

**БОРИС КРИГЕР**



**ПОВАРЕННАЯ  
КНИЖКА  
МИШКИ  
ПОВАРЁШКИНА**

БОРИС КРИГЕР

ПОВАРЕННАЯ  
КНИГА  
МИШКИ  
ПОВАРЁШКИНА



ALTASPERA

© 2021 Boris Kriger

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means electronic or mechanical, including photocopy, recording, or any information storage and retrieval system, without permission in writing from both the copyright owner and the publisher.

Requests for permission to make copies of any part of this work should be e-mailed to [krigerbruce@gmail.com](mailto:krigerbruce@gmail.com)

Published in Canada by Altaspera Publishing & Literary Agency Inc.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЧЕМУ МИШКА-ПОВАРЕШКИН? .....	4
ГОРОХОВЫЙ СУП КАК ПУТЬ В ИНУЮ ВСЕЛЕННУЮ.....	5
БЛЮДО «КРЕВЕТКИ ПОД КУСТОМ» .....	11
В ИМБИРНО-СЕЛЬДЕРЕЕВОМ СОУСЕ .....	11
КУРИЦА ПО ТУРИНСКИ .....	16
ГОВЯДИНА КАРНЕ АСАДА (CARNE ASADA) ПО АНДАЛУЗСКИ.....	19

## ПОЧЕМУ МИШКА-ПОВАРЕШКИН?



Когда-то давно, когда меня любили, те, кто теперь знать не хочет, если я затевал что-нибудь готовить, называли меня Мишкин-Поварёшкин. Потом моя семья ударилась в православие, и я возглавил это шествие. В доме у нас был более девяти лет приют. И готовил в нем я.

Мне доставляло огромное наслаждение кормить своих подопечных и наших гостей. В нашем доме за эти годы побывали сотни человек со всего мира, иногда за одним столом сидели мусульмане с индусами, и одним я не подавал свинины, а другим говядины.

Все закончилось, как водится, плачевно, но привычка готовить осталась. Конечно, я тоскую по тем временам.

И в этой книжке я решил поделиться своими рецептами, вперемишку с раздумьями и воспоминаниями.

**ГОРОХОВЫЙ СУП КАК ПУТЬ В ИНУЮ  
ВСЕЛЕННУЮ...**  
(Короткий роман в 8 главах с эпилогом)

Глава первая



Друзья, слезы подступают к горлу и переполняют отогретую супом душу. Я обязан поделиться с вами моим ошеломляющим опытом.

Хотя я прожил полвека и столетие мне уже не кажется долгим сроком, по-прежнему, я каждый день замечаю, что что-то совершаю впервые. Так получилось, что я никогда не варил гороховых супов.

Сегодня на пятьдесят первом году жизни я впервые сварил ГОРОХОВЫЙ СУП так, как я всю жизнь подспудно считал его нужно варить, но никогда моя степень внутренней несвободы не позволяла пойти на этот, по меньшей мере, самонадеянный шаг. Я

нередко нарушал правила, шёл против общественного мнения в вопросах религии, науки, против приличий даже в личной жизни, и, что уж совсем слишком, даже с Всевышним спорил не раз, но замахнуться на устои горохового супаварения не решался! Последнее время, почему-то, я ощутил себя особенно свободным!!!! Словно освободился от бремени продолжать быть частью этого мира, сковывающего мои порывы своими пошлыми законами физики и морали, покинул прокрустово ложе условностей и... проник в иную вселенную! Долой устои! Долой бездарные гороховые супы... Довольно! Хватит! Ни за что!!!!

## Глава вторая

Разумеется, я не стал подсматривать в банальном Интернете чужих рецептов. Негоже настоящему творцу гороховых супов и похлебок искать вдохновение в чужих ошибках и несуряницах. Настоящие супы творятся с листа, без оглядки, без страха, без упрека.

