее и безогляднее. Конечно, я не могла не замечать, как столбенели на улицах девушки и даже взрослые женщины, встретившись взглядом с миндальными глазами Башара. Он этим взглядом словно осыпал каждую горсть изумрудов и превращал в принцессу. Вот сколько женщин – столько и принцесс.

Но к тому времени, как я стала все понимать, мучиться и ревновать (хотя откровенного повода и не было), у нас уже родилась дочь. Мы не стали регистрировать брак по разным причинам. Из-за моей и его родни, да и другие поводы были. Мы, если помнишь, жили в Советском Союзе, и брак с иностранцем почти всегда делал из тебя автоматически предателя родины.

Самым страшным, как мне тогда казалось, стал для меня 1985 год. Это был год окончания Башаром университета. Он должен был улететь на родину. Один. Без меня. Без дочери. Я думала, что просто не переживу этого, никогда. Мне было холодно в жару и жарко в мороз. Я не могла есть, пить, дышать, работать, заниматься домом, привычными делами. В мозгу билась только одна мысль: «Это конец!». Как я не умерла тогда, не от тоски даже, а от предчувствия тоски – не знаю.

Хотя когда Башар все-таки улетел, мне стало даже легче. Еще не став женой, я уже чувствовала себя вдовой. Может быть, тем и накликала все последующие беды.

Потихоньку я научилась жить без еды и воздуха – жить без Башара. У меня снова появились какие-то дела, работа, планы, проекты... Я читала его письма так, как читают слезливые дамочки женский роман. Словно это были не письма, а захватывающая дух мелодрама. Ты знаешь, я даже ведь и не вспомню сейчас, что было в этих письмах. Возможно, строчки любви или каких-то извинений, или рассказы о карьере, или даже известие о женитьбе... Это было что-то такое сказочно-далекое, что прошло совершенно мимо меня, хотя и внутрь меня, выжгло все нутро и испепелило душу...

И вот представь, что должна была я ощутить, когда в один прекрасный летний день раздался звонок в дверь и я, открыв ее, стоя в халате, в дырявых тапочках, со шваброй или веником (не помню уже) вдруг увидела улыбающегося Башара. Он приехал поступать в аспирантуру... И приехал ко мне. Боже мой! Столько, сколько я проплакала в тот день, я не плакала даже при прощании... Думаю, что тебя не удивит сообщение о том, что спустя какое-то время у нас родилась еще одна дочь, а потом и сын. Что я, переживая самые страшные и голодные для страны времена развала Союза, перестроечного беспредела, недосыпая, недоедая, работая на

износ на трех работах – все равно была безгранично счастлива. Тем более что после рождения второй дочери Башар сделал мне предложение, и мы, наконец, расписались. Я стала Альфией Махамре. И дети мои стали «махамрятами». Точнее, «Аль-Юсеф Махамрятами», почти принцами и принцессами из восточной сказки про несметные богатства, рубиновые звезды, золотые минареты старинных мечетей и замков...

В 1991 году я, наконец, решилась. Мы к тому времени получили в Москве две квартиры, поменяв престижный центр на новостройки, и посчитали, что таким образом обезопасили, в случае чего, свое будущее.

Иордания, конечно, пугала. Я лишь в зачатке знала арабский, совсем не представляла, как живут там обычные люди, с чем мне и детям предстоит столкнуться. Но чувства перекрывали все сомнения и доводы рассудка. «Это родина моих детей, дорогая, – говорил мне муж. – Мне все равно, где они появились на свет, но их корни, их предки живут именно в Аммане, на Востоке, и дети обязательно полюбят мою страну».

Действительность оказалась совершенно не такой, что я себе намечтала. Как бы это объяснить? Словом, все оказалось поставленным с ног на голову. То, чего я боялась больше всего, – например, нищеты, бытовых неудобств, непривычной пищи и прочего – отсутствовало. Мой Башар оказался удивительно востребованным специалистом и в рекордно короткий срок смог сколотить, точнее, просто заработать, целое состояние. Каждая купленная им квартира была лучше предыдущей, каждый новый район, куда мы уже безропотно переезжали, – престижнее прежнего. Мужа заваливали предложениями, он был самым востребованным специалистом во всей строительноархитектурной Иордании, а наше благосостояние увеличивалось, как на дрожжах. Шубы, бриллианты, автомобили сыпались как из рога изобилия. Башар пропадал сутками на работе, а я с головой окунулась в общественную жизнь, поверив, что именно здесь, на чужой, казалось бы, земле, сумею реализовать все свои творческие планы, раскрыться как режиссер, заинтересовать местное высшее общество русской культурой, сплотить вокруг себя русских женщин – жен иорданцев и посольских работников – и их талантливых детей...

Но внутри, в груди, как-то подспудно и очень тревожно щелкал некий роковой метроном. Каждый раз, глядя на Башара, я мысленно крестила его и... прощалась. Я не знала, не верила, но чувствовала, что он может уйти. К другой женщине, к другой семье, в другой мир... Нет, не подумай, он по-прежнему любил меня, обожал детей, но не только мы составляли смысл его жизни. Если я торопливо глотала жизнь просто полной ложкой, то Башар зачерпывал ее горстями, поварешками, жил взахлеб и не мог остановиться...

Знаешь, я даже не удивилась, когда ровно пять лет назад мне позвонили и сказали, что мой муж умер.

– Как это случилось? – устало переспросила я полицейского, позвонившего нам среди ночи. – Где он?

– Приезжайте! – мне продиктовали адрес роскошного отеля.

Я мчалась сквозь ночь, не различая дороги, не видя ничего сквозь слезы, зачем-то захватив с собой мою дочь Виолетту.

– Где он?! – закричала я, увидев группу людей в форме.

– Кто, мадам?

– Мой муж...

– Ах, это тот, которого отравили... – произнесла женщина в белом халате и тут же осеклась, поймав взгляд полицейского.

Почему я даже не удивилась, увидев свидетельство о смерти, в котором была обозначена в качестве причины смерти какая-то сердечная болезнь? Наверное, потому, что все эти годы, наблюдая стремительный успех Башара, я замечала и то, как изменилось его отношение к людям и людей к нему. Большие деньги рожают большую зависть. А большой успех приглушает чувство самосохранения.

Мужа похоронили так быстро, что я даже не успела почувствовать глубину и тяжесть самого понятия «прощаемся навеки». Родственники супруга организовали все молниеносно. Более того, по легкомыслию, по причине вечной занятости, я так и не успела оформить себе иорданское гражданство (оно было только у детей), и тут-то и выяснилось, что распоряжаться наследством, всеми 750 миллионами динаров (почти миллиардом долларов), всеми этими квартирами, строящимся дворцом, гаражами, автомобилями и прочим я не имею никакого права. За пять коротких дней родня мужа оформила опеку над моими детьми, а еще через десять дней я с ужасом узнала, что все наши деньги переведены в Америку на какие-то подставные счета.

Тут-то и начались круги ада.

Единственное, что у нас осталось – это небольшая, самая первая наша квартирка, из которой нас не могли выселить, ибо крыша над головой «опекаемым» детям все-таки была нужна.

Начались бесконечные судебные тяжбы. Кто не сталкивался с этим, тот никогда не поймет, что это самое унижительное, выматывающее и безрадостное занятие в жизни. Чтобы уберечь детей от позора, от издевок, от расспросов, от проблем, я решила отправить Виолетту в Москву, где она с легкостью поступила в ГИТИС, который сейчас уже успела закончить, а сын, воспитанный мной настоящим русским патриотом, сам попросился поехать служить в Российскую армию.

Правда, было еще одно обстоятельство, которое заставило меня спрятать детей. Я ведь так и не понимала, кому именно помешал мой супруг. Кому он перешел дорогу? В первые недели мы еще продолжали жить без Башара так, словно он уехал в командировку. У нас оставались его друзья, один из которых предложил нам пожить на его вилле. Место это находилось рядом с Амманом, и считалось очень фешенебельным, но заселенным, как сказали бы в Москве, «новыми иорданцами». То есть теми, кто разбогател не по наследству, а спонтанно и не всегда честным путем. Вилла эта была крайней на улице, и дочь однажды пожаловалась, что под ее окнами по ночам творятся жуткие вещи (жуткие для приличной иорданской девушки, воспитанной в целомудрии и строгости). Я вышла на балкон и заметила несколько роскошных кабриолетов, в которых золотая молодежь этого «рая» распивала спиртные напитки и предавалась всяческим плотским утехам. Вмешиваться было опасно, поэтому я просто переселила Виолетту в другую комнату, запретив ей подходить к окну.

