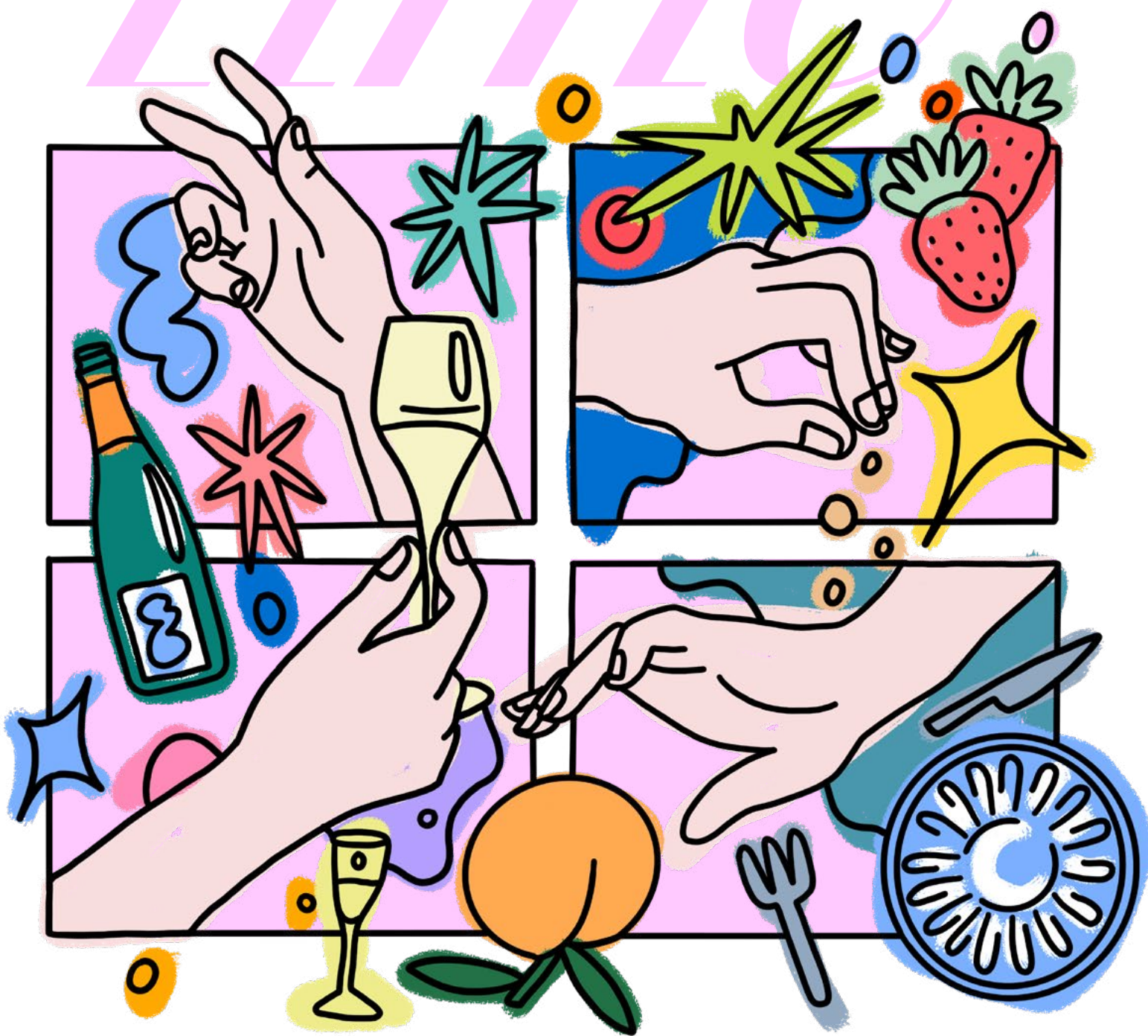


про

вечеринки

no bottles party



no bottles no party





# Привет!

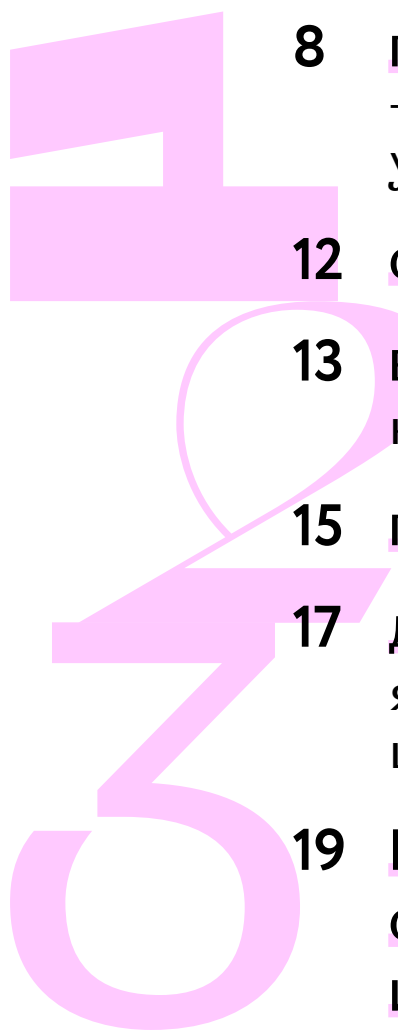
Это рассылка особенная. Она родилась из дружеской просьбы о помощи. Юля Батюня готовила вечеринку в честь дня рождения мужа и совсем не знала, что же сделать. А я такие задания обожаю. Серьезно, я бы открыла агентство «Меню для вечеринки» и думала бы о еде дни напролет.

Для меня составление меню похоже на сбор пазла. Один кусочек — оливки с Сицилии, второй — любовь мужа к томному мясу, третий — ждущая своего часа бутылка Бароло. Так и складывается очень личная исто-

рия из альбома семьи или дружбы или даже вражды. Помните, как лиса и журавль из-за недружелюбной сервировки поссорились?!

Мы ссориться не будем, будем собирать ваш пазл.

# содержание

- 
- 8** первая подача  
тартар, севиче или акуачили,  
устрицы, сырная тарелка
- 12** супы
- 13** вторая подача  
курица, утка, перепелка, баранина
- 15** говядина
- 17** десерты  
ягоды и фрукты, галеты и пироги,  
шоколад и конфеты
- 19** Бисквиты со взбитыми  
сливками и компотом  
из ревеня





# первая подача

Тут обязательно нужна перчинка. Вот чтобы лихо начать. И сразу предлагайте бокал игристого. Особенно если собираете новеньких, им надо расслабиться, все эти ваши вечеринки — сплошной стресс :) Для вашего вдохновения я собрала несколько простых вариантов без рецептов. Что-то вы сможете найти в архивах рассылки, а что-то просто ищите в Google, главное — понять принцип.



Меню 9 / 2021

Рассылка меню Тани Кошечки @nolobottlesparty

