

ПРО

ВАБИ-САБИ

0110E0000001 00-010E000000

01100 01 0-1111

010110K00 01 0-1111

0110E00000 01 0-1111

00-100-100 30:000 0 001000K000

0-101-10:0333 0-10000K







# Привет!

Мне так понравилось делать тематические рассылки, что я не могу вернуться просто к тому, с чего начинался год.

В этот раз исследуем *текстуры, ваби-саби и оформление еды.*



Ваби-саби — неуловимое японское понятие. Его невозможно объяснить, а то, что можно, лучше оставить необъясненным. Ощущение от себя самого в мире, вещей вокруг и наших связей. Идеи ваби-саби глобальны и вне культурных рамок. Это то, что есть сейчас, детали и диалог.

Разная еда по-разному взаимодействует с нами. Какая-то успокаивает, какая-то будоражит. Форма и содержание поддерживают друг друга, как природа поддерживает нас, а мы дополняем ее.

# содержание

## ОВОЩИ

- 9 картофель
- 10 салат из картофеля
- 11 кукуруза
- 12 жареная кукуруза  
и расплавленный сыр
- 13 помидоры
- 14 помидоры и израильские  
специи

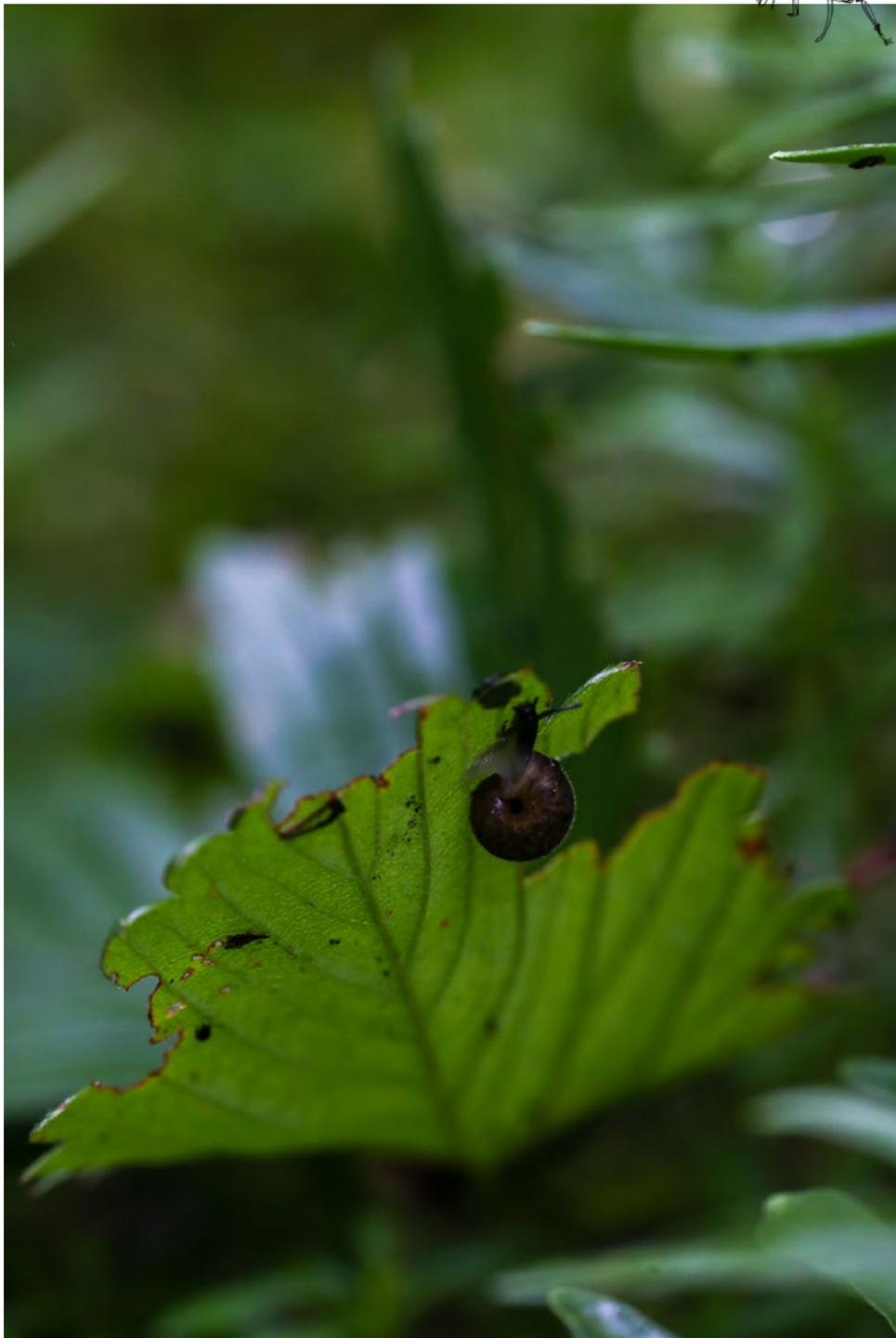
## фрукты

- 15 малина
- 16 малина со взбитым творогом  
и шоколадными крошками
- 17 абрикосы
- 18 галета с абрикосами из сбор-  
ника летних рецептов Маши  
Куреповой

## интервью

- 19 маша курепова





# картофель



Меню 11/2021

Рассылка меню Тани Кошечки [@nobottlesparty](https://t.me/nobottlesparty)

Есть некоторые растения, которые во многих уголках преобразовывали ритм жизни людей, а люди преобразовывали их. Так складывались отношения между человеком и растениями. Картофель — одно из значимых растений. Уильям Харди Макнилл писал, что он дал возможность горстке голодных европейцев завоевать мир.

В России картофель наделал немало шума. «Картошка — хлебу присошка» говорили люди и бунтовали. Но потом приняли и полюбили.

no bottles  
no party

# Салат из картофеля



Август — сезон всего самого пышного и вкусного. И хочется это буйство поместить в нейтральный, все принимающий салатник с шероховатой поверхностью, откуда сверкающими ложками с громким щедрым звуком можно раздавать дары земли близким.

Мне очень нравится керамика ручной работы, а особенно то, что делает [Надя Ворошилова](#) — хрупкие вещи с силой земли и энергией огня. Надя и подала мне идею взаимодействия еды и посуды. Штучные вещи и поиск индивидуальных решений создают такое необходимое многообразие и непохожесть разных судеб или ужинов.

