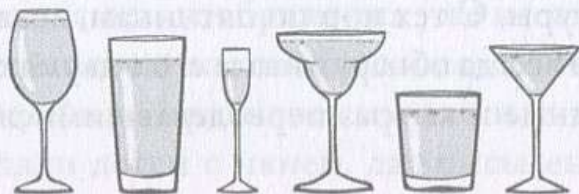


# Содержание

Предисловие Элизабет Гилберт .....	9
Предисловие Маргарет Ярдли Поттер .....	23
Уик-энд в компании гостей: краткий курс выживания .....	29
Ода супам .....	43
Страсти по жаркому и прочие невегетарианские радости ...	55
«А это вообще съедобно?» .....	73
Наши беспозвоночные предки и их чешуйчатые друзья .....	97
Вершки и корешки .....	109
Соусы от «А» до «Я» .....	125
Салаты и заправки, которые скрасят ваши дни .....	135
Десерты миссис Рорер, моей бабушки и мои собственные ...	147
Закатаем в банки летние деньки .....	175
Хлеб — всему голова .....	189
Еда — тоже лекарство .....	203
Обед для неожиданных гостей .....	211
Вечеринки и праздники без забот и хлопот .....	229
Приходите к нам на... завтрак! .....	259
Задумшевные беседы за барной стойкой .....	269
Оборудуем кухню .....	287
Избранные рецепты .....	301
Алфавитный указатель .....	325
Об авторах .....	334



*Уик-энд  
в компании гостей:  
краткий  
курс выживания*

**Д**олгая зима гриппа и простуд сказалась на здоровье моих детей, и врач, видимо, желая сделать нас окончательными банкротами, порекомендовал провести лето у океана. После долгих поисков мы наконец нашли пятикомнатный дом, который был нам по карману, — на нашем любимом курорте в Нью-Джерси. В доме не было гостиной и лежачей ванны, но это нас не очень-то смутило — чего нельзя сказать о допотопной нефтяной печи на две горелки, стоявшей в углу просторной кухни. Выглядела она не слишком многообещающе и впоследствии подтвердила все наши опасения. Диван на веранде раскладывался в не слишком удобную двуспальную кровать, и, обнаружив это, мой неизменно гостеприимный муж не смог удержаться от проявлений этой сто-

роны своей природы. С тех пор по пятницам, возвращаясь вечером с пляжа, я почти всегда обнаруживала его с двумя гостями, приехавшими на выходные и как раз переодевавшимися в купальные костюмы.

Морской воздух хорошо нагуливает аппетит, и вскоре я выяснила, что, если не подготовиться к набегу гостей заранее, субботу и воскресенье мне придется провести в фартуке в одиноком заточении, гремя кастрюлями и сковородками над вонючей печкой. Это и побудило меня создать собственную систему планирования, которая и по сей день служит мне верой и правдой.

На крыльце позади нашего дома стоял большой старинный ледник, и в конце каждой недели он был так набит продуктами, что крышка не закрывалась. В четверг вечером за место на полках сражались белый соус, отварной картофель и рис, майонез и французская салатная заправка, мелко нарезанная капуста и лущеный горох, тушенная курица, порезанная на кусочки, очищенные помидоры и вымытый латук; доставку мясного фарша или, когда хотелось шикануть, большого бифштекса заказывали на субботу. В пятницу мои беспомощные отпрыски лишались утреннего похода на пляж, и перед тем как запечь им на обед рыбу с картошкой в большой жестяной духовке, громоздившейся поверх печи, я готовила многоярусный торт, пирог и рисовый или хлебный пудинг — все три десерта одновременно. После этого можно было расслабиться — никакой активной готовки от меня до понедельника больше не требовалось.

Меню на выходные было почти всегда одинаковым, зато у меня оставалась куча времени, чтобы собственно побыть с гостями. В пятницу вечером мы просто варили лобстеров или жарили крабов с мягким панцирем — в то счастливое время эти деликатесы стоили сущую ерунду. На гарнир были хашбраун и капустный салат, а к кофе я подавала торт и свежие фрукты.

