

Мисс Вареничная





АЛЁНА СОЛОДОВИЧЕНКО


Мисс Вареничная

*Любимые и необычные вареники,
пельмени и кое-что еще*

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2020



A woman with long brown hair is lying on her side on a dark, textured surface. She is looking towards the camera with a slight smile. She is holding a single strawberry in her right hand. To her right, there is a small white vase containing several purple and white flowers. In the foreground, there are some blueberries and green leaves scattered on the surface.

Если до этого момента вы никогда не готовили вареники или пельмени дома, книга вдохновит вас и покажет, что это совсем не страшно и несложно. Я благодарна сети ресторанов «Вареничная № 1» за вдохновение написать мою первую книгу именно про вареники и пельмени. Любите еду, вдохновляйтесь ей и наслаждайтесь.

Ваша Алёна Солодовиченко

Содержание

Глава 1. ВСТУПЛЕНИЕ

Окунемся в историю	14
Учимся лепить	17
Виды лепки	18
Вареники vs пельмени	24

Глава 2. ВАРЕНИКИ

Вареники с картофелем и грибами	36
Ржаные вареники с языком, тушеные в соусе демиглас	40
Жареные вареники с картофелем и сыром	43
Вареники с вишней, сваренные в компоте	44
Вареники с яблоком и грушей	47
Вареники из трех видов мяса	48
Вареники по-полтавски	50
Зеленые вареники со шпинатом и брынзой	52
Цельнозерновые вареники с кускусом и индейкой	54
Вареники с творогом и изюмом	57

Постные вареники с айвой	58
Полбяные вареники с щавелем и отварным яйцом	60
Картофельные вареники с тушеными овощами	62
Гречневые вареники с курицей и грибами	64
Шоколадные вареники с вишней	67
Желтые вареники с пряным бататом	68
Черемуховые вареники с творогом и шоколадной крошкой	72

Глава 3. ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени сибирские	76
Пельмени с мясом кабана и лося в перечном соусе	80
Пельмени с мясом кролика	82
Уральские пельмени в курином бульоне	85
Пельмени с копченым лососем в сливочном соусе	86

Черные пельмени		СОУСЫ	119
с бараниной и мятой	88	Аджика	119
Цветные детские		Соус из хрена с томатами	120
пельмешки с куриным филе	90	Соус грибной сливочный	120
		Мясная поджарка	121
<i>Глава 4. И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ</i>		Поджарка с хрустящим	
Самая вкусная сельдь		беконом	121
под шубой	94	Шкварки с луком	124
Тот самый бабушкин борщ	97	Соус кокосовый веганский	124
Форшмак по-одесски	101	Соус шоколадный	125
Галушки с беконом		Соус ванильный	125
и чесноком, запеченные			
под сыром	104	Указатель	126
Клецки из щуки			
в сливочном соусе			
с воздушным			
картофельным пюре	108		
Печеночный торт			
с гречневой мукой			
в миниатюре	110		
Мамин сметанник	114		









глава 1

Вступление



Лето. Я бегу домой и понимаю, что съела бы сейчас даже слона. Забегаю во двор, бабушка, как обычно, в огороде. Несусь на летнюю кухню — в эмалированной мисочке, накрытой тарелкой и бережно укутанной полотенцем, лежат пухлые вареники, истекающие ароматным вишневым соком. На ходу хватаю вилку, запускаю в рот вареник, заедаю домашней сметаной — и понимаю: вот оно, счастье... Эти воспоминания из детства навсегда останутся со мной.

Именно с детства я начала готовить. Мне повезло: обе мои бабушки готовили очень вкусно, впрочем, наверное, как и ваши. За их налистники с творогом и сырники я готова была продаться в рабство, честное слово! Именно бабушки пробудили мою страсть к кулинарии, и с самого малого возраста я знала, что буду поваром.

В наше время немногие любят возиться с тестом, боятся его, но в основном этот страх из-за неумения — вдруг не получится. Но на самом деле все намного проще, чем кажется. Я расскажу, как приготовить не только вкусные и сытные блюда, но и докажу, что вареники и пельмени — это легко, достаточно обладать секретами приготовления.

А теперь вперед,
отправляемся на кухню!