Меню 11/2021

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 450 г молодого картофеля
- 450 г цветной капусты
- 85 г феты
- ½ стакана нарезанных оливок без косточек
- ¼ маленькой тонко нарезанной красной луковицы
- ¼ стакана крупно нарезанного маринованного перца
- 1 ч. л. свежих листочков тимьяна
- ½ ч. л. сушеных хлопьев перца чили
- 1 горсть листьев рукколы
- сок одного лимона
- оливковое масло extra virgin

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Выложите картофель в кастрюлю с холодной водой. Добавьте столько соли, чтобы на вкус вода стала как морская. Доведите до несильного кипения и варите до мягкости 20–25 минут. Затем слейте воду и верните картофель обратно в кастрюлю.
2. Раздавите картофель вилкой, полейте 2 ст. л. лимонного сока, обильно сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите и аккуратно перемешайте. Остудите.
3. Разогрейте духовку до 190 °С.
4. Выложите соцветия цветной капусты в миску, полейте ¼ стакана оливкового масла, посыпьте ½ чайной ложки

соли, перемешайте и выложите в противень с бортиками. Запекайте до мягкости и красивого подрумянивания по краям, от 20 до 30 минут. Выложите цветную капусту к давленому картофелю.

5. Добавьте оливки, лук, маринованный перец, тимьян и хлопья чили.

6. Выложите фету в кухонный комбайн и взбейте в пульсирующем режиме. Не выключая мотор, влейте три столовые ложки оливкового масла.

7. Добавьте фету и рукколу в салат и перемешайте.

8. Подавайте салат чуть теплым или комнатной температуры, в большом салатнике на всех.

Рассылка меню Тани Кошечевой @nobottlesparty

# кукуруза



Слово «маис», второе название кукурузы, означает «животворный» на языке индейцев таино. Генетический анализ показал связь кукурузы с растением теосинте, у которого зерна вообще несъедобны, но стебель сладкий. Постепенно окультуренный маис превратился в кукурузу и стал основой питания инков и затем мексиканцев.

При этом сам по себе он истощает почву, поэтому его стали женить с фасолью и тыквой. Фасоль удерживает в почве азот, а тыква не дает испаряться влаге за счет своих листьев. Вот такая дружба всем на благо.