На завтрак, признаюсь, воображения уже не хватало. Обычно гости получали холодные хлопья с молоком, яичницу и бекон, томатный сок и кофе — нравилось им это или нет! В субботу утром мы оставляли детей с няней, дав письменные указания, что дать им на обед и ужин, а сами набивали корзинку для пикника бутербродами с помидорами и оставшимся от завтрака беконом, добавив еще парочку с консервированной ветчиной и огурчиками. Кофе в термосе, пирог — и мы готовы были уплыть на весь день на взятой напрокат моторной лодке. Это была такая жуткая развалюха, что время нашего возвращения всегда оставалось под вопросом. Вернувшись же, мы были готовы приступить к ужину, который нас уже ждал — ну, то есть почти ждал. Холодный картофель заливали белым соусом и подогревали на пару; на соседней конфорке тем временем доводили до готовности зеленые овощи. Нарезанную на кусочки курицу смешивали с майонезом и сельдереем, добавляли латук и украшали помидорами. Если времени было чуть больше, я делала карри из птицы, разогревала рис, а к этому — большую тарелку помидоров с нарезанным кольцами луком и французской заправкой. На десерт были фрукты с пикантным сыром или снова торт.

Как правило, ранним вечером в воскресенье гости уезжали, поэтому с утра мы уходили и весь день сидели на пляже, чтобы пообедать попозже, — хотя угадайте, кому приходилось уходить раньше, чтобы накормить детей и уложить их спать? Мне вечно указывали, что я всю неделю могу бездельничать и загорать, так зачем сидеть на пляже еще и в воскресенье... когда там так весело и есть с кем посплетничать? И правда, зачем?

Когда порядком подрумянившаяся троица наконец появлялась на пороге, распространяя пары джина, нередко в компании голодных приятелей, подобранных по пути на каких-то коктейльных вечеринках, я кормила оголодавшую орду жареными котле-

тами или бифштексом с гарниром из того же капустного салата и помидоров. Еще я варила лапшу и свежую кукурузу — их можно было приготовить за пять-десять минут, пока готовое мясо стояло на плите, накрытое крышкой: так оно становилось еще более сочным. Мясо я ставила в центр стола на большом подогретом блюде, вокруг раскладывала лапшу в форме венка и поливала вкуснейшей подливкой, оставшейся от жарки, добавив к ней немного сливочного масла, воды и несколько капель вустерширского соуса.

На десерт у нас был рисовый пудинг и то, что осталось от торта. Если оставался еще и пирог, подавала и его — с шариком мороженого для каждого гостя.

Предложенное меню куда проще приготовить на современной плите; вы можете заменять блюда по своему вкусу. Например, использовать готовый холодный мясной хлеб вместо курицы, окорок, нарезанный толстыми ломтями, вместо бифштекса и лакомое рагу из баранины, которое нужно только разогреть за пару минут. С такой подготовкой трудиться в выходные и вовсе не придется. Приготовьте как можно больше блюд заранее, придумайте или, еще лучше, запишите три-четыре варианта блюд, которые можно хранить в холодильнике, и в понедельник вы не только посмеетесь над хозяйками, измученными непрерывной трехдневной готовкой, но и сможете бежать вслед и махать ручкой уезжающим гостям, а не падать на пороге без сил, как только их автомобиль скроется из виду!

#### **Дополнительное меню для уик-энда**

Блюда в этих меню повторяются, и списки продуктов для подготовки выглядят длинными, но само приготовление, как правило, занимает очень мало времени, причем многие блюда можно готовить одновременно. Для хранения используйте контейнеры с крышками, поставив один на другой в холодильнике.

## Меню 1

### Пятница, ужин

Жареная рыба с лимонным маслом (рецепт масла на с. 131)

Хашбраун (с. 219—220)

Шпинатное кольцо с огурцами (с. 118—119)

Фруктовый компот (с. 239—240)

Торт (рецепт коржей на с. 156—157)

### Суббота или воскресенье, обед

Гороховый суп-пюре с гренками (с. 48)

Салат с ветчиной и заправкой из рокфора (рецепт заправки на с. 138)

Горячий имбирный кекс (из готовой смеси для выпечки)

### Суббота, ужин

Отбивные из телятины с помидорами и баклажаном (с. 66—67)

Запеченный картофель (с. 222)

Капустный салат (с. 140, 243—244)

Английский десерт (с. 152)

### Воскресенье, сытный поздний завтрак

Фруктовый сок

Хлопья с холодным молоком

Рагу из почек (с. 260—261)

Вафли (с. 265)

Кофе

### Воскресенье, ужин

Мясные котлеты с запеченными помидорами (рецепт помидоров на с. 113—114)

Гратен из картофеля (с. 220—221)

Зеленый горошек

Круглое соленое печенье (с. 199)

Пирог (на ваш выбор)

### Подготовка

Помеченные звездочкой (\*) блюда можно хранить в холодильнике в закрытых контейнерах; для блюд, помеченных уголком (^), можно использовать вчерашние остатки.

