

Джошуа Макфадден

ШЕСТЬ СЕЗОНОВ

ОБ ОВОЦАХ ПО-НОВОМУ



Содержание

7	Вступительное слово Барбары Дамрош и Элиота Коулмена
9	Как я запачкался в земле и стал в результате поваром
11	Как эта книга поможет вам стать лучшим поваром
15	Чему я научилась, пока писала эту книгу с Джошуа Марта Холмберг
17	Моя кладовая
29	Рецепты на каждый день
57	Пикули: шесть сезонов в банке
СЕЗОН ПЕРВЫЙ	
Весна 61	
Артишоки	65
Спаржа	72
Зеленый горошек	82
Садовые бобы	90
Листовой салат и весенняя зелень	98
Семейство луковых (ранние)	106
Редис	112
Стручковый горошек	118

СЕЗОН ВТОРОЙ	
Раннее лето 127	
Свекла (ранняя)	131
Морковь (ранняя)	136
Сельдерей	144
Фенхель	154
Картофель (ранний)	160
Репа (ранняя)	165
СЕЗОН ТРЕТИЙ	
Середина лета 171	
Брокколи	175
Цветная капуста	186
Огурцы	195
Стручковая фасоль	202
Кабачок	209
СЕЗОН ЧЕТВЕРТЫЙ	
Позднее лето 217	
Кукуруза	221
Баклажан	233
Сладкий перец и перец чили	243
Фасоль	254
Помидоры	262

СЕЗОН ПЯТЫЙ	
Осень 275	
Свекла (поздняя)	279
Брюссельская капуста	284
Морковь (поздняя)	290
Мангольд	298
Листовая капуста	304
Капуста кале	308
Грибы	316
СЕЗОН ШЕСТОЙ	
Зима 327	
Капуста	331
Корень сельдерея	340
Сухая кукуруза и полента	347
Кольраби	348
Лук (поздний)	352
Пастернак	358
Картофель (поздний)	362
Брюква	366
Репа (поздняя)	370
Тыква	376
386	
Благодарности	
388	
Индекс рецептов	
392	
Индекс ингредиентов	

Рецепты на каждый день

Я использую эти рецепты во всей книге в качестве дополнений, улучшающих вкус, текстуру и внешний вид блюд, и в сочетании со свежими овощами они поистине великолепны. Несколько часов, проведенных на кухне в спокойный воскресный день, дадут вам возможность заполнить ваш холодильник или кладовую какими-то из этих компонентов, чтобы затем в течение недели превратить приготовление ужинов

в несложное удовольствие. Многие из них можно замораживать, так что вы их используете в любое время позднее. Впрочем, вы быстро поймете, что они вкусны и универсальны, и наверняка будете часто добавлять в свои блюда. Давайте начнем с нескольких очень простых идей.

КОЕ-ЧТО ХРУСТЯЩЕЕ

Рваные крутоны

Вовсе не обязательно нарезать крутоны идеально ровными кубиками! Просто нарвите хлеб — это проще и веселее, да к тому же, что важнее, такие крутоны вкуснее, потому что имеют больше рваной поверхности, становящейся хрустящей при запекании. И прекратите отрезать корочки у хлеба — корочка дает больше вкуса и текстуры.

Но что вам точно не нужно, так это сухие крутоны, они всегда должны быть слегка мягковатыми в середине — может быть, не все, но минимум треть, в чем и помогает неравномерность кусочков. Крутоны также должны впитывать соки овощей, оливковое масло extra virgin или заправку... И все это лучше впитывается, если хлеб именно нарвать, а не нарезать.

» Примерно 2 стакана

2 больших, толстых ломтя деревенского хлеба (около 110 граммов)

2 столовые ложки оливкового масла extra virgin

Кошерная соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 205 °С.

Нарвите хлеб вместе с корочкой на небольшие кусочки на один укус. Перемешайте с оливковым маслом, слегка посолите и поперчите.

Выложите крутоны на противень в один слой и запекайте до золотистого цвета, проверяя каждые 4–5 минут и перемешивая, чтобы крутоны с краев оказались в середине и все равномерно пропеклись. Не высушивайте полностью, как камень, пусть внутри они останутся слегка мягковатыми. Время запекания зависит от типа и плотности используемого хлеба, но обычно требуется от 10 до 20 минут.

Пересыпьте крутоны на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки масла, и снова слегка посолите и поперчите.

Храните крутоны в плотно закрытой посуде. (Сделайте больше, чем требуется в рецепте, потому что увидите, что рука сама тянется за очередным крутоном, как за вкусной закуской.)

Сухие хлебные крошки

Я использую хлебные крошки для дополнительной текстуры и вкуса. Приготовьте сразу побольше и храните в кладовой, чтобы посыпать ими пасту, салат, гратен... — все, чему требуется приятный хруст.

» Количество по желанию

Чем лучше хлеб, тем лучше крошки, я лично предпочитаю цельнозерновой. Нарезьте хлеб ломтиками толщиной около 1,5 см, не срезайте корочку. Нарезьте ломтики кубиками и выложите на противень в один слой (или на два противня, если готовите сразу много).

Разогрейте духовку до самой минимальной температуры, обычно это 120 °С. Запекайте кубики хлеба до полного высыхания, но без изменения цвета. Это потребует около часа или немного больше, в зависимости от плотности и влажности хлеба.

Полностью остудите, затем измельчите в кухонном комбайне в пульсирующем режиме в крошку. Ваша цель — получить примерно равные по величине небольшие крошки, хотя если часть будет слегка покрупнее, не страшно. При этом не стоит измельчать слишком сильно, поэтому, если часть крошек осталась крупной, можете всыпать содержимое чаши в дуршлаг, потрясти, чтобы отделить мелкие крошки, а крупные вернуть в комбайн и еще немного измельчить.

Храните хлебные крошки в плотно закрытой посуде. Если вы полностью высушили хлеб, они останутся свежими в течение нескольких недель.

Соленый жареный миндаль

Это лучший миндаль в мире, и точка. Я научился его готовить, когда работал в «Американской академии» в Риме, с тех пор в моей кладовой он не переводится. Количество можете корректировать по-своему, но помните: чем больше орехов, тем больше пара в духовке и тем дольше их нужно будет запекать.

