



Татьяна Тимофеева

**Дачная кулинария,
или Борьба
с неожиданностями**

Татьяна Тимофеева
Дачная кулинария, или
Борьба с неожиданностями

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51558556

ISBN 9785449837684

Аннотация

«Дачная кулинария» – это своего рода пособие, как с честью выходить из трудных положений. Что и как приготовить из продуктов, имеющих под рукой. При этом, чтобы было вкусно.

Содержание

Глава первая	6
Неожиданность первая (постоянная) или о «пряниках»	6
Глава вторая	18
Неожиданность вторая или немного о быстрых супах	18
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Дачная кулинария, или Борьба с неожиданностями

Татьяна Тимофеева

Благодарности:

Виктор Баженов

Кирилл Баженов

© Татьяна Тимофеева, 2020

ISBN 978-5-4498-3768-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Т. ТИМОФЕЕВА

ДАЧНАЯ КУЛИНАРИЯ

ИЛИ

БОРЬБА С НЕОЖИДАННОСТЯМИ



Татьяна Тимофеева

**Дачная кулинария
или
борьба с неожиданностями**

Глава первая

Неожиданность первая (постоянная) или о «пряниках»

«Бери ложку, бери хлеб...»

Не знаю, как у других, но у нас никогда не получалось выехать на дачу в спокойной обстановке – обязательно что-нибудь происходит и обязательно что-то забываем дома.

Каждый год даем себе слово: все заранее подготовим, проверим, упакуем и как нормальные люди переедем на садовый участок. Сразу же после Нового года приступаем к составлению списка необходимых вещей и продуктов. обстоятельно, не спеша, обговариваем каждую позицию и после долгого обсуждения вносим в «реестр». В раздел «Продовольствие» на первое место вписываем хлеб. Особо, для большей значимости и убедительности, подчеркиваем жирной чертой и торжественно клянемся, что уж в этом году мы про него не забудем. Вторую строку в продовольственном списке неизменно занимает мешок муки – моя палочка-выручалочка. В течение последующих трех месяцев список уточняем, видоизменяем, но хлеб – всему голова, – оставляем на пер-

вой строчке.

За месяц до открытия дачного сезона начинаем упаковывать вещи и сносить в гараж. Работа носит плановый, спокойный характер и мы торжествуем: наконец-то, получается, выехать без спешки и суматохи. В этом-то году мы ничего не забудем! Человек предполагает, а жизнь устанавливает свои правила. У кого на роду написано все время выезжать на дачу, как на пожар, и забывать дома часть ну очень нужных вещей, тот до конца жизни так и будет выезжать. Спорить с судьбой бесполезно и никакие досрочные, заблаговременные сборы не помогут. Для спокойствия души и сохранения здоровья лучше относиться к этому философски.

Когда до намеченного отъезда оставалась всего одна неделя, прилетел сосед по садовому участку и сообщил:

– Дачи затапливает!

Думаю, что все хорошо помнят причуды этой зимы. Она началась сильными, если не сказать – дикими, морозами при полном отсутствии снега, и простояла такая погода до самой весны. Зато в начале апреля пошел снег и в течение двух дней навалил огромные сугробы, которые затем растаяли буквально за считанные часы. Ну и, конечно же, наш выезд на дачу прошел в режиме пожарной тревоги: большая часть уже упакованных вещей осталась лежать в гараже.

Торопились мы не напрасно. Канавы, забитые снегом, воду не пропускали, и она сплошным потоком шла по садовым участкам, словно бурливая река. Уровень быстро поднимал-

ся и грозил не только затопить погреба, но и смыть сами домики. В резиновых сапогах, по колено в воде мы откапывали обводные канавы, сооружали защитные дамбы из мешков с песком, прочищали трубы, забитые мусором. Трудились весь день пока обстановка не стабилизировалась. К вечеру вода спала и спокойно потекла по глубоким канавам, уже не угрожая строениям.

Прошло напряжение и появилось чувство голода. Муж смотрит на меня, я – на мужа.

– Что мы забыли? – спрашиваем, чуть ли не одновременно. И дружно смеясь, отвечаем. – Ну, конечно же, хлеб!

С судьбой спорить бесполезно!

В первые годы нашей дачной жизни отсутствие хлеба заставляло меня тяжело вздыхать. Теперь этого не происходит. Нет хлеба, значит, будет его заменитель. Теперь на этот случай в моем кулинарном арсенале имеется несколько рецептов. Если позволяет время и есть соответствующие продукты, можно испечь



Хлеб «Домашний»

Для этого необходимо: 1 стакан простокваши, 2 стакана воды, 1 столовая ложка соли, 3 столовых ложки сахара, 7—7,5 стаканов муки, 50—60г дрожжей.