Но однажды вечером мой сын задержался у приятеля в Аммане и попросил нас с Виолеттой забрать его на машине. Выехать за ворота мы не сумели – они были заблокированы одним из тех самых кабриолетов. Свет на улице не горел. Фонари у нашей виллы всегда «заботливо» разбивались. Мы вышли и попросили пропустить нашу машину. В ответ услышали грубость и мерзкие шутки в адрес моей красавицы-дочери. А надо знать ее характер! Виолетта села в машину и включила мотор. Огромный джип угрожающе зарычал. Я едва успела вскочить в салон, как Летта нажала на газ, а потом лихо затормозила буквально в сантиметре от чужой машины. Кабриолет отъехал. Но в то же мгновение из него выскочили четверо парней и направились к нам. Дочь храбро открыла дверцу машины и в эту секунду я услышала ее дикий крик и удар железа. Оказалось, что нападающий с силой захлопнул ее дверь, и девочке тяжелой железной этой двери перебило пополам ступню. А дальше я уже помню плохо, потому что бросилась на помощь своему ребенку и попала в лапы двух пьяных хулиганов. Когда на крики прибежали соседи, оказалось, что мы с Леттой лежим в лужах крови, у нее сломана нога, у меня ножом отрублена фаланга пальца, но и рядом с нами валяются без чувств пара девиц и даже пара парней, которых мы каким-то чудом сумели отправить в нокаут. Видимо, сражались как тигрицы.

Естественно, против нападавших возбудили уголовное дело. И естественно, мамы юных развратниц, покрывших позором свои семьи, попытались от нас откупиться. Мы не взяли

денег, но предпочли уехать из этого «райского местечка» как можно дальше. В Москву мне было нельзя из-за судебных тяжб, а вот Виолетту я постаралась спрятать. Сын еще только заканчивал школу, но при первой же возможности в Москву уехал и он.

Теперь мы продолжаем с Виолеттой ходить по судам, и моя девочка с великолепным образованием, блестящая и талантливая певица, с фантастическим колоратурным сопрано, которому аплодировала сама великая Гурченко, считая его даже более бархатным, чем у нее, зарабатывает на жизнь преподаванием в музыкальной школе...»

Альфия убеждена, что всем русским девочкам, которые собрались замуж за восточных мужчин, за иорданцев, в частности, надо срочно и бесплатно давать ее прямой телефон. Она говорит, что в этой небольшой и клановой стране все и обо всех известно. Что, сватая русскую невесту, арабский парень может рассказать о себе чистую правду, а может и приврать красиво, и вместо обещанного рая, особняка у моря и любящих родственников девушка получит кой-коместо в палатке для палестинских беженцев, две-три жены с детьми в придачу и море проблем...

А еще Альфия очень любит готовить, умудряясь сочетать каким-то непостижимым образом сразу три кухни в одной: татарскую, московскую и иорданскую.

– Любимые мои, если вы скажете, что ели когда-нибудь табуле вкуснее моего, я полезу в драку! – заявляла нам Альфия, ставя очередное угощение на стол...

Сейчас и я вас с некоторыми из этих блюд познакомлю.

Мой фирменный табуле



Рецептов табуле в арабских странах столько же, сколько у нас в России – рецептов борща или плова. И при этом каждая хозяйка считает, что ее борщ самый вкусный. У нас такая же история с табуле. Я свой рецепт держу тут, в стране, в строжайшем секрете, но тебе с девочками расскажу обязательно. Сказать, что я изобрела его сама, – неверно. Мне рецепт подсказал один из местных знаменитых шеф-поваров. Я его выслушала, записала 333 компонента, потом пришла домой и приготовила салат так, как считала правильным. Положила табуле в контейнер и отнесла шефу на пробу. Он довольно улыбнулся и сказал, что я единственная, кто повторил рецепт в точности. Я не стала расстраивать мастера и говорить, что 320 компонентов проигнорировала, а кое-что еще и заменила. Так что записывай рецепт.

Ингредиенты:

400 г размоченного или консервированного нута

2 ст. л. зиры

2 ст. л. семян кориандра

1 лимон

вода

сливочное масло (по желанию)

1 молодой кабачок или цукини

1 красный сладкий перец

1 желтый сладкий перец

2 помидора

2 огурца

6 маринованных каперсов

1 пучок кинзы

1 маленький пучок зеленого лука

1 маленький пучок мяты

1 стакан кускуса

3 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Начнем с нута. Иорданцы часто используют консервированный нут (как наша фасоль). Но на самом деле нут в консервах не вареный, а сильно увлажненный, сочный. Поэтому у меня всегда стоит миска, в которой намокает нут – его тут часто используют. А потом, когда нут промок часов 40, я его промываю и сырым разбиваю пестиком. У меня получается «зерно» размером с мелкий рис.

Теперь важно правильно приготовить кускус и правильно все соединить.

На сухой сковороде тебе будет нужно прокалить зиру и семена кориандра. Еще горячими складываешь их в ступку и разбиваешь почти в пыль.

Натираешь на мелкой терке цедру лимона, смешиваешь со специями из ступки, потом с сухим кускусом и заливаешь смесь кипятком в тех пропорциях, которые указаны на упаковке (это важно, потому что кускус бывает разной зрелости и сорта). По русской привычке я еще вмешиваю в кускус сливочное масло, но это необязательно.

Очень мелко нарежь цукини, сладкие перцы, помидоры, огурцы, каперсы, зелень, оставив несколько веточек мяты и кинзы для украшения.

Теперь осталось все соединить в одном просторном салатнике (в Иордании табуле подают на посуде, напоминающей наши противни с высоким бортиком). То есть ты перемешиваешь кускус, дробленый нут и овощи с зеленью.

В маленькую миску выжимаешь сок из лимона, добавляешь немного оливкового масла с солью и молотым перцем. Поливаешь заправкой табуле и аккуратно перемешиваешь салат.

Украшаешь сверху веточками кинзы и мяты и подаешь гостям. Во время трапезы можешь пару раз перемешать табуле. Его у нас готовят много, едят долго, и верхний слой может подсыхать...

Салат «Вальдорф-Амман»



Это один из самых известных салатов в мире, но почему-то в нашей стране (имею в виду Россию) он как-то не особо популярен. Поэтому, когда мы только приехали в Иорданию и муж меня стал водить по лучшим ресторанам, я была уверена, что этот салат – настоящее иорданское национальное угощение. Сейчас мне самой смешно, но тогда я азартно коллекционировала все рецепты, стараясь стать идеальной арабской женой, и никак не могла понять, почему наши гости очень хвалят этот мой салат, но всегда уточняют: «Это вы едите в Москве?». Поэтому я поделюсь с тобой рецептом восточного варианта легендарного «Вальдорфа», а ты можешь отнести рецепт к любой кухне. Дома у нас тебе это блюдо очень понравилось...

Ингредиенты:

3 куриные грудки
4 ст. л. растительного (оливкового) масла для жарки
пажитник и зира по вкусу
7 ст. л. очищенных грецких орехов
3–4 стебля сельдерея с зеленью
2–3 сладких яблока
400 г винограда без косточек
большая горсть листьев салата (латук, романо, айсберг, да хоть пекинская капуста)
6 ст. л. майонеза лимонный сок (по желанию)
оливковое масло (по желанию)
соль и перец по вкусу

Собственно говоря, объяснять тут особо нечего. Филе куриных грудок режешь соломкой и обжариваешь в растительном масле буквально 5–6 минут, чтобы курица казалась почти сырой.

Горячее куриное мясо откидываешь в дуршлаг и посыпаешь солью, молотым черным перцем, зирой и пажитником. Пусть мясо остывает, а специи начинают отдавать аромат.

На сухой сковороде обжариваешь грецкие орехи, только не слишком измельчая их.

Все остальное шинкуешь произвольно (салат я иногда вообще рву руками).

Руками смешиваешь все компоненты в глубоком салатнике. Майонез можно чуть-чуть разжижить, добавив к нему выжатый из лимона сок и оливковое масло. Но можно использовать и просто майонез.

Выкладываешь салат на тарелки, припудриваешь молотым пажитником и поливаешь соусом. Ничего не перемешивай. Пусть гости делают это самостоятельно у себя в тарелках.

Салат «Арабия»



Я этот салат называю «хабиби» – «любимый» – в честь моего супруга. Это тоже популярный арабский салат, но, скажем так, иорданской знати, а не 90 % населения. Мой супруг учил меня готовить его собственноручно, поэтому я, в его память, угощаю им самых дорогих гостей. Кстати, салат не слишком типичен для арабского мира, но я точно знаю, что в королевской семье его любят все! Точной раскладки у рецепта нет, все готовится на глазок, поэтому я приведу лишь обязательные компоненты. Но ты поймешь, что блюдо получается всегда очень вкусным, хотя и всегда чуть разным.

