



ДАРЬЯ ГЕОРГИЕВНА



У нас русская семья, поэтому проблемы "чем накормить мужа" не существует. Но я знаю, что для многих англичан борщ является экзотическим блюдом. При мне дочь пугала английских подружек этой страшной едой. Они с ужасом, глядя на темно-красную жидкость, которую дочка ест даже без сметаны, спрашивали: "Даша, что это?" И Дарья, с видимым удовольствием, отправив в рот ложку борща и сделав при этом "страшное" лицо, прошептала: "Кровь". И тут же гостеприимно предложила: "Хотите попробовать?" Смелых чачков не нашлось.

Помню случай, когда по делу к нам приехал landlord и, после выяснения всех вопросов, мы предложили ему пообедать с нами. Бедный! Он вежливо согласился, наверное, представляя себя "последним героем". А на обед был рассолник и котлеты с гречкой. Он глядел на тарелку, где в бульоне плавали не только знакомые ему морковь и картофель, но и соленые огурцы и перловка, а потом долго собирался с духом прежде, чем приступить к трапезе. "Добил" его мой муж, от всей души предложив положить в супчик сметанки. От второго англичанин отказался...

Но англичане были отомщены. Это я вспомнила попытку сделать из английского молока творог. Тогда, около 10 лет назад, я еще не

знала, где его можно купить. А Пасха приближалась. Закупила я побольше молока и йогурта, а что делать - кефира и простокваши нет, и приступила к простой, на первый взгляд, процедуре. Оставила я емкость с молоком на теплой кухне, рассчитывая через день получить простоквашу. Упражнения с молочными продуктами я начала за неделю до Пасхи, чтобы спокойно все успеть. Но ни на следующий день, ни через день молоко прокисать не пожелало. А захотелось ему на третий день расползаться и прогоркнуть.

Вылив эту гадость, срочно пришлось ставить другую емкость с молоком, добавив туда йогурт. Но молоко и тут не сдалось, потому что назвать простоквашей то, что в результате этого получилось, просто язык не поворачивается. В общем, в тот год осталась наша семья без пасхи...

Но вернемся к нашим традиционным и давно опробованным блюдам. Среди них особое место на нашем семейном столе занимают овощные салаты, особенно капустные. Постепенно кассиры в магазине нашей деревни перестали удивляться тому количеству моркови и белокочанной капусты, которые я покупаю. Квашеная капуста идет в нашем доме хорошо, а поэтому я и готовлю ее не по 1кг, по 6-7кг за один заход.



Салат из квашеной капусты с топинамбуром

от Ариадны Георгиевской

Необходимые продукты:

квашеная капуста
топинамбур
репчатый лук
растительное масло

Топинамбур помойте и очистите. Затем натрите его на крупной терке. Возьмите на 3 части квашеной капусты 1 часть топинамбура. Мелко порежьте репчатый лук и добавьте его к топинамбуру и капусте (количество лука зависит от вашей любви к нему). Хорошо все перемешайте и заправьте растительным маслом. В нашей семье этот салат любят только с нерафинированным подсолнечным маслом, но можно употреблять его с оливковым, кукурузным и любым другим. Приятного аппетита!