#### В среду вечером

Замочите горох для супа.

#### В четверг

Отварите картофель и нарежьте мелкими кубиками\*.

Подготовьте шпинат в соответствии с рецептом\* ^.

Нарежьте лук кольцами\*.

Отварите зеленую фасоль\* ^.

Приготовьте торт из трех коржей, промажьте кремом два коржа.

Сделайте тесто для пирога и раскатайте его по размеру тарелки\*.

Сварите фруктовый компот\*.

Отварите почки для рагу\*.

#### В пятницу

Сделайте заварной крем (с. 152—153) и полейте им оставшийся корж для торта — получится заготовка для английского десерта\*.

Приготовьте французскую салатную заправку\*.

Вымойте салатные листья для салата с ветчиной\*.

Вымойте помидоры на воскресенье\*.

Приготовьте рагу из почек\*.

Обдайте кипятком огурцы для шпинатного кольца\*.

Порежьте ветчину для салата\*.

Приготовьте капустный салат\*.

Приготовьте зеленые овощи на воскресенье (если не используете замороженные)\*.

Почистите картофель для запекания.

Обваляйте кусочки баклажана в хлебных крошках и обжарьте\* ^.

Обваляйте телячьи отбивные в хлебных крошках и обжарьте\* ^.

Запеките помидоры (на это потребуется 15 минут)\* ^.

Все необходимые приготовления сделаны; теперь можно сесть, расслабиться и ждать приезда гостей. Осталось сделать еще кое-что, но совсем немного.

#### **Пятница, ужин**

Пожарьте рыбу и запеките фаршированные огурцы. Приготовьте хашбраун.

#### **Суббота, обед**

Разбавьте гороховый суп молоком и подогрейте; поджарьте хлеб, сделайте гренки; смешайте салат; испеките имбирный кекс из готовой смеси для выпечки.

#### **Суббота, ужин**

Подрумяньте лук, добавьте в кастрюлю телячьи отбивные, баклажаны и другие компоненты и запеките; в той же духовке одновременно испеките картофель.

#### **Воскресенье, завтрак**

Подогрейте рагу из почек; испеките вафли.

#### **Воскресенье, ужин**

Полейте картофель белым соусом и запеките; пожарьте котлеты и запеките помидоры; испеките соленое печенье; отварите зеленые овощи; подогрейте пирог.



## Меню 2 (более экономичное)

### Пятница, ужин

Запеканка из рыбы (с. 102—103)

Картофель по-деревенски (с. 220)

Спаржа со сливочным маслом (с. 110—111)

Огурцы с французской заправкой (рецепт заправки на с. 137)

Вишневое кольцо (с. 155)

### Суббота, обед

Биск из моллюсков (с. 47)

Картофельный салат (с. 141)

Фаршированные яйца (с. 212)

Сыр

### Суббота, ужин

Колбаски жареные (с. 260)

Гратен из макарон (с. 220—221)

Фаршированные помидоры (с. 113, 144)

Капустный салат (с. 140, 243—244)

Печеные фрукты

Торт (рецепт коржей на с. 156—157)

### Воскресенье, ужин

Рагу из баранины с горохом (с. 68)

Мелкий молодой картофель, сваренный в коже

Зеленый салат (на усмотрение)

Крем-брюле (с. 154—155)

## ПОДГОТОВКА

### В четверг

Испеките вишневое кольцо\*.

Отварите картофель\*.

Сделайте капустный салат\*.

Нарежьте огурцы ломтиками, положите в салатник, полейте французской заправкой\*.

Приготовьте белый соус\*.

Сварите биск из моллюсков\*.

### В пятницу

Отварите яйца вкрутую, нафаршируйте часть для субботнего обеда.

Отварите рыбу и отделите от костей; выложите рыбу и оставшиеся отварные яйца в смазанную маслом форму для запекания\*.

Приготовьте начинку для фаршированных помидоров\*.

Отварите макароны и положите в смазанную маслом форму для запекания, посыпьте сыром\*.

Приготовьте фрукты\*.

Испеките коржи для торта\*.

Приготовьте рагу из баранины\*.

Сделайте крем-брюле, но без карамелизованного верхнего слоя\*.

Вымойте зеленый салат\*.

Вымойте помидоры\*.

## ПЕРЕД САМОЙ ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ

### Пятница, ужин

Посыпьте рыбу хлебными крошками, полейте белым соусом и запеките; сварите, а затем обжарьте картофель, отварите спаржу, слейте воду и положите сливочное масло.