Ингредиенты:

1 куриная грудка

2 горсти нашинкованной белокочанной капусты

1 горсть нашинкованной краснокочанной капусты

2–3 яйца

2 крупные картофелины

растительное масло для жарки

зира и пажитник по вкусу

4–5 ст. л. майонеза

4–5 ст. л. сметаны

соль и перец по вкусу

Куриную грудку отвариваем в подсоленной воде до полной готовности и разбираем руками или вилкой на тонкие нити.

Оба вида капусты тонко шинкуем, чуть солим и проминаем руками до мягкости.

Яйца варим вкрутую, остужаем, чистим и трем на терке.

Картофель трем на терке для корейской морковки или нарезаем максимально тонкой соломкой. После того, как настрогали картофельную соломку, промываем ее под холодной водой, даем хорошо стечь в дуршлаге и нежно промокаем полотенцем.

Жарим картошку в большом количестве растительного масла почти до сухости, припудрив пажитником, зирой и солью. Перекладываем шумовкой обратно в дуршлаг и даем лишнему маслу стечь.

Осталось собрать салат.

Смешиваем майонез и сметану, добавляем соль и перец. Важно, чтобы соус был не слишком густым.

На блюдо кладем слой разобранной на нити курятины, наносим майонезную сетку. Потом слой из белой капусты, слой картофельной стружки и снова майонезная сетка. Потом слой красной капусты, тертые яйца и слой майонеза. Так и чередуем... Для полноты вкуса и пропитки салата слегка прижимаем его ложкой послойно!

Через пару часов стояния в холодильнике получается удивительно вкусное блюдо. Оно и питательное, и нежное, и сочное, и хрусткое... И в достаточной мере арабское, чтобы создать настроение, но при этом и европейское, чтобы потрафить нашему вкусу к привычной еде. Обязательно попробуй!

Маклюбе



Это один из самых простых овощных салатов, который почти не отличается компонентами от нашего салата с огурцами и помидорами, но почему-то все его особенно выделяют, как нечто неожиданное.

Мне кажется, я знаю, в чем секрет. Арабские женщины готовят маклюбе из очищенных огурцов и очищенных томатов. Это первое отличие. Во-вторых, они режут и огурцы, и помидоры так, как мы режем продукты на оливье, то есть очень мелко. В-третьих, маклюбе служит прекрасным гарниром к любому мясу, особенно жареному. Но важно помнить, что это салат-неженка: его следует готовить непосредственно перед подачей на стол, иначе он даст много жидкости.

Ингредиенты:

2 средних помидора

2 средних огурца

1 небольшой пучок петрушки

3–4 ст. л. оливкового масла

молотый пажитник по вкусу

соль и перец по вкусу

Помидоры накалываем зубочисткой и на 3 минуты отправляем в подсоленный кипяток, затем перекладываем в холодную воду.

Огурцы сразу чистим, нарезаем мелкими кубиками (по 5 мм сторона максимум). Нарезанные огурцы чуть солим и отставляем в сторону, можно в дуршлагае. Но стараемся не мять!

Петрушку очень мелко шинкуем, растираем в ступке с маслом и пажитником.

С помидоров снимаем кожицу и тоже очень мелко режем.

Перед подачей к столу смешиваем помидоры с огурцами, которые уже отдали лишнюю жидкость, заправляем маслом с зеленью.

В палестинских семьях в салат добавляют еще очищенный и мелко нарезанный чили. Мы здесь чаще всего просто обходимся молотым черным перцем.

Маклюбе – идеальный гарнир к шашлыку – готов!

Мжадара



Как часто у нас говорят, мжадара – «маклюбе для бедняков». Но на самом деле и на мой вкус – это просто разные салаты, которые одинаково просты и одинаково хороши. Единственное, что их отличает, это «сфера применения». Мжадару чаще всего едят на завтрак. При этом едят особенным образом. Из сваренного вкрутую яйца достают желток, крошат его в пиалку, куда добавлены оливковое масло, пажитник, острый перчик. Кусок питы макают в это масло, а мжадару накладывают в половинки отварного белка. Когда яйца заканчиваются, питой доедают остатки салата, тщательно вымакивая самые последние капли сока.

Ингредиенты:

*1 крупная луковица
оливковое масло по вкусу
2 крупных помидора
соль по вкусу*

Дополнительно:

*яйца, сваренные вкрутую
оливковое масло
молотый пажитник
молотый острый перец*

Первым делом крошим мелко-мелко лук, растираем его с солью и заправляем оливковым маслом.

Помидоры моем, разрезаем пополам, потом нарезаем на тонкие ломтики и уже потом – на мельчайшие кубики.

Все быстро смешиваем в одной миске и раскладываем каждому по пиалам.

Пиала с «яичным» оливковым маслом ставится в центр стола, туда же, на блюдо, выкладываются и половинки яичных «лодочек» из белков.

Салат джарджир



Ты заметила, что я тебе набрасываю, в основном, рецепты салатов. И это не случайно. В Иордании жаркий и сухой климат. Здесь очень плохо переносится любая тяжелая пища, если, конечно, ты не ешь ее в отеле с кондиционером или сильно после заката солнца, когда наступает относительная прохлада. Поэтому овощные легкие салаты – это то, что нас и питает, и освежает, и заменяет тяжелые супы и мясо.

Джарджир стал одним из первых салатов, который я легко приняла, так как он вообще не требует от хозяйки каких-то особых навыков, он получается всегда и имеет чуть средиземноморский акцент, потому как его основу составляет руккола. Обязательно ее пробуй, кстати, чтобы листья не были слишком горькими.

Ингредиенты:

1 средний помидор

1 небольшая белая или красная луковица

1 небольшой пучок молодой рукколы

сок 1/4 лимона

2–3 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Помидор и лук режем пополам, а потом нарезаем тонкими ломтиками. Рукколу мелко рвем руками.

Выкладываем все в салатник, сбрызгиваем лимонным соком и оливковым маслом, добавляем соль и перец, быстро перемешиваем.

Вот так примитивно, просто, но при этом очень вкусно. Есть один секрет. Как-то я попробовала повторить джарджир в Москве зимой, и у меня ничего не получилось. Я потом только поняла – у вас помидоры кислые и твердые, «пластиковые». Поэтому я такие помидоры режу чуть толще, чем в Иордании, чуть-чуть, пару минут, прогреваю на сковороде с оливковым маслом и добавляю половинку чайной ложки сахара. Вот тогда вкус у салата получается подлинно иорданским.

Тахина



Помнишь, все наши девы спрашивали у меня, где купить самую лучшую тахину? Вопрос один – зачем это делать? Даже я, при всей моей занятости, лучше приготовлю свежую тахину сама, чем буду пользоваться магазинной пастой. Тем более что по стоимости (или себестоимости) они практически равны, зато в качестве кунжута и оливкового масла я всегда уверена!

Ингредиенты:

оливковое масло, сколько возьмет паста

1 стакан белых и черных кунжутных зерен (вкус у тахины будет разниться!)

1/4 ч. л. соли

1/2 ч. л. молотого пажитника

Оливковое масло предварительно прокаливает на сковороде и остужаем.

Сухой кунжут прокаливает на сковороде до появления яркого аромата. Все время его помешиваем. Как только пойдет узнаваемый аромат кунжута, сыпаем зерна в металлическую миску, добавляем соль и пажитник, продолжая помешивать (иначе он может сам себя пережарить).

Пересыпаем кунжутные зерна в блендер, начинаем их перетирать, по чайной ложке добавляя прокаленное оливковое масло. Добиваемся нужной консистенции. Я знаю, что есть любители разной густоты тахины: или чтобы ложка стояла, или как жиденький песто. Я выбираю какой-то средний вариант, вроде нашего домашнего повидла.

Ну, а теперь, когда у тебя есть тахина, ты можешь готовить практически любые иорданские блюда.

Хумус из свеклы



Теоретически хумус арабские женщины могут приготовить из любых компонентов. Важно, чтобы там были нут и тахина. Но считается хорошим тоном, если у хозяйки на столе есть не только классический белый хумус, но и пара-другая хумусов цветных, или ароматизированных. Я люблю свекольный, потому что он визуально в пиале напоминает мне мою любимую селедку под шубой. Тут это блюдо не едят, а я по нему очень скучаю. Поэтому готовлю своим гостям такую вот обманку...