Да, я творил по наитию, как, сотворялся мир, как наверное, творили "стабильные гении" Леонардо да Винчи и Микеланджело, Вольтер и Пастернак, Эйнштейн, Кант, а может даже, как Пушкин, а он наше ВСЁ И НАВСЕГДА, подаривший нам рецепт ПОЖАРСКИХ КОТЛЕТ!

## Глава третья

Хорошего ребенка надо начинать воспитывать за сто лет до его рождения. Так же и суп. Его нельзя варить внезапно, без тщательной и скурпулезной подготовки, без вдумчивого анализа, без медитации,

без любви. Еще месяц назад я принялся прятать в морозилку косточки с мясом, огромную кость от копченой ветчины, закопал туда короткие ребрышки, как свиные, так и говяжьи. Запасался горохом половинками.

И вот настал торжественный день. Запасы были извлечены и разморожены. Я нарезал что смог и разложил мясо в три кастрюли. (ибо, как водится, готовил много, чтобы заморозить на будущее или на случай конца света).

Когда-нибудь археологи откопают мой замороженный суп и поменяют мнение о всей нашей эре, объединив с эпохой царя Гороха.

#### Глава четвертая

Слегка трясущимися дланями я добавил жирные кусочки на косточках, оставшиеся после приготовления жаркого. Их я взял из свиных отбивных, которые использовал для этого давно съеденного жаркого, что тоже, кстати, шло против канонов, ибо предназначались они для отбивных, а не жарких. Но я - бунтарь. Мне не впервой вставать наперекор веяниям общества.

Потом началось самое главное. поставив вариться бульон с двумя луковицами и посолив его примерно по пол чайной ложки на кастрюлю, я принялся за заправку.

Я еретик. Я не обжариваю заправку никогда. Убейте меня за это. Я свято верю, что при том наличии мяса, как у меня - это не имеет смысла и только добавить лишнего жира. В голодные годы обжаривали лук в суп, чтоб скомпенсировать



отсутствие мясной составляющей. Но это, слава Богу, пока не про нас...

Заправку я принялся нарезать в миски, чтобы там перемешать.

Картошечка, морковочка, все как обычно. Но первое открытие - очень много кабачков! Второе - много сельдерея - реально МНОГО, нарезанных не очень мелко. Два мешка сухого зеленого горошка половинками (без вымачивания) и немного желтого гороха, тоже половинками. НЕ БОЙТЕСЬ В ГОРОХОВЫЙ СУП КЛАСТЬ РЕАЛЬНО МНОГО ГОРОХА! Да, он распухнет... Да, это грозит закончиться фиаско - гороховой кашей... Но, не жалеите гороха! Не жалеите! И будь, что будет!

#### Глава пятая

Все это я перемешал в мисках и посолил (примерно по пол чайной ложки соли на каждую из двух мисок.) Туда же я добавил по пакету gravy (коричневый порошок мясного соуса - два пакетика), итальянскую сыпучую приправу и приправу GARLIC PLUS - причем чеснока тоже РЕАЛЬНО много.

#### Глава шестая

Через час и двадцать минут (Ксюша снимала пенку) мы всыпали заправку в кастрюли и продолжили варить.

И тут произошло самое важное. Едва Ксюша отвернулась, я добавил по ложке горчицы Дижон в каждую кастрюлю!!!! Этому научил меня один бывший директор ресторана из Воркуты. Там они

так подправляли испорченные продукты. Но если это действие совершить с продуктами непорченными - произойдет чудо. Причем неважно, если вы не любите горчицу. потом вы и не вспомните откуда идет эта обворожительная легкая острота и насыщенный цвет. Самое страшное для горохового супа - это стать бледнолицей похлебкой, жалким подобием истинного , ничтожной попыткой сотворить нечто надлежащее человеку разумному, а точнее человеку супыварящему.

