

От автора

Эта книга не учебник по кулинарии, а я не профессиональный повар. Но она поможет вам научиться получать удовольствие на кухне, вдохновляясь результатом на тарелке и восторгом родных.

Страницы этой книги не пронумерованы, вместо этого я использую даты и месяцы, соответствующие сезону приготовления каждого рецепта. По сути, вы держите в руках книгу с классическими рецептами на каждый день года.

Особенность этой коллекции рецептов в том, что они подобраны в соответствии с сезонностью продуктов, характерных для Европейской части России и Восточной Европы. Это значит, что зимой вам не придется ломать голову, где найти свежие помидоры хорошего качества или свекольную ботву. Например, мясную солянку я предлагаю готовить зимой, 1 января. Почему? Потому что после новогоднего застолья, когда остается много разных продуктов, этот суп гораздо проще собрать, чем если готовить его в будни и в другое время года. А вот осетинский пирог со свекольной ботвой (цахараджын) мы будем готовить тогда же, когда эта ботва растет — в июне. В этом же месяце я расскажу, как готовить настоящий белорусско-литовский холодник, где нужны листья молодой свеклы. Это принцип, по которому рецепты стоят в книге, и главное отличие этой кулинарной коллекции от других.

Решать же, что и когда готовить, конечно, вы будете сами. Если вам не важна сезонность, любой рецепт можно найти по его названию, принадлежности к стране или категории блюда в конце книги. Я старался думать, как рачительная хозяйка, когда подбирал рецепты для каждого сезона, месяца, основных праздников и выходных. Продукты, купленные на неделю вперед, плавно «перетекают» из рецепта в рецепт. Скажем, говяжья вырезка — купите ее целиком и готовьте каждый день новые блюда: биф веллингтон, филе миньон, бефстроганов, карпаччо, стейк тартар.

И самое главное: каждый рецепт в книге имеет свой QR-код, сканировав который при помощи приложения в планшете или смартфоне, вы автоматически загрузите страницу с сайта с этим рецептом, где сможете увидеть пошаговую видеоИнструкцию приготовления.

Так случилось, что я, как многие творческие люди, плохо воспринимаю написанный текст, мне как художнику проще понимать чужие и описывать свои действия образно, с помощью картинок. Но в книге нет пошаговых фотографий, хотя это казалось бы логичным. Я «перепрыгнул» через этот этап и сразу стал снимать видеорецепты. Ссылок на них в этой книге 365, ровно по одному рецепту на день. Там же, на сайте, вы всегда можете задать вопрос или лично мне, или другим читателям, которые уже оставили свои комментарии к рецепту.

Осознанно готовить на кухне — и думать прежде, чем купить продукты, — я начал в 2006 году, тогда же создал свой кулинарный блог talerka.ru. Утверждение, что каждый может фантазировать на кухне, ложно. Как и многие тысячи любителей, разочарованных своими результатами, я обманывался, думая иначе. Хирург, прежде чем сделать первый надрез, оперируя больного, учится долгие годы. Парикмахер, футболист, музыкант сначала постигают основы и только потом начинают экспериментировать.

Мне понадобилось 8 лет на сбор, анализ информации и практику на кухне, и все эти годы я учился понимать суть того, что делаю. И до сих пор учусь: читаю книги, смотрю видео, общаюсь в кулинарных сообществах с такими же любителями, как и я. Теперь я знаю, почему настоящие драники жарят именно на свином жиру и в них не добавляют муку, а паштет готовят только с определенным сортом риса, с шафраном и на открытом огне. С годами я стал робко импровизировать, добавляя в традиционный рецепт всего один нетрадиционный продукт (например: гречка и авокадо, прекрасное сочетание), но подобных вольностей в этой книге нет. В ней вы найдете только традиционные рецепты, проверенные временем и мной.

Андрей Азаров