» Примерно 1½ стакана

1 стакан воды	1½ стакана (225 граммов) сырого миндаля (не очищенного от шелухи)
½ стакана кошерной соли	

В кастрюле доведите до кипения воду. Всыпьте соль и перемешайте. Выложите в рассол миндаль, снимите с огня и оставьте на 30 минут.

Разогрейте духовку до 190 °С.

Хорошо промойте миндаль и выложите ровным слоем на противень (или на два, если требуется).

Запекайте до появления аромата и готовности, около 12 минут. Возьмите и раскусите один орешек — внутри он должен быть светло-золотистым. Миндаль должен оставаться на этом этапе достаточно мягким, но после остывания он станет хрустящим и приятно соленым.

Храните в плотно закрытой посуде до 2 недель (если не съедите раньше, конечно).



Жареные орехи и семечки

Можно жарить орехи и семечки множеством разных способов — в духовке, на сухой сковороде, при высокой или низкой температуре (можно засолить, а затем запечь — см. предыдущую страницу), но в любом случае вначале у вас сырые и пресные орехи, а в конце — хрустящие и ароматные (впрочем, кедровые орешки и после обжарки остаются мягкими). Цвет готовых орехов или семечек должен быть лишь на несколько оттенков темнее, чем у сырых, и равномерным, а не просто темным по краям.

» Количество по желанию

Разогрейте духовку до 175 °С.

Выложите орехи или семечки на противень ровным слоем. Если их немного, можно использовать форму для выпечки, а если много — противень с бортиками.

Запекайте до появления орехового запаха и легкого потемнения цвета, от 6 до 8 минут для большинства целых орехов. Кедровые орешки запекаются быстрее, как и рубленые или бланшированные (без шелухи) орехи. Семечки, из-за более мелкого размера, будут готовы еще быстрее, так что внимательно за ними следите и часто проверяйте.

Готовые орехи или семечки пересыпьте на тарелку, чтобы они скорее остыли и не продолжили готовиться. Точно определить готовность по текстуре может быть трудно, потому что орехи становятся более хрустящими по мере остывания, так что на данном этапе сосредоточьтесь на вкусе и цвете. Для подстраховки достаньте противень, остудите, попробуйте и, если орехи не готовы, снова поместите их в нагретую духовку.

Фрико

Фрико — это сырные чипсы из региона Фриули в Италии. Традиционно их делают из сыра монтазио, но я использую пармезан. Сыр запекается и остужается, становясь хрустящим и очень хрупким. Мне нравится обычная плоская форма, но некоторые используют скалку, чтобы при остывании на ней чипсы приобрели форму печенья тюиль (черепицы). Я добавляю фрико в овощные салаты, как целыми, так и разломанными на части.

Если недопечь фрико, чипсы станут, скорее, резиновыми, а не хрустящими. А если передержать, станут горчить, так что внимательно за ними следите в процессе, особенно в последние минуты. Если у вас много сыра, испеките сначала пробный фрико. Уверен, вам они понравятся, только помните — они легко ломаются!

» 4 крупных кружевных чипса

1 стакан пармезана, натереть (по возможности используйте терку с большими отверстиями)

Разогрейте духовку до 205 °С. Выстелите противень силиконовым ковриком для выпечки или пергаментом, или используйте противень с антипригарным покрытием.

Выложите тертый сыр на противень 4 равными горками на расстоянии друг от друга. Пальцами или вилкой распределите каждую горку в виде ровного кружочка диаметром примерно 10 см.

Запекайте, пока сыр не растает, начнет слегка пузыриться и станет светло-коричневым по краям, от 6 до 9 минут.

Достаньте из духовки, дайте остыть несколько секунд, затем снимите с противня с помощью очень тонкой лопатки. Полностью остудите на решетке. Можно приготовить чипсы-фрико заранее и хранить в плотно закрытой посуде, переложив квадратиками из бумажных полотенец.

ВАРИАНТЫ:

- Подавайте как часть сырной тарелки
- Раскрошите и посыпьте листовой салат
- Предложите как закуску к шампанскому



Сливочное масло алла дьявола

У итальянцев есть несколько блюд под названием «алла дьявола», что значит «в дьявольском стиле» — другими словами, адски острых. В этом масле я старался создать слои не столько остроты, сколько вкусов хорошего и разного перца чили плюс черного перца. Корректируйте количество чили по собственному вкусу, чтобы добиться желаемой остроты.

» Чуть больше 1 стакана

225 граммов сливочного масла комнатной температуры	½ чайной ложки кошерной соли
1 столовая ложка копченой паприки	¼ стакана мелко нарезанных пеперончини (просушить насухо на бумажных полотенцах после измельчения)
1 столовая ложка сушеных хлопьев перца чили	1 столовая ложка острого соуса, например табаско
1 столовая ложка дробленого черного перца	

Перемешайте все ингредиенты деревянной ложкой или лопаткой и выложите в любую посуду для подачи или для хранения. Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

ВАРИАНТЫ:

- Начините маслом середину куриной грудки и запеките
- Вмешайте в томатный суп
- Смажьте приготовленный на гриле стейк из диафрагмы или пашины

На фото слева: масло «качо э пепе», с кресс-салатом, с маринованными овощами, алла дьявола, с зеленью чеснока, с грибами

На кухне Более аккуратный способ — выложить масло в линию на кусок пергамента или вощеной бумаги и скатать в ровный цилиндр. Завернуть плотно в пищевую пленку или выложить в пакет для заморозки и поместить в морозилку до использования. Затем просто отрезать необходимое количество в виде кружочка, а остальное вернуть в морозильник.

На рынке Копченая паприка великолепна и должна быть обязательно на каждой кухне. Сейчас найти ее можно без труда в любом хорошем гастрономе. Она бывает сладкой (*dulce*), полусладкой, средней остроты (*agri-dulce*) и острой (*picante*).



