

ЗМІСТ

РАНОК

12

СМУЗИ

48

САЛАТИ

56

ПЕРШІ СТРАВИ

76

НЕ ЛИШЕ ПИРОГИ

86

ПАСТА Й РИЗОТО

102

АЗІЯ

134

УСТИГНУТИ ДО 18:00

146

ЦЕ СТАНЕ В ПРИГОДІ

180

НА ДЕСЕРТ

190





ЧОМУ НА ТАРІЛЦІ? ЧОМУ СПРАВЖНЄ ТА ЖИВЕ?

Я — кондитер (принаймні щиро в це вірю), тому для мене процес приготування сніданків, обідів або вечер — це свято. Справді! Готуючи лазанью, крем-суп чи бургер, я відпочиваю. Утім тривалий час я не могла зважитися написати книгу про несолодкі страви. Чому? Для мене важливо, аби люди, приготувавши будь-яку страву за моїм рецептом, отримали такі самі емоції, які відчуваю я. Розумію, що це практично нереально, адже смаки в усіх різні, однак прагнути прецінь варто. А якість продуктів так змінює підсумковий результат, що навіть звичне пюре з різних сортів картоплі завжди виходить різним. Що вже казати, наприклад, про ризото, пасти чи салат капрезе?!

А друга причина — відступ від рецепта. Якщо, скажімо, якісь складні торти чи десерти всі намагаються готувати, не нехтуючи рекомендаціями автора (і то не завжди), то з несолодкими стравами ситуація значно ускладнюється. «Гм, за рецептом потрібно насамкінець улити в суп кокосове молоко. Подумаєш! Зі звичайним теж піде». А потім результат не подобається — і автора спроводжують до «чорного списку». Ні, я не сперечатимуся, іноді все може вийти навіть ліпше, але це як лотерея, чітко 50/50.

Проте я ризикнула. Причину цього теж маю: хотілося поділитися своїм маленьким гастрономічним світом.

Існує думка, що страви для фото часто бувають не дуже їстівними. Іноді справді потрібно трохи схитрувати, аби знімок вийшов апетитним. Проте, поклавши руку на віничок для збивання, запевняю: усе, що ви бачите на світлинах у цій книзі, було з'їдено сповна й без залишку відразу після знімкування. А іноді навіть і в процесі.

Я довго міркувала, що ж такого незвичного й цікавого вам запропонувати, щоб здивувати, підкорити візуально і змусити бігти на кухню без зволікань. Однак опісля зрозуміла: ніщо так не закохує в себе, як щирість. Тому просто зібрала в цій книзі все те, що сама часто готую: улюблені начинки для пасти й ризото, сніданки, від яких чоловік уранці миттєво прокидається, або хачапурі, що підкорюють усе більше й більше сердець у моєму оточенні.

Звідси й ідея щодо назви книги. «На тарілці. Усе, що є, справжнє та живе». Їжа, яка подарує емоції та враження, залишить приємний посмак і неодмінно стане бажаною на столі ще не раз.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

РАНОК,

або Як почати день правильно

Звісно, попоїсти я люблю в будь-який час доби. Проте сніданок... Сніданок для мене — це щось особливе. Він задає правильний ритм, тональність і настрій на весь день. Як ви розумієте, усяко буває, і часом він у цілковитому мінорі. Щоб у вас такого «усяко» ніколи не траплялося, я підготувала добірку смачних частувань, щоб ранок завжди починався в мажорі.

І якщо під час роботи я можу іноді пропустити обід або вечерю, то без сніданку з дому не вийду! Недарма в англійській мові слова hungry («гоłodний») і angry («злий») дуже схожі.

Та й річ не лише в тім, аби втихомирити свій голодний шлунок. Сніданок — це справжнє мистецтво, традиція, створення атмосфери і, звісно, можливість

розбудити своїх домівників смачними ароматами, які повільно, але дуже впевнено пробиратимуться з кухні в кожен куточок будинку.

Гарячий млинчик прямо з пательні, яєчня з ріденьким жовточком, що апетитно витікає, або каша з яскравими кольоровими добавками — свіжими ягодами та фруктами, потім розповіді що кому снилося (це запитання, яке ми ставимо одне одному передусім), обговорення планів на день і насамкінець маленьке горнятко чорної кави без цукру. Це наш ранок.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