8

no bottles  
no party



# Тартар, севиче или акуачили

Тартар, севиче или акуачили — очень эффектные штуки, но с ними есть несколько нюансов: крайне важна хорошая рыба (я покупаю целую тушку лосося в складчину с подругой в Мечте Гурмана или небольшой кусок тут). И степень гастрономической зрелости ваших гостей. Я не верю в просвещение через насилие, так что просто подливайте не готовым к сырому побольше, может, они и не заметят, что рыба-то не жареная :)

Рецептов тартаров миллион: рыбу можно замариновать пару часов или ночь в авторском маринаде. **Маринад — это дело творческое.** Берите то, что вам нравится. Я люблю смешивать оливковое масло, кунжутное масло, васаби, соевый соус и лайм, но может быть что угодно: вустерский соус, устричный соус, вьетнамский рыбный, каперсы и лук). Либо посмотрите у Ариила. А потом в холодильник. Попробуйте выложить рыбу на подушку из авокадо, сверху микрозелень или щучью икру. Это даже звучит прекрасно. Упрощенный вариант подачи — это в порционных раемкинах или корзиночках из теста фило, или тако, или в листьях лагука или (гулять так гулять) креманках для просекко.

# Устрицы

Еще проще — устрицы, если любите и есть где взять. Я покупаю из расчета 4–5 на человека, часто не все едят, да и ими не нужно наедаться, это дань предкам — охотникам-собираателям и тонким натурам. Просите гостей их открыть, но с предосторожностями — можно пораниться. **Дайте к ним кучу соусов и игристого.** В рассылке под Новый год были явки и пароли, а также рецептуры классических соусов.