Ингредиенты:

150 г сухого нута

250 г свеклы

2 зубчика чеснока

1/2 ч. л. зиры

молотый острый перец по вкусу

1 небольшой пучок кинзы

2 ст. л. тахины

70 мл оливкового масла

морская или крупная каменная соль и молотый черный перец по вкусу

Нут замачиваешь на ночь! Не ленись, и пару раз ночью, когда будешь вставать попить, поменяй у нута воду. Он это любит.

Утром отвариваешь нут и свеклу до полной готовности. Свеклу варишь как на винегрет, чтобы была совсем мягкой. Остужаешь нут и свеклу.

Очищаешь свеклу, нарезаешь ее небольшими кусками, кладешь в блендер отваренный нут, свеклу, чеснок, специи и приправы, солишь, добавляешь кинзу и тахину и промалываешь до состояния пюре. Если хумус покажется тебе густоватым (так бывает, если свеклы меньше, чем нута), регулируешь все свежим оливковым маслом.

Этот хумус подают как салат, но чаще – как бутербродную намазку. Он очень вкусный и полезный.

Настоящий шашлык на сковороде



Я обязательно хочу поделиться этим способом с моими российскими подругами, так как, при всей любви к шашлыку, я все время жила в Москве в ощущении, что шашлык – это только природа, пикник и открытый огонь. И лишь приехав в Иорданию и побывав в гостях у разных людей, обратила внимание, что шашлык – обязательное угощение – они жарят прямо на кухне, а он получается точно таким же ароматным, настоящим, как на углях костра. Поначалу мне казалось, что на стол подают заказной шашлык, из ресторанов с мангалами, но потом я убедилась, что это не так. Секрет оказался таким простым, что мне стало обидно, почему мои подруги в России не знают его. Поэтому рассказываю. Тренируйтесь изначально на курином шашлыке, потом научитесь готовить и свинину (это легко, но тут не едят свинину), и телятину, и баранину, что чуть-чуть сложнее.

Ингредиенты:

1 кг курицы (свинины или другого мяса)

2 луковицы

1 лимон

1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. смеси специй для мяса (сухих трав, смеси перцев)

4 ст. л. соевого соуса

растительное или сливочное масло для жарки

3 крупных куска древесного угля

3 ст. л. водки или коньяка

Я делюсь с тобой своим способом, но, что вернее, делюсь идеей, а ты потом сориентируешься сама. Еще раз хочу повторить, что суть иорданского способа состоит в запахе дыма. Я пробовала разные маринады и каждый из них хорош по-своему. Поэтому для шашлыка ты можешь замариновать мясо любым любимым способом. Чаще всего я поступаю так: к курице добавляю нарезанный лук, кружочки лимона, специи и соевый соус. Мясо не солю. В маринаде птицу выдерживаю 1 час. В вашем случае, когда вы приезжали ко мне в гости, курица мариновалась почти 4 часа, поэтому она так быстро приготовилась.

По истечении часа курицу или мясо достаешь из маринада и отжимаешь. Маринад пока отставляешь в сторону.

Обжариваешь шашлык на сковороде на растительном или сливочном масле почти до полной готовности – он должен стать мягким и бронзовым.

И лишь после этого добавляешь в сковороду лук с лимонами из маринада.

В это же время ставишь на плиту любую железную сковородку, кладешь на нее куски угля, обливаешь их водкой или коньяком и поджигаешь. Угли горят почти бездымно и очень быстро раскаляются докрасна, а то и добела. Дождись этого момента, раздвинь мясо в сковородке так, чтобы внутри образовалось пустое пространство с кипящим жиром, и положи на этот жир щипцами свои раскаленные угли. Они должны тут же дать дым. Лови этот момент и накрывай сковороду плотно крышкой. Через пару минут можешь выключить огонь, но крышку ни в коем случае не снимай еще минут 5–7. Дым, который дадут угли, мгновенно пропитает мясо, и ты получишь очень вкусный, идеально прожаренный шашлык с самым натуральным ароматом пикника и открытого огня.

Выкладывай куски мяса на листы фольги, на ее блестящую сторону, и подавай гостям. Вот посмотришь: все будут уверены, что шашлык жарили на мангале!

Рыба в арабском стиле «каммон хут»



Делюсь с тобой рецептом рыбы, которую высоко оценили все наши девы. На самом деле, рыба показалась вам «волшебной» не из-за вида, а из-за особого кляра. Хотя раньше я говорила тебе, что можно какие-то компоненты менять или игнорировать, в этом рецепте важно буквально все. И если ты правильно подготовишь кляр, то даже самая простенькая рыбка типа нашего минтая покажется тебе королевской. Проверено многократно, и я сейчас просто счастлива, что этот секрет узнают не только мои близкие друзья, но и тысячи женщин по всей России.

Ингредиенты:

4 ст. л. пшеничной муки + для обваливания
1 ч. л. куркумы
1 ч. л. сладкой паприки
2 ч. л. зиры
1 ст. л. густой острой аджики
1 яйцо
3–4 зубчика чеснока
1 ст. л. майонеза
1/2 пучка петрушки
по 1 ст. л. мелко нарезанной зелени мяты, укропа, петрушки, кинзы (по желанию)
1/2 стакана воды
500 г любой рыбы без костей или мелочи вроде бычков или корюшки
растительное масло для жарки

Итак, в глубокой миске соединяем все ингредиенты кляра. Всыпаем муку (можно смешать ее с крахмалом 1:1), добавляем куркуму, сладкую паприку, зиру (будет идеально, если ты зиру разотрешь пестиком!) и аджику. Острая аджика и зира – обязательные ингредиенты, поэтому не фантазируй и не экспериментируй.

Далее вбиваем яйцо, добавляем пропущенный через пресс чеснок и ложку майонеза. Мелко нарезанная зелень тут не то чтобы обязательна, но всячески приветствуется, ибо дает очень свежий акцент. Вливаем полстакана воды. Возможно, потребуется больше муки, главное, чтобы тесто было густым, как сметана. Солим будущий кляр для рыбы по вкусу и размешиваем.

А теперь – внимание! – каждый порционный кусочек рыбы обваливаем в муке и после этого погружаем в кляр, чтобы он там утонул.

Разогреваем на сковороде растительное масло и жарим рыбу так, как обычно: достаем ее из кляра вилкой и укладываем в сковородку.

Готовую рыбу хорошо бы выкладывать на бумажную салфетку, чтобы лишний жир впитался. Тогда она будет изумительно вкусной не только горячей, но и совсем остывшей. Поверь, даже если у тебя никогда не получалась рыба, или в семье нет рыбоедов, то наш арабский каммон хут все съедят в первую очередь.

История вторая Лана Кашиши



Девочки ушли, мы остались с Ланой наедине, и тяжело отдуваясь, обмахиваясь платочками от зноя, опустились на лавочку местной кафешки. Вентилятор нутно гудел, пытался кромсать в клочья жаркий воздух, и даже робко плевался каплями воды из-под наброшенной на него влажной тряпки. Кофе в такую жару казался глупостью несусветной, но что делать, если утром в отеле мы его выпить не успели, а тягучая сладкая кола, пусть и прохладная, не воодушевляла совершенно. Поэтому все-таки выбрали кофе, густой, ароматный, с яркими нотами кардамона и илистой черной гущей на дне.

– Ты чего это сегодня такая заторможенная? Акклиматизация? – с места в карьер спросила меня моя прямолинейная подруга.

Однако для того, чтобы вы поняли, как это прозвучало, вам нужно сначала представить нашу Лану. Постараюсь ее описать...

Если мы с вами примерно одного возраста, то вы еще помните таких наших гениальных певиц, как Людмила Зыкина, Ольга Воронец, Валентина Толкунова... Главное, что их объединяло (помимо неповторимых голосов) – это исключительная русская стать, горделивая осанка, величественная посадка головы и густые косы, забранные в высокую прическу или мудреный хвост, опоясанный жемчугами.

Такова была и наша Лана.

Мы увидели ее в аэропорту Аммана в роскошном восточном платье и таком же цветом шелковом хиджабе, она царственно возвышалась над толпой, горделиво поглядывая на суетящихся вокруг людей. Да, на ней и вчера, и сегодня были восточные одежды, но я бы легко представила Лану и в русском сарафане, и в наряде екатерининских времен, и в парчовом бальном платье.

– Лан, а ты в театре никогда не играла? – некстати спросила я.

– Играла? Не совсем... Пела, скорее. А ты почему спросила?

Вот тут я ей и выпалила про Зыкину, про первое впечатление, про Альфию, рассказ которой мне не давал покоя все утро. Что-то такое сумбурно-женское и совсем не логичное. Но Лана меня, как ни странно, поняла, и тоже задумалась...

