

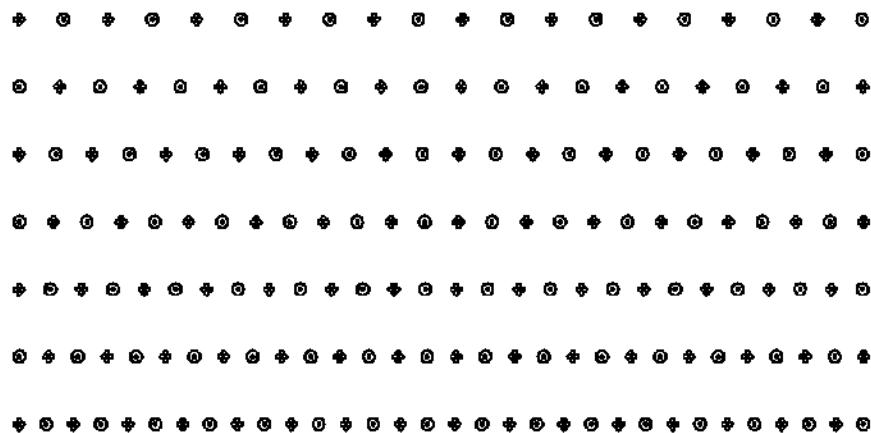
*Земля в цвету. Кулинарное путешествие
по Липецкой области в историях и рецептах*

МАРИНА МИРОНОВА



* Сокращённое электронное издание

ПРЕДИСЛОВИЕ



Весенний луг, закатное солнце, силуэт гигантской скульптуры Змея Горыныча на горизонте. Двое мужчин в поварских кителях идут по свежескошенной траве. Один срывает белые цветы ясколки, жёлтые цветы донника, синие соцветия вероники и передаёт другому, называя каждое растение по имени. Второй — отправляет цветы в рот и задумчиво жует. Любителей цветов зовут Роман Захаров и Александр Богданов. Оба — профессиональные шеф-повара. Роман — липчанин, знает и ценит русскую кухню. Александр — петербуржец, любит путешествия и мировую гастрономию. И тот и другой мечтают создать современную региональную кухню России, используя традиции, историю, географию и дух места. Чтобы передавать с помощью рецептов и блюд не только вкус, но и эмоции, знания, опыт, которые можно получить в этой точке пространства — у людей, живущих здесь.

«Мы сделаем из этого липецкий песто!» — доносятся до меня довольные голоса шефов. «Отличное начало для книги», — думаю я и открываю блокнот.

Меня зовут Марина Миронова. Я журналист, пишу про еду и путешествия и люблю свою профессию за возможность совершать великие и малые открытия по всему свету.

Этот поиск ещё не изведанных гастрономических впечатлений, новых ощущений, местных кулинарных традиций привёл нас на Липецкую землю. Мы собирали в полях дикий тёрн и превращали его в маслины. Обнаружили столетние живые закваски, на основе которых местные жители делают изумительный белый квас. Спускались в старинные монастырские подвалы, чтобы попробовать квашенную в бочках капусту, сделанную по рецептам позапрошлого века. Были у травника, угощавшего нас самогоном на ферментированных ягодах вишни в погребе, сложенном из известняка девонского периода. Учились вращать гончарный круг и ворочать ухватом чугунки в печи. Гостили в дворянских усадьбах, где чаёвничали с правнуком Петра Петровича Семёнова-Тян-Шанского и ели фирменный пирог жены Льва Толстого Софьи Андреевны.

Результат нашего путешествия — эта книга рецептов и историй, в которой мы делимся с вами ощущением мира яблоневых садов, пшеничных полей и земляничных лугов, где люди не теряют связь с землёй — и она отвечает взаимностью. Нам бы очень хотелось, чтобы вы тоже прониклись этим чувством, почувствовали и попробовали волшебную липецкую вселенную на вкус, цвет и запах. И совершили собственные удивительные открытия.