Стейк из пашины с тремя маслами: с кресс-салатом, с маринованными овощами и с грибами

Сливочное масло «качо э пепе»

Идея этого масла родилась под впечатлением от классической римской пасты: спагетти с сыром пекорино романо и черным перцем. Я добавил эти два ингредиента в масло — вместе с чуточкой пармезана, чтобы сделать вкус интереснее. Вы можете хранить его в холодильнике несколько недель. *Фотография на стр. 32.*

» Примерно 1½ стакана

2 столовые ложки горошин черного перца	¾ стакана мелко натертого пармезана
¾ стакана мелко натертого пекорино романо	225 граммов сливочного масла комнатной температуры

Всыпьте горошины перца в маленькую сковороду и обжаривайте на среднем огне, встряхивая сковороду или постоянно перемешивая, чтобы равномерно прожарить перец, пока не появится аромат, 2–3 минуты, в зависимости от вашей сковороды. Пересыпьте в другую посуду и полностью остудите.

Измельчите перец либо в мельнице для специй (или в кофемолке, если используете ее для таких целей), либо в ступке пестиком. Лучше, если смесь будет неравномерной — от порошка до более крупных кусочков.

Вмешайте перец и оба сыра в масло деревянной ложкой или лопаткой. Выложите в любую посуду для подачи или для хранения. Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

ВАРИАНТЫ:

- Смешайте с горячим коричневым рисом или киноа
- Добавьте большую ложку в отварной зеленый горошек или картофельное пюре
- Перемешайте с простой отварной пастой, типа спагетти или спагеттини
- Выложите поверх филе-миньона
- Дополните ломтиком масла приготовленный омлет

Сливочное масло с зеленью чеснока

Зеленый чеснок — это стебли молодого растения, которое еще не образовало головку с зубчиками. Он похож на зеленый лук, но у него ярче вкус, и он, конечно, более чесночный. Такое же масло можно сделать с побегами чеснока (вьющимися зелеными ростками, которые появляются ранней весной, — соберите их, пока они еще мягкие, позже они станут неприятно деревянистыми) или зеленым луком. *Фотография на стр. 32.*

» Примерно 1 стакан

225 граммов сливочного масла комнатной температуры

1 пучок зелени чеснока (около 6 стеблей), обработать (срезав 1,5 см сверху), нарезать под углом очень тонкими ломтиками

½ чайной ложки кошерной соли

Растопите в сковороде столовую ложку масла, выложите нарезанную зелень чеснока, посолите и обжарьте на средне-слабом огне. Ваша цель — сделать чеснок мягким и усилить его вкус, но без подрумянивания, это займет около 10 минут.

Остудите и вмешайте в оставшееся масло деревянной ложкой или лопаткой. Выложите в любую посуду для подачи или для хранения. Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

ВАРИАНТЫ:

- Подавайте к сырому редису с крупной солью
- Смажьте качественный хлеб, чтобы получился лучший в мире чесночный хлеб
- Перемешайте с приготовленным стручковым или зеленым горошком

Грибное масло

С этим маслом придется немного повозиться, в отличие от других вариантов из этой книги, но зато можно пустить в дело ножки грибов, а еще сохранить сезонные лесные грибы. Обычно я использую в нем ножки и обрезки грибов, что делает рецепт очень экономичным. Собирайте ножки в морозильнике, пока не накопите достаточно, чтобы приготовить это масло или сварить грибной бульон. *Фотография на стр. 32.*

» Чуть больше 1 стакана

Около 2 стаканов грибных ножек (предпочтительно от лесных грибов) и обрезков, обтереть, удалив песок и мусор	1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки
1 зубчик чеснока, раздавить и очистить	½ чайной ложки рубленого свежего розмарина
1 веточка тимьяна	¼ чайной ложки хлопьев перца чили
225 граммов сливочного масла комнатной температуры	½ чайной ложки кошерной соли

Выложите грибы в среднюю кастрюлю. Добавьте чеснок, тимьян и влейте столько воды, чтобы она покрыла грибы слоем в 1,5 см. Доведите до кипения и варите, пока не почувствуете, что грибы полностью отдали свой вкус бульону (пробуйте), около 1 часа. Процедите бульон в миску, твердые остатки выбросьте.

Перелейте бульон обратно в кастрюлю и уварите до состояния сиропа — должно остаться примерно 2 столовые ложки.

Остудите концентрированный бульон, затем вмешайте его в размягченное масло вместе с петрушкой, розмарином, хлопьями чили и солью деревянной ложкой или лопаткой. Выложите в любую посуду для подачи или для хранения. Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

Сливочное масло с двойными грибами

Чтобы сделать вкус масла еще более грибным — это фантастический топинг для стейка, кстати, — выложите в форму для запекания 225 граммов грибов, полейте оливковым маслом и запекайте в духовке при 200 °С, пока они не сморщатся и приобретут концентрированный вкус, около 20 минут, в зависимости от их размера и содержания влаги. Остудите и мелко нарубите грибы (у вас получится около ½ стакана). Вмешайте в сливочное масло вместе с концентрированным грибным бульоном и остальными ингредиентами.

ВАРИАНТЫ (ДЛЯ ЛЮБОГО ИЗ ДВУХ МАСЕЛ):

→ Добавьте в скрэмбл вместе с рубленным шнитт-луком	→ Вмешайте в приготовленную поленту
→ Выложите на нарезанный ломтиками поджаренный стейк рибай	

Сливочное масло с маринованными овощами

Не останавливайтесь лишь на маринованных огурчиках — вместо этого используйте смесь пикулей, таких как морковь, зеленая фасоль, фенхель, редис, репа, цветная и брюссельская капуста, — это даст вам более сложный и интересный вкус. Если любите остроту, добавьте также маринованный перчик чили. *Фотография на стр. 32.*

» Примерно 1½ стакана

Около 1 стакана маринованных овощей, слить жидкость, крупно нарезать	225 граммов сливочного масла комнатной температуры
---	---

Обсушите пикули на бумажных полотенцах. Выложите их в кухонный комбайн и измельчите в пульсирующем режиме довольно мелко (можно нарубить их вручную острым ножом), но не до состояния пюре.

