

Син-кулінар

Після того, як світ побачила моя перша книжка "Кулінарні секрети їмості Ірини", наш старший, 16-річний, син повідомив, що хоче стати кухарем.

І от одного вечора вирішив потішити батьків власноруч приготованою стравою. Я залишила кухню в його розпорядженні – аби не заважати та не надокучати порадами, давши синові цілковиту волю.

Борис вирішив готувати смажену картоплю, та не просту, а пікантну – із різними приправами. Яких саме прянощів він давав, достеменно не знаю, але коли запросив покуштувати свій шедевр, із першої ложки відчула, що тут стільки соли, перцю, паприки, часнику і ще чогось, що подих перехоплює і ковтнути неможливо! Але не хотілося критикувати першу кулінарну спробу сина, отож чемно з'їла свою порцію та подякувала: "Дуже смачно".

– Я тут ще татові залишив. Думаю, йому теж сподобається! – відповів задоволений син.

Коли голодний отець Олег увечері повернувся додому і з апетитом узявся до синового частування, то йому ледь не вилізли на лоба очі. Я тієї миті цосили йому підморгувала і давала знаки, мовляв, хвали дитину, аби не відбити зацікавлення кулінарією. Отець усе зрозумів і крізь сльози, що виступали від цієї "пікантної картоплі", хвалив...

– А правда, смак незвичайний? – запитував у нас гордий своєю стравою син.

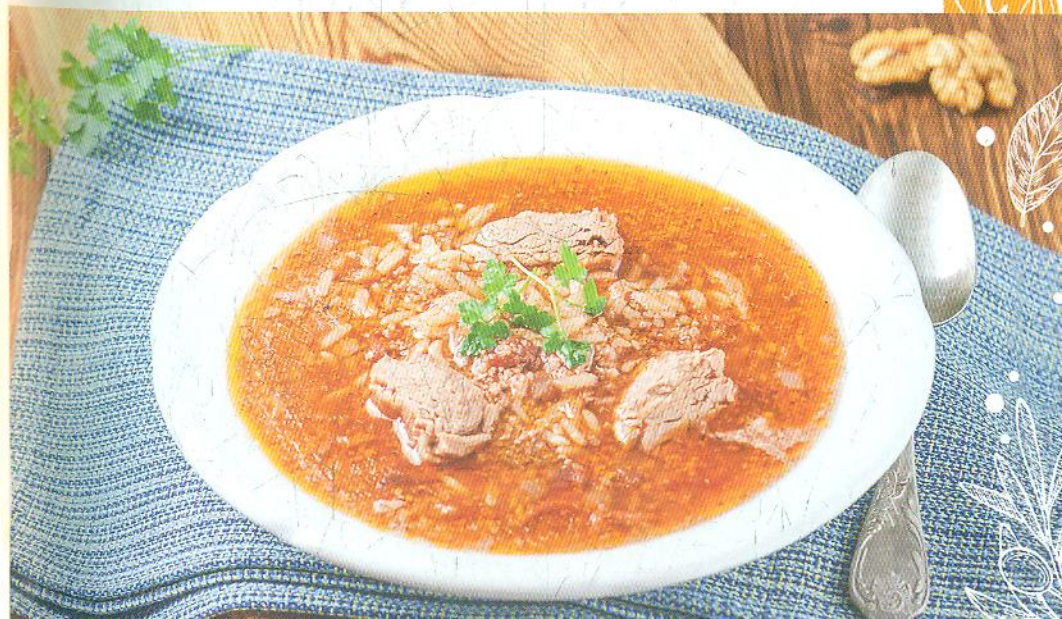
– Ой правда, синку! – абсолютно щиро погоджувалися ми.

Натхненний вдалим початком, наш Борис і далі куховарить. Смажить налисники, пече кекси... І вже набагато обережніший зі спеціями!

Юшка харчо

На 3 л води: 0,5 кг яловичої грудинки, 100 г рису, 2 ст. ложки олії, 3 зубчики часнику, 2 ст. ложки томатної пасту, 1 ст. ложка приправи хмелі-сунелі, 1 стручок пекучого перцю, 2 цибулини, сіль, перець, зелень петрушки і кропу.

Грудинку яловичини нарізаємо шматками, кладемо в посудину і заливаємо холодною водою. Залишаємо на 1 годину, тоді зливаємо воду, добре промиваємо, знову заливаємо водою і варимо до готовності. Окремо підсмажуємо на олії до золотавого кольору дрібно посічену цибулю, додаємо томатну пасту, вичавлений часник, хмелі-сунелі, покрайний пекучий перець. Все це, а також промитий рис кладемо в баняк, в якому вариться м'ясо. Доливаємо води, солимо і готуємо до повної готовності. Подаючи до столу, посипаємо посіченою зеленню.



Вершкова юшка із хребта червоної риби

На 2 л води: 1 хребет червоної риби, 3-4 картоплини, 1 морквина, пучок петрушки, 250 мл вершків, сіль, чорний мелений перець.

Відварюємо хребет риби. За якийсь час виймаємо його з юшки і відділяємо м'ясо від кісток. У баняк наливаємо 2 л води, кладемо туди нарізану кубиками картоплю і покраяну дрібними пластинками моркву. Солимо і варимо до напівготовності, тоді додаємо м'ясо риби та вершки і ще трохи варимо. Вкінці додаємо посічену петрушку, присмачуємо перцем і сіллю.





Розсольник із квасолею

На 3 л води: 1 склянка квасолі (яськи), 3 квашені огірки, 5 картоплин, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложки олії, 4 ст. ложки сметани, 1 варене яйце, 1 цибулина, по 1/2 коренів моркви, селери, петрушки, сіль, перець, огірковий розсіл, 1 лавровий листок та трохи посіченої зелені.

Квасолю замочуємо на ніч. Вранці ставимо варити. Коли квасоля звариться, відвар зливаємо.

У баняк наливаємо воду, кладемо туди нарізані кубиками картоплю та цибулю. Тремо моркву, селеру, петрушку і все разом тушкуємо на маслі та олії, а тоді кладемо в баняк, в якому варяться овочі. Коли вже картопля буде м'яка, додаємо порізані кружальцями огірки, а трохи згодом – варену квасолію. Можна також влити огіркового розсолу. Варимо ще 10 хвилин, при потребі присмачуємо сіллю та перцем.

Знявши з вогню, заправляємо розсольник розтертим зі сметаною вареним жовтком. Перед подачею на стіл посипаємо дрібно нарізаною зеленню.



Кабачково-шпинатний суп-пюре

2 середні кабачки, 200 г шпинату, 1 морквина, невеликий пучок петрушки, сіль, чорний мелений перець, 50 г масла, 2 ст. ложки сметани, 2 зубці часнику.

Кабачки та шпинат нарізаємо грубими шматками, а моркву та часник – пластинками. Всі овочі кладемо в глибокий баняк і заливаємо водою, щоб їх покрило. Солимо, додаємо масло і варимо приблизно 20 хвилин, допоки морква не зм'якне. Знімаємо з вогню і, коли охолоне, збиваємо блендером до утворення однорідної маси. Тоді додаємо сметану, присмачуємо сіллю та перцем і ставимо на вогонь ще на 10 хвилин. Час до часу помішуємо.

