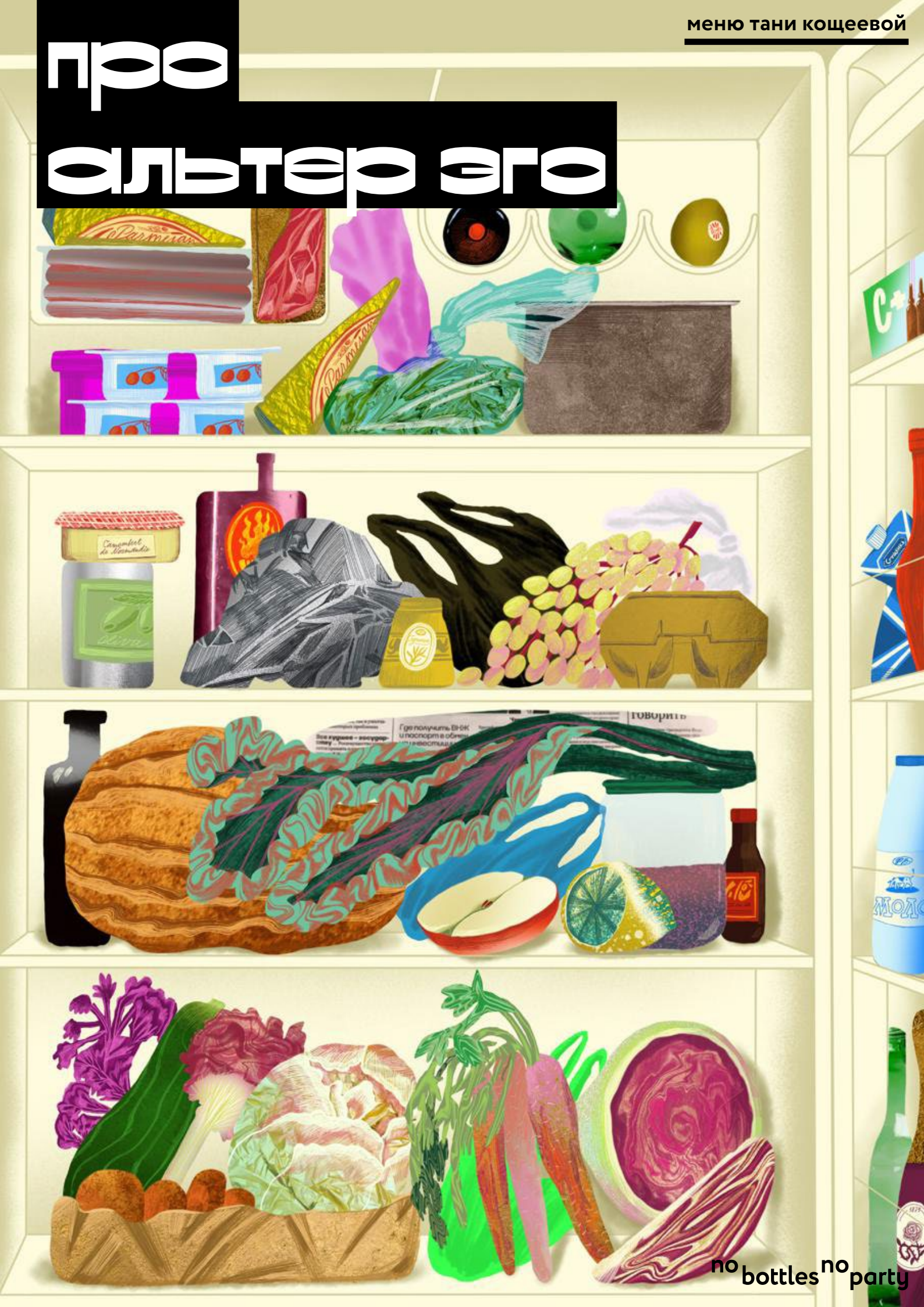


про

альтер его



Привет!

Эта рассылка получилась **теплой и сытной**.
Февраль все-таки.

В центре моего внимания последние 10 лет, а может и дольше — мой холодильник. Он напоминает мне пазл из разных кусочков, которые в итоге складываются в жизнь.

Вот йогурты, которые любит старший сын, фермерская сметана с зашкаливающей жирностью для мужа, квашеная капуста от папы (самая лучшая в мире), а вот сгущенка все чаще лежит месяцами — пора признать, ее время прошло.