Вмешайте овощи в мягкое масло деревянной ложкой или лопаткой и выложите в любую

посуду для подачи или для хранения. Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

ВАРИАНТЫ:

- Дополните сырые овощи крудите
- Когда готовите чизбургеры на гриле, смажьте этим маслом булочки изнутри
- Выложите поверх отварной трески или палтуса

Масло с кресс-салатом

Мне нравится пряная острота кресс-салата, но в этом рецепте вкуснейшего масла вы можете использовать любую зелень с выраженной индивидуальностью. *Фотография на стр. 32.*

» Примерно 1½ стакана

- 3 зубчика чеснока, раздавить и очистить
- 225 граммов сливочного масла комнатной температуры
- 1 чайная ложка мелко натертой лимонной цедры
- 1 большой пучок кресс-салата (около 60 граммов), обрезать сухие кончики, крупно нарубить
- Кошерная соль

Выложите чеснок в кухонный комбайн и измельчите в пюре, пару раз останавливая мотор и соскребая со стенок чаши.

Добавьте масло и лимонную цедру, перемешайте в пульсирующем режиме пару раз. Не вымешивайте слишком долго, потому что масло легко перевзбить, и оно расслоится.

Добавьте кресс-салат и щедрую щепотку соли, вновь перемешайте в пульсирующем режиме, чтобы кресс-салат равномерно распределился — пусть его кусочки будут видны в масле, его не нужно полностью пюрировать.

Попробуйте и по желанию досолите. Выложите в любую посуду для подачи или для хранения.

Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

ВАРИАНТЫ:

- Добавьте к картофелю
- Смажьте хлеб для сэндвича с курицей
- Вмешайте в суп из фасоли

Коричневое масло

Используйте эту технику, когда хотите с помощью масла придать блюду ореховый вкус, например блинчикам, оладьям, рыбе или в качестве финального штриха для овощного супа-пюре. *Фотография на стр. 32.*

» Количество по желанию

Сливочное масло

Растопите масло в маленькой кастрюльке на среднем огне. Продолжайте прогревать, покачивая кастрюльку каждые несколько секунд, пока не испарится влага, а молочные вещества не прилипнут ко дну кастрюльки. Масло станет насыщенного золотистого цвета и ароматным. Всего процесс займет от 3 до 5 минут или больше, в зависимости от количества масла и размера кастрюли.

Немедленно (чтобы масло не продолжало греться и не потемнело) перелейте его в другую посуду. Некоторые тщательно сливают прозрачное масло, а мне даже нравится, когда в нем попадают кусочки обжаренных молочных веществ (кроме случаев, если я использую такое масло для жарки — они могут сгореть).



Взбитая рикотта

Взбитая рикотта — невероятно вкусное дополнение к салатам из помидоров или лепешкам, рецепты которых предлагаются в этой книге, а также сама по себе или с тушеными, припущенными или печеными овощами. Она хорошо хранится, так что держите ее про запас в холодильнике — вы всегда найдете, куда ее добавить.

Фисташковое масло

На самом деле оно не похоже на сливочное масло — в нем не используются молочные продукты. Когда я работал в ресторане Lupa в Нью-Йорке, одним из беспорных хитов был салат из свеклы с фисташковым маслом — его нельзя было исключить из меню под страхом бунта. Я создал свой собственный вариант этого масла, и он поистине универсален. Вкус у масла супернасыщенный, поэтому рекомендую для баланса сбрызгивать его соком лайма или лимона.

» 1 стакан

1 стакан (около 150 граммов) слегка обжаренных фисташек (см. стр. 31)

½ стакана воды

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 чайная ложка кошерной соли

3 столовые ложки оливкового масла extra virgin

Как можно мельче смелите фисташки в кухонном комбайне. Не выключая мотор, влейте воду и уксус, добавьте соль и взбейте до однородности, по необходимости останавливая мотор и соскребая смесь со стенок чаши.

Не выключая мотор, постепенно влейте оливковое масло. Попробуйте и добавьте больше соли или уксуса, если требуется. Храните в холодильнике до 10 дней.

ВАРИАНТЫ:

- Приготовьте закуску, отсавив фисташковое масло на стебли сельдерея
- Выложите слоем на тарелку, а сверху разложите печеные овощи
- Дополните котлетки из баранины, поданные с рисом басмати

» Примерно 1½ стакана

1½ стакана не обезжиренной рикотты

½ чайной ложки кошерной соли

Свежемолотый черный перец

¼ стакана оливкового масла extra virgin плюс больше при необходимости

Выложите рикотту с солью в кухонный комбайн, прокрутите над ней мельницу для перца 20 раз и включите мотор. Влейте оливковое масло постепенно, тонкой струйкой. Выключите мотор и соскребите массу со стенок чаши, если потребуется. Готовая рикотта должна стать нежной и кремовой. Попробуйте и скорректируйте количество соли, перца или, возможно, добавьте больше оливкового масла — нужно, чтобы его вкус чувствовался в рикотте. Храните в холодильнике до 1 недели.

Взбитая фета

По тому же рецепту сделайте взбитую фету, добавив дополнительно 2 столовые ложки лимонного сока и чуть больше оливкового масла. Солите с осторожностью, так как фета сама по себе соленая.

ВАРИАНТЫ (ДЛЯ ОБЕИХ):

- Намажьте на качественный хлеб, а сверху поместите что-то пикантное: анчоусы, пеперонату или сальсу верде
- Используйте как дип для приготовленных на гриле овощей





Заправка винегрет с изюмом и каперсами

Этот рецепт разработан на основе взятого из книги Мэтта Уилкинсона (*Mr. Wilkinson's Vegetables*), австралийского шеф-повара из Мельбурна. Он волшебным образом дополняет многие овощи, особенно репу, спаржу, брокколи и цветную капусту. Держите эту заправку под рукой, и у вас не будет проблем с тем, где ее применить. *Фотография на предыдущей странице.*

» Примерно $\frac{3}{4}$ стакана

2 столовые ложки плюс 1 чайная ложка бальзамического уксуса	1 банка филе анчоусов (60 граммов), слить жидкость
$\frac{1}{3}$ стакана светлого изюма без косточек	$\frac{3}{4}$ стакана неплотно утрамбованных листьев петрушки
3 зубчика чеснока, очистить	$\frac{1}{3}$ стакана оливкового масла extra virgin
3 столовые ложки каперсов, промыть и обсушить	Кошерная соль

Смешайте уксус и изюм в маленькой миске и оставьте для набухания примерно на 30 минут.

