

Диггер, Маграт и Поппи,
а также Луизе и Джонни, с любовью

Мои благодарности Сэму Блоку, Араминте Уитли,
Алану Дженкинсу, Нунгу Пуинонгфо,
Джейн Миддлтон, Сильвии Кромптон, а также
Роану и Софии, и всем в издательстве 4th Estate

Правильная еда, правильное место, правильное время. Я верю в то, что это — собственно, такова идея данной книги — самый лучший рецепт. Сэндвич с крабом на морском берегу июньским вечером; ломтик мяса запеченного гуся с печеным картофелем на Рождество; острые колбаски с долькой печеной тыквы в пробирающий до костей холодный ноябрьский вечер. Все это блюда, успех которых зависит не от опытности повара, а от более важной предпосылки: еда, подходящая моменту — что-то, что вы едите в самое лучшее для этого время, когда ингредиенты на пике своей идеальности, когда еда, кулинар и сезон в гармонии друг с другом.

Есть в этом что-то глубоко и непоколебимо правильное — употреблять сезонные продукты: свежую стручковую фасоль в июле, сардины, приготовленные на гриле, сияющим и жарким августовским вечером, миску рагу с легким ароматом сухих трав дождливым февральским днем. Да, конечно, качество ингредиентов тоже очень важно, но лучшая еда — это также и ощущение, что для нее выбрано правильное время.

Я уверен, например, что морозная январская суббота — идеальный момент, чтобы испечь имбирное печенье. Именно тогда я его и пеку, и мы прекрасно проводим время. Я чувствую, что все делаю верно. Поэтому предлагаю и вам, как предлагаю чизкейк на Пасху, карри для холодного апрельского вечера и бледно-зеленый крыжовенный фул в июльский день. Сезонность здесь во главе угла, вне сомнения, но не менее важно довериться земным ритмам и действовать, следуя им, не спеша.

Научиться есть в соответствии с приливами и отливами времен года стало той простой вещью, которая делает еду более приятной. Наши кулинарные сезоны сейчас размыты по коммерческим причинам, в основном потому, что супермаркеты рекламируют идею о круглогодичной доступности любых продуктов. Не думаю, что это правильно. Если честно, не встречал никого, кто хотел бы съесть дольку арбуза холодным мартовским вечером или тарелку спаржи в январе. Гигантские сети супермаркетов нас обманывают. Я беспокоюсь о том, что в наши дни легко потерять естественное чувство сезонности и — что еще хуже — пропустить то, что находится в зените своего качества. И ответом на это стало мое намерение написать книгу о том, как перестроить свои кулинарные взаимоотношения с природой.

Хотел бы я знать точно, когда можно найти тот или иной продукт в самом сочном и сладком виде, на пике спелости. Раз это нечто особенное по вкусовым качествам, разве не стоит выяснить досконально, когда наступит вожделенный момент? «Весна» или «осень» для меня слишком расплывчатые понятия. Огромная разница между весной сразу после зимы и весной непосредственно перед летом. Даже среднестатистические сведения о созревании тех или иных ингредиентов в том или ином месяце бывают ошибочными (так однажды я упустил черемшу и ренклюд, положившись на общие данные). Каждый, кто бывал на фермерском рынке в начале и в конце мая, поймет, что я имею в виду. Это будто два абсолютно разных месяца.

Дневник

Так что это не та книга, датам в которой нужно следовать неукоснительно. Это просто предположения о том, на что вы могли бы обратить внимание, когда можно поискать в продаже крыжовник, спаржу, черемшу и т. п. с идеальным вкусом. И хотелось бы думать, что здесь есть еще кое-что. Это не строгий кулинарный календарь, а книга, которую вам захочется почитать время от времени в течение всего года, своеобразный ежедневник с напоминаниями о том, чтобы не забыть те или иные продукты, ни к чему не обязывающий — и, надеюсь, вкусный — *aide-mémoire*¹.