Смешать в кастрюле простоквашу и воду, подогреть до температуры парного молока, добавить предварительно разведенные дрожжи, соль, сахар, муку. Вымесить тесто, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда оно увеличится в объеме в 2—3 раза, тесто обминаем, и еще раз даем ему подняться. Снова обминаем и делим на четыре части. Каждую часть раскатываем лепешкой и сворачиваем рулетом. Получаются аккуратные батончики. Раскладываем их на противень и ставим на расстойку в теплое место ми-

нут на тридцать. Нагреваем духовку до 200 градусов. Перед тем, как поставить батоны в духовку, смазываем их крепким сладким чаем или взбитым яйцом, разведенном в небольшом количестве воды. Испеченный хлеб – с пылу-жару – кладем на стол и заворачиваем в полотенце. Если корочка получилась суховатой, еще горячие батоны смазываем маслом или маргарином.

Прочитав такой рецепт, я в начале своей дачной жизни выкинула бы его куда подальше: духовки у меня не было, да и простокваша не всегда под рукой. Но домашний хлеб можно готовить и на одной воде, только необходимо добавить в тесто немного растопленного маргарина или растительного масла.

Не нужна и духовка. Хлеб «Домашний» можно пожарить. Готовое тесто разделяем на небольшие булочки, даем им подняться, и из каждой осторожно вылепливаем лепешку, которую обжариваем в растительном масле с двух сторон.

Написала рецепт и вспомнила, что дрожжи, хотя сейчас есть и много сухих марок, тоже могут не всегда оказаться под рукой. Было в моей практике и такое. Тогда приходилось обходиться простыми пресными лепешками. Думаю, что многим этот рецепт, до которого в минуту растерянности доходила своим умом, хорошо известен: в нем нет ничего мудреного.

Пресные лепешки

На 1 стакан воды половину чайной ложки соли, 2,5 стакана муки и сахар по вкусу. Замешиваем тесто, раскатываем небольшие лепешки и на сковороду, в разогретое растительное масло. Обжариваем с двух сторон. Бывает, что в спешке получается что-то не так и тесто оказывается жидким. Это не страшно: выкладываем его ложкой на раскаленную сковороду и так же обжариваем с двух сторон.

Конечно, это не бог весть что, но положение спасает, особенно когда до магазина далеко или он закрыт, а есть хочется. Один раз или два, такой хлеб выручить может, но злоупотреблять пресными лепешками не стоит. В третий раз, когда подала их на стол, физиономии моих домашних скорчились в недовольные гримасы. Вот тогда я стала экспериментировать с пресным тестом. И, удивительное дело, стоило мне проявить изобретательность и смекалку, как простая пресная лепешка, которой вместо хлеба можно было заедать первые и вторые блюда, превратилась в самостоятельное кушанье и в излюбленное лакомство. А вместе с кофе или чаем она уже и завтрак, и ужин. Моим домашним понравилось мое изобретение, хотя оно, может быть, и не является таковым: в нашем мире трудно изобрести что-то новое. Вполне возможно, что кто-то, когда-то такое уже делал. Но я об этом не знаю, в рецептах не встречала, и моя готовка из пресного

теста придумывалась собственными силами в соответствии с жизненными обстоятельствами...

Фу! Так много и долго пыталась сказать что-то в свою защиту, что едва не сгорела начинка. Отставляю сковороду в сторону и заканчиваю свою мысль. Моим домашним так понравились мои экспериментальные лепешки, что они очень часто просят их сделать. Вот тут-то у меня и появился тот самый «пряник», которым я пользуюсь.

Когда у меня спрашивают, «а нельзя ли нам сегодня к обеду твоих лепешек», то я отвечаю:

– Ну, не знаю... Я бы с удовольствием... – голос при этом у меня ангельский с добавлением интонаций измученного батрака с плантаций рабыни Изауры, – ... но у меня еще морковь не продернута, лук не прополот, жук на картошке, усы на землянике. Словом, дел невпроворот, а для готовки требуется много времени.

– Какие проблемы! – восклицает муж. – Мы сейчас все навалимся и к обеду все сделаем. Ты нам только лепешек приготовь, своих, фирменных!

– Ну, если вы все сделаете без меня... – с сомнением в голосе произношу я, и многозначительно умолкаю, как актер-трагик в минуту наивысшего напряжения.