Откуда появилось славянское слово «кукуруза» и вовсе не ясно, возможно, это подражание курам, чтобы подовзвать их к кормушке. Да и сам ритм кукурузного початка похож на то, как птицы клюют семечки, оставляя чуть заметные следы на деревянной кормушке.



# Жареная кукуруза и расплавленный сыр

Сыр ловит в свои сети всех, кто попадет под руку, от детей до овощей. Тягучие нити с золотыми жемчужинами — как яркое этническое ожерелье. Здесь рука сразу тянется к ярким цветам, дымковской игрушке и хохломе и их современному прочтению от [Юли](#).

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ст. л. сливочного масла
- 4 початка молодой кукурузы (срезать зерна)
- ¼ стакана сливок 33% или крем-фреша (сметаны или almette)
- ¼ стакана тертого сыра (такого как фонтина, чеддер, пармезан, монтерей джек или гауда)
- соль и перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Растопите масло в большой сковороде на средне-сильном огне. Когда оно начнет пениться по краям, выложите кукурузу, посолите и поперчите.
2. Примерно через минуту вы заметите, что млечный сок из кукурузных зерен начнет прилипать ко дну сковороды. Отскребайте его деревянной ложкой, потому что он обогатит вкус блюда. Готовьте кукурузу до легкой карамелизации, 3–4 минуты.
3. Влейте сливки и дайте покипеть 30 секунд, затем добавьте сыр и готовьте, пока он не растает и превратится в приятный сливочный соус, обволакивающий зерна. Попробуйте, хватает ли соли и перца. Подавайте сразу с теплом и приборами.



# ПОМИДОРЫ



Меню 11/2021



Рассылка меню Тани Кошечки [@nobottlesparty](https://t.me/nobottlesparty)

Помидоры жили по принципу «тише едешь — дальше будешь». Андские народы считали его сорняком и особенно не выращивали. В 1774 году в Дании считали, что плоды ядовиты, потому что сводят с ума тех, кто их ест. В целом все правда: я без ума от томатов.

Дальше не обошлось без Андрея Тимофеевича Болотова. Он и эксперименты ставил, и до созревания все довел, и солил, и квасил. Понял в итоге, что золотыми яблоками абы что не назовут.

no bottles  
no party

# Помидоры и израильские специи

Яркие помидоры не терпят скуки, ждут раскаленной от азиатского солнца посуды. И чтобы гранатов щедрая горсть. Плоть от плоти, рыбака рыбака, томаты и помидоры.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 маленьких или 3 крупных помидора (очистить от сердцевинки и нарезать кружочками)

1 стакан отварного нута

½ маленькой красной луковицы (нарезать тонкими ломтиками)

2 ст. л. красного винного уксуса

оливковое масло extra virgin

греческая пита или лепешки (я беру на рынке из тандыра)

### Для соуса

¾ стакана йогурта

1 небольшой огурец (очистить, удалить семена, мелко нарезать)

острый соус (например, шрирача)

2 стакана неплотно утрамбованной смеси листьев базилика, мяты и петрушки (петрушку отложите отдельно)

соль и перец

### Для смеси специй

1 ч. л. молотого сумеха

½ ч. л. молодого кориандра

½ ч. л. молотого кумина

½ ч. л. сушеных хлопьев перца чили

1 ч. л. соли

1–2 зубчика чеснока (измельчить)



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

**1.** Смешайте сумех, кориандр, кумин, хлопья чили, соль и чеснок в маленькой миске. Выложите помидоры на противень и посыпьте этой смесью. Оставьте на час.

**2.** Порубите базилик и мяту. Смешайте йогурт, огурец и порубленную зелень. Щедро посолите и поперчите, добавьте немного острого соуса. По возможности дайте соусу настояться минимум 15 минут, а лучше час, затем попробуйте, достаточно ли соли и перца.

**3.** Смешайте нут с луком, уксусом и листьями порубленной петрушки. Посолите, поперчите. Добавьте немного оливкового масла и перемешайте.

**4.** Выложите на блюдо слой маринованных помидоров и полейте выделившимся в процессе маринования соками. Полейте йогуртовым соусом, выложите сверху салат из нута. Подавайте с еще теплыми поджаренными на гриле лепешками.

# Малина



Меню 11/2021

Рассылка меню Тани Кошечкиной @nobottlesparty

15

Малина для меня неразрывно связана с бабушкиной дачей, охотой за ягодами и страхом перед насекомыми. Пухленькие соседи-шмели и стройные пчелы невозмутимо были рядом и в жару, и в дождь. Щедрый цветы малины опрокинуты вниз, чтобы пчелы не носили с собой зонты.