Фотографии

Фотосессии проводились в «реальном времени». Так что, если написано 2 октября или 9 апреля — то именно в те дни и были сделаны снимки. После того как я готовил еду, и она была отснята, мы садились и ели ее, пока не остыла. А потом я мыл посуду. Все снималось дома, так что если вы узнаете тарелки или кастрюли из моих других книг, то это потому, что я люблю и ценю свою посуду. Даже если это обычные овощечистка или лопатка — они удобные, и потому стали частью моей жизни.

Еда

В основном продукты я покупаю в маленьких местных магазинчиках, на фермерских рынках, у конкретных мясников, продавцов рыбы, деликатесов и сыра, а не совершаю раз в неделю поездки в супермаркет. Если честно, я никогда не покупаю еду в Tesco². Эта книга — ни к чему не обязывающий, но все-таки призыв покупать что-то понемногу, каждый день, наслаждаясь временем, проведенным в магазине, а не выполняя некую рутинную работу. Это вовсе не значит, что я все свое время трачу на походы по магазинам — отнюдь. Это лишь означает, что я покупаю бакалею типа риса, пасты и других продуктов в том же духе раз в неделю, а затем выделяю полчаса в день (иногда даже меньше), чтобы купить один-два свежих продукта у того, кто продает их с любовью и знанием, — сейчас это стало даже проще, потому что магазины закрываются позже.

Еженедельный визит на фермерский рынок — основа моих покупок свежих продуктов, плюс, опять же раз в неделю, мне доставляют «органическую коробку» прямо на дом. Мне нравится разглядывать прилавки под полосатыми навесами, за которыми люди продают то, что вырастили и собрали собственными руками. Фермерский рынок означает, что вы покупаете сливки у того, кто их снял, картофель — у человека, выкопавшего его из земли, листья салата вам продал тот, кто вырастил его из семян. За каждым продуктом — своя история, от пакетика с семенами до прилавка, и это невероятно ценно. Как по мне, так это лучший вид шопинга.

Я чувствую, что покупать продукты свежие и «честные», дать им шанс быть столь же просто приготовленными, чтобы максимально сохранить их естественный вкус, — это значит позволить им быть самими собой.

Кухня

У меня не особо большая кухня, но три световых люка и дверь, открывающаяся прямо в сад, делают ее очень приятным местом для готовки.

В ней нет модной посуды, батарей дорогостоящих гаджетов, но все на ней под рукой и удобно. Пространство идеально организовано. Хорошая кухня — это не большой размер, а эргономика и освещенность.

Мой сад — маленькое пространство при городском доме, но он играет критически важную роль в этой книге. Спустимся по ступеням лестницы, ведущей от кухонной двери вниз — на ней стоят горшки с тимьяном и ноготками, темно-красной геранью и итальянским баклажаном. Внизу — старая, выложенная камнем терраса, где мы едим летом, с оцинкованным столом и стульями под фиговым деревом. Через террасу путь ведет к крошечному дилетантскому огородику с небольшими грядками, переполненными растениями. Две — для пряных трав, роз и старомодных ароматных гвоздик, одна — для малины и смородины, еще одна — для помидоров и кабачков, следующая — для фасоли и бобов, артишоков и ревеня. Вокруг в хаотичном порядке растут горох, георгины, настурции и мак.

За огородиком — миниатюрный сад, не более чем три с половиной метра, где растут пара видов сливы, орешник и айва, у их подножия — клубника, а зимой вырастают огромные сугробы. Хочу подчеркнуть, что мой садик просто крошечный. Так что, говоря о «кухонном саду», я имею в виду очень скромный клочок земли, гораздо меньше того, что рисует ваше воображение. У меня просто нет больше места. Но так как я ухитряюсь в своем саду что-то выращивать — от семечка до зрелого растения, я лучше понимаю, как и когда достигнут идеальной спелости груши, мушмула, фасоль или малина.

