

# У плиты как у мольберта

**Кулинария стала одним из главных хобби наших современников. Вкусные традиции разных стран и модные гастрономические тренды шагнули из ресторанов на кухни обывателей – и во многом, благодаря телешоу и книгам. Если у вас слово "паста" все еще ассоциируется с чисткой зубов, а "тартар" - с игом Чингисхана, самое время разнообразить свой быт с помощью трудов кулинарных гуру.**

## Джейми Оливер "Кухня Джейми"

Англичанин Джейми Оливер сегодня один из самых популярных поваров во всем мире. В 1999 году он появился на телеэкранах и влюбил в себя миллионы людей. Его доброжелательная манера, простые рецепты и умение объяснять определили огромную популярность этого повара. Как отмечает Forbes, Оливер один из самых популярных авторов non-fiction за последние 10 лет. И пишет так, что его может понять даже "гопник из Шеффилда", для которого эта книга вообще может стать первой в жизни.

Не имеет значения, с какого издания вы начнете. Смотри, что удастся купить - в России Оливера активно издают, но первые, и лучшие на наш взгляд книги, найти бывает сложно. Мы выбрали для обзора "Кухню Джейми", потому что в ней много интересных разделов и рецептов. Повар учит выбирать продукты, запекать в горшочках, варить и тушить. Картинки и подробные описания позволяют понять, как нарезать зелень, делать соус айоли или "правильную" жареную картошку. Если "Кухню" найти не удастся, можно выбрать что-то другое – все равно не пожалеете.

## Гордон Рамзи "Курс элементарной кулинарии. Готовим уверенно"

Имя шотландца Гордона Рамзи известно каждому, кто хоть немного интересуется едой. Не только тем, как ее, собственно, есть, но и как готовить. В копилке Рамзи несколько телешоу, огромный опыт, увлеченность и способность произвести впечатление. Он эмоционален во всем, а главное в том, что касается еды.

В "Курсе элементарной кулинарии. Готовим уверенно" шеф обещает сделать читателей настоящими поварами. И правда, за один вечер можно научиться готовить тарт, рыбный пирог-запеканку или суп с кукурузой. Важно, что ингредиенты, о которых говорит Рамзи, не так сложно достать в России. Конечно, салатный цикорий, цесарка или каштаны не самое распространенное явление у нас, но, в основном, блюда просты и понятны. Так же, как истории из личного опыта в каждой главе.

## Хестон Блюменталь "Как дома"

Хестон Блюменталь – настоящая звезда современной кулинарии: хозяин популярного ресторана Fat Duck, самоучка и телеведущий канала Discovery. Один из немногих английских повара-обладателей трех звезд Michelin. А главное – активный проповедник научного подхода к приготовлению еды. Никаких расплывчатых формулировок: "до готовности", "проткните шпажкой", "на глаз" и "как бог на душу положит". Все просчитано и измерено.

Конструирование идеальных классических блюд, восстановление исторических рецептов и демонстрация чудес молекулярной кухни – он делает все и учит остальных.

Несмотря на то, что Блюменталь не так экстравагантен, как Рамзи и не так популярен, как Оливер, он умеет удивлять. Чего стоят только выдержки из меню его Fat Duck: мороженое из краба и из яиц с беконом, ризотто из цветной капусты с шоколадным желе, каша из улиток. При этом сам повар называет свою кухню "мультисенсорной", воздействующей на все органы чувств: гостям могут предложить плеер с музыкой, а подача блюд превращается в целое шоу.

"Как дома" считается одной из лучших современных книг по кулинарии. Она сделана по мотивам телепередачи, которую ведет гениальный Хестон. Если смотреть на иллюстрации, может показаться, что блюда подвластны только профессионалам, но на



самом деле принцип "следуй рекомендациям" здесь очень важен. Домашняя кухня на страницах издания приобретает новое звучание: прочитав книгу, можно начать думать "как повар", делая блюда на своей кухне. Не это ли самое важное. Ну, кроме умения делать мороженое из яиц и бекона.

## Делия Смит "Как готовить"

Еще одна англичанка в списке – Делия Смит. Ее кулинарные книги проданы тиражом 18 млн экземпляров, а сама она много лет вела передачи на BBC. Популярность Смит была огромна: если она упоминала в своей программе какой-то продукт, его продажи возрастали в несколько раз. Появился даже специальный термин: "эффект Делии". Что там говорить, в 1969 ее торт украсил обложку альбома Let it Bleed группы The Rolling Stones.

Сегодня Смит 81 год, но дело ее живет. У нас переведены лишь несколько книг королевы эфира. В основном, это части серии "Как готовить", вышедшей в оригинале в конце 90-х. Быстрые закуски, яйца, праздничные блюда, бобовые – все это можно готовить вместе с Делией. Книги рассчитаны на неопытных кулинаров и подойдут даже детям.

Терпеливо, как добрая бабушка, Смит объясняет азы кулинарии, которые постигла сама. Говорят, она даже сидела в Британском музее за старыми гастрономическими трактатами. Но мы предлагаем начать с чего-то более простого.

## Джулия Чайлд "Уроки французской кулинарии"

Джулия Чайлд – американка и жена дипломата, которая научилась готовить в 36 лет и закончила самую дорогую парижскую кулинарную школу Le Cordon Bleu. Но, главное, в соавторстве с Симоной Бек и Луизой Бертолле написала удивительную книгу "Основы классической французской кухни".