– Знаешь, тебе не понять, но я вот вырвалась в Иорданию из Саудии и словно родины глотнула. Ты даже не представляешь, до чего, оказывается, можно скучать по зеленому цвету, по живым травинкам и листочкам, по утренней росе на каком-нибудь корявом пне... И это притом что моя жизнь, слава Богу, далека от тех кошмаров, которые довелось пережить Альфие.

– Успокой меня, скажи, что ты счастлива...

– Счастлива? Наверное... Но ты меня взбудоражила этим рассказом. Скажи, чем мы можем ей помочь?

– Она уверяет, что справится сама. Но у Альфии такое огромное сердце, что ее главная мечта связана не с личной жизнью, не с дочерьми и сыном даже.

– С чем же?

– А ты мне сама сейчас ответишь... Если захочешь. Альфия, например, говорит, что у всех русских девочек, которые собираются замуж за восточных мужчин, может возникнуть море проблем.

– Это да...

– Ты-то сама как оказалась на Востоке?

– Ну, это длинная история. И про театр тебе не пригрезилось... Хотя я росла очень-очень русской, понимаешь?

– Да! Как Марья Искусница из сказки.

– Эх, ни черта ты не понимаешь! Я бы полцарства отдала за березовую рощу. За одно тощее деревце! Меня любая наша березка в трепет приводила. У нас же только финиковые пальмы, да и те в жару дохнут... А я – северная. И родичи, соседи у меня были наши, посконные северяне... И детство пионерское. А по поводу «искусницы» у меня вообще отдельная история есть... У нас была знакомая тетя Зоя, работала в ИТУ (исправительно-трудовой колонии) на станции Веселой завскладом. При таком знакомстве, как ты понимаешь, проблем в нашей семье с мясом и овощами никогда не было, так как ЗэКа (а попросту ээки) выращивали овощи в теплицах, ну, и свиней разводили. Смешная она была, тетя Зоя... Ее вечной присказкой было: «Все сделала чики-пыки, как Марья-искусственница»... Мы с мамой всегда хохотали в голос, потому как объяснять тете Зое разницу между «искусницей» и «искусственницей» было бы бесполезно. Школу она не закончила, война началась, с ней и детдом, ранняя трудовая деятельность и так далее. Мне она была как бабушка! И ее немецкая овчарка Дик, и три сына-офицера, которые были как братья, ты не поверишь, но я помню все...

– Но сейчас-то, сейчас ты от всего этого далека, как от Альтаира?

– И да, и нет. Замуж я выскочила рано. И мой первый муж был не кто-нибудь, а главный дирижер музыкального театра. Любовь, как тогда казалось, была жуткая, как в «Жестоком романсе». Я – вся такая Ульяна Громова из «Молодой гвардии», восемнадцать лет – коса до пояса, голос до мурашек... Могла арию Марфы так спеть – весь зал рыдал... И он – на двадцать пять лет старше, талант и ревнивец, ну, и пьяница от искусства, как полагается... Если бы не удрала вовремя, то, наверное, прибил бы в припадке ревности или собственной непризнанности.

– Далеко удрала-то?

– В родимые края. В самый распрекрасный Магадан. И сразу начала там активничать на местном телевидении. Мне казалось, что у меня второе дыхание открылось. И замужем побыла, и годы еще совсем девичьи, и дела в стране происходят немыслимые...

– И чем закончилось?

– Ты не поверишь. Правда... Никто не верит. Создали мы телевизионный проект, с презентацией которого приехали на Аляску. Отстрелялись, как положено, выступили-отрапортовали... А в это время там же работала команда ученых. И был среди них высокий, странно-ватый и очень импозантный мужчина по имени Фарух... Скажи, вот ты веришь в любовь с первого взгляда?

– Да!

– А я, дура, не верила. Но когда он ко мне подошел, взял за руку, пригласил на танец, когда мы проговорили на моем плохом английском много-много часов, меня словно в сердце что-то толкнуло. «Лана, – сказал он, – я должен завтра улететь в Нью-Йорк. Ты полетишь со мной?» Представь, несколько часов – и трындец всей жизни. Ты решаешь: или-или... Ты еще ни черта не понимаешь, но чувствуешь нутром, что это вот, без всяких высокопарных слов о любви, и есть твое родное, твоя вторая половина...

– И ты сказала «да»?

– Ну, конечно, раз я здесь и сейчас. Я сказала «да!» и перечеркнула все свои мечты о карьере, о будущем, о родине... Я и жалею и не жалею... Господи, что пережили мои родители, мои близкие, мои друзья и коллеги...

– Оно стоило того?

– Оно того стоило!

Мне так не терпелось продолжить разговор с Ла-ной, задать ей миллион вопросов, что я едва выдержала, пока мы добрались до отеля. Воспользовавшись тем, что наши подруги и соседки по комнатам первым делом отправились в душ, смывать джерашскую пыль, а мы с Ланушкой вроде как и не пропылились совсем в прохладе местной кафешки, я уговорила ее на чашку кофе и демонстративно широко распахнула глаза:

– Ну?

– Ой, ты такая смешная... Чувствую себя довольно глупо. Я как-то не привыкла давать интервью.

– Да какое там интервью. Просто у меня была подруга, которая вышла замуж за саудита, так она из своей Джидды через десять лет удрала и таких ужасов мне понарасказывала... Хотя супруга обожала, как кошка, до царапанья.

– Мы с тобой остановились на том, если ты помнишь, что мое замужество решилось за тридцать минут. И поверь, ни кошкой, ни собакой, ни даже Джульеттой я себя в тот момент не чувствовала. А вот интуиции всегда доверяла. Мне вообще кажется, что самый главный женский орган тот, в котором запрятана эта самая интуиция. Если уметь к ней прислушиваться, то многих бед можно избежать, а ошибок – не наделать. Думаю, что в тот промозглый вечер на Аляске я себя, наконец, услышала. Мне показалось, что Фарух – не столько мужчина всей моей жизни, сколько мой близкий человек, вторая половина, муж и, возможно, отец моего сына. Так оно, впрочем, и оказалось. Веришь, меня совершенно не интересовали его профессия, достаток, даже то, кто он по национальности и откуда родом. Я даже не спросила, куда мы должны уехать. Он просто попросил меня стать его женой, и я согласилась. Если бы доверие можно было измерять в каких-нибудь, скажем, литрах, то мое доверие к нему в тот момент равнялось бы объему Байкала.

– В тот момент? А сейчас?

– И сейчас тоже. Мне иногда даже смешно, когда я от скуки (Фарух работает, я – нет) начинаю заниматься личным психоанализом. По запчастям мы с ним не совпадаем ни в чем: ни в темпераментах, ни в характерах, ни в религии, ни в традициях, ни в отношении к друзьям и к деньгам... Но когда все эти несовпадения складываются, оказывается, что мы похожи, как однояйцевые близнецы.

– Единство и борьба противоположностей, – с умным видом произнесла я и заткнулась, заметив, как Лана чуть наморщила нос. Степень доверительности между нами была еще на начальной стадии, и спугнуть ее желание рассказать о себе можно было в любой момент.

– Ты вот заговорила о Саудовской Аравии. Но это наш временный дом, о котором я, конечно же, еще расскажу. Большую часть нашей жизни мы все-таки прожили в Штатах. И, наблюдая за работой мужа, за его карьерой, я поняла, что определение «русский Ваня» – понятие интернациональное. Веришь, я никогда и никого не встречала с такой гениальной одаренностью, помноженной на трудолюбие, какие присущи Фаруху. Но и никого на моей памяти так не эксплуатировали, не обводили вокруг пальца, как моего супруга. Да, ему платили огромные деньги.

Но... Как тебе объяснить? Он приходил в фирму и взваливал на плечи тот объем работы, который до него выполняли несколько отделов. Эти отделы, кстати, никто не увольнял. Они так же продолжали получать зарплату. А пахал, словно деревенский мерин, мой Фарух.

– Как-то я в нем узнаю брата Колю, – пробормотала я опять и тут же хлопнула по губам ладошкой.

– Не удивляюсь, – хмыкнула Лана. – Все поцелованные Богом люди в чем-то похожи и такие же дети до старости... Кстати, о старости. У нас, наконец, родился мой долгожданный сыночек. И в этот момент я стала отчетливо осознавать, что разница в 17 лет между мной и мужем – колоссальная. Что если он будет так же ишачить на какого-то дядю, то мой сын рискует просто потерять отца, а я – мужа. Он же просто сгорал на работе. И тут нам подвернулась Саудия и возможность открыть собственный бизнес. Конечно, уезжать из сытой и ленивой Америки было страшно. Пустыня, зной, песок, нефть, ислам, шейхи какие-то – вот и все, что я знала об этой стране. Но вариантов не оставалось. Или Саудия, или родина Фаруха – Индия. А мне, с моими сосудами, влажная жара родины мужа казалась просто адом. Зная это, муж выбрал Аравию.