Каждый, кто выращивал что-либо сам, или у кого на заднем дворе есть хотя бы одна яблоня, сталкивался с проблемой перепроизводства — слишком много какого-то одного продукта в определенный момент времени. Я учел этот момент в своей книге, так что в одном месяце вы найдете кучу рецептов с помидорами, а в другом на каждой неделе встретите десерты с малиной в том или ином виде. Если хотите получить выгоду от упавших из-за большого урожая цен на рынке или использовать спелые фрукты или ягоды из своего сада до последнего, вы оцените это. Я лично считаю это чем-то вроде сезонного пиршества.

Запеченный ревень январским утром, отборная клубника в июне, половинка курицы на гриле августовским вечером, запеченный в духовке с овощами голубь хмурым октябрьским днем, обилие блюд из свинины в ноябре. Это не просто пища — это праздник еды, который совпадает с естественным ритмом в природе. Проще простого: правильная еда в правильное время.

Сад и огород



январь

Тыквенный суп с чечевицей

Салат из фенхеля и зимней зелени
с пармезаном

Рагу

Глазированный кекс с мармеладом

Замороженный йогурт с печеным
ревенем

Кекс с двойным имбирем

Луковый суп без слез

Картофель с сыром

Бархатистый суп для ясного
зимнего дня

Булгур с баклажанами и мятой

Реально вкусные спагетти
болоньезе

Куриный бульон с лапшой,
лимоном и мятой

Пряная скумбрия с копченой
паприкой

Масло с зеленью для отбивной
на гриле

Запеченный фазан с сельдереем
и шалфеем

Прозрачный острый суп
с мидиями

Колбаски, салями и чечевица

Лаймовый тарт

Новый год. День надежды и горячего супа

В саду осталась всего одна цветущая роза, выцветший пучок кремовых и пурпурных лепестков на фоне серой стены. Пара островков снега виднеется на плуще, повисшем между стволами деревьев в саду. Кусты малины голые, с засохшими ягодами, которые я оставил для птиц, стебли фасоли на грядках сухие и коричневые. Пожухлые листочки вербены с лимонным ароматом трепещут на фоне чистого серого неба. Первого января я подрезаю засохшие ветки в своем огороде, выбрасываю из кухонных шкафчиков все просроченное, пролистываю каталоги семян и составляю список того, что буду выращивать и готовить в наступившем году. Всегда любил первый день года. День, наполненный надеждами.

Между Рождеством и Новым годом я почти ничего не покупал, лишь салат и кое-какую зелень, предпочитая разгрузить кладовую: белая фасоль и желтая чечевица, пастернак и забытая тыква, банки с печеными бобами, курагой и ставшим жестким инжиром. Вот кусок сохранившегося рождественского кекса, немного апельсиновых и лимонных цукатов, несколько бразильских орехов, которые я так и не придумал, куда пустить, и горсть мандаринов с подсохшей кожурой. Куча всего, но мне хочется чего-то горячего.

На завтрак я выжал сок из апельсина-королька, некрасивого фрукта с кроваво-красной мякотью и сохранившимися блестящими темно-зелеными листьями. Хороший способ начать новый год. Я принял решение в этом году есть поменьше, но еду лучшего качества: такую, о происхождении которой мне хоть что-то известно; поддерживать местных производителей еды; увеличить долю органических продуктов в своем рационе и свести к минимуму покупки в супермаркете. В этом году я буду внимательно относиться ко всему, что кладу на свою тарелку. «Откуда это, как подействует на мой организм, здоровье и на окружающую среду?» Лет десять назад это прозвучало бы как смелая декларация, но сейчас нечто само собой разумеющееся, если относишься к еде с умом.

У меня есть традиция — на Новый год варить суп. Из зеленой чечевицы, картофельный с пармезаном, бульон с лапшой или, как в этом году, из красной чечевицы и тыквы. Это суп приятного охристого цвета, согревающий и постепенно высвобождающий теплые и пряные ноты чеснока, перца чили и имбиря; миска супа, которая и возбуждает, и успокаивает.