Выбирайте любую главу. Куда хотите отправиться в первую очередь? В «Поле», в «Усадьбу», на «Реку»? Или придерживайтесь заданного нами направления, чтобы, проделав путь по всей Липецкой земле, отдохнуть в цветущем «Саду». Там, в тени яблонь, можно выпить чай с пирогом, рецепт которого создан по мотивам бунинских рассказов и воспоминаний писателя о его усадьбе под Ельцом. Там же — гарантируем — к вам придёт охота к перемене мест. В последней главе мы предлагаем готовые гастрономические маршруты, насыщенные впечатлениями и вкусами.



*Приятного аппетита и чтения! Скорее же переворачивайте страницу.
Путешествие на Липецкую землю начинается.*

ПОЛЕ



Земля в цвету. Поле



ОКРОШКА НА ЛИПЕЦКОМ БЕЛОМ КВАСЕ

«Получается, что закваске, на которой вы делаете квас, как минимум больше ста лет», — резюмирую я рассказ Анны Новиковой, историка, гастрономического энтузиаста и управляющей семейным кафе Biscafe в Липецке. Она задумывается на мгновение и кивает.

Анна со своей мамой, шеф-поваром, обнаружили старинную закваску в деревне под Ельцом. Точнее, они попробовали там такой вкусный квас, что попросили женщину, которая их угостила, поделиться закваской.

«Поделиться закваской — что-то вроде местного обычая. У нас никто не делает квасную “гущу”, как её называют в деревне, с нуля, — поясняет Анна. — Дело в том, что ты не используешь для производства кваса всю закваску полностью. Всегда оставляешь часть для следующего раза, когда она понадобится. Хранишь в хо-



Вкус, вид, консистенция и аромат белого кваса разнятся от дома к дому. Тем интереснее пробовать его повсюду на Липецкой земле.



Земля в цвету. Поле

лодильнике или в погребе. Если вдруг готовой закваски нет под рукой, идёшь к соседям и просишь поделиться».

Женщина в деревне подарила Анне стакан закваски и сказала, что эту гущу использовала ещё её бабушка, а возможно и прабабушка. Учитывая, что липчане очень любят белый домашний квас и делают его часто — а значит, регулярно продлевают жизнь бактериям в закваске, «подкармливая» их, — история про «живую» семейную реликвию звучит правдоподобно.

Я пробую квас, созданный на столетней гуще. Молочного цвета, освежающий, плотный, как кисель, с породистой тонкой кислинкой и модными нотами лактоферментации. «Это для вас белый квас, возможно, непривычный, — говорит Анна. — Но на Липецкой земле его готовят повсюду. Самый народный напиток. Тёплый хлебный квас у нас не очень любят. Он какой-то ненастоящий».

Анна права. Большую часть истории России именно белый квас считался классикой. Его использовали как в виде напитка, так и в качестве основы для блюд. На белом квасе делали холодные супы, тушили мясо и рыбу. Он был замещён тёмным лишь в прошлом веке — как более простым в производстве и понятным по вкусу продуктом для массового потребителя.

Но страсть липчан к традиционному квасу и разнообразию вкусовых оттенков, за которые в ответе уникальные «семейные» закваски, оказалась сильнее исторического контекста и плановой советской экономики. Здесь по-прежнему под словом «квас» подразумевают родной, домашний напиток с живым, нестандартизированным ароматом и вкусом. Причём каждый может ощутить этот гастрономический патриотизм – связь с прошлым на микробиологическом уровне. Достаточно выпить стакан местного кваса или – ещё лучше! – приготовить окрошку «по-липецки».

ЭТАП I. ЗАПРАВКА

Ингредиенты:

На 5 порций

Яйцо куриное, сваренное вскрутым 2 шт.
Горчица столовая 1 ст. л.
Сметана 20% 50 г
Соль и свежемолотый чёрный перец по вкусу

Процесс:

(01) Варёные яйца разобрать на белки и желтки. Белки отложить до следующего этапа. Желтки размять вилкой, добавить сметану и горчицу.



(02) Перемешать до однородной массы вручную или блендером.

(03) Добавить соль и перец по вкусу.