Выложите чеснок в кухонный комбайн и хорошо измельчите в пульсирующем режиме, при необходимости соскребая со стенок чаши.

Добавьте каперсы и анчоусы и измельчите в пульсирующем режиме в крупнозернистую пасту. Добавьте петрушку и вновь измельчите, соскребая смесь со стенок чаши по мере необходимости.

Слева направо, сверху вниз:

заправка винегрет с каперсами и изюмом, заправка винегрет с кедровыми орешками, майонез с зеленью, майонез с артишоками, майонез с маринованными овощами, пряный рыбный соус, сальса верде, пряный зеленый соус и соус тоннато

Добавьте изюм вместе с бальзамиком и измельчите в пульсирующем режиме так, чтобы в смеси оставались кусочки. Переложите смесь в миску и вмешайте оливковое масло, чтобы получилась слегка неоднородная заправка. Попробуйте и при желании добавьте больше соли или масла. Храните в холодильнике до 3 недель.

ВАРИАНТЫ:

- Выложите поверх поджаренных на гриле ломтиков баклажана
- Вмешайте в рататуй
- Смешайте с приготовленными на пару брокколи или брокколини

Заправка винегрет с панчеттой

Эта заправка великолепно дополнит плотные салаты, такие как фризе или эндивий, а еще идеально подходит ко всему крахмалистому, например к отварным картофелю или фасоли. Приправьте ею салат из мини-латука и помидоров, и у вас на тарелке будет BLT (Bacon, Lettuce, Tomato — популярный в США сэндвич с беконом, латуком и томатами. — Прим. переводчика). *Фотография на стр. 40.*

» Примерно 1 стакан

Оливковое масло extra virgin	2 зубчика чеснока, измельчить
90 граммов мелко нарезанной панчетты	$\frac{1}{4}$ стакана красного винного уксуса
3 побега зеленого лука, обработать (срезать кончики на 1,5 см), тонко нарезать	Кошерная соль и свежемолотый черный перец

Влейте немного оливкового масла в маленькую сковороду, поместите на средний огонь, выложите панчетту и обжаривайте, часто помешивая, пока не вытопится жир, а панчетта не станет хрустящей, от 7 до 9 минут.

Снимите сковороду с огня, и когда жир перестанет шипеть, добавьте зеленый лук

и чеснок. Перемешивайте несколько минут, чтобы лук стал мягким.

Влейте уксус, приправьте солью и перцем, затем добавьте $\frac{1}{4}$ стакана оливкового масла. Попробуйте и добавьте по желанию больше соли, перца или масла. Заправка должна быть резкой на вкус, но не до такой степени, чтобы вы закашлялись.

ВАРИАНТЫ:

- Добавьте в лионский салат вместе с салатом фризе и яйцом пашот
- Поджарьте свиные отбивные и дегласируйте сковороду этой заправкой
- Перемешайте с отварной белой фасолью и кусочками помидоров



Заправка винегрет с кедровыми орешками

Это старый рецепт, относящийся к дням моей работы в ресторане Frappu's в Бруклине, где я провел несколько лет. Заправка невероятно вкусная и при этом простая — что-то вроде моей итальянской версии азиатского арахисового соуса. Вкус у нее очень насыщенный, так что не переборщите, когда будете добавлять заправку к овощам или салатам. Ее всегда можно развести небольшим количеством свежевыжатого лимонного сока или сока лайма для кислинки. *Фотография на стр. 40.*

» 1 стакан

$\frac{1}{4}$ стакана красного винного уксуса	$\frac{1}{2}$ зубчика чеснока, очистить и измельчить
1 столовая ложка рыбного соуса	$\frac{1}{2}$ чайной ложки сушеных хлопьев перца чили
2 столовые ложки воды	$\frac{1}{4}$ стакана оливкового масла extra virgin
120 граммов слегка поджаренных кедровых орешков (стр. 31)	

Влейте уксус, рыбный соус и воду в маленькую миску или чашку.

Соедините в кухонном комбайне кедровые орешки, чеснок, хлопья перца чили и примерно половину уксусной смеси. Измельчите в довольно однородное пюре, время от времени соскребая смесь со стенок чаши при необходимости. Не выключая мотор, постепенно влейте оливковое масло, а затем оставшуюся уксусную смесь. У вас должна получиться сливочная и густая, но льющаяся эмульсия.

Попробуйте (не забывайте, что внутри острые лезвия!) и скорректируйте, если нужно, количество уксуса, рыбного соуса или перца чили. По желанию можете слегка развести соус водой.

Храните в холодильнике до 1 недели.

ВАРИАНТЫ:

- Выложите слоем на тарелку, а сверху добавьте запеченные или поджаренные на гриле овощи, такие как спаржа или брокколи
- Перемешайте с тертой морковью
- Полейте тушеные зерна кукурузы



Цитрусовая заправка винегрет

Приготовьте заправку с красными апельсинами, когда будет их сезон. Заправка вкусна в холодном виде, но ее можно слегка прогреть. В холодильнике она хранится очень долго. Используйте ее для листового салата, корнеплодов, сельдерея, брокколи и всего семейства крестоцветных, реально, а еще для спаржи, зеленого и стручкового горошка, фенхеля, морепродуктов, салатов с крупами... Стоит ли продолжать? *Фотография выше.*

» Примерно 1½ стакана

1 апельсин	1 столовая ложка уксуса из шампанского или белого винного уксуса
1 лимон	
1 лайм	Кошерная соль и свежемолотый черный перец
1½ столовой ложки меда	¾ стакана оливкового масла extra virgin

Сотрите со всех цитрусов цедру с помощью терки-рашпиля в миску. Разрежьте цитрусы пополам и в ту же миску выжмите из них сок, чтобы получилось примерно ⅔ стакана (удаляя попутно семена). Вмешайте мед, уксус, 1 чайную ложку соли и свежемолотый черный перец по вкусу.

