





ИННА МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА



ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО  
ВКУСНО!



МОСКВА  
2016

УДК 641.55  
ББК 36.997  
М54

**Метельская-Шереметьева, Инна.**

М54 Кулинарная книга оптимистки : домашние рецепты и вкусные истории / Инна Метельская-Шереметьева. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 304 с. — (Есть. Читать. Любить).

ISBN 978-5-699-89909-8

Среди множества авторских кулинарных книг эта стоит особняком, потому что она на них ничуть не похожа! А еще вы совершенно точно, начав ее читать (не удивляйтесь — это именно книга для чтения в первую очередь), не сможете оторваться. И гарантированно нагуляете себе аппетит, потому что Инна Метельская-Шереметьева не просто великолепно готовит и с бесшабашным азартом пишет рецепты, но и умеет невероятно интересно рассказывать околокулинарные истории, которые то и дело заставляют улыбаться, когда, например, читаешь о безоблачном советском детстве или о курьезных случаях, происходивших с писательницей по всему миру.

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89909-8

© Метельская-Шереметьева И., текст, 2016  
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016



# Содержание

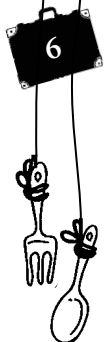
|                  |    |
|------------------|----|
| Вступление ..... | 10 |
|------------------|----|

## РУССКАЯ КУХНЯ

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Селедочка .....                       | 14 |
| Жареная картошка .....                | 17 |
| Постный царский салат .....           | 20 |
| Щи томленные .....                    | 22 |
| Супчик куриный, да с потрошками ..... | 25 |
| «Царские» котлеты .....               | 27 |
| Крученики из телячьей ноги .....      | 29 |
| Макароны по-шалапински .....          | 31 |
| Пирог-затируха .....                  | 33 |
| Хлебное .....                         | 36 |
| Моченые яблоки .....                  | 38 |

## УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Саламур .....                         | 42 |
| Запорожский борщ «прет-а-порте» ..... | 43 |
| Пасуля заправляна .....               | 47 |
| Капустняк .....                       | 49 |
| Затируха, или Зяма .....              | 52 |
| Ботвинья с рыбой .....                | 54 |
| Ленивые вареники .....                | 56 |
| Галушки .....                         | 57 |
| Крымский плов с мидиями .....         | 59 |



|  |    |
|--|----|
| Шахтерская каша .....                      | 63 |
| Жаренка из синеньких (из баклажанов) ..... | 65 |
| Интеллигентское соте .....                 | 67 |
| Пельмени с тыквой .....                    | 69 |
| Пироги под водочку .....                   | 71 |
| Пирожки-скоропечка .....                   | 73 |
| Аджика бабы Дуси .....                     | 75 |
| «Десяточка» .....                          | 77 |
| «Огонек» .....                             | 78 |
| Лето в банке .....                         | 80 |
| Огурцы-пятиминутки .....                   | 81 |
| Квашенные арбузы .....                     | 82 |
| Квашенные в арбузе овощи и фрукты .....    | 84 |

### КУХНИ КАВКАЗА И ВОСТОКА

|   |     |
|---|-----|
| Дагестанские разносолы .....                  | 88  |
| Шаурма по-рабочему .....                      | 90  |
| Салат имени украинско-кавказской дружбы ..... | 92  |
| Праздничное мясо «Чайковский» .....           | 94  |
| Бешбармак .....                               | 97  |
| Хычины .....                                  | 99  |
| Самса .....                                   | 102 |

### ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Луковый суп .....           | 106 |
| Бовардюр .....              | 108 |
| Корзиночки с паштетом ..... | 110 |
| Бёф-брезе .....             | 112 |
| Мясо под зеленью .....      | 116 |

---

## Содержание

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Кролик в шоколаде .....       | 118 |
| Тыква «Прованс» с мясом ..... | 119 |
| Бланманже .....               | 123 |

### СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ

|   |     |
|---|-----|
| Импортозамещенные «оливки» .....        | 126 |
| «Незаметная» рыбка .....                | 127 |
| Правильные фахитас .....                | 129 |
| Эротический супчик для стройности ..... | 131 |
| Португальский народный суп .....        | 133 |
| Касуэла (из Португалии в Чили) .....    | 135 |
| Рыба по-древнегречески .....            | 138 |
| Итальянская импровизация .....          | 141 |
| Пармская паста .....                    | 143 |
| Лазанья из пельменей .....              | 145 |
| Греческие котлеты .....                 | 148 |
| Пикантная каша из Сицилии .....         | 149 |