• •

ЭТАП 2. ОКРОШКА

• •

Ингредиенты:

Брикет горячего копчения 100 г
Картофель отварной очищенный 100 г (*1 средняя картофелина*)
Белок варёного яйца с этапа I 2 шт.
Огурцы свежие 100 г
Редис свежий 2–3 шт. (*небольшие*)
Лук зелёный свежий

Заправка для окрошки:

Квас охлаждённый 1250 мл
Укроп свежий, верхние части веточек

Будет хорошо сделать эту окрошку именно на белом липецком квасе. Попробуйте поискать его в обычных или онлайн-магазинах. В крайнем случае подойдёт и простой хлебный, но проследите, чтобы он был несладким и минимально газированным.

Брикет можно заменить отварной говядиной — грудинкой или другой мясистой частью.

Процесс:

(01) Брикет, картофель, белки, огурцы, редис нарезать кубиками. Половинку одной редиски нарезать тонкими кружками для украшения.

(02) Лук мелко порубить.

(03) Добавить заправку в квас и перемешать, чтобы она равномерно растворилась в нём.

(04) Залить все ингредиенты заправленным квасом, разлить по тарелкам.

(05) Украсить каждую порцию веточкой укропа и кружками редиса. Подавать и наслаждаться в жаркий летний день.

На Липецкой земле окрошку делают только на белом квасе. Это неписаный гастрономический закон.



РЕКА



Земля в цвету. Река



Котлеты из щуки с липецким салом и овощами

«Люблю реку, рыбалку. Люблю готовить еду на живом огне. Для меня это лучший отдых, — рассказывает губернатор Липецкой области Игорь Артамонов. — Котлеты из щуки вроде бы простой рецепт, но есть секреты. В первую очередь это сало, которое идёт в фарш. Липецкое сало — бренд! На срезе оно глянцевое и нежно-розовое, по толщине — не менее восьми сантиметров. Не могу отказаться себе в этом удовольствии, хоть и предпочитаю правильное питание. И овощи! Мне нравятся местные овощи, хотя раньше я, например, терпеть не мог кабачки. Думаю, дело в почве и воде, на которых их выращивают. Рыба, овощной гарнир и немного “секретного” сала для усиления вкуса — вот мой вариант липецкой кухни!»

Котлеты из щуки с липецким салом и овощами

Ингредиенты:

Батон	300 г
Молоко	80 мл
Шука, филе	750 г
Сало	120 г
Сливки 33%	85 мл
Соль и перец	по вкусу
Сухари панко или обычные панировочные	
Масло растительное для жарки	
Кабачок молодой	1 шт.
Баклажан	1 шт.
Сладкий перец красный	1 шт.
Любая свежая зелень	

Отнеситесь к выбору сала так же притязательно, как это делают липчане. Толщина сала должна быть не менее 6–8 см. Цвет белый или нежно-розовый. Без прожилок. Понадобится мясорубка.

Процесс:

(о1) Срезать с батона корки. Мякиш залить молоком. Хлеб должен впитать практически всю жидкость.



- (02) Прокрутить через мясорубку пропитанный молоком хлебный мякиш (*жидкость, которую он не впитал, не использовать*), филе щуки и сало без шкурки. Добавить сливки, вымесить фарш. Посолить и поперчить по вкусу.
- (03) Сформировать котлетки и обвалять их в сухарях панко (*или в обычных панировочных*).
- (04) Налить в сковороду растительное масло, разогреть и обжарить на нём котлеты с двух сторон. Переворачивать котлеты несколько раз, чтобы получить хрустящую корочку.
- (05) Кабачок, баклажан и перец помыть, обсушить. Нарезать кабачок и баклажан кружками толщиной 0,5 см. Перец — продольными полосками. Обжарить овощи с каждой стороны на растительном масле до аппетитной корочки.
- (06) Подавать котлеты с жареными овощами и салатом из любой свежей зелени.



В идеале эти котлеты надо готовить из собственноручно пойманной щуки. Это будет совсем «по-липецки».