Издательство не брало книгу в печать больше 10 лет – до 1961 года, ее объем пришлось очень сильно сократить и почти всю переписать полностью. Но в итоге издательство Альфреда Кнопфа пошло на эксперимент и не пожалело. Второй том, дополненный и улучшенный, вышел в 1970 году. В частности, туда вошли полноценные описания приготовления выпечки, их авторов обучал делать Раймонд Калвель – известный французский пекарь.

Книга рассказывает о кулинарных методах: как выбирать продукты, как резать, как замешивать тесто, делать крем и варить бульон. Простые объяснения с иллюстрациями полностью изменили представления о домашней кулинарии, а главное – о кулинарных книгах. Издание стало

бестселлером, переросло со временем в телевизионное шоу "Французский шеф-повар" и без преувеличения научило домохозяйку Америки готовить с удовольствием.

Джулия стала вдохновителем для многих современных фуд-блогеров, многие узнали о ней после картины "Джулия и Джулия", где образ Чайлд блестяще воплотила Мэрил Стрип.

## Жан-Франсуа Малле "Simplissime"

Обойтись без француза в нашей подборке было невозможно. Жан-Франсуа Малле – преподаватель хорошей парижской кулинарной школы Ferrandi. "Simplissime" рассказывает о том, что приготовить вечером. Автор отвечает на вопрос, как из одних и тех же продуктов делать что-то новое. В каждом блюде от двух до шести ингредиентов и минимальное количество шагов. Для быстрого темпа нашей жизни это прекрасно подойдет. Завтраки, салаты, горячее, десерты – найдется все, рецептов больше 200.

При этом часто можно встретить нестандартные для домашней кухни сочетания продуктов: абрикосы и кровяная колбаса, спагетти с апельсинами.

## "Соль, жир, кислота, жар. Главные элементы хорошей кухни"

Первая кулинарная книга американского повара и журналиста Сэммин Носрэт, в которой она описала свой собственный подход к приготовлению пищи, получила не только высокую оценку критиков, но и широкую популярность среди аудитории. Сэммин на основе своего опыта доказывает, что качество и вкус приготовленной еды зависит всего от четырех составляющих: соли, жира, кислоты и температуры обработки.

Иллюстрированная книга (автор целенаправленно избегает фотографий) написана живым языком, в ней Сэммин постепенно рассказывает о каждом из четырех элементов хорошей кухни, сопровождая свои объяснения историями из жизни.

## "Серебряная ложка"

"Серебряная ложка" считается одной из самых известных книг об итальянской кухне. После выпуска в 1950 году она мгновенно стала классикой в мире кулинарных книг. "Ложка" пережила уже восемь переизданий. В последней версии обновили вводный материал, затронув темы кулинарных традиций разных регионов и особенностей сервировки итальянского стола. В книге также появился раздел с рецептами от знаменитых поваров – например, от Марио Баталли, Рича Торриззи и Марио Карбоне.

## Илья Лазерсон "Готовим без кулинарных книг"

Илья Лазерсон – знаменитый шеф-повар, у которого отлично получается не только готовить, но и учить других. Он написал десятки книг и статей о приготовлении еды, провел несколько успешных кулинарных шоу, создал свой YouTube-канал. "Готовим без кулинарных книг" – одна из лучших работ Лазерсона.

Автор призывает отказаться от готовки по строго выверенным рецептам. Настоящим любителям кулинарии нужно выйти на более высокий уровень – освоить основные правила, узнать тонкости, развить кулинарную интуицию и начать экспериментировать. "Готовим без кулинарных книг" научит принципам сочетания специй с разными продуктами, подбора пропорций для салатов, подготовки продуктов для варки и жарки. Это та база, на которой строится искусство приготовления пищи.

## Дина Бухольц "Поваренная книга Гарри Поттера. Более 150 волшебных рецептов для маглов и волшебников"

Дина Бухольц – американский повар-любитель и фанатка "Гарри Поттера". Однажды ей пришла в голову идея приготовить блюда, которые упоминались в знаменитой саге. Так появился сборник "Волшебных" рецептов, который быстро стал бестселлером.

"Поваренная книга Гарри Поттера" понравится в первую очередь поклонникам серии о юном волшебнике и любителям традиционной английской кухни. В ней есть рецепты рождественского пудинга, старинного пирога с шоколадом, клюквенного соуса, сливочной помадки. Каждый сопровождается отсылками к "Гарри Поттеру", интересными фактами об ингредиентах и полезными советами.

## Бронте Аурель "Скандинавская кухня"

Мода на скандинавский образ жизни привела, к тому, что в России стало появляться все больше и больше книг, ему посвященных.

Британка Бронте Аурель – гастрописатель, популяризатор нордической кухни и совладелица проекта ScandiKitchen, – это и кафе, и онлайн-магазин скандинавских продуктов, и собрание соответствующих рецептов.

Ее книга – это краткое, но емкое содержание круглогодичного оборота скандинавского стола, рецепты будничные и праздничные, летние, зимние и всепогодные.

Сами скандинавы называют свою кухню честной. Почему? Да потому что она простая и цельная. Эта книга предлагает рецепты на все случаи жизни и для любой трапезы: от булочки к утреннему кофе и полезных скандинавских салатов до сытных блюд на ужин и восхитительных десертов, а также праздничных кушаний. Это не просто сборник рецептов, а пособие по счастью по-скандинавски. Открываешь книгу и попадаешь в мир вязаных пледов, неспешных разговоров, каминов в домике у озера и понимаешь, что вполне можешь создать атмосферу "хюгге" у себя дома. Приготовить для этого соответствующие блюда совсем не сложно, скандинавская – это не какие-то высокие гастрономические материи, как во Франции. И русским она очень близка – тут тебе и селедочка, и свининка, и пироги как у бабушки.

Приятного аппетита!

Подготовила Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.