

№7

рассылка меню
тани кощевой
2021

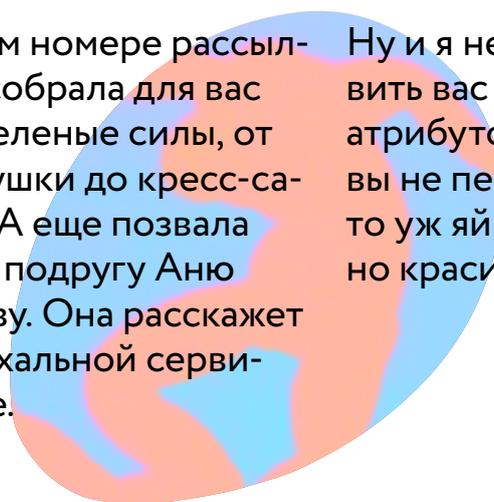
no bottles
no party

Привет!

Ну что, дожили уже почти до Пасхи, а там и лето не за горами. Самое время собирать мудборд для пасхального стола, покупать шоколадных и керамических зайчиков и краску для яиц.

В этом номере рассылки я собрала для вас все зеленые силы, от петрушки до кресс-салата. А еще позвала свою подругу Аню Хазову. Она расскажет о пасхальной сервировке.

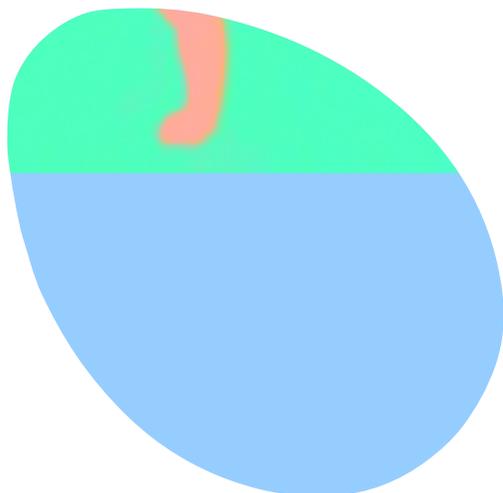
Ну и я не могла оставить вас без красивых атрибутов. Даже если вы не печете куличи, то уж яйца точно нужно красить!



Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечки @nobottlesparty

2



no bottles
no party

содержание

4 Главное о сервировке

ОВОЩИ 6 Петрушка

7 Суп с морепродуктами
с жареным болгарским перцем
и петрушкой

9 Кольраби

10 Кольраби с цитрусами,
рукколой, маком и творогом

12 Латук

13 Салат-латук с молодым
картофелем, яйцом и заправкой
винегрет с беконом

**зелень,
разное
и кулич**

15 Кресс-салат и микрозелень

16 Дип из авокадо, эдамаме
и кресс салата

18 Апероль

19 Гранита

21 Куличи

22 Кулич от Юли Батюни

25 Яйца

главное о сервировке

Инстаграм и звезды познакомили меня с Аней Хазовой, которую я считаю богиней современного ваби и сервировки. Пользуясь дружеским положением, я попросила Аню дать нам советы по пасхальной сервировке:



«Начните с базы. Я долго собирала свой базовый набор для сервировки стола и остановилась на льняных скатертях, белых тарелках от Chamotte Bakery и винтажных столовых приборах из мельхиора. Правильно подобранную посуду стилизовать легко, добавляя подходящий под нужное событие декор. Мне кажется, в этом есть жизнь, ты маленькими деталями напоминаешь себе, что на дворе весна и скоро Пасха.»

Пасха для меня — это тонкие ветки с нежными, едва наметившимися листочками, прозрачное стекло, весенний воздух и традиции, вписанные в современный контекст. В этой съемке, помимо кулича и яиц, мы с Таней использовали самовар как связь с корнями. А еда, как всегда, наполнила все цветом и жизнью».



Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечкиной @nobottlesparty

главное

о сервировке

И от себя добавлю, что мы живем в эпоху постмодернизма, когда нет верного и неверного. Смешивайте то, что любите. В дань традициям — Пасха и кулич, к которым мы предлагаем добавить итальянский Панеттоне, барашка, оливки, швейцарские и российские сыры, легкий салат с цитрусовой заправкой или суп с морепродуктами для тех, кто сильно проголодался. Не бойтесь экспериментировать и начинайте с малого — цветы и покрашенные яйца уже создадут правильное настроение и ощущение праздника. А ведь это самое важное, что мы можем собрать в копилку ценных моментов.



Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечкиной @nobottlesparty

ОВОЩИ

ПЕТРУШКА

Меню 7 / 2021



Петрушка у многих народов символизирует горечь и печаль. Название ее происходит от греческого слова «петрос» — камень. У нее плотные и очень насыщенные листья с темной зеленью. Она даже выглядит стоически и, как говорят ботаники, иногда дичает.

Петрушка бывает очень разная. У некоторых сортов можно есть и корень, он чем-то напоминает пастернак. Но чаще всего можно встретить именно зелень. В ней просто миллион полезностей, об этом лучше меня расскажет «Википедия». Мне же хочется сказать именно о гастрономичности петрушки.

Помните, как Кэрри Бредшоу просила не класть ей петрушку и, если она есть в соусе, была готова заменить заказ?! А все потому, что яркая, немного избыточная терпкость петрушки нравится не всем. Но тот, кто ее любит, не представляет без нее насыщенных соусов, песто и дачных салатов.

Рассылка меню Тани Кошечевой @nobottlesparty

суп

с

морепродуктами

с

жареным

болгарским

перцем

и

петрушкой

Петрушка — одна из немногих трав, что сохраняют свой красивый цвет даже при нагревании, поэтому ее часто добавляют в соусы. В этом супе всего много, и все тянет гастрономическое одеяло на себя. Но петрушка не теряет и гордо играет свою роль.

время приготовления:

1 час

вам понадобятся:

духовка, блендер,
сотейник

ингредиенты:

3 л воды или рыбного
бульона (ну а вдруг)

500 г сырых креветок
среднего размера

300 г филе белой рыбы
или лосося

250 мл томатной пасты

12 мидий

2 ч. л. оливкового масла

1 луковица

2 зубчика чеснока

щепотка шафрана (если
нет, можно пропустить,
он придает супу
красивый цвет)

несколько веточек
петрушки

для запеченных перцев:

1 красный перец

2 зубчика чеснока

1 ч. л. оливкового масла

35 г хлебных крошек



приготовление

1. Разогрейте духовку до 180 °С и запекайте перец и чеснок в кожуре 25–30 минут. Кожица перца должна обуглиться, а чеснок стать мягким. Остудите и очистите от шкурки и семян.

2. Положите перец, чеснок, хлебные крошки, оливковое масло в блендер и пюрируйте до однородности.

3. Разогрейте большой сотейник, в нем прогрейте оливковое масло, раздавленный чеснок и мелко порезанный лук. Они должны стать мягкими, но не подгореть, для этого не делайте слишком сильный огонь.



4. Добавьте к луку и чесноку томатную пасту, бульон, шафран. Доведите до кипения, уменьшите огонь и выпаривайте 20 минут. После этого добавьте креветки, мидии и рыбу. Готовьте еще 5 минут до того, как мидии откроются.

5. Разлейте по тарелкам, добавьте перечную смесь и украсьте петрушкой.

6. Подавайте с багетом и дополнительной петрушкой.



ОВОЩИ КОЛЬРАБИ



Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечкиной @nobottlesparty

За что я сама люблю эту рубрику в рассылке, так это за этимологические и лингвистические находки об овощах и фруктах.

Только подумайте, название «кольраби» получилось из двух слов: «капуста» и «репа». И правда, наблюдательности наших предков можно только позавидовать. Ведь кольраби по сути капуста, но страшно похожа на репу.

Кольраби сильно выделяется на фоне семьи. Мы едим кочерыжку или стебель, он похож на шар, а листья не образуют кочан. Ну и пусть не образуют, она нам и так нравится.



салат из кольраби

В этот раз я тоже не могла обойтись без цитрусово-капустного, с классной заправкой, салата. Уже из названия понятно, что будет сочно. Так что скорее бегите за кольраби.