### Глава седьмая

Еще через час полёта (а это действие было как космический полёт) у нас с Ксюшой случился спор - она отлила себе в банку менее доваренный суп, а я, после непродолжительной, но яркой схватки подушками, я продолжил варить еще немного, улучшив момент, когда она приводила себя в порядок, после подушечного нокаута. (я не бью жену, просто мы так решаем спор. Пусть победа достанется достойному).

### Глава восьмая

Я достиг консистенции немного в сторону супа-пюре, но едва-едва.

подавал я его себе с сухариками, посыпанным на них тертым СЫРОМ и ломтиком сладкого репчатого лука в прикуску (так меня учила моя любимая бабушка Ада).

### Эпилог

Я съел две тарелки. Мясо в супе и косточек настолько много, что блюда заменяет и первое и второе.

Я БЫЛ СЧАСТЛИВ. ЧЕГО И ВАМ ЖЕЛАЮ!

PS. Кто-то, стоит на переднем краю борьбы с пандемией, кто-то пересекает Атлантический океан, пытаясь обмануть непогоду!

А кто-то так обыденно варит на кухне гороховый суп, ведущий туда... в иную вселенную!

**БЛЮДО «КРЕВЕТКИ ПОД КУСТОМ»  
В ИМБИРНО-СЕЛЬДЕРЕЕВОМ СОУСЕ**

Для вящей простоты я называю свой рецепт «Креветки под Кустом», хотя приятели зовут их «Кригетки» по видимому в честь моей звучной фамилии. Почему под Кустом? Сейчас узнаете.

Помните слова Крылова «и под каждым под кустом, был готов и стол и дом»? Так вот к стрекозам, и уж тем более муравьям креветки отношения не имеют, ибо водоплавающие, и с вышеназванными существами не встречаются.

Как и устрицы креветки хороши не во все времена года. Особенно креветки не стоит покупать в сезоны характеризующиеся снижением доходов. Ведь креветки дорого стоят и их всегда не хватает. Поэтому мне пришлось изобрести такой рецепт, чтобы даже маленький мешочек хватало на несколько человек.

И в соответствии с нашим рецептом нам понадобится немного креветок уже вареных и желательнее без хвостиков, мешочек маленьких сладких перцев, немного сельдерея, чуть-чуть корня имбиря, три столовых ложки белого вина, треть чашки сметаны или густых сливок, соли и перца по вкусу, итальянской приправы с травами или другой приправы по вкусу, чеснок и немного укропу и ломтики лимона для украшения.

Начинаем с того, что режем чеснок плоскими пластинками вдоль зубчика. Осторожно, не порежьтесь! Я не хочу, чтобы вы себе вместо утренней трапезы устроили Варфоломеевскую ночь, как бы вы ни смахивали по утрам на коварную Катерину Медичи.

Да, кстати, креветки коварны! В них всегда кроется некая загадка, умысел, если хотите – тайна. Нет, чтобы быть прямыми и не морочить своей формой никому голову, так вот же придумали, мол будем запятыми и все тут.

А кто их остановит? Эволюция, хоть и зла, но, как говорится, полюбит и козла, если он уперся рогами, и не собирается вымирать, а значит больше всех приспособился! И как ты его не обличай, мол – «козел-приспособленец!» ему все по барабану. Вот и креветкам также. И то, что они будучи кривыми пишатся через «е» их тоже не волнует. А полуграмотные владельцы ресторанов могут писать в своих меню как захотят. Это не влияет на вкус и мировую эволюции.

Но тут меня замучили смутные сомнения, а так ли креветки кривы на самом деле, и если да – то почему? Чтобы не пришлось маскировать потом невежество сарказмом, я посоветовался с бывшей сотрудницей океанографического института и выяснил, что креветки кривые не всегда. Они становятся кривыми, когда их варят. Самки живые становятся кривыми, когда у них на задних ножках икра. Самцы -когда спариваются. Обычно брюшко у креветок лишь немного изогнуто, чтобы прикрыть нижнюю часть брюшка, на которой щитки хитина несколько мягче, чем снизу. Я уже достаточно испортил вам аппетит?