– Не пожалела?

– Ты знаешь, нет. Я не знаю, что тебе такого ужасного рассказала твоя подруга и почему она оттуда убежала, но я рассуждаю так – жить можно везде.

– Ну, как же! А бесправие женщин? Полное, абсолютное... А эти дурацкие наряды? А необходимость жить по законам шариата?

– Давай по порядку. Чем тебе не нравятся мои наряды? По-моему, очень удобно. Носить исключительно черный хиджаб вовсе не обязательно. Он может быть и ярким, и кокетливым, и дизайнерским. Кроме того, в зной, в пекло с непокрытой головой из дома особо не выйдешь. Шляпы мне не идут. Точнее, я их не люблю. Зато платки и шарфы обожаю. Так что хиджаб – это плюс. Теперь о «халате» – абая. Скажи, вот ты в Москве всегда готова выбежать из дома за продуктами, скажем, не ругаясь, что вечно нечего надеть? В нарядном не пойдешь, а любимые джинсы постираны, спортивный костюм испачкан клубникой, в домашнем халате стыдно... Согласна? А у нас – абая. Она всегда висит на плечиках чистая и опрятная, летняя и «зимняя». И я могу выйти в ней в город, даже если под ней буду только я. Хоть в нижнем белье, хоть без. Утрирую, конечно, но с точки зрения практичности тоже очень удобно.

– Ладно, убедила, чертяка говорливая. Но с шариатом-то – швах?

Лана рассмеялась:

– Знаешь, с чем швах? С деревьями и кустиками. Они, подлецы, только зазеленеют, как сразу чахнут. Вот по зелени скучаю смертельно. А все остальное – это от лукавого. У меня огромный дом, бассейн, крыша – почти второй двор. Мне это надо все убрать, потому что по нашей советской ментальности я терпеть не могу домработниц, а порядок обожаю. Еще мне надо все перестирать и перегладить, приготовить завтрак, обед, ужин, отвести сына в школу и встретить из нее, проверить уроки, сходить в магазины. Какой, к чертям, шариат? К тому же я не рассказала о своей второй любви всей жизни...

– Только не говори, что у тебя есть любовник!

– С ума сошла? У меня есть четыре собаки! Сын смеется, что у нас в семье пятеро детей, и он не самый главный. Вот сейчас сижу тут с тобой, треплю языком, а сама, знаешь, о чем переживаю?

– О чем?

– О том, что мои бусики-пусики, прости за выражение, загадят весь двор до моего приезда. Это в России хорошо: покакала собака, все в землю ушло – и перегной. А ты на мраморных плитах побегай, пособирай... Но больше всего времени, безусловно, уходит на готовку. У нас в семье странная кухня: русско-индийско-американско-арабская. Но последнее время все-таки больше американская и индийская. Сын любит кое-что из русской еды, а вот муж только тактично «угощается» всем, что не его родное. А ведь ему после операции на сердце нельзя ни острого, ни жгучего, ни кислого, ни сладкого. Вот и мудрю... Ну, и еще так, для общего представления о том, какие я выводы сделала из американской и саудовской кухни (индийскую

пока оставим в стороне). Ты знаешь, обе эти кухни неуловимо похожи, хотя на первый взгляд это и не бросается в глаза. Во-первых, давай начнем с обязательного и протокольного, с того, что у нас называют режимом... Мы в России «режим» знаем только детсадовский и больничный. Здесь же еда – это святое, и она строго по режиму. Каждая американка знает, что дома должен быть завтрак, на службе – ланч, дома ужин. Плюс обязательные, включенные в трудовой договор, кофе-брейки, во время которых американцы умудряются перекусить еще два раза. Примерно столько же раз в день едят и саудиты. Просто у них чуть смещены временные акценты: есть ранний завтрак, есть завтрак, потом обед и поздно вечером ужин с чаепитием. Для чая тоже выделяется пара коротких перерывов во время рабочего дня. И американцы, и саудиты стараются не есть калорийную пищу, но качество этой «здоровой пищи» отличается в разы. В Америке молоко и йогурты – это вода водой, зато полно всяких арахисовых паст, карамелей, кленовых сиропов и майонезов, а в Саудовской Аравии это натуральное молоко (но в чае), легкие сыры и огромное количество злаков и бобовых. И там, и там все ратуют за фрукты и овощи. Но в США это пластиковое нечто, если не покупать в хорошем, дорогом магазине, а в Саудии – не такое красивое, но натуральное, выращенное на земле. Собственно, сейчас расскажу тебе о тех рецептах, которые прижились у нас дома, и ты сама все оценишь.

Медово-морковный суп-пюре



Ингредиенты:

1 стакан куриного бульона

1/2 крупной луковицы

500 г моркови

1/2 стакана молока

1/4 стакана меда

1/2 ч. л. тертого мускатного ореха

3–4 ст. л. сметаны

дробленые орешки для подачи

В большую кастрюлю наливаешь бульон, добавляешь нарезанный лук и натертую морковь. Накрываешь крышкой и тушишь, пока морковь не станет нежной. Американцы поэтому и берут большую кастрюлю, в которой морковь тушится быстрее, ибо стакан бульона едва закрывает дно.

Когда морковь готова, все выкладываешь в блендер (или пользуешься погружным) и превращаешь в однородное пюре.

Добавляешь молоко, мед и снова доводишь до кипения, после чего снимаешь с огня.

Как только сняла, вмешиваешь 3–4 ст. л. сметаны (просто пробуй, как тебе будет вкусно).

Подавать суп можно горячим или охлажденным, обязательно посыпав его любимыми дроблеными орешками.

Суп-пюре по-арабски



А это вариант похожего супа, который очень любят офисные служащие Саудии. Мой супруг специально приносил домой его попробовать, чтобы я научилась этот суп готовить, так сильно он ему понравился. Действительно, вкусно, полезно и как-то даже слишком по-европейски.

Пряности и перец в этот суп не добавляются!

Ингредиенты:

250 мл бульона из куриных или говяжьих костей

1/5 среднего кочана капусты

2 моркови

50 г корня сельдерея

50 г лука-порей

1 1/2 ст. л. сливочного масла

тертый сыр по вкусу

4 ломтика белого хлеба или половинки питы

соль по вкусу

В бульоне отвариваешь нашинкованную капусту. Морковь отвариваешь отдельно (как на оливье, только чищеную).

Сельдерей и лук-порей припускаешь с маслом и бульоном в сотейнике до мягкости.

Затем все овощи протираешь через сито (саудиты очень не любят блендеров!), а полученное пюре (но не все!) разводишь подсоленным бульоном, в котором варилась капуста.

Часть пюре смешиваешь с тертым сыром, этой смесью наполняешь питу (если нет питы, просто намазываешь на белый хлеб), посыпаешь сверху оставшимся сыром и запекаешь в нагретой духовке.

Готовые гренки подают к супу-пюре. Получается суп и в тарелке, и на хлебе. Очень интересное и, даже не знаю, как правильно определить, – веселое сочетание супа с супом.

Суккоташ



О! Это одно из самых любимых блюд всех американок (в качестве хозяек) и лучшая для них характеристика. Хотя, честно говоря, должна отдать блюду должное: вне зависимости от исходных продуктов и того, что мы называем «пятиминутками», «блюдами ленивой жены», получается оно весьма вкусным, очень нравится всем детям. А еще американцы считают, что это блюдо индейское и, поедая его в огромных количествах, они отдают дань потомкам тех, кого в свое время выселили в резервации. Ну, ты же понимаешь: толерантность – наше все! Это удивительная черта американского общества: объявить, что индейка спасла нацию, и в благодарность этой птице поедать ее миллионами на День благодарения. Или истребить коренное население и есть его еду в память о «великих праамериканцах».

Ингредиенты:

100 г бекона

1 луковица

1 банка (400 г) консервированной белой фасоли

500–600 мл воды

1 банка (500 г) консервированной кукурузы

150 мл сливок

2 ст. л. рубленого зеленого лука

соль и перец по вкусу

Обжариваешь мелко нарезанный бекон в сковороде с толстым дном за 5 минут (каюсь, я иногда просто использую сало, которое сама солю). Кладешь измельченную луковицу и обжариваешь ее еще 5 минут, помешивая.

