

## Рецепты известных шеф-поваров сейчас похожи на мамины.

готовить?» — проснулся наконец Рома. «Ну да», — ответил я. Рома почесал в затылке, мы до этого крепко выпили.

Сегодня профессиональная «домашняя» кухня набирает популярность в европейских столицах. Если изучить прогрессивные кулинарные книги известных шефов, например Донны Хэй, там обнаружатся рецепты, похожие на мамины: нет продуктов, которые ни с чем не сочетаются. Вот и мое последнее увлечение — салаты, приготовленные по принципу «что осталось». Но это только концепция. На самом деле я начинаю готовить это блюдо еще в магазине, что особенно увлекательно. Во-первых, можно взять самые свежие продукты, во-вторых, выбор в магазине больше

выбора в моем холодильнике и есть вероятность набрести на оригинальные ингредиенты.

Начнем с салатных листьев. Я люблю романо — он очень сочный и красивый. Уберите первый ряд листьев: чем ближе к сердцевине, тем сочнее. Обязательно кинза, молодая: она придает блюду весеннюю свежесть. Оливки никогда не помещают — я предпочитаю крупные, черные с косточками. Высушенные на солнце томаты сейчас не редкость, но надо пробовать. Инжир или грушу оставьте свежими или поджарьте на гриле. Сыр в салате должен быть с ярко выраженным вкусом, например, козий, рокфор или горгонзола.

Так, основное купил, теперь что-нибудь для пикантности. Самым ценным продуктом в советском холодильнике была сырокопченая колбаса. Мама делала с ней пиццу на песочном тесте — сумасшедше вкусно. Беру чоризо, острую испанскую колбаску рыжего из-за перца цвета. Свежим салатом приятно хрустеть, поэтому не помещают

тосты, лучше из чиабатты — белого воздушного хлеба с нейтральным вкусом. Неожиданно взгляд падает на витрину с молочными продуктами. Сразу хочется йогурта из козьего молока. Остается дойти до дома и аккуратно, с любовью собрать все в превосходный салат, заправив оливковым маслом и бальзамическим уксусом, лучше густым выпаренным (в магазине он называется aged balsamic).

Первый такой салат я приготовил жене. Когда мы стали встречаться, она меня сразу предупредила: «Я готовить не буду». Тогда готовить буду я, тебе же хуже. Постепенно свыкшись с этой мыслью, я задумался, чем бы ее удивить. Тут я и вспомнил и про детство, и про мамины экспромты, полистал в туалете соответствующую литературу. Лиза попробовала салат и спросила: «Ты что, первый раз это готовил?» «Да», — с гордостью ответил я. «Гениально!» — «Да нет, ну что ты... спасибо, конечно, но... прошу без аплодисментов...» Теперь мы готовим оба. ❖

### TATLER рецепт

#### Салат по принципу «что осталось»

от Степана Михалкова

6 листьев салата Романо  
3 свежих спелых инжира  
4 тонких куска хлеба чиабатты  
200 г оливок  
100 г сушеных томатов  
5–6 кусочков колбасы чоризо  
5–6 лепестков острого сыра  
5 веточек кинзы  
3 ст. л. оливкового масла  
1 ст. л. бальзамического уксуса  
120 г козьего йогурта

- Вымойте и высушите салат. Инжир разрежьте пополам вдоль и слегка обжарьте. Хлеб подсушите в тостере до золотистого цвета.
- На большое блюдо выложите листья салата и тосты, полейте оливковым маслом и уксусом, посолите, поперчите.
- Сверху срезом вверх выложите инжир, оливки, томаты, кусочки чоризо и сыра.
- Полейте хаотично йогуртом, украсьте листочками кинзы.

## ОСТАТКИ СЛАДКИ

Степан Михалков

делится рецептом салата, который способен пробудить в жене кулинарный инстинкт.

Самое вкусное, что готовила моя мама, оказывалось импровизацией на тему оставшегося в холодильнике. Если бы в детстве гастрономия интересовала меня так, как сейчас, я бы непременно записал те рецепты. Но меня волновал футбол во дворе. Я знаю только одного мальчика, который серьезно увлекается кулинарным искусством, будучи шести лет от роду. Зовут его Петя, он мой сын.

Однажды у меня остался ночевать мой друг режиссер Рома Прыгунов. Когда он проснулся, перед ним навтыжку стоял Петя, которому тогда не было и пяти: «Что ты будешь на завтрак?» Рома, не открывая глаз, заказал яичницу. Тогда Петя спрашивает: «С сыром, ветчиной или помидорами?» — «С помидорами». «А-а, ну это просто», — слегка разочарованно протянул Петя и пошел готовить. «Я не понял, он что, сам будет