– Сделаем! Сделаем! – дружно заверяют меня мои близкие.

И вот они уже на грядках и без всякого понукания делают то, что в любой другой день без нервов их делать не заста-

вишь.

Итак, они – на грядках, я – на кухне. Признаюсь честно: для приготовления моих фирменных лепешек время требуется гораздо меньше, чем думают мои домашние. Но я предпочитаю держать их в неведении, а иначе фокус перестанет быть фокусом и «пряник» не будет таким сладким, желанным.

Притягательная сила пресных лепешек кроется в их начинке. Именно в начинке – я не оговорилась. Чуть-чуть, самая малость, очень тоненький слой превращает лепешку в желанное кушанье. Начинка может быть любой. Я использую для этой цели все, что есть под рукой. Всякая зелень: укроп, петрушка, кориандр, базилик, любисток, сельдерей, мята, мелисса, лук и даже крапива. В качестве начинки хороши: тыква, кабачки, свекла, морковь, картофель, сыр, сало. Повторю: все, что есть под рукой, то и годится.



Тесто готовится точно такое же, как на пресную лепешку, но без сахара. На один стакан воды 0,5 чайной ложки соли, 2,5 стакана муки. Круто замешать и оставить «отдыхать» 15 минут.

Самая простая начинка (когда под рукой ну ничего нет) готовится из репчатого лука или лука-шалота. Если это репчатый – взять 2—3 головки, если же шалот – значительно больше. Лук измельчить и обжарить до золотистого цвета. «Отдохнувшее» тесто разделить на три равные части. Взять одну часть и снова разделить, но уже на большой, средний и маленький кусочки. Каждый кусочек раскатать на круглый блин. Теперь собираем их в лепешку. Берем самый большой блин и выкладываем на него немного начинки – обжаренный в растительном масле лук, равномерно распределяя

ее по всей поверхности очень тонким слоем. Сверху накладываем средний блин и опять немного начинки. Накрываем все это самым маленьким блином и подворачиваем края вверх с защипом, как у расстегая или пиццы. Полученная лепешка обжаривается в разогретом растительном масле с двух сторон. С остальными частями теста можно поступить аналогично.

Следующей моей начинкой стало сало, а вернее шкварки. Сало, нарезанное маленькими кусочками, обжаривается с луком. Бывает, что к началу весны репчатого лука не остается, но зато в избытке имеется лук-шалот или, как его у нас называют «семейный». Чистить его затруднительно, но зато вкус у него изысканнее, чем у репчатого. Когда первый раз сделала пресные лепешки с начинкой из шкварок с луком, то обедали только ими

В моем арсенале имеются самые разные начинки.

Из крапивы

Молодые побеги на минуту залить кипятком, затем мелко шинковать, посолить, добавить обжаренный лук.

Из тыквы

Кусок тыквы натереть на терке, посолить и добавить перец по вкусу. Смешать с обжаренным луком. Пикантный вкус придаст веточка базилика; можно использовать любисток или сельдерей, но их следует брать в очень небольшом

количестве – достаточно одного листика.

Из капусты

Капусту мелко нашинковать, посолить и выдержать 15 минут, а потом обжарить в растительном масле с луком. Или нашинкованную капусту сварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, после чего заправить луком, обжаренным в растительном масле.

Из моркови

Морковь отварить, нарезать мелкими кубиками, добавить соль, сахар, перец по вкусу и кусочек сливочного масла.

С луком и яйцом

Лук обжарить в растительном масле, смешать с мелко нарезанным яйцом и зеленью петрушки.

Из картофеля

Картофель отварить, слить воду и несколько минут подержать на огне, чтобы испарилась влага. Затем истолочь со сливочным маслом и заправить жареным луком.

Если есть возможность, то в качестве начинки можно использовать и мясо. Главное не забывать, что слой начинки в пресных лепешках должен быть очень тонким.

С мясом

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, смешать с жареным луком, зеленью укропа и черным перцем.

С сыром, зеленью и луком

Измельчить 100г любого твердого сыра или 200г колбасного, мелко нашинковать укроп и петрушку. Все смешать с обжаренным луком.

Вот такие они – мои «пряники», которые облегчают мне жизнь в дачный период и позволяют успешно бороться с неожиданным (но часто предсказуемым) отсутствием хлеба. Попробуйте приготовить такую лепешку по одному из предложенных рецептов, и, может быть, она станет для кого-то из вас своего рода пряником.