Иногда в холодильнике не протолкнуться — верный признак праздника и ожидания вечеринок, а иногда — шаром покати, хорошо хоть, пармезан всегда на месте. А еще и сливки с горчицей — можно приготовить хотя бы пасту. А значит, **ужин, прическу и скандал мы все еще можем создать.**

СОДЕРЖАНИЕ

- 4 leftover, или остатки сладки
- 7 лазанья
- 9 намазать
не взбалтывать
- 10 тапенад из зеленых оливок
- 12 морозилка, или гости через пять минут
- 13 нюкки с сыром
- 15 а что в холодильнике у «портала вкуса»?
- 17 паста с тунцом и корицей
- 19 а к чаю?
- 20 кекс из рикотты с миндальными коржами

leftover, *ИЛИ* ОСТАТКИ СЛАДКИ

Бывают у вас дни, когда в холодильнике собираются на огонек куриная ножка, немного запечённых овощей, микроконтейнер с соусом, по мелочи немного гречки, кусок сыра воньер (возможно, с таким ароматом, чтозовите экзорцистов)? У меня такие собрания регулярны, но всем их участникам можно дать новую жизнь.

Любые крупы можно обжарить быстро с ароматным маслом, добавить халуми, тартар из помидоров черри и микрозелень — раз, и полноценный обед готов.

Курица, утка, остатки стейка сделают увесистым салат. Не все же питаться листьями и святым духом. Я обожаю такие обеденные повороты вроде панцанеллы. Туда же и крутоны из вчерашнего хлеба. Вся соль в заправке — классический винегрет или вариант от Гордона Рамзи. А когда много кусков сыра, самое время делать лаванью.





ЛАЗАНЬЯ



ЛАЗАНЬЯ

Король всех паст или королева. Я знаю, ее придумали от усталости и бережливости. Ведь туда можно положить все что угодно. Часть фарша заменить на овощи, их не заметят даже дети. Остатки разного сыра прекрасно встроятся в общий хор. Можно добавить в фарш творог, рикотту, фету (тогда регулируйте соль). Паста прекрасна и холодной и горячей. Ладно, ну что я все расписываю — пора готовить!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг фарша из говядины и свинины
500 г упаковка готовой пасты для лазаньи
2 банки томатов в собственном соку
2 морковки
1 репчатый лук
1 ст. л. коньяка (или любого другого крепкого алкоголя)
50 мл оливкового масла
щепотка соли
перец по вкусу

Для соуса бешамель:

1 л молока
50 г муки
50 г сливочного масла
щепотка мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мелко порежьте морковь и лук. Хорошо разогрейте сковороду с оливковым маслом и обжарьте овощи до аромата и золотистого цвета.
2. На другой сковороде (или уберите овощи в тарелку с первой) тоже

хорошо прогрейте масло, порционно обжарьте фарш, важно чтобы его не было много, он сварится и станет сухим. А нам нужно, чтобы он поджарился и остался сочным. Разбивайте комочки лопаткой или ложкой, чтобы получить максимально мелкие частицы.

3. Когда все будет равномерно прожарено, влейте коньяк и выпарите его на сильном огне. Нам нужен только аромат. Именно так и делали раньше безалкогольное вино))

4. Добавьте в фарш овощи и пробейте в блендере томаты. Можно протереть их через сито, чтобы соус был равномерным. Посолите и поперчите фарш и доведите до кипения. В Италии обычно томят такое рагу 4 часа, но я пропускаю этот этап.

5. Следующий этап — соус бешамель. Для этого в сотейнике растопите сливочное масло и всыпьте муку. Перемешайте муку и дождитесь того, что она начнет пузыриться. Это загущающий компонент — ру, или руй. Он делает соус густым. Но важно, чтобы он остался светлым и не подгорел. Когда мука вся соберется

в комочек, влейте молоко, перемешивая все венчиком. Слегка посолите, добавьте щепотку мускатного ореха, варите до густоты сметаны.

6. Все, начинаем собирать лазанью. Разогрейте духовку до 180°C. Возьмите большую форму с высокими бортами. Выложите вниз пасту. Ее предлагают отваривать перед сборкой, но я не вижу в этом смысла. Смажьте пасту соусом бешамель, потом выложите слой рагу. Посыпьте пармезаном и повторите еще раз. Все зависит от формы, но в идеале сделать 3–4 слоя. Последний слой пусть будет бешамель и тертый пармезан.

7. Запекайте лазанью 30–40 минут до румяной корочки. Это такое универсальное блюдо, которое выносит все тяготы жизни гурманов на бегу. Можно заморозить заготовку и готовить порционно, отрезая куски. Можно приготовить заранее и хранить под пленкой в холодильнике три дня. Можно приготовить и заморозить остатки. А можно приготовить и сразу съесть, запивая прекрасным Красностопом от «Галицкий и Галицкий».