с цитрусами, рукколой, маком и творогом

время приготовления:

40 минут

вам понадобятся:

кастрюля, острый нож

ингредиенты:

450 г кольраби

150 г мягкого творога

2 средних апельсина

2 ст. л. мака или семян
chia

большая горсть мини
шпината

щепотка соли

перец по вкусу

для цитрусовой
заправки:

1 апельсин

1 лимон

1 лайм

25 мл оливкового масла

1,5 ст. л. меда

1 ст. л. яблочного уксуса

щепотка соли

перец по вкусу



приготовление

1. Сначала сделаем заправку. Снимите цедру со всех цитрусовых. Разрежьте пополам, выжмите сок, добавьте мед, уксус, соль, перец и масло. Попробуйте, всего ли хватает, отрегулируйте по своему вкусу. Взбейте все в блендере. Эту заправку можно хранить до двух недель в холодильнике.

2. Нарезьте кольраби дольками размером с дольки апельсина. Смешайте с тремя столовыми ложками творога и маком или чиа. Посолите и поперчите.

3. Из апельсинов нужно вырезать сегменты мякоти, это называется *супремировать*. Сок слейте и смешайте со шпинатом, заправкой и дольками. Выложите на большое блюдо оставшийся творог, сверху выложите кольраби и апельсины.

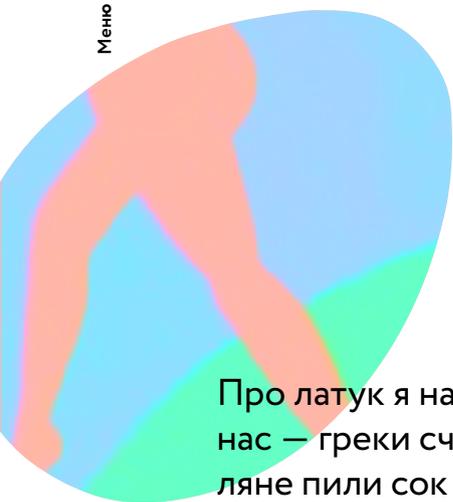


ОВОЩИ

ЛАТУК



Меню 7 / 2021



Про латук я нашла много всего интересного. Самое главное для нас — греки считали, будто он отрезвляет от выпитого вина. А римляне пили сок латука на ночь. Видимо, из тех же соображений.

Латук очень нежный и сочный, лучше всего не покупать его впрок и не хранить долго, а сразу съесть. Он полностью съедобен, главное хорошо его помыть.

Если латук слегка завял, положите его в миску с холодной водой и поставьте на час в холодильник, он воспрянет духом. Так можно делать с любой зеленью.

Я обязательно использую сушку для зелени, потому что ни один салат не красит водопроводная вода. Если ее у вас нет, хорошо просушите зелень бумажным полотенцем.

Рассылка меню Тани Кошечки [@nobottlesparty](https://www.instagram.com/nobottlesparty)

салат-латук

Мне кажется, этот салат — уже не весна, а лето. Когда после освежающего дождя на даче запах промокшего дерева, теплый обед, свежий хлеб. Ешь быстро, приключения ждут, но вкус свежей зелени с тобой еще долго.

с молодым картофелем, яйцом и заправкой

«винегрет»

с беконом

время приготовления:

1 час

вам понадобятся:

кастрюля, дуршлаг
или сито, сковорода,
нож

ингредиенты:

- 500 г молодого или беби-картофеля
- 1 головка салата-латука или любого другого салата
- 2 яйца
- сок ½ лимона
- ¼ луковицы красного лука
- 1 ст. л. зернистой дижонской горчицы
- несколько веточек петрушки

для заправки:

- 90 г бекона
- 50 мл оливкового масла
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. яблочного или винного уксуса
- щепотка соли
- черный перец по вкусу



Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечки @nobottlesparty

приготовление

1. Отварите яйца так, как вы любите. Я кладу в кипящую воду на 4–6 минут. 4 минуты и желток жидкий, 6 твердый, но не переваренный.
2. Вскипятите большую кастрюлю воды, вымойте картофель, положите в кастрюлю и варите его на среднем огне до мягкости. Это может занять 20–30 минут (все зависит от размера). Если картофель крупный, разрежьте его пополам или на четвертинки.
3. Слейте картофель в дуршлаг и дайте воде стечь.