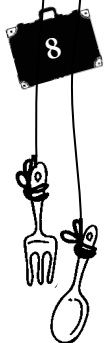
### АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Хулиганистые чипсы .....        | 152 |
| Рис по-тайски .....             | 153 |
| Тайско-русский салат .....      | 155 |
| Том Ям Кунг (Тайский суп) ..... | 157 |
| Домоводство по-тайски .....     | 161 |

### АФРИКАНСКАЯ КУХНЯ

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Табуле .....                | 166 |
| Фахитас по-угандийски ..... | 167 |
| Почти фалафель .....        | 169 |





|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Шорба по-алжирски .....        | 172 |
| Танзанийский суп .....         | 174 |
| Египетский кошари .....        | 176 |
| Froidement — Chaudement .....  | 178 |
| Кюфта-кебаб .....              | 180 |
| Куручка «Придорожная» .....    | 182 |
| Барракуда по-mozамбикски ..... | 183 |

### СОВЕТСКАЯ КУХНЯ

|  |     |
|--|-----|
| Домашний плавленный сырок .....            | 188 |
| «Снежки» на праздник .....                 | 190 |
| Ореховый сыр .....                         | 191 |
| «Вороньи яйца» .....                       | 194 |
| Имени русско-немецкой дружбы .....         | 196 |
| Заливная рыба .....                        | 197 |
| Рыбная буханка .....                       | 199 |
| Рыба под маринадом по-советски .....       | 202 |
| Селедка «под шубой» .....                  | 204 |
| Рыба «в пальто» .....                      | 206 |
| Тунец против печени трески .....           | 209 |
| Салат «Язык проглотишь» .....              | 211 |
| Салат «Журналистский фетиш» .....          | 214 |
| Салат «Бомба» .....                        | 215 |
| Салат «Цезарь» .....                       | 217 |
| Печеночный торт .....                      | 220 |
| Бабушкин постный майонез .....             | 224 |
| Закуски «Гости на пороге» .....            | 226 |
| Обед «сиротский» от бабушки Лиды .....     | 228 |
| Советский обед «три в одном» .....         | 231 |
| Парадный новорусский обед за полчаса ..... | 235 |



---

## Содержание

|  |     |
|--|-----|
| Ледяная уха .....                            | 238 |
| Щавелевый суп без щавеля .....               | 240 |
| Горкомовские «карманчики» .....              | 242 |
| «Неправильные» голубцы .....                 | 244 |
| Ленивые голубцы .....                        | 246 |
| Ленивые перцы .....                          | 249 |
| Советско-еврейские «секретные» котлеты ..... | 251 |
| Вчерашний шашлык .....                       | 253 |
| Курица из меню партактива .....              | 255 |
| Куриный рулет .....                          | 257 |
| Капуста в тесте .....                        | 259 |
| Кабачковый тортик .....                      | 260 |
| «Розочки» из картошки .....                  | 262 |
| Моментальная «крошка-картошка» .....         | 264 |
| Мамалыга .....                               | 265 |
| Манная каша от Фаины Раневской № 1 .....     | 269 |
| Манная каша от Фаины Раневской № 2 .....     | 270 |
| Лапшевник .....                              | 272 |
| Хлебушек .....                               | 274 |
| Байдаковский пирог .....                     | 275 |
| «Наполеон» с самсой .....                    | 278 |
| Экли (профитроли по-домашнему) .....         | 281 |
| Торт «Руки не оттуда растут» .....           | 283 |
| Торт «Птичье молоко» .....                   | 286 |
| Морковный кекс «из телевизора» .....         | 289 |
| Морковная халва .....                        | 291 |
| Секретное лакомство .....                    | 294 |
| Фронтное вино .....                          | 296 |





## Вступление



Однажды, давным-давно, почти полвека назад, моя мама, бабушки и бабушкины подружки затеяли жаркий спор. Спорили они о том, нужно ли и можно ли мне, в ту пору детсадовке, крутиться у них под ногами на кухне, помогать по мере сил, проявлять интерес к «домостроевским заморочкам», как выразилась бабушка Аня. И со всей строгостью обкомовского босса она вынесла вердикт: «Нельзя категорически!» С тех самых пор КУХНЯ стала для меня тем самым запретным плодом, Островом Сокровищ, терра инкогнита, куда вход был категорически заказан, но куда постоянно манили и невероятные запахи, и веселые оранжево-синие огоньки зажженных конфорок, и постукивание пестика о дно ступки, и деревянный гулкий бубен катающейся по столешнице скалки. Кухня у нас была просторная, в доме сталинского ампира, окна выходили на широкий Ленинский проспект, заросший пирамидальными тополями. Мне тогда казалось, что все люди, спешащие по проспекту, должны обязательно притормаживать у распахнутых окон нашей кухни, удивляясь благоуханию ванили и корицы на румяном яблочном пироге, или аромату томленных щей, или пронзительному и очень све-



жему запаху молодых огурчиков с редиской и зеленым лучком, которые бабуля непременно готовила в первые июньские денечки. Тополиный пух залетал в окна, а я хохотала, наблюдая, как бабушка, напоминающая мне Домомучительницу из мультика про Малыша и Карлсона, ловит эти пушинки моим сачком для бабочек...