# Сырная тарелка

Здесь держите меня семеро, мы застрянем надолго. Главное — не берите много. Три-четыре варианта плюс горчица, плюс оливки двух видов и хороший хлеб. **И можно Больше ничего не готовить.** Можно сделать так: лисичка с трюфелем, овечий романо густо и белпер кнолле. Или так: бри, чеддер и брилья саварен. Или так: шевротон, сен реми и стилтон дольче. Про хлеб можно еще одну рассылку сделать. Хмм, а это идея! Но пока вот так: «Реми», «Печорин», «Батон», Laposte, «Валико» и, конечно же, хлеб от «Хлебной секции».





# первая подача

# супы

Другой вариант — это порционные супы пюре. Гаспаччо для жаркого времени просто «мама мия».



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 спелых помидоров  
2 огурца  
1 болгарский перец  
1 стебель сельдерея  
1 зубчик чеснока  
половина красного лука  
соль  
перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Запеките помидоры и перцы до мягкости, вырежьте сердцевину, сбрызнув маслом. Обычно на это уходит 25–30 минут. Посолите и поперчите.
2. Крупно порежьте огурцы, сельдерея, лук и чеснок. Смешайте в блендере все овощи (помидоры, перец, лук, чеснок, огурцы, сельдерея). Посолите и поперчите по вкусу.
3. Гаспаччо можно и нужно приготовить заранее и оставить настояться в холодильнике. Лайфхак от Гордона

Рамзи: заморозьте часть гаспаччо в формах для льда и в холодный день добавьте в суп. Так он не будет разведен водой.

4. Я люблю украшать гаспаччо сливками, страчателлой, мелко порезанным авокадо, но он хорош и сам по себе или с чипсами из пармезана. Как их сделать? Натереть сыр, насыпать на силиконовый коврик или пергамент, поставить в духовку на 180 °С на 10–15 минут, дать остыть, а потом поломать на нужные кусочки. Сервировать их можно как угодно. Берите варианты из рассылки, а еще есть моя доска на [Pinterest](#).



Меню 9 / 2021

Вторая подача.

ОСНОВНАЯ  
И ГОРЯЧАЯ

# Курица

Во всем важно соблюдать логику и последовательность. Если на первый рыба, то на горячее лучше поймать птицу, чтобы не было диссонанса. **Я нежно люблю курицу.** Она хороша просто со сливочным маслом и тимьяном. Ее можно вымочить в соляном растворе на ночь — так она станет крайне сочной. Соус к ней со сморчками, например, для поднятия градуса гастрономичности. Или просто сливочно-горчичный, но с пармезаном. Или яблочный чатни.

# Перепелки

**Если курица кажется вам скучной, берите перепелов!** Во-первых, они отлично делятся на порции, во-вторых, они быстро готовятся. Румяная корочка на сковородке, а потом в духовке 20–30 минут при температуре 180 °С. Соус ягодный. Клюква, брусника или морошка для яркости. А на гарнир — запеченные овощи или киноа, чтобы немного заземлиться. Не забывайте про полбу с овощами. Здорово отварить ее в бульоне и обжарить с мелко порезанным луком, морковью и цуккини.

# Утка

Еще один очень праздничный вариант — утка. Здесь можно пойти двумя путями, выбрав либо грудки, либо ножки. Ножки любят долгое томление, тогда они нежные и сочные. Утиные грудки, наоборот, нельзя пересушить. Их нужно быстро обжарить на сковороде и на 5–10 минут поместить в духовку при 160 °С. Я обожаю **сливовый чатни** от Белоники. На гарнир к ним просится пюре из батата или корня сельдерея, чтобы сладость подчеркнула пряность мяса. Чатни делайте сразу много, он хранится в холодильнике. Его можно подать с холодной ветчиной и ростбифом. **Вот, кстати, один из нескольких моих любимых рецептов утки,** который был в рассылке — **утиные грудки с кремовой полентой.**

# Баранина

**Если вы собираете любителей мяса, то баранина, на мой взгляд, самый безопасный вариант.** Я покупаю голени в Season Market и запекаю их в духовке при температуре 180 °С под слоем фольги минут 45–50 (все зависит от размера и вашей духовки). Посыпьте их фисташковой дуккой и подавайте с запеченными овощами (морковь, бэби картофель и пастернак). Либо салат из рассылки **Меню 3 / 2021** с гранатом.