4. Приготовьте заправку. Налейте масло на сковороду, добавьте к нему мелконарезанный бекон и обжаривайте, помешивая, пока не вытопится жир и бекон станет хрустящим.
5. Снимите с огня, добавьте уксус, соль, перец и еще масла. Попробуйте на вкус, если нужно добавить еще соли или перца, то сделайте это.
6. Смешайте заправку с картофелем.
7. Порвите листья салата, очистите яйца и разрежьте их пополам.
8. Мелко порежьте петрушку и красный лук. Добавьте к салату, сбрызните все лимонным соком. Посолите и поперчите.
9. Добавьте к салатным листьям картофель и еще раз аккуратно перемешайте. Если нужно, добавьте еще заправки.
10. Этот салат хорош и с теплым и с холодным картофелем. А скоро начнется дачный сезон, и если вы возьмете все ингредиенты отдельно, потом останется только соединить все, и сытный обед готов.



зелень, разное и кулич

Кресс-салат — или милкьюоо зелень



Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечкой @nobottlesparty

Второе имя кресс-салата — клоповник, или хренница. А вы думали, это кинза так называется? Возможно, дело в горчичном масле, которое придает ему горьковатый привкус, а возможно, в гликозиде, который и пахнет, как будто по нему пробежал клопик и решил напомнить о себе.

Из-за своего вкуса кресс-салат скорее специя, которую здорово добавлять к нейтральным продуктам или украшать им любую еду.

Кресс-салат легко вырастить дома. Для этого вам понадобится самодельная тепличка или горшок с землей. Он хорошо растет везде. Важно не забывать его поливать и держать в тепле.

ДИП ИЗ АВОКАДО, ЭДАМАМЕ И КРЕСС-САЛАТА

время приготовления:

20–30 минут

вам понадобятся:

кастрюля, ступка
или толкушка

ингредиенты:

140 г замороженных
бобов эдамаме

1 спелый и мягкий
авокадо

кресс-салат

цедра $\frac{1}{2}$ лимона

сок $\frac{1}{2}$ лимона

щепотка соли

перец по вкусу

Этот рецепт просто неприлично простой. Нужно сделать несколько элегантных движений, и сочный ароматный кекс готов. Ароматы чая и специй будут скрашивать ожидание. И я не уверена, что он доживет до полного остывания.



приготовление

1. Бланшируйте эдамаме (размораживать их не нужно) в кипящей воде. Это страшное слово означает просто залить их кипятком и через пару минут откинуть на сито.
2. Очистите их от кожуры, нам нужны нежные внутренние части.
3. Положите часть эдамаме и авокадо в ступку или миску и разомните толкушкой или вилкой.
4. Добавьте цедру, сок, соль и перец. Хорошо перемешайте.



5. Выложите в красивую тарелку, сверху насыпьте оставшиеся бобы, кресс-салат и еще немного перца.

6. В такой дип прекрасно макать подсушенный хлеб или сделать его частью брускетты.

зелень, разное и кулич

апероль

Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечкой @nobottlesparty

Я не большой фанат «Апероля» и вообще коктейлей, но популярность его летом не стихает, и я решила дать ему шанс.

Сердце «Апероля» — смесь ароматных и горьковатых ингредиентов. Там есть апельсины, ревеня, горечавка, плоды хинного дерева и пьемонтские травы. Ему 101 год, впервые его сделали в Падуе ребята из компании «Барбьери». Но по-настоящему прославился он благодаря австрийским военным. Они стали добавлять его в еще одно изобретение — коктейль Spritz. Им не нравилось венецианское вино, и они разбавляли его минералкой. В итоге получился хит летних веранд и вечеринок у бассейна с легким привкусом горечи.



гранита

Мы не будем пить «Апероль шприц», мы сделаем из него граниту. Это сицилийский способ делать десерт из замороженного сока. Он прост тем, что нам не понадобится мороженица — только страстное желание и морозилка.

время приготовления:

**20 минут
плюс 3 часа
на заморозку**

вам понадобятся:
миска для смешивания,
морозильная камера

ингредиенты:

375 мл апельсинового
сока

250 мл «Апероля»

250 мл Просекко

250 мл газированной
воды

180 мл сиропа
топинамбура (или меда,
или сиропа агавы)

слайсы апельсина
для подачи



приготовление

1. Соедините в миске «Апероль», Просекко, сироп топинамбура, газированную воду и апельсиновый сок. Хорошо перемешайте.