НАМАЗАТЬ НЕ ВЗБАЛТЫВАТЬ

Бывают в жизни такие моменты, когда есть силы только отрезать кусок хлеба и намазать его маслом.

Но если немного пофантазировать, то на хлебе могут оказаться всевозможные дипы, паштеты и намазки.

Я, признаюсь, обожаю всю эту гастрономическую субкультуру. И редкое пате проходит мимо меня.

Мои самые любимые:

Le père nogy — террин из утки с фишашками;

Паштет из утиной печени от «Утка-Утка»;

Паштет из индейки от Дона Джулио;

Паштет утиный с фуагра от La ferme de Gascogne.



ТАПЕНАД

ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК



ТАПЕНАД

ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК

Я знаю, что снять мякоть с оливок — дело не для слабонервных. Но оно того стоит. Это почти как в детстве 40 минут чистить кучу семечек, чтобы за 5 минут съесть их, сконцентрировав удовольствие. Сегодня мы лишены этих забав, ведь можно купить целую пачку очищенных.



Меню 1/202

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150–200 г оливок
100–150 мл оливкового масла
2 ст. л. каперсов
2 анчоуса
1–2 зубчика чеснока
пучок зеленого базилика
пучок петрушки
молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Оливки обсушите от рассола, раздавите на разделочной доске скалкой или плоскостью широкого ножа, удалите косточки.
2. Смешайте в блендере петрушку, анчоусы и чеснок, пробейте до крупной крошки. Добавьте оливки, каперсы и оливковое масло. Регулируйте количество масла, на нужно не слишком густое пюре.
3. Попробуйте, хватает ли специй. Можно добавить свежемолотый перец.
4. Подавайте с любимым хлебом или возьмите слоеное тесто, намажьте получившийся апенад по всему периметру, скатайте рулет, разрежьте на полоски и запеките в духовке 15 минут. **Амюз буш по-провансальски**. И бокал **розового** не забудьте!

Рассылка меню Тани Кошечевой @nobottlesparty

МОРО- ЗИЛКА, ИЛИ ГОСТИ ЧЕРЕЗ ПЯТЬ МИНУТ

Отдельная часть жизни холодильника — морозилка. Это как подсознание, а там забытые детские страхи, спрятанные эмоции и завалившийся пакет со шпинатом трехлетней выдержки.

Однако можно переманить морозилку на свою сторону. Понятно, что часть морозилки мы отдаем под стратегические запасы мяса, рыбы и морепродуктов. Но здесь нужно заранее позаботиться о разморозке. В идеальном мире это нужно сделать без давления и спешки, то есть переложить их из морозилки в холодильник на ночь. Тогда не будет шоковой разморозки, которая вредит тканям и чувствам объекта.

Для быстрых спасительных ужинов с внезапными гостями можно закинуть в морозилку пельмени, хинкали, вонтоны — их легко отварить. Можно даже в бульоне, его тоже легко сделать много и заморозить порциями. А дальше сметана, горчица, специи и сытость.

Для завтраков с оттопыренными пальчиками и подругами в шелках я храню в морозилке заготовки для **круассанов** или **пирогов**. Деликатеска нам всем в помощь. 180 °C, 20 минут и кофе с молоком.

Для пары к портвейну в морозилке всегда не какое-нибудь мороженое, а **My Gelato**. С **горгонзолой** к апельсиновому кексу и с орехами к сериалу **«Кафедра»**.

Ну и напоследок, время от времени я делаю аудит морозилки. Чтобы шпинат не ждал своей участи слишком долго, я стараюсь добавлять его везде незаметно. В омлет, в песто и в сербский гарнир с вареной картошкой и чесноком.

НЬОККИ С СЫРОМ



НЬОККИ С СЫРОМ

Я сама их долго обходила стороной. Мне казалось, что это скучно. Но вот очередной ноябрь, и углеводная тоска столкнула нас лицом к лицу, точнее, нос к ньокки. И оказалось, что они уютные, мягкие, терпеливые — и главное, можно сделать побольше и потом в минуты кулинарного отчаянья позвать их на помощь.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля
300 г муки (и может еще понадобится на подпыл)
180 мл сливок 33% жирности
1 большое яйцо
230 г сыра (здесь может быть что-то с ярко выраженным вкусом — чеддер от Соболев сыр, грюйер или тот, что вам нравится).
щепотка соли
щепотка мускатного ореха
щепотка перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Вскипятите воду в большой кастрюле с картофелем, убавьте огонь и готовьте до мягкости картофеля. Это может занять минут 40 или меньше — зависит от сорта. Слейте воду через дуршлаг или вытащите картофель шумовкой, чтобы воде потом отварить ньокки.
2. Пусть картофель немного остынет. Далее его надо очистить и протереть

через сито. Важно, чтобы он оставался довольно горячим, иначе сделать это будет сложно.