Тыквенный суп с чечевицей

1 маленькая луковица

чеснок — 2 зубчика

имбирь — кусочек размером

с грецкий орех

колотая красная чечевица — 225 г

молотая куркума — 1 чайная

ложка

молотый перец чили — 1 чайная
ложка

тыква — 250 г

1 маленький пучок кинзы,
крупно нарезать





Для лукового топпинга:

2 средние луковицы
арахисовое масло —
2 столовые ложки

2 маленьких острых перца чили
2 зубчика чеснока

Очистите лук и крупно его нарежьте. Очистите и раздавите чеснок, выложите вместе с луком в среднюю кастрюлю с тяжелым дном. Очистите имбирь, нарежьте тонкими ломтиками и добавьте в кастрюлю. Всыпьте чечевицу и влейте пол-литра воды. Доведите до кипения, убавьте огонь, чтобы жидкость кипела, но не сильно. Вмешайте куркуму и молотый перец чили, посолите и варите под крышкой двадцать минут.

Пока готовится суп, доведите воду в отдельной средней кастрюле до кипения. Очистите тыкву, удалите семена с волокнами из центра и нарежьте мякоть крупными кусочками. Отваривайте тыкву десять минут, проверьте готовность деревянной шпажкой — она должна прокалывать тыкву без усилия. Слейте воду.

Для лукового топпинга очистите лук и нарежьте тонкими колечками. Обжаривайте в сковороде с маслом до начала подрумянивания. Разрежьте перцы чили пополам, удалите семена и нарежьте тонкими ломтиками.

Очистите и нарежьте тонкими ломтиками чеснок, добавьте его к луку вместе с ломтиками перца. Обжаривайте, пока лук не станет насыщенного золотисто-коричневого цвета.

Снимите крышку с кастрюли с чечевицей, прибавьте огонь и дайте интенсивно покипеть пять минут. Снимите с огня, добавьте тыкву. Измельчите суп в блендере (лучше в несколько приемов, чтобы не обжечься) до однородности, перелейте в миски. Вмешайте кинзу и проверьте, хватает ли приправ. Этот суп я солю немного больше, чем обычно.

Подавайте суп в глубоких мисках, выложив сверху по столовой ложке лукового топпинга.

На 4 большие порции

Салат из фенхеля и зимней зелени с пармезаном

уксус, настоящий на эстрагоне —
1 столовая ложка
дижонская горчица —
1 чайная ложка
1 яичный желток
оливковое масло — 100 мл
тертый пармезан —
3 столовые ложки
лимонный сок — 2 чайные ложки

2 толстых ломтика белого хлеба
оливковое масло
для поджаривания хлеба
фенхель — 1 средняя головка
мелкая салатная зелень, например,
руккола или кресс-салат —
4 большие горсти
пармезан для натирания

Приготовьте заправку, смешав венчиком уксус, горчицу, яичный желток и оливковое масло, добавив немного соли и черного перца, затем вмешайте тертый сыр. Выжмите лимонный сок, перемешайте и дайте настояться несколько минут.

Нарежьте хлеб кубиками и обжарьте на небольшом количестве масла до золотистого цвета со всех сторон. Обсушите на бумажных полотенцах. Тонко нарежьте фенхель — он должен быть толщиной как бумага, почти прозрачным. Перемешайте его с салатной зеленью и заправкой. Выложите салат горкой на две тарелки, натрите сверху хлопья пармезана с помощью овощечистки. Обычно у меня получается примерно по восемь хлопьев на тарелку, в зависимости от сноровки в обращении с овощечисткой. Посыпьте салат теплыми крутонами и ешьте сразу, пока он свежий и хрустящий.
На 2 порции

4 января
Теплый салат из
зимней капусты
с беконом

Мы приготовили первую в году овсянку из овсяных хлопьев на воде, полили ее вересковым медом и посыпали несколькими ложками голубики. На ужин — скупая смесь нашинкованной зимней капусты, потушенной почти до мягкости, и обжаренных брусочков бекона вместе с горячим жиром, вытопившимся при жарке. Заправка — немного белого винного уксуса.