Если нет, тогда, нарезаем маленькие перцы кружочками.

Так почему рецепт называется «креветки под Кустом?» Как-то раз изучали мы с Ивом Кусто морских медведей не задолго до его кончины в году 95. Был я молоденький, лет 25, и служил юнгой я коком на его исследовательской посудине «Калипсо». Он скоро меня прогнал, потому что я отказался поить подопытных акул коньяком. И еще за выдуманную мной многозначительную поговорку "Il n'est pas aussi important pour un plongeur de plonger que d'en émerger." «Аквалангисту не так важно нырнуть, как вынырнуть.»

Скажете, вру? Скажете мы с ним не поили акул коньяком? А вот и ошибаетесь. По гуглите в Интернете. Там об этом немало сказано.

А если вы не верите, что морские медведи бывают, то я познакомлю вас с морским медведем, которого многие уже видели - его любят постить все кому не

лень и в фейсбуке и на инстаграме. Его открыли немцы в 1773 году и назвали kleiner Wasserbär (маленький водяной медведь):

Сразу надо сказать о его размере - он не больше 2 миллиметров! Таких медведей много разных на планете и им дали общее название "тихоходки". Именно эти существа первыми изобрели поговорку: «тише едешь, дальше будешь!», но скрыли ее от нас. Ведь пообщаться с ним нельзя... Молчит морской медведь как рыба, ничего не слышит и не видит, и вообще сам себе на уме... хотя его у него вроде бы и не должно быть. Но нынче многие научились скрывать наличие ума. Так спокойнее, особенно в окружении тех, кто его выпячивает...

Наконец мы трем на терке сельдерей.

Кстати, микро-медведи могут в состоянии анабиоза переносить любые температуры в течении любого времени... и через 20 лет продолжить свой путь куда-то со скоростью метр в день. Они могут пережить радиацию и вообще выжить там, где прочие "медведи" давно бы окаменели... Ученые в восторге от таких способностей и пытаются найти ген, отвечающий за такую выносливость этой милой твари.

Так о чем это мы? Ах, да... о Креветках. Так вот, трем немного имбиря. Очень мало, а то будет слишком резкий имбирный вкус. Мы ведь не хотим, чтобы нам жгло язык!

Теперь, когда все готово, мы льем на сковородку в китайском стиле оливковое масло и бросаем

обжариваться чеснок. Когда он зазолотится (смотрите не сожгите) вылейте в сковородку три столовых ложки белого вина. Дайте вину немного выпариться, и после этого бросьте на сковородку заготовленные перцы, сельдерей и имбирь. Потушите получившуюся смесь практически до готовности, и вот тогда высыпите креветки (предварительно разморозьте их, вынув из морозилки, обдав теплой водой), перемешайте и почти сразу заправьте сметаной или густыми сливками. Долго не варите. Дайте немного закипеть и помешивая позвольте обрести соусу желтовато-зеленовато кремовый оттенок. Если передержите – креветки скукожатся.

Положите на тарелку с рисом или на белые хрустящие тосты. Украсьте свежим укропом и ломтиком лимона.

Ешьте на здоровье, и не забывайте нас с Кустом.



## КУРИЦА ПО ТУРИНСКИ



В своих блужданиях по Земле как-то я забрёл в маленький ресторанчик в Турине, том, что в Пьемонте, и там отведал блюдо, чей рецепт я осмелился воспроизвести на своей кухне, готовя сегодняшний ужин. Подумать только... А кухня эта не только на другом континенте, но и в другом тысячелетии. Нам, пережившим 2000 год, иногда кажется, что на нас лежит тяжесть целого тысячелетия...