3. В горке из протертого картофеля сделайте углубление, разбейте туда яйцо, добавьте соль и хорошо перемешайте. Затем добавьте муку и щепотку мускатного ореха. Замесите тесто.

4. Переложите предтесто на подпыленную мукой поверхность (хотя кого я обманываю — это просто стол). И вымесите тесто до тех пор пока оно не станет однородным, но будет чуть липнуть к рукам.

5. Подготовьте какую-то поверхность вроде доски или противня. Подпылите ее мукой или положите бумагу для выпечки. Сюда мы будем складывать готовые ньокки.

6. Слегка раскатайте тесто, разрежьте на полоски и скатайте колбаски толщиной 2 см. Нарезьте колбаски на кусочки шириной 2,5 см и с помощью вилки сделайте у ньекка (есть вообще такое слово?) рифленный бок — для

красоты чего только не сделаешь. На этом моменте можно остановиться и заморозить их. Сначала просто поставьте дощечку с ньокки в морозилку, а когда они заморозятся, сложите в **зиппакет**. Так они не слипнутся и не высохнут. Но все равно дольше месяца не храните. Хотя это и вряд ли возможно.

7. Если все же на ужин у вас ньокки, то нужно вскипятить воду (ту, в которой варился картофель, можно заново довести до кипения).

8. Перед тем, как варить ньокки, сделаем соус. В сотейнике с толстым дном прогрейте сливки. Добавьте соль и перец.

9. В кипящую воду закиньте ньокки и варите пару минут, они сразу всплывут на поверхность.

10. Переложите ньокки в соус с помощью шумовки. Аккуратно перемешайте. Еще минута, и они готовы. Подавайте их в глубоких тарелках, а сверху посыпьте тертым сыром. И мамма мия!

А ЧТО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ У «Портала Вкуса»?

— Эль, привет!
Расскажи о себе!

Меня зовут Эль Морозов, я бродячий философ еды с культурологическим образованием, автор блога про неочевидные ингредиенты и блюда Портал вкуса. Занимался образованием, переводами и маркетингом, но через всю жизнь несу в себе любопытство к редким продуктам и истории гастрономии. И оформился этот исследовательский интерес десять лет назад в Delicatessen, где я ещё юнцом подрабатывал барменом в первый год после их открытия.

— Какой у тебя самый яркий гастрономический опыт?

Мне очень сложно выстраивать какие-либо рейтинги в этом плане, потому что кимчи из хурмы, суперострые перцы, от которых можно буквально потерять сознание (я бы отнёс это скорее к психоделическому, а не гастрономическому опыту), чипсы из банановой кожуры, кофе из корня одуванчика, утиные вародыши — балют или грибной лимонад — это для меня будни.

Однозначно меня больше впечатляют продукты, созданные с нуля, а не блюда-пазлы из солянки ингредиентов. Из такого вспоминается оргазмический жирный греческий йогурт с подпечёной плёнкой из салоникийской лавки Доркада или необычайно мощное и насыщенное розовое Сусукару с вулканических почв Этны.

Если говорить о более системных явлениях, то я остался очень впечатлён уличной едой Вьетнама, где тебе с тележки в один квадратный метр подают блюда из сотни ингредиентов с вереницей пакетиков соусов, бульонов и зелени.

Меню 1/202



Рассылка меню Тани Кошечки @nobottlesparty



В плане растений я увлекаюсь дикоросами — мне кажется, крапива, подорожник, сныть и лебеда позволяют путешествовать во времени, так как они намного меньше изменились за века, чем культивируемые растения вроде морковки, что проходят бесчисленные круги ада селекции сумасшедших агрономов.

При этом я исповедую вкусовую синестезию, поэтому никогда не пренебрегаю возможность отведать жёлтую свёклу, фиолетовую цветную капусту или цветастую арбузную редьку.

— Что всегда в твоём холодильнике?

Специалитеты из путешествий вроде кизиловой патоки из Дагестана, баночек с самодельной квашнёй вроде солёной репы, пучок всевозможной зелени толщиной с бедро бодибилдера.

— Чего в нем никогда не будет?