Что делает это блюдо не таким уж обыденным, так это то, что я не дал капусте стать совсем мягкой и потерять свой зеленый цвет, а также использовал щедрую порцию качественного слегка подкопченного бекона. Несколько семян тмина придали блюду ореховый, почти мускусный вкус. Блюдо, конечно, не для гостей, но для ужина в середине недели сойдет.

В конце концов, на десерт у нас был лимонный тарт из кондитерской.

6 января

Сегодня у нас жаренные на гриле шляпки грибов, намазанные чесночным сливочным сыром из ближайшей продуктовой лавки, — они служат начинкой мягких булочек для бургера. Лучший выбор для ужина перед телевизором, особенно когда сыр слегка тает, соприкасаясь с подпеченной горячей поверхностью булочки.

7 января
Скромная
и простая еда
для ненастного
вечера

Я пытался подрезать кусты малины, когда сильный ветер вырвал стебли у меня из рук. Мешки, ведра и даже шланги для полива оказались разбросанными по всему саду. Это ежегодная обязанность, и подрезание фруктовых деревьев в дальнем углу сада для меня — поворотная точка года. Видеть аккуратно подстриженные кусты и свежеподрезанные ветви айвы, мушмулы и шелковицы — вот что заставляет меня ощущать, что наступил новый год, а не все эти колокольчики, музыка и вылетающие пробки шампанского в новогоднюю ночь. Хотя когда звучит «Старое доброе время»³, признаться, меня так и тянет разрыдаться.

Я не боюсь обрезки. Это та работа, которую я жду больше, чем какую-либо другую. Острые концы секатора, перерезающие нежно-розовые и цвета грецкого ореха ветки, обещают возможность того, что в этом году, вероятно, я наконец-то смогу контролировать свой своенравный садик. Садик, в котором копыта гладиолусов прорываются сквозь кусты ежевики и темно-пурпурные клематисы обвивают стволы слив. Обрезка дает мне чувство, пусть и ненадолго, что я здесь главный.

Но через пару часов я сдаюсь — ветер слишком часто хлещет меня по лицу раскачивающимися и весьма колючими стеблями малины. Я возвращаюсь в дом, жарю оладьи, затем готовлю рагу и апельсиновый кекс.



Рагу

перловая крупа — 100 г	отбивные из баранины без
луковицы — 3 средние	косточки — 8 толстых
сельдерей — 2 крупных стебля	несколько веточек тимьяна и пара
крупный пастернак	лавровых листьев
2 моркови	белый перец
картофель — 4–5 средних клубней	вода или бульон
	петрушка — небольшая горсть

Отварите перловку в несоленой воде в течение не менее 25 минут, затем слейте воду.

Разогрейте духовку до 160 °С. Очистите лук и нарежьте его толстыми кольцами. Нарежьте сельдерей соломкой. Очистите пастернак, морковь и картофель и нарежьте их толстыми ломтиками — около 2–3 сантиметров, если любите точность в измерении. Сложите овощи в большую глубокую кастрюлю, затем добавьте отбивные, тимьян и лавровый лист. Приправьте небольшим количеством белого перца, но без соли, затем добавьте перловку и столько воды или бульона, чтобы жидкость полностью покрыла мясо и овощи. Медленно доведите до кипения.

Снимите пену, которая скопилась на поверхности, это легко сделать с помощью шумовки. Накройте рагу листом жиронепроницаемой бумаги, затем крышкой. Переставьте кастрюлю в духовку и оставьте ее там на добрых два часа. Можно ее совсем не трогать либо иногда слегка встряхивать.

Снимите крышку. Соус должен быть жидким, лишь немного загустевшим от картофеля. Нарежьте петрушку и тщательно перемешайте ее с рагу так, чтобы не размять овощи, затем приправьте солью и черным перцем.