Малина — это родина в нашей удивительной культуре, где травы и ботаника в каждом куплете и при сказке.



no bottles  
no party

# Малина со взбитым творогом и шоколадными крошками

Малина кажется мне освежающей и даже холодной в самый жаркий день. Ее гладкие и упругие ягоды ассоциируются у меня с гладкостью фарфора. Мне хочется здесь тонких стенок и благородной белизны. Что-то что как будто одновременно и близко и очень далеко.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г творога  
150 г малины  
100 г сметаны  
50 г сахара  
30 г шоколада  
цедра ½ лайма

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте творог со сметаной, цедрой половины лайма и сахаром. Можно это сделать погружным блендером.
2. Разложите по порционным чашечкам и украсьте малиной и тертым шоколадом.



# абрикосы

С абрикосами все сложно. Император Ю за 2000 лет до нашей эры кивает на китайцев, биолог де Пердерле кивает на армян, те на Александра Македонского. Македонский ни на кого не кивает. А потом римляне снова на армян.

Ощущение, что люди в древности так и возили абрикосы из страны в страну. Что вполне объяснимо. Свежие, сушеные, в пироге или галете они прекрасны, как первая свежесть средиземноморской ночи после душного дня.

Еще одно ощущение, что они о нем постоянно рассказывали. Голландцы русским, французы голландцам. Арабы не раз про него грекам рассказывали и все дивились, что созревает рано :)



# Галета с абрикосами из сборника летних рецептов Маши Куреповой



У абрикосов и праздника очень много общего. Они и пахнут-то совершенно одинаково. И как будто созданы для фарфора, золотой каймы и звона ложечек о края чашек с крепким чаем и мятой.

Винтаж для меня был всегда чем-то таинственным, печальным сборищем жадных до внимания старичков. Но как только у меня появился проводник и взял на себя отбор тех, с кем делиться абрикосовой галетой, все стало на свои места. И понятно, почему мы любим вещи с историей: это как будто умножает прожитую нами жизнь на два.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезьте холодное сливочное масло кубиками и натрите в него цедру.
2. Затем смешайте в основной емкости все сухие ингредиенты, сахар, соль.
3. Вотрите сливочное масло в сухие ингредиенты — руками или в планетарном миксере с насадкой «весло».
4. Влейте холодное молоко и быстро соедините ингредиенты.
5. Выложите тесто на лист пергамент, накройте вторым листом, раскатайте в форме круга толщиной 5 мм.
6. Охладите тесто в холодильнике в течение трех часов.
7. Абрикосы нужно почистить и обсушить бумажными полотенцами. Часть из них разрежьте пополам, часть — на четвертинки.
8. В отдельной емкости смешайте сахар и крахмал. Если добавить сахар и крахмал к фруктам по отдельности, крахмал соберется в комочки.
9. В абрикосы добавьте сахар с крахмалом, перемешайте. Добавьте листики лимонного тимьяна.
10. Достаньте основу галеты из холодильника. Отделите от теста каждый лист пергамент. Один лист уберите, один оставьте.

11. На основу выложите миндальную муку и разровняйте ее по поверхности теста, отступая от края 5 см. Такая подушка из ореховой муки нужна, чтобы дно галеты не отсырело во время или после выпечки.
12. Поверх миндальной подушки выложите абрикосы, начиная от центра и двигаясь к краям.
13. Сформируйте бортик, сгибая тесто в одном направлении. Тесто может немного рваться, это не страшно.
14. Смажьте получившейся бортик молоком, присыпьте коричневым сахаром. Вы можете пропустить этот шаг, если не хотите делать бортик дополнительно хрустящим.
15. Сливочное масло порежьте на небольшие кусочки, выложите равномерно на абрикосы. Присыпьте оставшимся коричневым сахаром. Так получится карамельная корочка.
16. Выпекайте галету в заранее разогретой духовке при 190°C в течение примерно 35 минут. Затем переключите режим на «гриль» и продолжите выпекать еще в течение 10 минут или до тех пор, пока абрикосы слегка не карамелизуются. Галета готова, когда ее бортик уверенно зарумянился.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для основы

- 225 г пшеничной муки
- 55 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 60 г молока
- цедра одного лимона
- 2 г соли

### Для начинки

- 520 г абрикосов (350 г в чистом виде без косточек)
- 75 г сахара
- 40 г миндальной муки
- 30 г коричневого сахара
- 20 г сливочного масла
- 20 г молока
- 15 г кукурузного крахмала
- 5 веточек тимьяна

# Интервью с Машей Куреповой



Наверняка вы знаете **Машу Курепову** — создательницу бренда кексов **NO REGRETS**, классных сборников рецептов и клуба с завтраками в «близких друзьях» в инстаграме. Когда Маша впервые написала мне в директ, мне показалось, что мы и так с ней знакомы.