А потом пришел черед чтения дефицитных (и тоже запретных) Мопассана, Стендаля, Дюма... Возникло желание почитать и бабулины дневники. Там, наряду с письмами от деда, какими-то абсолютно не коммунистическими, а, скорее, буржуазными стихами и новеллами, сочиненными самой бабушкой, хранилась тысяча рецептов. И хотя на кухню в ту пору заходить я уже могла, манящей и таинственной она быть не перестала... Еще бы! Угощать одноклассников на таинственных «суаре» взбитыми сливками с пенкой от свежего клубничного варенья, готовить им фрикадельки фламбе,



сташив в серванте дорогуший коньяк и чуть не устроив пожар... О, это было весело и чертовски романтично! К тому же об этом можно было писать забавные истории, чуть-чуть приукрашенные, но высоко оцененные подружками.

Потом писательство стало профессией, позвало за собой в путешествия по всему миру... А КУХНЯ так и осталась навсегда любимым хобби. Как, впрочем, и собирание рецептов в старую тетрадь. Ведь во всем мире есть точно такие же бабушки и, главное, точно такие же девочки — теперь уже чаще взрослые тетеньки, — которые обожают вкусные запахи, пышность бабулиных рук и пирогов и всегда с радостью делятся лучшими рецептами — рецептами нашего детства!



*Дорогие друзья!*

*Очень трудно порой отделить зерна от плевел, рассортировать знания об истории, культуре, традициях. Мы все родом из детства, и поэтому самый большой раздел моей книги так и будет называться: «Советская кухня», а в отдельные национальные разделы я буду заносить только те блюда, в происхождении которых уверена на сто процентов. Почти каждый рецепт — это еще и небольшая история из жизни. Вы уж не сердитесь, что поэтому в книге не будет классической и привычной схемы: ингредиенты и способ приготовления...*

*Я писала ее для друзей — для вас!*



## Селедочка

Когда вам колют антибиотики (и даже когда вам их не колют), живой, животрепещущий русский организм ищет компенсацию: от стрессов, от нервов, от усталости, от задолбанности...

И такой универсальный антидепрессант есть. Он называется «селедочка бочковая»!

*Только не вздумайте финтить и покупать филе!  
Вы лишите себя всех горних смыслов!  
И в прямом, и в переносном смысле.*

Вы должны прямо сейчас отправиться в ближайший продмаг и купить там крупную бочковую сельдину и пару головок красного лука. А потом вы с этим богатством вернетесь домой и приступите к священнодействию...

Как писал Гиппократ, запах соленой сельди целебен сам по себе, ибо он есть средоточие сладострастия, мужских и женских ароматов в их единении, есть аромат греха, сладости деторождения и горечи скоротечности жизни одновременно!

Вот потому я почти никогда не покупаю разделанную сельдь.



И вы не покупайте.

Пусть это станет для вас новой эротикой.

Бережно донесите вашу селедку до дома, подготовьте газету, большой пакет, чтоб сок не протек на стол, острый нож и приступайте!

Сначала отсекаем голову и хвостовой плавник. Потом нежно вспарываем брюшко и достаем внутренности. Если ваша селедка «девочка», вы станете обладателем пары долей мелкой вкусной икры, если «мальчик» — пары молок. Отделите их от внутренностей, добудьте из холодильника кусочек сливочного масла и хорошенько натрите им икру или молоки. Пусть они нежнеют пока в сторонке.

Теперь тщательно выскоблите внутренности, до белой кожицы. Тело упругой рыбыны становится податливым и чистым...

Вот уже сейчас вы должны начать ощущать запах оргазма и космоса, ваши пальцы задрожат, а вы сами превратитесь в тугую струну...

Крепитесь!

Вам еще нужно сделать надрез вдоль спинки и продублировать его, раздвигая плоть, нежное мясо своим пальцем...

Теперь дело за малым.

Подковырнув острием ножа тоненькую плеву кожицы у хвоста, вы нежно и бережно, продвигая палец к голове рыбыны, снимете кожу сначала с одной стороны рыбыны, потом со второй.

И вот перед вами два ароматных розовато-серых филе, которое вы мужественно и резко отде-