Оставьте на ночь. На следующий день снимите жир сверху и разогрейте на слабом огне на плите, пока мясо не станет достаточно горячим, а бульон не начнет слегка закипать. Попробуйте рагу, хватает ли приправ — не жалейте их, — и подавайте блюдо горячим.

На 4 порции

Глазированный кекс с мармеладом

Я, как правило, не люблю глазурь. Тем не менее, если покрыть глазурью домашний кекс так, чтобы легла тонкой хрустящей корочкой, она добавит приятный контраст мягкому испеченному тесту. Для разбавления глазури можно использовать обычную воду, но я предпочитаю фруктовый сок, иногда добавляя капельку апельсиновой воды, чтобы придать аромат каждому кусочку кекса.

сливочное масло — 175 г	самоподнимающаяся мука
светло-коричневый мелкий	(с разрыхлителем) — 175 г
сахар — 175 г	Для глазури:
большой апельсин	сахарная пудра — 100 г
яйца — 3 крупных	апельсиновый сок — 2 столовые
апельсиновый мармелад — 75 г	ложки



Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите пергаментом прямоугольную форму для выпечки размером примерно 25×11 см и глубиной 7 см. Соедините масло и сахар в миксере и взбейте в воздушную светлую массу. Натрите цедру апельсина на мелкой терке. Разбейте яйца в небольшую миску и слегка взболтайте их вилкой. На средней скорости миксера вливайте взбитые яйца, понемногу за один раз, тщательно взбивая массу между каждым добавлением. Добавьте мармелад и натертую апельсиновую цедру, взбейте до однородности.

Снимите чашу миксера и вмешайте в ее содержимое муку большой металлической ложкой. Делайте это медленно, уверенно, но аккуратно, пока в тесте не останется следов муки. В конце осторожно вмешайте сок половины апельсина. Ложкой выложите смесь в подготовленную форму, слегка разровняйте сверху. Выпекайте кекс в течение сорока минут, проверив его через тридцать пять минут с помощью металлической шпажки. Оставьте кекс остывать в форме — он немного осядет, затем достаньте его и полностью остудите на решетке.

Просейте сахарную пудру и смешайте ее до однородной, слегка жидкой консистенции с необходимым количеством оставшегося апельсинового сока — скорее всего, потребуется чуть менее двух столовых ложек. Полейте кекс глазурью (пусть она стечет по бокам) и оставьте до ее застывания.
На 8 порций

8 января Первый ремень

Первый ремень появляется безупречно вовремя. Точно так же, как вы хотите начать новый год с чистого листа, бледно-розовые стебли самых кислых и чистых на вкус фруктов появляются, чтобы очистить и взбодрить вас. Я больше не режу стебли на куски и не окунаю каждый кусочек сырым в сахарницу, как делал в детстве, а слегка припускаю его — так, чтобы стебли сохранили форму, — а затем ем их утром, наслаждаясь вкусом прозрачного розового сока.

Замороженный йогурт с печеным ревенем

Теплый, грубовато-розовый ремень и белоснежный замороженный йогурт вместе создают изысканный яркий вкус, и это потрясающе красивый десерт для холодного зимнего дня. Замороженный йогурт — это просто покупной ванильный смузи, прокрученный в мороженице; запеченный фрукт — это просто ремень, который отправляется в тарелку вместе с ложкой жидкого меда и соком апельсина.

густой ванильный смузи на	апельсин
основе йогурта — 3×250 мл	мягкий мед — 1 столовая ложка
молодой розовый ремень — 500 г	

Чтобы приготовить замороженный йогурт, налейте смузи в емкость вашей мороженицы и сделайте мороженое согласно инструкции к ней. Переложите мягкое мороженое в пластиковый контейнер, подходящий для замораживания, и храните его в морозильной камере.





Разрежьте ревеня на короткие кусочки размером с винную пробку. Положите их в неглубокую форму для запекания из нержавеющей стали или стекла, выжмите сверху сок апельсина и полейте медом. Запекайте в течение двадцати пяти минут при 200 °С, периодически поливая выделившимся соком. Ревень готов, когда стебли достаточно нежны, чтобы их можно было размять пальцами. Перед подачей дайте ревеню немного остыть.