Выкладываешь в сковороду слитую и промытую фасоль, подливаешь 500–600 мл воды. Доводишь до кипения и готовишь на слабом огне 10 минут.

Добавляешь кукурузу, сливки и тушишь еще 5 минут.

Посыпаешь зеленым луком и корректируешь вкус солью и перцем (если есть возможность, то используй не только молотый черный перец, но и хлопья перца халапеньо).

Омлетные блины с салатом



Сразу скажу, что в Америке омлеты жарят редко. Их чаще запекают. Поэтому, если у тебя возникнет желание приготовить это блюдо, имей данный факт в виду. Дома у меня есть специальная порционная омлетница, которая выглядит как противень из 10 соединенных в прямоугольник мисочек. Но ты можешь и обычный глубокий противень использовать. Потом просто разрежешь омлет на 4 части.

Как омлет печь, знаешь же? Делишь на желтки и белки 10 яиц. Взбиваешь отдельно. Когда будешь взбивать желтки, добавь к ним немного, на кончике ножа, соды, столовую ложку муки и четверть стакана молока, а к белкам добавь соли. Потом все смешиваешь вместе, смазываешь противень густо маслом и выливаешь омлетную смесь. Запекаешь, не открывая духовку, до золотого цвета минут 15 при 180 градусах.

Ну, а теперь сам рецепт.

Ингредиенты:

4 помидора

2 сладких перца

2 авокадо

2 острых маринованных перца

200 г консервированной красной фасоли

1/2 кочана пекинской капусты

оливковое масло для заправки и запекания

сок лайма по вкусу

соль и перец по вкусу

Помидоры нарезаешь мелкими кубиками. Сладкий перец чистишь и режешь такими же кубиками. Мякоть авокадо и маринованный перец нарезаешь ломтиками. Фасоль промываешь в дуршлаге кипяченой водой и даешь воде стечь. Салат шинкуешь соломкой средней толщины, тоже моешь и тоже откидываешь в дуршлаг.

Для заправки перемешиваешь оливковое масло, сок лайма, соль и молотый черный перец. Поливаешь заправкой продукты для салата и ставишь их в холодильник на 60 минут.

Пока салат стынет, запекаешь омлеты на оливковом масле, нарезаешь их, наполняешь салатом, как мы наполняем блины, и ешь с удовольствием. Если так получится, что у тебя омлет выйдет слишком толстым – не вопрос. Тогда ты его просто нарезаешь кусочками размером со спичечную коробку и смешиваешь на тарелках горячий омлет и холодный салат. Это простенько вроде, но вкусно!

Дабл потейтоуз



Видишь, собиралась делиться с тобой рецептами арабской и индийской кухни, а все время возвращаюсь к американской. Наверное, просто соскучилась...

С этим рецептом – дабл потейтоуз – у меня связаны чудесные воспоминания первых дней пребывания в Америке. Мы поначалу жили в отеле, пока фирма подыскивала нам квартиру для аренды, поэтому питались в ресторанчиках, кафешках и фастфудах. И часто в меню я встречала именно это название: «двойной картофель», – но никогда его не заказывала, ибо считала чем-то вроде «двойного виски». И лишь пару месяцев спустя, на дне рождения одного из коллег мужа, мне довелось попробовать удивительно вкусный печеный картофель, живо напомнивший мне Россию, только еще вкуснее... Когда я попросила рецепт, мне объяснили, что хозяйка рецепта не знает, но его можно спросить в том кафе, где она заказывала все угощения, а называется блюдо – «дабл потейтоуз». Со временем оно стало любимым блюдом нашей семьи. Уверена, что понравится и тебе. Записывай.

Ингредиенты:

4 крупные продолговатые картофелины

1/4 стакана молока

1/2 ст. л. сливочного масла

1 1/2 стакана тертого острого сыра (можно брать пармезан)

дробленый черный перец (просто разбиваешь скалкой перец горошком)

соль по вкусу

Разогреваешь духовку до 180 °С. Картофель моешь, протыкаешь в нескольких местах вилкой или деревянной шпажкой. Запекаешь в духовке в течение 60 минут без фольги и прочих обертываний, затем даешь картофелю полностью остыть.

Разрезаешь каждый клубень вдоль, вынимаешь ложкой содержимое половинок, оставляя около 5 мм мякоти на кожице.

Смешиваешь вынутый картофель с молоком, солью и маслом, получая комковатое пюре. Щедро перчишь крупно раздробленным перцем.

Выкладываешь пюре обратно в картофельные «лодочки» и тоже щедро, от души посыпаш тертым сыром.

Запекаешь в духовке при 180 °С в течение 15 минут. Поверь, это так просто и так вкусно, что все эти ваши-наши «Крошки-картошки» отдыхают. Только обязательно правильно выбирай картошку: она должна быть ровная, крупная и овальная по форме. С круглыми клубнями почему-то так не получается!

Техасское мясо



Это еще одно из американских блюд, которое я для себя интуитивно определила как «вот это по-нашему!», а мои подруги, попробовав его у меня в гостях, сказали: «Так это же наш гуляш, только американский!». Так оно, собственно говоря, и есть. Но пропорции продуктов таковы, что мясо получается гораздо вкуснее, чем мы готовили дома раньше.

Ингредиенты:

*600–800 г мякоти говядины
2 луковицы
2 головки чеснока
200 г моркови
500 г картофеля
растительное масло для жарки
2 ст. л. пшеничной муки
лавровый лист по вкусу
1 банка томатов в собственном соку
2–3 ст. л. крепкого бульона
вода
100 г замороженного зеленого горошка
стебель сельдерея по вкусу
соль и перец по вкусу*

Мясо, лук и чеснок нарезаешь (мясо как на азу, лук и чеснок мелко). Морковь чистишь и режешь соломкой, картофель – кубиками.

Мясо обжариваешь в масле на сковороде до испарения сока и подрумянивания, добавляешь лук и чеснок. Солишь, перчишь, посыпаешь мукой и подрумяниваешь.

Добавляешь лавровый лист, томаты с соком (прямо целиком), бульон (американцы без проблем используют бульон из кубиков). Вливаешь такое количество воды, чтобы она едва прикрывала мясо. Тушишь 1 час.

Затем добавляешь картофель, измельченный стеблевой сельдерей (количество не указываю, потому что каждая хозяйка кладет его под свой вкус), морковь и тушишь еще 25 минут.

За 5 минут до готовности добавляешь горошек, только следи, чтобы он не переварился и не сморщился.

Готовый гуляш должен быть ярким: краснооранжево-коричнево-зеленым, праздничным. Тебе обязательно понравится!

Булочки для гамбургеров



Мне, наверное, не нужно объяснять, что Америка – страна гамбургеров. Все, что есть из фарша (хоть в виде котлет, хоть в виде поджаренного фарша), идет в гамбургер. Булочки для гамбургеров продаются повсюду. Но особым шиком у местных хозяек считается булочка домашняя. Она отличается от покупной, но она и вкуснее многократно. Делюсь быстрым рецептом.

Ингредиенты:

4 стакана пшеничной муки + на подпыл

1 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

2 1/2 ст. л. сухого молока (обязательно сухого!)

3 ст. л. размягченного сливочного масла + для смазывания

1 стакан горячей воды

1 ст. л. сухих дрожжей

Для украшения булочек можно использовать все, что душе угодно: мак, кунжут, тертый сыр, кусочки бекона, измельченный репчатый лук, чеснок, семена сельдерея, тмин, зиру.

В большой миске смешиваешь 2 стакана муки с солью, сахаром, сухим молоком и маслом. Постепенно, тщательно перемешивая, вливаешь горячую воду.

Добавляешь еще примерно половину стакана муки и дрожжи. Быстро замешиваешь тесто в течение 2 минут. Оставшуюся муку добавляешь понемногу, пока тесто не загустеет. Выкладываешь тесто на посыпанный мукой стол и вымешиваешь около 10 минут, пока оно не станет однородным и эластичным.

Кладешь тесто в смазанную сливочным маслом емкость, поворачивая так, чтобы оно все обмаслилось. Затем тесто накрываешь и ставишь в теплое место на 45–60 минут, пока оно не удвоится в размерах. Обминаешь тесто и оставляешь еще на 20 минут, при желании снова обмаслив его.

Делишь тесто пополам. Каждую половину разрезаешь на 6 равных кусков. Лепишь из каждого куса аккуратный колобок и кладешь на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга.

Противень закрываешь в прогретой, но чуть подостывшей, примерно до 80–100 °С, духовке и даешь ему там постоять еще 1 час.