# Вторая подача

## говядина

Хотите, чтобы про вас слагали легенды? Тогда сделаем говядину Веллингтон. С ней нужно немного повозиться, но это стоит того!



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг вырезки говядины  
500 г слоеного теста (я беру «Звездное»)  
200 г шампиньонов  
100 мл сухого красного вина  
20 г сливочного масла  
30 г муки на подпыл

2 зубчика чеснока  
1 красная луковица  
4 веточки тимьяна  
1 яйцо для смазывания  
щепотка соли  
перец по вкусу  
оливковое масло

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Говяжьё вырезку нужно хорошо смазать маслом, посолить и поперчить.

2. Нагрейте сковороду, растопите масло, обжарьте вырезку со всех сторон до румянца. Это нужно, чтобы запечатать мясо. Потом можно отложить ее в сторону. Пусть она полностью остынет.

На этой же сковороде до золотистого цвета обжарьте мелко порезанный лук до золотистого цвета и чеснок вместе с тимьяном. Пусть отдаст все свои ароматы.

3. Шампиньоны нужно почистить и порезать. Отправьте их к луку и чесноку. Слегка обжарьте, а потом добавьте вино и выпаривайте минут 5–10 до загустения. Тоже дайте остыть.

4. Подпылите стол мукой и раскатайте тесто так, чтобы туда поместилась вырезка в длину.

5. В середину выложите грибы, сверху говядину, а потом заверните говядину полностью в тесто. Должна получиться увесистая колбаска. Швом вниз. Смажьте тесто со всех сторон яйцом и положите в холодильник на 30 минут минимум. А можно и вообще заготовить заранее, а на следующий день просто запечь в духовке. И вы будете супер расслабленным шефом.

6. Выложите колбаску на противень, застеленный бумагой, или на силиконовый коврик. Запекайте в духовке 40 минут до средней medium прожарки и 50 до medium well. Можно проверить мясо термометром, но постарайтесь сделать это не на самом видном месте. После этого дайте мясу отдохнуть, разрежьте на уверенные в себе ломтики и подавайте с зеленью, сбрызнутой маслом.

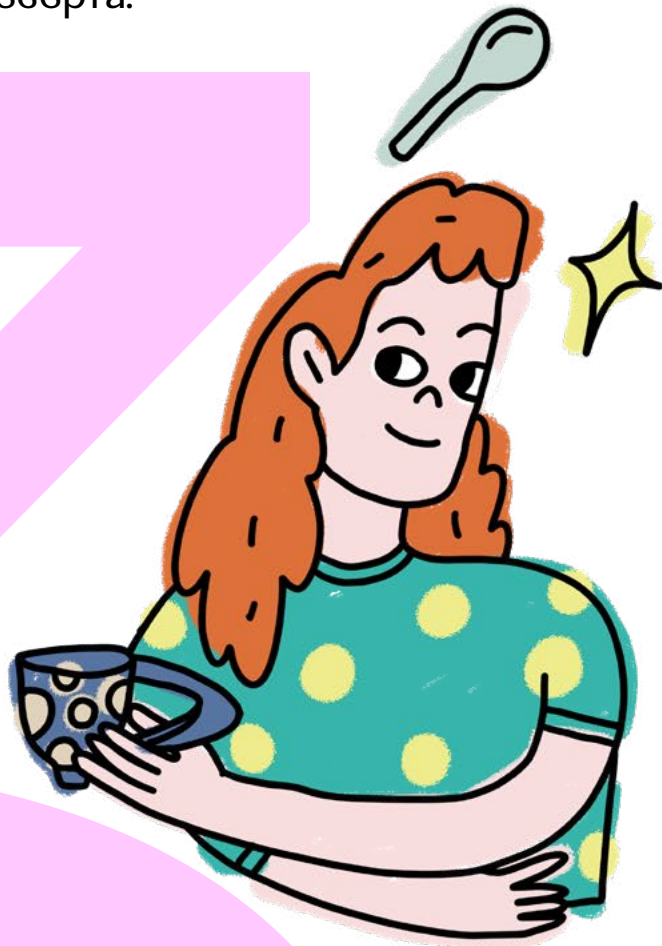




# десерты

Этим тоже не стоит пренебрегать. Десерт — последняя яркая вспышка вечеринки. Ее точно запомнят, особенно если его продумать. Не буду предлагать вам сложные истории. Мы на пороге лета, а это идеальная база для десерта.