Рецепт мне охотно выдал старый озорной повар, со смешными ужимками плохо говорящий по-французски. Он жадно посасывал задумчивую сигаретку и совсем по женски стряхивал пепелок, словно пытался им поперчить невидимую снедь. Поскольку итальянским я так и не удосужился овладеть, именуя его своего рода украинской латынью, я и ломанному французскому был рад. Тогда ещё в ходу были лиры и я щедро озолотил

озорника в колпаке в начале и, особенно, в конце его гастрономической исповеди.

Мы стояли на террасе, вечерело и с Альп, подножьем коих обязан Пьемонт своим названием, дул ветер, напоминающий о насморке.

Повар без утайки выложил все как на духу, хоть и вряд ли мог вполне считаться самым добрым из местных католиков.

В керамическую посуду обильно шинкуем сладкий лук, трём сельдерей, мелко крошим яблочки, и укладываем сладкие маленькие перчики, отрезав хвостик и расплющив их.

Посыпаем итальянской сухой приправой и солью по вкусу.

На этот слой плотно укладываем куриные окорочка. Посыпаем и их приправами и солим. Закрываем фольгой и в духовку на 2 с половиной часа. Да! Не спорьте. Так долго.

Воды не добавляем. Всё даст и так очень много подливки.

Пока отвариваем спагетти.

Когда курица готова снимаем её с подстилки и из под неё подливки и все что там приготовилось переливаем в глубокую сковородку, вливаем 100 граммов белого вина, доводим до кипения и заправляем пол банкой сметаны и ложкой горчицы дижон.

Размешиваем и добавляем в соус тёртую моцареллу. Добившись некоторого загустения соуса кладём спагетти на плоскую тарелку, на них 2 или 3

кусочка курочки и заливаем получившимся соусом так, чтобы не оставалось сухого места, но и так, чтобы не переливалось из тарелки. Посыпаем свежим измельченным базиликом, или петрушкой.

Кушаем, запивая белым вином. 😊

Бонаппитито!

## ГОВЯДИНА КАРНЕ АСАДА (CARNE ASADA) ПО АНДАЛУЗСКИ



Многие годы у нас в доме был приют и я готовил для всех практически каждый день. Когда нам жертвовали мясо и овощи я устраивал для наших подопечных праздничный обед и назвал это блюдо в шутку мясо по андалузски.

Помню вор рецидивист, подобранный нами на улице и лечимый от наркомании приходил с улыбкой на кухню и ласково мямлил, мол, дядя Боря снова готовит что-то по Андалузски. У него возвращался аппетит, а я радовался.

И вот я предлагаю вашему вниманию мой рецепт

## Говядины Карне Асада (Carne Asada) по Андалузски

Нарежьте большими кусками говяжью вырезку и обваляйте их в небольшом количестве соли и преправ по вкусу.

На дно керамической посуды нашинкуйте достаточно мелко сельдерей, пару Помидоров, лук, чеснок, болгарский перец и пару яблок. Все это тоже перемешайте с преправами.

На эту смесь выложите куски мяса и закройте фольгой. В духовку на температуре 140 - 150 градусов на 3 часа.

По готовности снимите мясо и отложите в отдельную тарелку.

Содержимое посуды вылете в глубокую сковородку, добавьте кетчуп, можно соус Диана. А также помешивая в бросьте туда тёртый сыр. Щепотку красного перца чили, по вкусу.

Получится великолепный соус.

Подавать на тарелке с картофельным пюре или спагетти. Сверху мясо, и все это обильно полито соусом.

Беднягу, говорившему, мол дядя Боря опять жарит мясо по Андалузски, давно депортировали в Россию. Он уехал в моем толстом норвежском свитере. Да и жив ли он? Помнит ли дядю Борю и наш приют? Может тот год, что у нас прожил без героя был самым счастливым и добрым в его жизни.

Кушайте на здоровье и учитесь любить ближних! Помните, что мы ничем не лучше их. И с каждым жизнь может сделать такое Карне Асада, что и маркиз ДеСаду не снилось...