Удивительно, как в диджитал-мире ты все равно ходишь определенными тропами, учишься в одной группе с теми, кого выбрал сам, пьешь вино из одинаковых бокалов.

Я хочу рассказывать о людях, которые мне симпатичны. Маша очень удачно стала первым гостем в этой рубрике. Напишите мне, что вы думаете об этом и кого хотите видеть в новых выпусках.

## Расскажи про свои первые шаги в гастрономии

**Маша Курепова:** Шаг первый — мне было 7 лет, и родители подарили мне на новый год детскую кулинарную книжку. Ничего не готовила по ней, кроме печенья. Ингредиенты для него были указаны в граммах, у меня не было весов, и бабуля научила мерить меня стаканами. Когда открыла ее 10 лет спустя, долго смеялась: оказалось, что я добавляла в два раза меньше муки :)

Шаг второй — в 17 лет я целый месяц прожила в Бате, это в Англии, и в каком-то

магазине уценённых товаров нашла книжку с потрясающими фотографиями на плотной бумаге от Good Housekeeping. Эта книжка была полностью про десерты: бисквитные торты с ягодами, капкейки. Тогда в России ничего этого еще не было — была Чадейка в ЖЖ и только-только начинал Энди Шеф. После мастичных тортов и эстетики сайта Поваренок.ru эта книжка, конечно, отозвалась взрывом.

Этот взрыв поддержала семья, которая принимала меня в Англии. У Саши, хозяйки, была потрясающая кухня, как с картинки на Пинтересте — бирюзовые стены, окно в сад у мойки, Kitchen Aid цвета фуксии — и она разрешила мне на этой кухне готовить. С тех пор я больше не оставалась.

## Твой самый вкусный рецепт, блюдо или опыт?

**Маша:** Из последнего классного вкусового опыта — это молодая картошка, которую мы с младшей сестрой закопали в угли без всякой фольги, потому что фольги у нас не было. Потом ложками раскапывали их, чистили картошку и ели ее под сериал «Кухня».

Мне кажется, что обстоятельства и люди могут украсить любое блюдо. Или, наоборот, испортить его.

## Если бы вы были гастрономической супергерой, какая бы у вас была суперсила?

О! Я бы хотела взглядом вселять уверенность в людей, что они могут классно готовить :)

## Есть ли у тебя гастрономическая мечта?

Есть, очень простая. Хочу оказаться в Бате на главной площади, купить сконы со сливками и клубничным джемом и есть их, глядя на Батское аббатство.

## Расскажи, где ты сейчас и какие планы на будущее

Сейчас я выдыхаю после закрытия NO REGRETS: эти полтора года были очень насыщенные. Параллельно делаю небольшие проекты, как, например, «Сборник летних рецептов», в которых адаптирую свои знания из профессионального кондитерского мира на кухню обычного человека.

Думаю про проект, посвященный памяти наших бабуль. Тема рода кажется очень важной для меня, и я бы хотела попробовать поговорить о ней через еду.



Бесплатная гастрономическая рассылка — авторский проект архитектора гастрономического сознания Тани Кошечевой [@nobottlesnoparty](#), автора курсов [«Винные ответы»](#) и [«Гастрономический № 1»](#).

Поддержать рассылку и другие проекты Тани можно на [Patreon](#) — специальной платформе для поддержки творческих проектов. Патроны получают доступ к архиву рассылки, винные рекомендации, советы о классных книгах, подкастах и фильмах. К каждому пакету прилагается огромная благодарность, любовь и гастрономическое благословение.

[nobottlesnoparty.ru](#)

Выпуск делала команда:

Главный редактор  
Саша Смолокурова [@smolokurova](#)

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

Арт-директор  
Соня Каем [@kaem\\_design](#)

Иллюстратор  
Ира Евдокушина [@evdokiaevd](#)