Вынимаешь противень, духовку разогреваешь до 190 °С. Смазываешь поверхность булочек растопленным сливочным маслом и посыпаешь тем, что больше всего любят в твоей семье. Выпекаешь булочки от 15 до 20 минут, пока они слегка не подрумянятся.

Гамбургер «Босс-кук»



Я уже говорила, что гамбургеры для американцев – это не просто бутерброды, как у нас, не фастфуд, а вполне себе полноценное блюдо, которое готовят так, как мы готовим плов или голубцы, и подают на завтрак, обед, ужин и даже на званый обед. Мне казалось это странным, пока я не разобралась, что гамбургер – просто устоявшаяся форма подачи блюда, его оформления, если хотите. А вариантов гамбургеров – великое множество. Я рискну предложить тебе свои самые любимые. «Босс-кук» – один из них.

Ингредиенты:

1/2 стакана молотых белых сухарей

1/4 стакана молока

900–1000 г мякоти говядины

1/2 ч. л. молотого черного перца

1 ст. л. молотого сухого сельдерея

1/2 ч. л. соли

1 яйцо

6 ломтиков ветчины

6 ломтиков швейцарского сыра в нарезке¹

масло для жарки

Заливаешь сухари молоком и выдержишь столько, чтобы они разбухли и стали мягкими.

Мясо можешь порубить ножом или использовать мясорубку с крупной решеткой, чтобы получить фарш.

Смешиваешь размягченные сухари, мясной фарш, перец, сельдерей, соль и яйцо.

Полученную массу разделяешь на 12 тонких лепешек. На 6 лепешек кладешь по ломтику ветчины, и сыра. Закрываешь начинку оставшимися лепешками, аккуратно в руке соединяя края.

Поджариваешь на среднем огне. Только когда будешь жарить гамбургеры на разогретом масле, постарайся их приплюснуть лопаткой, широкой ложкой или толкушкой для пюре в виде решетки. Я использую именно толкушку, так как в этом случае на гамбургерах еще и симпатичный рисунок появляется.

¹ Мне трудно сказать, сколько весят ветчина и сыр в граммах, ибо мы все покупаем большими пластами в нарезке, но думаю, что граммов по 100–150.

Гамбургер «Человек дождя»



Еще один вариант моих любимых гамбургеров – точнее, любимых в нашей семье. Говорят, что эти гамбургеры были созданы во время появления знаменитого фильма с Дастином Хоффманом и так полюбились американской публике, что вот уже четверть века «рейнмэны», «человеки дождя» или «мокрые люди» держатся в меню почти всех голливудских ресторанов.

Ингредиенты:

2 ст. л. сливочного масла

3/4 стакана измельченного репчатого лука

1/2 стакана измельченного зеленого сладкого перца

1/2 стакана нарезанных грибов

около 1 кг говяжьего фарша

1 1/2 ч. л. молотого красного перца (паприки)

1 красный перец чили

6 булочек

1 стакан томатного соуса (в вашей стране идеально подойдет «Краснодарский»)

соль по вкусу

В большой кастрюле в масле тушишь одновременно лук, зеленый перец и грибы, пока лук не станет мягким и прозрачным.

Добавляешь мясо, молотый красный и нарезанный острый перец, соль, хорошо перемешиваешь. Тушишь на слабом огне до готовности мяса.

Полученную начинку ложкой накладываешь на булочки. Поливаешь томатным соусом. Американцы все соусы используют прямо из холодильника. Я, например, даже в готовый соус добавляю немножко зелени (петрушки, базилика), довожу в сковороде до кипения и поливаю гамбургеры теплым соусом. Это блюдо немного напоминает знаменитые итальянские пасты с соусами, поэтому можешь попробовать подать «человека дождя» не на булке, а с пастой.

Сырный красно-зеленый торт



Еще одной особенностью американской и, кстати, арабской кухни являются несладкие торты. Мы в России привыкли к пирогам с картошкой и капустой, а торты у нас всегда – сладкий десерт. Здесь же все наоборот. Очень много тортов острых, овощных, а вот сласти готовят в виде печенья и многочисленных вариантов чизкейков. Попробуй обязательно, мне кажется, что тебе должно понравиться!

Только имей в виду, что если берешь помидоры для начинки вне сезона, то дай им полежать в темном месте без холодильника хотя бы три дня, чтобы дозреть.

Для теста:

250 г пшеничной муки + для посыпки формы

200 г крахмала

около 1/2 ч. л. соли или по вкусу

125 г сливочного масла + для смазывания

2 ст. л. ледяной воды или очень холодного молока

Для начинки: *300 г обезжиренного домашнего сыра (типа адыгейского)*

или рассыпчатого творога

100 г сливочного масла

200 г сметаны

1 среднераспространенный пучок зеленого базилика

2 яйца

300–500 г свежих зрелых помидоров

соль и перец по вкусу

Все ингредиенты для приготовления теста должны быть очень холодными.

Смешиваешь сухие компоненты, просеиваешь их на стол через сито, добавляешь кусочки масла и сечешь масло в муке до крошки. Затем добавляешь жидкость, быстро вымешивая тесто.

Форму (лучше разъемную) смазываешь маслом и слегка припудриваешь мукой. Выкладываешь в нее тесто. Заворачиваешь все в пищевую пленку и ставишь в холодильник на 30–40 минут (можно на ночь).

В это время готовишь начинку. Сыр смешиваешь с маслом и сметаной (по желанию можно взять больше сметаны и меньше масла). Измельчаешь базилик и добавляешь его в смесь.

Яйца (прямо из холодильника) взбиваешь на водяной бане с солью и перцем, постепенно добавляя туда сырную массу.

Помидоры режешь на половинки или четвертинки. Нагреваешь духовку до 200 °С. Тесто в форме накалываешь вилкой и выпекаешь примерно 15 минут.

Выкладываешь начинку. Сверху, вдавливая в начинку, раскладываешь помидоры кожей вверх, чуть посыпая их солью и перцем (я предварительно смазываю помидоры водой или маслом, чтобы соль и перец не ссыпались).

Печешь торт еще 45–50 минут при 180 °С. Дашь торту немного остыть и осторожно вынимаешь из формы – он очень хрупкий.

Подавать торт лучше теплым, разрезав на порционные куски.

Тыквенный пирог на День благодарения



У нас в России считается, что американцы готовят тыкву и всяческие блюда из нее на Хэллоуин. На самом же деле, в этот праздник они просто «потрошат» тыквы, делая из них маски и светильники. А самую тыквенную мякоть используют месяц спустя, в четвертый четверг ноября – на День благодарения. Тут уж и тыквенные смузи, и пюре, и супы, и, конечно, их любимый тыквенный пирог. Он получается очень вкусным, и для меня большая загадка, почему он никак не приживается в других странах мира, как, скажем, их яблочный пирог или уже поднадоевшая всем шарлотка.

Для теста:

1 1/2 стакана пшеничной муки + на подпыл

1/2 ч. л. соли

1/2 стакана хорошего сливочного масла

1 яичный желток

около 1 ст. л. ледяной воды

Для начинки:

900 г мякоти тыквы

вода

2 крупных яйца (лучше домашних)

6 ст. л. сахара

4 ст. л. кленового сиропа (можно брать любой, лучше из аптеки – шиповниковый и т. п.)

1 стакан густых сливок

1 ст. л. смеси любимых домашних пряностей (перец, корица, гвоздика, тертый мускатный орех, молотый имбирь)

1/2 ч. л. соли

сахарная пудра

Просеиваешь муку и соль в глубокую миску. Растираешь муку с маслом, чтобы смесь напоминала хлебные крошки, затем добавляешь яичный желток и столько ледяной воды, чтобы замесить тесто.

Скатываешь тесто в шар, заворачиваешь его в пищевую пленку и убираешь в холодильник на 30 минут.

В это время можно приготовить начинку. Достаешь из морозилки или из холодильника мякоть тыквы. Нарезаешь ее кубиками. Кладешь в кастрюлю с толстым дном, добавляешь воды, чтобы она закрывала тыкву, и варишь до мягкости.

Разминаешь тыкву в однородную массу, перекладываешь в сито или дуршлаг и даешь стечь жидкости.

Раскатываешь тесто на слегка присыпанной мукой доске и застилаешь им круглую форму со съемным дном. Прокалываешь тесто вилкой и закрываешь его промасленным пергаментом. Одновременно разогреваешь духовку до 200 °С, а тесто убираешь в холодильник.

Через 15 минут ставишь тесто в духовку. В течение 10 минут печешь тесто с бумагой, потом еще 5 минут – без бумаги.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.