

# СУВЕНИРНАЯ КУХНЯ

*С этого номера мы открываем новую рубрику «Сувенирная кухня». В нашей отрасли работает большое количество творческих людей, а приготовление пищи может быть настоящим искусством! Мы будем стараться публиковать не просто рецепты, давно уже всем знакомые, но именно те блюда, которые научились стряпать сувенирщики. Если у вас, читатель, есть какой-нибудь рецепт кулинарного шедевра, которым вы хотели бы поделиться, пишите в редакцию. Интересные и оригинальные рецепты мы не только опубликуем, но и сами попробуем их приготовить.*

**Карен Вардпаронян**  
Генеральный директор  
ООО «Эдлайн»,  
[www.adline.ru](http://www.adline.ru)



**У**важаемые партнёры и коллеги. Безусловно, мы много общаемся на профессиональные темы, но... Ведь мы все живём не только для того, чтобы работать. У нас есть свои радости, привязанности, хобби... Почему бы не делиться ими друг с другом на страницах на первый взгляд, узкопрофессионального издания? Рецептурная тема всего лишь одна из ветвей возможного общения. Ведь если журнал или сайт превратятся в площадку обсуждений, то наверняка мы с большим нетерпением будем ждать новых выпусков. Предлагаемые рецепты — не более чем вкусная импровизация, если можно сказать, «кулинарный джаз».

Итак: Первый выпуск нашей рубрики выйдет в период Великого поста. Посему и часть предложений, ориентирована на людей его соблюдающих. Пару лет назад мне выпала строжайшая диета. Но есть вкусно очень хотелось. Мясо, рыба, котлеты стали для меня не менее желанны, чем студентке Лизе, покорившей сердце Ипполита Матвеевича в романе «12 стульев». В результате, родился простой, питательный и вкусный рецепт.

**\*ГРЕЧНЕВАЯ КРУПА** отваривается. Параллельно на сковороде в оливковом или просто растительном масле обжаривается лук. Как только он становится золотистым, добавляем кабачок нарезанный кубиками и мелко нашинкованный помидор. Сразу по готовности кабачка (можно прижарить, можно тушить), сверху выкладываем гречку и перемешиваем. Соль и прочие специи по вкусу. Можно съесть всё содержимое сковороды и быть совершенно счастливым.

Когда в семье кто-то постится, сложно готовить несколько блюд. А напитать радостью вкусовые рецепторы хочется. Так и родился фасолево-ореховый суп.

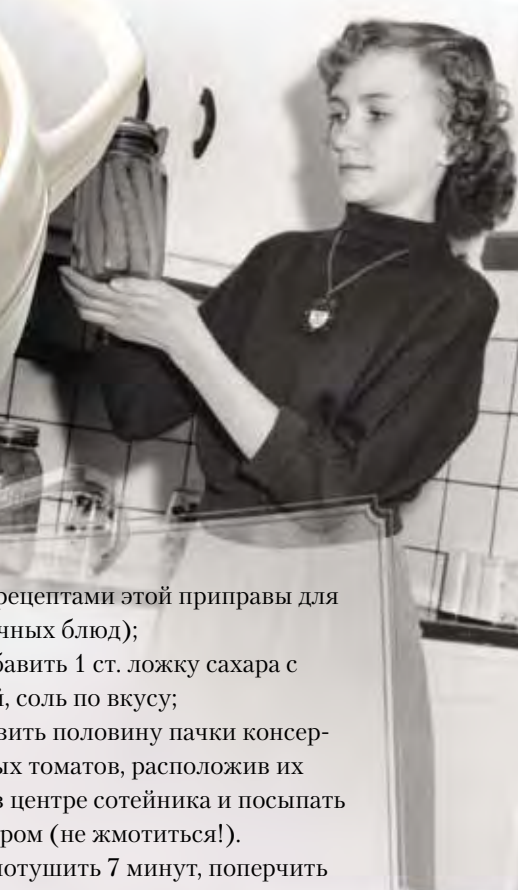
**\*КРАСНАЯ ФАСОЛЬ** (можно отварить самостоятельно, можно купить готовую в собственном соку) варится до готовности, добавляем мелко нарезанный лук, грецкий орех, пропущенный через мясорубку или блендер. Количество зависит от желаемой густоты. И напоследок, зубчик давленого чеснока. Как обычно, соль и специи по вкусу. Даже самый закоренелый мясоед останется доволен.