Разложите теплый ревеня на четыре тарелки, затем положите на каждую пару ложек замороженного йогурта. Это блюдо выглядит довольно элегантно, если подать его в креманках.

На 4 порции

Примечание

Чтобы сделать замороженный йогурт без мороженицы, налейте смузи в пластиковый контейнер и заморозьте в течение пары часов, пока по краю не образуется толстый слой ледяных кристаллов. Вмешайте венчиком замороженные края в середину смеси, затем снова замораживайте примерно в течение часа. Повторите, снова вмешивая края в середину. Оставьте смесь до полной заморозки. Весь процесс займет около четырех часов, в зависимости от температуры внутри вашего морозильника. Обязательно несколько раз перемешайте, прежде чем лед полностью затвердеет. Текстура у такого мороженого будет менее однородной, чем при использовании мороженицы.

Идет серый, бесконечный моросящий дождь, с которым обычно ассоциируется Британия, но который мы на самом деле редко видим даже в разгар зимы. Это такой день, когда можно разжечь камин, включить радио и испечь кекс. Как только запах выпечки наполняет дом, я обнаруживаю, что дождь неожиданно отходит на второй план, если вообще имеет значение. Я готовлю неплохой имбирный кекс, любовь к которому, кажется, уже давно живет в нашей семье. Мой отец обожал его, так же как и «Баттенберг»⁴, или «шахматный кекс», как он его называл, но я оставлю приготовление последнего профессионалам. Свой имбирный, попроще, я подаю во второй половине дня с целым чайником зеленого чая.

9 января
Дождь
и старомодный
кекс

Кекс с двойным имбирем

Я очень горжусь этим кексом. Слегка хрустящий сверху, с хорошей, открытой текстурой, он легкий, влажный и нежно-имбирный внутри. Он может храниться в течение примерно недели, завернутый в бумагу и фольгу.

самоподнимающаяся мука
(с разрыхлителем) — 250 г
молотый имбирь —
2 чайные ложки
молотая корица — половина
чайной ложки

пищевая сода — чайная ложка
без горки
щепотка соли
светлая патока — 200 г
сироп из банки с имбирем —
2 столовые ложки

сливочное масло — 125 г
консервированный имбирь
в сахарном сиропе —
3 кусочка, около 55 г
изюм — 2 столовые ложки
с горкой

темный тростниковый
сахар — 125 г
яйца — 2 крупных
молоко — 240 мл

Вам понадобится квадратная форма для выпечки со стороной 20–22 см, выстеленная пергаментом или жиронепроницаемой бумагой.

Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку с молотым имбирем, корицей, содой и солью. Соедините оба сиропа и сливочное масло в небольшой кастрюле и прогрейте на слабом огне. Мелко нарежьте консервированный имбирь, добавьте его в кастрюлю вместе с изюмом и сахаром. Дайте смеси слегка покипеть в течение минуты, время от времени помешивая ее, чтобы имбирь и изюм не прилипли ко дну.

Разбейте яйца в миску, влейте молоко и слегка взболтайте, чтобы яйца смешались с молоком. Снимите масляно-сахарную смесь с огня и влейте ее в муку, плавно и с силой перемешивая большой металлической ложкой. Вмешайте смесь молока и яиц. Тесто должно быть жидким, без следов муки.

Перелейте тесто в подготовленную форму и выпекайте в течение тридцати пяти или сорока минут, готовность проверяйте шпажкой, вставляя ее в середину кекса (он готов, когда шпажка будет выходить сухой). Если не хотите подать его сразу, еще теплым, оставьте кекс остывать в форме, а затем переложите на лист жиронепроницаемой бумаги. Заверните его в фольгу и, если получится, оставьте созревать на день или два.