Меню 9 / 2021



Рассылка меню Тани Кошечки @nobottlesparty

# Ягоды и фрукты

Ягоды и фрукты — самый очевидный вариант. Я предлагаю вывести их немного на другой уровень. Запеките сливы или персики в духовке с медом и ванилью, подавайте теплыми с шариком мороженого или вкусным греческим йогуртом, и больше ничего не нужно придумывать. **Томленые фрукты в вине всегда идут на ура.** Принцип очень простой: пряности, вино, фрукт — томить, но не разваривать и подавать со сладким вином.

# Галеты и пироги

Не забывайте про галеты, пироги от бабушки или готовое тесто (я беру «Звездное» и в «Азбуке Вкуса» под их собственной маркой), крамблы и коблеры. Рецептов миллион (пара есть в рассылке). На Patreon есть па-

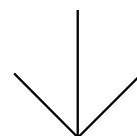
кет с поддержкой, он дает доступ ко всем рассылкам и поиску по тегам — просто забейте крамбл. **Здесь можно поиграть с подачей.** Хотите изысканно — тогда разложите порционно в стаканчики или рамекины. Хотите по-домашнему? Тогда готовьте большую форму.

# Шоколад и конфеты

Когда мне совсем сложно приготовить десерт — я покупаю **три кило конфет в «Аленке»** и насыпаю их в большую банку. Еще никого она не оставляла равнодушным. «Мишка косолапый», «Белочка», «Кара-Кум» или, может, «Маска»? **Выверенная годами формула гостеприимства:** кофе/чай Kusmi St. Petersburg и конфеты.

Печенье или бисквиты хороши тем, что их можно сделать бесконечно много и не упасть замертво перед гостями. От кантуччи до сконов.

*Думаете, скучно?  
А если так?*



# десерты

## Бисквиты со взбитыми сливками и компотом из ревеня

В этом рецепте хороши и бисквиты, и компот, и сливки. Вы можете сделать, как предлагаю я, а можете использовать все по отдельности. Бисквиты вкусные со сгущенкой, ревень можно подать и как гарнир к курице, а сливки... Да они вообще универсальны.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

#### взбитые сливки:

500 мл сливок 33% жирности

100 г сахарной пудры

#### для бисквитов:

250 г муки

200 мл сливок

1 ст. л. сахара

1 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. сливочного масла

щепотка соли

#### для компота:

8 стеблей ревеня

150 г сахара

60 мл розового вина  
(или белого вина)

цедра ½ апельсина

щепотка соли

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 220 °С. Смешайте муку, разрыхлитель, сахар, соль в большой миске.

2. Постепенно добавляйте сливки и перемешивайте (можно сделать это в планетарном миксере) до тех пор, пока тесто не соберется в шар. Выместите его на столе.

3. Затем раскатайте в пласт толщиной 1,5 см, разрежьте на треугольники.

4. Положите треугольники на пекарскую бумагу и противень. Смажьте поверхность растопленным маслом и выпекайте в духовке 12–15 минут до румяной корочки.

5. Для компота из ревеня почистите ревень от жестких частей, нарежьте средними кусочками, положите его в сотейник с толстым дном, добавьте воду,

вино, сахар, цедру апельсина, доведите до кипения и томите на среднем огне до мягкости ревеня минут 10–15.

6. Взбейте сливки (они должны быть из холодильника) с сахарной пудрой до мягких пиков. Они должны хорошо держать форму.

7. А теперь разрежьте бисквит пополам, положите на нижнюю компот из ревеня, затем сливки и накройте верхней частью бисквита. Этот сендвич со смешинкой, есть его аккуратно невозможно, поэтому устройте конкурс на самую испачканную улыбку.

И напоследок я хочу вам сказать вот что: не бойтесь ошибок или подгоревшего теста — это не экзамен. Чем расслабленнее вы, тем лучше гостям.



# 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](#)

Иллюстратор  
Полина Парыгина [@poparygina](#)