Период воздержания закончится 15 апреля, и можно будет не ограничивать себя в еде. Но лучше не сразу налегать на мясо. Лучше подготовить организм постепенно. Идеальный вариант — рыба. Предлагаемый рецепт называется **«Сиг с маслом»**. Название 25 лет назад придумал специальный корреспондент газеты «Правда» Илья Шатуновский.

**\*ИДЕАЛЬНАЯ РЫБА — ЭТО СИГ.** Понятно, что она не всегда присутствует на прилавках. Её можно заменить речной или озёрной форелью, или любой другой нежирной рыбой с белым мясом. Рыба маринуется в луке с перцем, солью и прочим по вкусу. Затем выкладывается по стеночке в предварительно подогретую, смазанную сливочным маслом, кастрюлю или глубокую сковороду. В центр выкладывается кусок сливочного масла (200 граммов на килограмм рыбы). Всё это засыпается сверху сушёным тархуном (эстрагоном). Главное не «перетархунить», иначе будет горько. Варить рыбу в масле (без воды) до готовности. По факту влить в соус 250 граммов водки и выдержать ещё пару минут. Соус после этого можно есть отдельно, макая в него хлеб.

*идеальная рыба (это вам не язь!)*





**Лариса Кочурова,**  
генеральный директор компании  
«Остров Сокровищ»,  
[www.1gifts.biz](http://www.1gifts.biz)



**В**еликий пост – самый строгий в году. Даже растительное масло можно употреблять лишь в выходные и праздничные дни, поэтому мой рецепт именно на выходные. И на посту разрешается себя побаловать.

### ПОСТНЫЙ БОРЩ

В кастрюлю с 4-5 литрами воды кинуть картошку (3 картофелины среднего размера), порезанную ломтиками, после закипания варить 10 минут. Затем нашинковать не очень мелко треть среднего размера вилка капусты белокачанной (упругой и твёрдой, не нового урожая) и бросить к картошке. Варить ещё 15 минут.

#### Параллельно сделать заправку:

1. Нашинковать морковь колечками, одну головку лука – мелко, один баклажан – ломтиками, паприку красную (испанскую продолговатую) один стручок среднего размера – соломкой, пару-тройку шампиньонов – ломтиками;
2. Налить оливковое масло в сотейник и хорошо прогреть;
3. Закладывать овощи в следующем порядке: морковь и лук обжарить, добавить паприку, обжаривать пару минут. Добавить баклажан и тушить 2-3 минуты и затем уже грибы. Тушить 5 минут;
4. Лук и морковь посыпать порошком карри. Я составляю карри сама (в следующем номере журнала могу поделиться несколь-

кими рецептами этой приправы для различных блюд);

5. Добавить 1 ст. ложку сахара с горкой, соль по вкусу;

6. Добавить половину пачки консервированных томатов, расположив их компактно в центре сотейника и посыпать томаты сахаром (не жмотиться!).

7. Всё вместе потушить 7 минут, поперчить чёрным перцем. Дать постоять минутку и заправить в кастрюлю.

Варить на медленном огне, чтобы сильно не кипело в кастрюле.

Далее, натереть на крупной тёрке 3 небольших свёклы. Свёклу не стоит жарить вместе с луком и морковкой, так как их запахи и вкусы должны смешаться лишь в бульоне, не раньше. Налить в сотейник 1 ст. ложку оливкового масла, добавить свёклу, посыпать сахаром и тушить 10 минут. Добавить на выбор 1 ст. ложку консервированного хрена или уксуса винного или яблочного. 1 ст. ложку маргарина «Venecol» или «Vesel» и тушить 15 минут. Добавить 2 ст. ложки томатной пасты (мне нравится «Felix», которую я покупаю в Финляндии, но, думаю, подойдёт и та, которой вы пользуетесь обычно), посолить по вкусу и тушить ещё 5 минут.

Свёклу добавить в кастрюлю и дать повариться 15 минут. Попробовать на соль и, если нужно, добавить. Снять с огня. В кастрюлю выжать 3 зубчика чеснока, добавить мелко порубленную кинзу или петрушку. Дать борщу настояться.

Многие из тех, кто пробовал этот борщ, считают, что мясо в этом блюде было бы уже лишним. Приятного аппетита!