На 8 порций

11 января Луковый суп без слез

Я люблю классический луковый суп, который варится часами в глубокой металлической кастрюле, но, если честно, ненавижу сам его готовить. Лук всегда заставляет меня плакать, и нарезать столько, чтобы хватило на целую кастрюлю супа, — выше моих возможностей, поэтому данный метод, когда вы сначала запекаете половинки луковиц, становится спасением. Но в этом супе есть нечто большее, чем просто удобство для тех, кого легко довести до слез; запекание лука придает бульону сладкую, карамельную глубину вкуса, и лук становится шелковистым, нежным и мягким. Хотелось бы к этому добавить, что запах лука, запеченного в масле, намного приятнее, чем запах вареного лука, когда он разносится по всему дому.

лук — 4 средние головки
сливочное масло — 40 г
бокал белого вина
овощной бульон — 1½ литра

маленький багет
тертый грюйер, эмменталь или
другой хорошо плавящийся
сыр — 150 г

Разогрейте духовку до 200 °С. Очистите лук и разрежьте его пополам от кончика до корешка, а затем уложите в форму для запекания и добавьте сливочное масло, соль и немного перца. Запекайте, пока половинки лу-

ковиц не станут мягкими и нежными, местами с темными подпалинами. Время от времени переворачивайте половинки.

Нарежьте лук толстыми дольками. Сложите их в кастрюлю с вином и доведите до кипения. Пусть вино кипит до тех пор, пока его не останется совсем чуть-чуть (нам нужен только вкус, а не алкоголь), затем влейте бульон. Доведите до кипения и варите около двадцати минут. Непосредственно перед тем как подавать суп, сделайте сырны крутоны. Нарежьте хлеб тонкими ломтиками и слегка поджарьте с одной стороны под горячим грилем в духовке. Переверните и посыпьте тертым сыром. Разогрейте суп, разлейте его в глубокие миски и выложите сверху сырны крутоны. Поставьте миски под горячий гриль и оставьте на пару минут, пока сыр не расплавится. Подавайте суп горячим, пока сыр еще тягучий и расплавленный.

На 4 порции

Мне больше нравятся такие вещи, которые можно есть и как гарнир, и как основное блюдо, в зависимости от того, что вы в них добавите. Они четко вписываются в мою категорию «очень удобных». Этот рецепт картофеля — один из них. Если под рукой есть несколько ломтиков холодного ростбифа или свинины, или, может быть, немного запеченной курицы с воскресенья, то именно их я съел бы с картофелем в это время года, когда на улице так холодно. И все же сегодня мы сидим вдвоем, каждый с тарелкой картофеля в качестве основного блюда, а также с порцией хрустящего зимнего салата из цикория, фризе и крупно раздробленных грецких орехов. С какой стороны ни посмотри, это незамысловатое, но вкусное блюдо с сыром, плавящимся на слегка обжаренной картошке. И, конечно, не обязательно использовать тот сыр, который выбираю я. Пойдет все, что легко плавится, но и фонтина, и таледжо будут плавиться просто великолепно.

12 января
Картофель
и сыр холодным
вечером

Картофель с сыром

картофель с низким содержанием
крахмала — 500 г
оливковое масло — 2 столовые
ложки
сливочное масло — 50 г
луковица среднего размера,
нарезанная ломтиками

чеснок — 2 больших зубчика,
мелко нарезать
листочки тимьяна — 1 столовая
ложка
мелко нарезанный легкоплавкий
сыр типа таледжо или
фонтина — 120 г

Промойте картофель. Если кожица не очень грубая, можно не чистить его. Тонко нарежьте — толщиной с монету. Чем тоньше вы его нарежете, тем быстрее он приготовится.

Соедините оливковое и сливочное масло в неглубоком сотейнике диаметром около 25 см и обжарьте лук и чеснок в течение примерно пяти минут, пока они не начнут размягчаться. Добавьте картофель, немного перца, соли и тимьяна и аккуратно встряхните сотейник, чтобы картофель