Глава вторая

Неожиданность вторая или немного о быстрых супах

*«Я варю свекрови щи;
В них картошки не щи...»*

Вздыхнув, приступаю ко второй главе. Почему вздыхаю? Не знаю, как у других... Обратите внимание, этой же фразой начиналась и первая глава. Не от бедности словарного запаса происходит такое, а от незнания быта других дачников. Приходит весна, вшибаешься в эти грядки и оторваться до самой поздней осени уже нет никакой возможности.

Так вот, не знаю, как у других, но моя дачная жизнь состоит из двух напастей: одна – выше названные грядки, которые нуждаются в постоянном поливе, рыхлении, прополке; и вторая – нашествие гостей. Если грядки как-то, в конце концов, вписываются в загородный быт своей неотвратимостью, регулярностью и монотонностью, то визиты гостей носят стихийный, неуправляемый характер. Ну ладно бы в субботу или воскресенье – понятное дело всем хочется на природу! К этому тоже можно было бы привыкнуть и как-то приспособиться. Но нет! В любой день, в самый неподходящий

момент, калитка может распахнуться и в обрамлении кустов жасмина покажется чья-нибудь улыбающаяся физиономия.

– Привет, Танюша! – восклицает одна из многочисленных подруг. – Вот, появилась свободная минутка, решила заскочить к тебе и подышать свежим воздухом. Ты не волнуйся. Мне ничего не надо. Я тут на травке полежу, петрушки пожую и на солнышке позагораю.

«Ха-ха! Во всей области только на моей даче воздух как в Швейцарских Альпах!», – ворчу про себя, и день записываю в свой пассив, как потерянный.

Так было раньше. Теперь мои многочисленные друзья, хоть ездить и не перестали, но времени у меня не отнимают. Да – наезжают, да – жуют петрушку (благо у меня ее много, и простой, и кудрявой), да – загорают, как и положено – в купальниках, но не на травке, а на грядках: поливают, рыхлят, пропалывают. Польза обоюдная. Они облучаются солнышком и сбрасывают лишний вес, а я занимаюсь заготовками на зиму, а между делом успеваю что-нибудь приготовить на обед и к чаю. Так что можно было бы сказать, что со второй напастью – визитами незваных гостей, я научилась справляться, если бы не явления горячо любимой матери мужа.

Конечно, она не относится к категории незваных гостей, но тоже имеет обыкновение появляться в пиковых ситуациях, да еще и с претензиями. Раньше это заставляло меня дрожать и покрываться испариной. Сейчас, хоть волнение и при-

сутствует, но былого страха уже нет. А все благодаря быстрым супам, которые своим появлением в моем кулинарном арсенале обязаны все той же горячо любимой свекрови.

Дело обстояло следующим образом. Как-то летом, когда очередные незваные гости с моим драгоценным супругом уничтожили за обедом все приготовленное и находились в благодушном состоянии в ожидании чая с фирменным соленым печеньем, появилась свекровь. Бросив взгляд на стол, грязные тарелки и пустую кастрюлю, она заявляет таким обессиленно-замученным голосом:

– Мне бы чего-нибудь покушать.

– Может быть, чай с печеньем? – неуверенно предлагает мой муж и ее сын.

– Нет! – уже твердым голосом с металлическими нотками говорит «своя кровь». – Хочу супчика!

Немая сцена из «Ревизора». Гости замерли, муж в растерянности смотрит на меня и все хорошо знают, что за отказом последует скандал с сердечным приступом. А как не отказать, если супа нет! Каждый съел по две тарелки и пустая кастрюля является тому наглядным подтверждением. Угрызения совести медленно проступают на лицах, сидящих за столом, обжор.

– Хорошо, – беззаботно отвечаю я, – будет вам супчик!

Забираю кастрюлю, иду на кухню, где из всего съестного в готовом виде только кипящая в чайнике вода, соленое печенье к чаю и банка помидор в томатном соке, которую толь-

ко что закрыла.



Сказать, что додумалась до этого сама – не могу: мои руки действовали самостоятельно, отдельно от головы. А в голове были только злые мысли и обида. Я сердилась на свекровь, которая не стеснялась устраивать «концерты» перед людьми и унижать меня перед моими друзьями. Мне было обидно, что муж – этот мямля и рохля (хотя на самом деле он не такой, просто во мне говорило раздражение), не может за меня вступить и сказать хотя бы одно слово в мою защиту. Я негодовала на саму себя, покорно сносящую незаслуженные упреки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.