Попробуйте и добавьте больше меда, уксуса, соли или перца, если нужно, чтобы вкус получился ярким и насыщенным. Вмешайте оливковое масло, по несколько капель за раз, или перелейте смесь в блендер или кухонный комбайн и вливайте тонкой струйкой при включенном моторе. Если используете технику, заправка получится более кремовой, в виде эмульсии.

Храните в холодильнике до 2 недель.

ВАРИАНТЫ:

- Приправьте салат из тонко нарезанных фенхеля и черешкового сельдерея
- Полейте жаренные на сковороде или гриле креветки
- Перемешайте с печеной свеклой и рублеными грецкими орехами

На кухне Освежите эту или любую другую заправку винегрет, которая простояла в холодильнике более чем один-два дня, небольшим количеством свежавыжатого лимонного сока, сока лайма или апельсина и маленькой щепоткой соли.

Лимонный крем

Эта легкая «женственная» заправка великолепна с простым мини-латуком или с любыми другими листовыми салатами.

» ¾ стакана

4 зубчика чеснока, раздавить и очистить	½ чайной ложки тертой цедры лимона
½ стакана жирных сливок	Около 2 столовых ложек свежавыжатого лимонного сока
Кошерная соль и свежемолотый черный перец	2 столовые ложки оливкового масла extra virgin

Соедините чеснок и сливки в средней миске и оставьте настаиваться на 2 часа в холодильнике, чтобы у сливок появился нежный привкус чеснока.

Выловите чеснок из сливок, щедро их посолите и приправьте свежемолотым черным перцем, добавьте лимонную цедру. Начинать взбивать сливки. Когда они станут густеть, влейте 2 столовые ложки лимонного сока и оливковое масло. Продолжайте взбивать, пока не получите легкий и воздушный крем. Он не должен быть густым, как обычные взбитые сливки, но с приятной нежной текстурой. Попробуйте и добавьте при необходимости больше соли, перца или лимонного сока. Используйте эту заправку в день приготовления.

ВАРИАНТЫ:

- Заправьте любой листовой салат
- Полейте холодные отварные креветки или морские гребешки
- Смешайте с тонко нарезанным огурцом

Майонез с зеленью

Хотя мне нравится готовить майонез с нуля, он может получиться жидким, а еще на него уходит масса оливкового масла. Взять за основу качественный покупной майонез и освежить его за счет яичного желтка и масла представляется мне отличным компромиссом, к тому же экономящим время. Можете использовать любую свежую зелень и ее сочетания — перед вами просто один из вариантов. *Фотография на стр. 38.*

» Примерно 1½ стакана

1 небольшая горсть листьев и нежных стеблей петрушки	1 стакан майонеза Hellmann's
1 небольшая горсть листьев базилика	1 яичный желток
Большая щепотка листьев мяты	1 чайная ложка свежесжатого лимонного сока
Большая щепотка листьев эстрагона	½ чайной ложки кошерной соли
Большая щепотка зелени укропа	Свежемолотый черный перец
	¼ стакана оливкового масла extra virgin

Соедините в кухонном комбайне всю зелень и слегка измельчите в пульсирующем режиме, включив мотор 3–4 раза. Добавьте майонез и в том же режиме перемешайте его с зеленью. Таким же образом вмешайте желток, лимонный сок, соль и щедрую порцию свежемолотого черного перца. Затем, не выключая мотор, тонкой струйкой влейте оливковое масло и взбейте до кремовой консистенции, соскребая смесь со стенок чаши при необходимости. Попробуйте (не забывайте, что внутри острые лезвия!) и скорректируйте, если нужно, количество лимонного сока, соли или перца. Храните в холодильнике до 2 недель.

ВАРИАНТЫ:

- Смешайте с крупно нарезанным отварным картофелем для картофельного салата
- Смешайте с разобраным на кусочки филе курицы гриль и используйте как начинку для сэндвича
- Используйте вместо обычного майонеза в сэндвиче с тунцом

Майонез с артишоками

Я люблю и артишоки, и майонез, но, честно говоря, не стал бы возиться с сырыми артишоками и готовить их специально для соуса. Поэтому здесь используются качественные покупные сердцевинки артишоков в консервированном виде. *Фотография на стр. 38.*

» Примерно 2 стакана

6 готовых сердцевин артишоков (можно использовать консервированные, но хорошо слить жидкость)	1 яичный желток
1 небольшая горсть свежих листьев базилика	Около 1 столовой ложки свежесжатого лимонного сока
6 средних свежих листочков мяты	½ чайной ложки кошерной соли
1 стакан майонеза Hellmann's	Свежемолотый черный перец
	¼ стакана оливкового масла extra virgin

Соедините в кухонном комбайне сердцевинки артишоков, базилик и мяту и слегка измельчите в пульсирующем режиме, включив мотор 3–4 раза. Добавьте майонез и в том же режиме перемешайте его с артишоками и зеленью. Таким же образом вмешайте желток, лимонный сок, соль и щедрую порцию свежемолотого черного перца. Затем, не выключая мотор, тонкой струйкой влейте оливковое масло и взбейте до кремовой консистенции, соскребая смесь со стенок чаши при необходимости. Попробуйте (не забывайте, что внутри острые лезвия!) и скорректируйте, если нужно, количество лимонного сока, соли или перца. Храните в холодильнике до 2 недель.