Хочется верить, что, будучи режиссёром своих вкусов, я смог избавиться от всех предрассудков, поэтому в моём холодильнике найдётся место и для пельменей с майонезом, и для мухоморов, и для чёрной икры с поволотой, и для баночки китайского вонючего тофу с плесенью. Но вот чего точно не будет на полках такого любопытного omnivora как я, так это порядка.

— Твоя гастрономическая мечта?

Чтобы максимальное количество людей преодолели зашоренность и отчуждение в повседневных практиках питания. Чтобы в нашей стране систематически, а не точечно появлялись небанальные и качественные продукты.

ПАСТА

с тунцом и корицей



Меню 1/202

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

ПАСТА

с тунцом и корицей

Раз уж у нас тут рассылка с уютной — читай, углеводной — едой, я выбрала на «Портале вкуса» рецепт пасты с тунцом и корицей. Это отличное упражнение на гастрономическую толерантность и поиск нового в привычном.



Меню 1/202

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
1 банка томатов
в собственном соку
1 банка
консервированного
тунца
1 ч. л. корицы молотой
20 черных подвяленных
оливок
паста по количеству
человек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Мелко нарежьте лук и чеснок. Обжарьте их на оливковом масле.
- 2.** Добавьте к луку и чесноку томаты, тунца, и чайную ложку корицы.
- 3.** Снимите мякоть оливок с косточки и добавьте к соусу. Тушите его еще 5 минут, и он будет готов.
- 4.** Отварите вашу любимую пасту. Я для этого случая выбрала джилли. И смешайте с соусом. Подавайте сразу.
- 5.** Эль Морозов советует еще добавить сверху сок и цедру половинки лимона (или четверть квашеного лимона), каперсы, чили, фету/брынзу, рукколу/петрушку.

Рассылка меню Тани Кошечевой @nobottlesparty

18

no
bottles
no
party

А К ЧАЮ?

Здесь мой холодильник чаще всего выдает невнятные стенания о том, что сгущенка закончилась. Но есть сыр, а где сыр — там и джемы для контраста и ягодного твиста.

Я выбираю:

Конфитюр Mrs Bridges апельсиновый с шампанским;

Джем фруктовый из сливы для сыра от Leffe;

Джем Beak Pick из абрикосов;

Конфитюр из бергамота от Casa Rinaldi.



КЕКС ИЗ РИКОТТЫ

С миндальными коржами



Меню 1/202

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

КЕКС ИЗ РИКОТТЫ

С МИНДАЛЬНЫМИ КОРЖАМИ

Мне кажется, если уж и включать духовку, то для чего-то особенного. Может, для ореховых коржей с начинкой из сливочной рикотты и привкусом апельсина? Это вроде и кекс, но выглядит он достойным и дня рождения, и для ответственной встречи с родителями.



Меню 1/202

ИНГРЕДИЕНТЫ:

140 г миндальной муки
110 г сахара
50 г муки
40 г растопленного сливочного масла
3 яйца

Для крема:

960 г рикотты
220 г сахара
2 ч. л. цедры апельсина
1 ч. л. ванильного экстракта
250 мл взбитых сливок
щепотка сахарной пудры для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Для начала сделаем тесто. Положите яйца и сахар в чашу миксера или просто в миску и взбейте до пышной массы. Добавьте миндальную муку и обычную — потихоньку, в три приема. Смешайте до гладкости.
2. Добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте тесто.
3. Нам понадобятся две или одна форма диаметром 22 см. Поделите тесто на две равные части и выпекайте коржи по 15 минут. Дайте им остыть.
4. В отдельной миске смешайте рикотту, цедру, сахар (это тот, что 220 г) и ванильный экстракт и взбейте венчиком или в миксере до гладкости. Добавьте взбитые сливки и аккуратно перемешайте.
5. Положите на дно формы один корж, сверху выложите смесь с рикоттой. Сверху положите второй корж. Положите в морозилку и дайте кексу схватиться.
6. Подавайте кекс, вынув из формы и посыпав сахарной пудрой. Его легко сохранить до двух дней в контейнере в холодильнике.

Бесплатная гастрономическая рассылка — авторский проект архитектора гастрономического сознания Тани Кошечевой [@nobottlesnoparty](https://www.instagram.com/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
Настя Пугачева [@skazochno](https://www.instagram.com/skazochno)

Шеф-редактор
Саша Смолокурова [@smolokurova](https://www.instagram.com/smolokurova)

Арт-директор
Соня Каем [@kaem_design](https://www.instagram.com/kaem_design)

Иллюстратор
Маша Дубровина [@dubrovina.m.00](https://www.instagram.com/dubrovina.m.00)