2. Перелейте в контейнер и положите в морозилку на три часа. Через три часа раскрошите гарниру вилкой и снова поставьте в холодильник.

3. Когда будете подавать, нарежьте апельсин слайсами и украсьте им граниту.



зелень, разное и кулич

КУЛИЧ ИЛИ

ИЛИ

ЯИЦА

Меню 7 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечкиной @nobottlesparty

Обожаю эту рассылку за погружение в невероятный мир, скрытый за простыми вещами. В поисках истории происхождения куличей я нашла отсылки и к детородному органу Осириса, и к незримому присутствию Христа, и к плодородию.

Сейчас нам остается только гадать, что же правда и как он правильно называется: *кулич*, *паска* или *баба*. Но одно мне кажется важным: обряды и традиции объединяют семью за столом и в жизни. Вместе готовить, есть и надеяться на лучшее под силу любому виду хлеба, главное, чтобы его ели с любовью.

кулич от юли батюни

Я пробовала не так уж много вкусных куличей, они мне кажутся суховатыми, да еще и изюм. Но Юля Батюня нашла, кажется, золотую середину. Сдобный и в меру легкий или сложный, тут уж у кого как со стаканом. И вместо глазури можно сделать меренгу или крем).

время приготовления:

1 час на весь замес

+1,5 часа
на расстойку теста

+2,5 часа
на расстойку в формах

+30 минут
на выпекание

**= около 6
часов на все**

(но не пугайтесь, стоять
рядом с ним не нужно)

вам понадобятся:
планетарный миксер
или золотые руки,
духовка

ингредиенты:

300 г муки

130 г изюма или других
сухофруктов

115 г сливочного масла

100 г мягкого творога
жирностью от 20%

100 г яиц

90 г желтков

70 г сахара

30 г молока

25 г рома для
сухофруктов

20 г меда

14 г дрожжей

цедра **одного** апельсина

щепотка соли

ванильный экстракт



приготовление

1. Важно, чтобы все ингредиенты были холодными, даже муку лучше поставить за 30 минут в холодильник.
2. Смешайте муку, молоко, яйца, дрожжи, мёд, соль и сахар до объединения. Добавляем желтки постепенно и по чуть-чуть. Используем насадку «весло», если у вас планетарный миксер. Далее начинаем добавлять холодное масло, нарезанное на небольшие кубики, тоже постепенно, по несколько кубиков за один раз. Когда масло более-менее вмещается в тесто, можно добавлять творог и ванильную пасту и менять насадку на крюк. Замешиваем тесто в течение 4–5 минут. Быстро вмешиваем сухофрукты и цедру и отправляем тесто на 1–1,5 часа в тёплое место.



3. Далее раскладываем тесто по формам и ставим на расстойку на 2,5–3 часа при 70% влажности. В домашних условиях это можно сделать так: разогреть духовку до 30 °С поставить туда форму с тестом и стакан кипятка.
4. Выпекаем около 20 минут при 170 °С.



Меня всегда удивляла традиция крашеных яиц. Но в процессе подготовки я нашла легенду о том, как Мария Магдалина решила подарить белое яйцо императору Тиберию со словами «Христос воскрес». Он не поверил ей и сказал, что скорее яйцо станет красным. И вы не поверите — оно стало.

В легенде много красоты и нестыковок. Когда вы в последний раз ходили к императору с яйцами?! Но расписные яйца находили и в пирамидах и в скифских курганах и при раскопках Трои. Яйцо вообще всегда участвовало в обрядах и верованиях. Не удивительно, помня о вечном споре.

Я предлагаю не спорить, а красить. В этот раз я нашла натуральные красители в магазине для кондитеров «Две морковки». И вот что получилось.



Спасибо!

Архитектор гастрономического сознания
Таня Кощеева [@nobottlesnoparty](#).

Автор курсов [«Винные ответы»](#)
и [«Гастрономический 1»](#).

[Поддержать на Patreon](#).

Главный редактор
Саша Смолокурова [@smolokurova](#)

Шеф-редактор
Настя Пугачева [@skazochno](#)

Арт-директор
Соня Каем [@kaem_design](#)

Вёрстка
Катя Кроневальд [@comeonkate](#)