ВАРИАНТЫ:

- Намажьте на качественный пшеничный хлеб, а сверху выложите нарезанный ломтиками зеленый лук — у вас получится новый вариант звездного бутерброда, отмеченного премией Джеймса Бирда
- Посыпьте тертым пармезаном и хлебными крошками и прогрейте под верхним грилем в духовке — у вас получится горячий дип для картошки фри
- Смажьте майонезом рыбное филе и запеките в горячей духовке

Майонез с маринованными овощами

В случае с этим майонезом чем больше разных маринованных овощей, тем веселее. Важно добиться разнообразия цветов и вкусов. Я обычно не добавляю маринованные огурцы, но ничего страшного не произойдет, если вы используете и их. *Фотография на стр. 38.*

» Чуть больше 2 стаканов

1 стакан майонеза Hellmann's	1 стакан мелко нарезанных маринованных овощей
1 яичный желток	1 столовая ложка каперсов, промыть, обсушить, крупно нарубить
1 чайная ложка мелко натертой цедры лимона	Кошерная соль и свежемолотый черный перец
Около 1 столовой ложки свежевыжатого лимонного сока	
¼ стакана оливкового масла extra virgin	

Соедините в кухонном комбайне майонез, яичный желток, лимонную цедру и сок. Перемешайте в пульсирующем режиме несколько раз. Не выключая мотор, влейте тонкой струйкой оливковое масло и взбейте до кремовой и легкой консистенции. Добавьте рубленые маринованные овощи и каперсы и пару раз включите мотор в пульсирующем режиме, чтобы все перемешать — соус должен быть с кусочками, как тартар. Попробуйте (не забывая, что внутри острые лезвия!) и скорректируйте, если нужно, количество лимонного сока, соли или перца. Храните в холодильнике до 2 недель.

ВАРИАНТЫ:

- Подайте к жареной рыбе вместо соуса тартар
- Смажьте качественный ржаной хлеб для бутерброда с ростбифом
- Смешайте с яичным желтком для начинки самых лучших фаршированных яиц

Острый рыбный соус

Живя в Нью-Йорке, я не раз со своими друзьями-поварами отправлялся в Квинс, чтобы поесть в тайском ресторанчике SriPraPhai, где подают жареный кресс-салат, заправленный острым чесночным тайским соусом на основе рыбного соуса. Это блюдо произвело на меня большое впечатление. Я использую рыбный соус марки Red Boat — он вкуснее, чем обычный, к тому же производится по традиционной рецептуре. *Фотография на стр. 38.*

» Примерно 1¼ стакана

¼ стакана свежего острого перца чили, удалить плодоножки и семена, измельчить (используйте перчики разных цветов)	½ стакана рыбного соуса
4 крупных зубчика чеснока, измельчить	¼ стакана воды
	¼ стакана белого винного уксуса
	2 столовые ложки сахара

Соедините все в маленькой миске и перемешайте до растворения сахара. Попробуйте и скорректируйте вкус — он должен быть насыщенным, с балансом сладкого, соленого кислого и острого. В идеале готовьте за сутки до использования, а на следующий день пробуйте и корректируйте, вкус чили в этом случае будет ярче. В холодильнике этот соус хранится до двух месяцев.

ВАРИАНТЫ:

- Полейте приготовленные на гриле рыбу или овощи
- Используйте как дип к спринг-роллам или овощам, завернутым в листья латука
- Смешайте с небольшим количеством оливкового масла и замаринуйте в смеси тофу перед жаркой на гриле

Классическая сальса верде и пара ее вариаций

С точки зрения итальянца, правильная *salsa verde* содержит столько масла, чтобы оно лишь увлажнило и объединило зелень, но не вытекло. Когда добавляете к зелени кислоту и соль, она начинает «готовиться», поэтому, если делаете сальсу заранее, подготовьте основу, но не добавляйте лимон и соль до последнего момента перед подачей.

Мне нравится классический вариант, и чаще я подаю именно его, но признаю, что он может служить стартовой площадкой для множества других вариаций. *Фотография на стр. 38.*

» Примерно 1½ стакана

КЛАССИЧЕСКАЯ

1 пучок петрушки, толстые стебли удалить и сохранить, листья мелко нарубить

1 пучок зеленого лука, обработать (срезав 1,5 см с темно-зеленого конца), тонко нарезать

½ стакана оливкового масла extra virgin

1 лимон

2 столовые ложки каперсов, промыть, обсушить и нарезать

Свежемолотый черный перец

Кошерная соль

Возьмите половину стеблей петрушки (остальные отправьте в компост или заморозьте для другого использования), удалите подсохшие кончики и очень мелко нарежьте, как будто режете шнитт-лук.

Соедините стебли и листья петрушки с зеленым луком в маленькой миске и влейте оливковое масло.

Натрите в ту же миску лимонную цедру, добавьте каперсы, щедро поперчите. Перед подачей разрежьте лимон пополам и выжмите в сальсу примерно 2 столовые ложки сока. Посолите.

Сальсу верде лучше съесть в день приготовления, но при необходимости ее можно хранить в холодильнике до 3 дней.

Сальса верде с маринованными овощами

Приготовьте классический вариант и вмешайте ¼ стакана мелко нарубленных маринованных овощей (например, моркови), а также 2 мелко нарезанных маленьких маринованных перчика чили.

Сальса верде с редисом и мятой

Приготовьте классический вариант и вмешайте 3 нарезанные тонко редиски и ½ стакана рубленой свежей мяты.

ВАРИАНТЫ (ДЛЯ ЛЮБОЙ ИЗ ТРЕХ САЛЬС):

- Выложите на нарезанную ломтиками запеченную свинину, горячую или холодную
- Посыпьте вареный картофель
- Подавайте с жирной рыбой, например лососем

Пряный зеленый соус

Этот вкуснейший соус схож с ближневосточным соусом *схуг*, благодаря входящим в его состав сладким специям и перцу чили. Его разработал мой друг Сэмюэль Смит, работающий в ресторане *Ava Gene's*, и мы используем его с овощами, мясом на гриле и закусками разных видов. Это универсальный базовый рецепт, и вы найдете ему массу применений на своей кухне. Если не любите остроту, используйте менее острый перец чили, например поблано. *Фотография на стр. 38.*

» 1 стакан

½ чайной ложки семян кориандра

1 чайная ложка семян кумина

Семена из 4 коробочек зеленого или черного кардамона

½ стакана очищенного от плодоножек и семян и крупно нарезанного свежего острого зеленого перца чили, например серрано (2–4 штуки)

1–3 зубчика чеснока (по вкусу), раздавить и очистить

2 стакана неплотно утрамбованных листьев кинзы

2 стакана неплотно утрамбованных листьев петрушки

Щепотка молотой гвоздики

1 чайная ложка мелко натертой цедры лимона

Около 1 столовой ложки свежавыжатого лимонного сока

Кошерная соль и свежемолотый черный перец

½ стакана оливкового масла extra virgin

Соедините на сухой сковороде кориандр, кумин и семена кардамона. Слегка обжарьте специи на слабом огне до появления аромата, около 4 минут. Пересыпьте на тарелку, остудите, затем смелите в мельнице для специй либо разотрите в ступке пестиком.

Выложите перец чили и чеснок в кухонный комбайн и несколько раз включите мотор в пульсирующем режиме. Добавьте кинзу, петрушку, обжаренные специи, молотую гвоздику, лимонную цедру, 1 чайную ложку соли и черный перец по вкусу. Измельчите в пульсирующем режиме в крупнозернистое пюре. Не выключая мотор, тонкой струйкой влейте оливковое масло. Не измельчайте до однородности, пусть пюре имеет определенную текстуру.

Попробуйте (не забывайте, что внутри острые лезвия!) и скорректируйте, если нужно, количество лимонного сока, соли или перца, а также специй, но с последними осторожнее, они не должны доминировать во вкусе. Храните в холодильнике до 1 недели.

ВАРИАНТЫ:

- Смажьте изнутри разрезанную питу и вложите ломтики мяса с запеченной бараньей ноги
- Смажьте поджаренные на гриле лепешки сразу, как снимете их с решетки
- Распределите поверх запеченного сладкого красного перца и посыпьте раскрошенной фетой

На рынке Если хотите более выраженный вкус перца чили без сильной остроты, поищите в продаже перец анахайм или поблано вместо серрано или халапеньо.

Соус тоннато

Этот соус — чисто итальянское изобретение, но в нем вы различите привычные с детства вкусы сэндвича с тунцом. Он прекрасно сочетается со многими овощами, как сырыми, так и маринованными или жареными на гриле.

» Примерно 1½ стакана

2 банки (по 145 граммов) тунца в масле, масло слить	¼ стакана оливкового масла extra virgin
¼ чайной ложки кошерной соли	Около 1 столовой ложки свежесжатого лимонного сока
Около ⅓ стакана качественного майонеза (например, Hellmann's)	

Соедините тунец и соль в кухонном комбайне и измельчите в пульсирующем режиме. Добавьте ⅓ стакана майонеза и перемешайте. Не выключая мотор, тонкой струйкой влейте оливковое масло и лимонный сок. Взбейте до полной однородности.

Попробуйте и добавьте по желанию больше майонеза, оливкового масла, лимонного сока или соли. Храните в холодильнике до 1 недели.

ВАРИАНТЫ:

- Используйте как дип для любых сырых, жаренных на гриле или запеченных овощей
- Смажьте этим соусом ломтики холодной запеченной свинины или телятины
- Слегка разведите соус лимонным соком и перемешайте с отварным картофелем или салатом романо
- Нанесите на ломтики хлеба, а сверху выложите яйцо в мешочек (стр. 52), ломтики помидора и каперсы
- Используйте его в моем блюде из печеной брокколи на стр. 183

УДК 641.55
ББК 36.997

Перевод с английского — *Ольга Ивенская*
Дизайн — *Виктория Брагина*

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Макфадден Джошуа
Холмберг Марта

ШЕСТЬ СЕЗОНОВ
ОБ ОВОЩАХ ПО-НОВОМУ

Ответственный редактор *Саакануш Ванян*
Младший редактор *Вероника Горбунова*
Компьютерная верстка *Светлана Туркина*
Корректор *Надежда Лин*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Tauap belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дуken: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 10.11.2020.
Формат 84x108^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 42,0.
Тираж экз. Заказ

Макфадден, Джошуа.
М15 Шесть сезонов : об овощах по-новому /
Джошуа Макфадден, Марта Холмберг ; вступи-
тельное слово Барбары Дамрош и Элиота
Коулмена ; [перевод с английского О. Ивен-
ской]. — Москва : Эксмо, 2021. — 400 с. :
ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

Книга Джошуа Макфаддена, написанная совместно с Мартой Холмберг, посвящена трендовой теме сезонных местных овощей и рецептам несложных в приготовлении авторских блюд из них. Основной автор книги — Джошуа Макфадден, профессиональный повар, владелец ресторана итальянской кухни в Орегоне; его соавтор — Марта Холмберг, бывший шеф-редактор журнала Fine Cooking, автор восьми кулинарных книг. Целью написания книги стало желание приобщить как можно большее количество домашних кулинаров к концепции сезонного употребления местных овощей. Вы научитесь с легкостью готовить основные рецепты книги: крутоны, маринованный печеный миндаль, ароматизированное сливочное масло разных видов, варианты заправки винегрета, варианты майонеза, пряный рыбный и другие соусы, лепешки, отварные крупы, кляр для жарки овощей, получите руководство, как правильно варить яйца, чистить чеснок и т.п. А в качестве бонуса раздел, посвященный домашнему консервированию — два базовых маринада, холодный и горячий, — и инструкции по каждому отдельному виду овощей в виде таблиц.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90902-5

- © Ивенская Ольга, перевод на русский язык
- © SIX SEASONS: A New Way with Vegetables
- © Joshua McFadden with Martha Holmberg
- © First published in the United States as: SIX SEASONS: A New Way with Vegetables
- © Copyright © 2017 Joshua McFadden and Martha Holmberg
- © Photographs copyright © 2017 Laura Dart
- © Additional photographs copyright © 2017 A.J. Meeker
- © Published by arrangement with Artisan Books, a division of Workman Publishing Co., Inc., New York (USA) via Alexander Korzhenevski Agency (Russia). Cover design by Michelle Ishay-Cohen Jacket photographs by Laura Dart Design by Toni Tajima Cover and interior illustrations by Melinda Josie
- © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru

ЛитРес:  один клик до книги



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Мы в соцсетях:
 breadsalt.publisher

ISBN 978-5-699-90902-5



9 785699 909025 >

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book24.ru