ЮРЬЕВСКАЯ АРОМАТНАЯ КАРТОШКА С ТРАВАМИ

рецепт Галины

Потаенковой, «Изба юрьевского гончара»

Сила этого блюда — в соблазнительном запахе только что сваренной картошки, щедро политой пряным маслом с травами, чесноком и луком. Секрет в том, чтобы заправить дымящуюся картошку ровно за пять минут до подачи. Иначе пропадёт тот самый эффект: открываешь крышку, а оттуда — такой ароматный пар, что гости тянут воздух носом и стучат ложками в нетерпении.

Идеальных пропорций в рецепте нет. «Как душа позволит», — советует Галина Потаенкова.



В гостях у Галины Потаенковой в «Избе юрьевского гончара» чувствуешь себя так, словно перенёсся во времени и пространстве в идеальную русскую деревню.



Земля в цвету. Дорога

ЮРЬЕВСКАЯ АРОМАТНАЯ КАРТОШКА С ТРАВАМИ

* * * * *

Ингредиенты:

Картофель

Лавровый лист 2 шт.

Соль по вкусу

Для заправки:

Подсолнечное масло; хорошо, если удастся использовать масло холодного отжима из деревни Алексеевка Задонского района

Лук репчатый

Чеснок молодой

Зелень свежая, любая, по сезону; лучше использовать несколько разных трав

* * * * *

Процесс:

(о1) Картофель очистить. Если очень крупный, разрезать пополам. Залить водой, чтобы едва покрывала. Посолить, добавить лавровый лист. Варить без крышки до того момента, когда картофель уже почти готов, но ещё не рассыпается. Воду не сливать.

(о2) Пока картофель варится, подготовить заправку. Порезать мелко лук и обжарить до прозрачности на подсолнечном масле, снять с огня. Расплощить дольки чеснока ножом (*резать не надо*), порубить охапку зелени и добавить всё в горячую заправку, снятую с огня, перемешать.

(о3) За 5 минут до подачи на стол добавить заправку в кастрюлю с только что сваренной картошкой. Ароматизированное травами, луком и чесноком масло смешивается с оставшейся от варки жидкостью, и получится соус. Подавать картошку надо именно с ним. Есть немедленно, наслаждаясь запахом.

Сад



Земля в цвету. Сад



ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВАРЕНОЕ С БАЗИЛИКОМ И ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

В саду Надежды Потаенковой, кажется, растет всё. От дикой, но ставшей почти домашней земляники до иноземного, но уже такого родного базилика. «Растения меня любят, — говорит Надежда. — А я люблю их». Это варенье Надежда предлагает очень дорогим гостям. Оно настолько вкусное, что хочется им делиться только с узким кругом. Так есть шанс, что всем достанется побольше. Потому что пары ложечек точно покажется несправедливо мало. Поверьте авторам книги!

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С БАЗИЛИКОМ И ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

Ингредиенты:

Земляника лесная, ягоды плотные, не перезревшие.	1 кг
Сахар.	500 г
Вода.	50 мл
Агар-агар.	20 г
Базилик зелёный свежий, листья.	50 г
Перец чёрный горошком.	4 шт.

Понадобится латунный таз или широкая кастрюля с толстым дном для варки и 2 банки объёмом 0,5 л с крышками. Чем шире в диаметре будет посуда, тем активнее будет процесс испарения жидкости – и тем лучше для варенья.

Если вам не нравится пряная перечная нота в вареньях, исключите перец. Ещё один вариант – удалить перец из варенья сразу после окончания варки, пока он не успел отдать всю оструту.

Процесс:

(ог) Ягоды вымыть и высушить. Положить в ёмкость для варки и засыпать сахаром. Дождаться, пока ягоды дадут сок. Поставить ёмкость на огонь и довести до кипения.

(02) Пока ягоды закипают, подготовить агар-агар. В сотейник налить 50 мл воды, добавить порошок агар-агара, размешать, нагреть на огне и дать прокипеть 3–4 минуты.



(03) Как только варенье закипит, влить в него подготовленный агар-агар, добавить листья базилика и перец горошком.

(04) Варить ещё 10 минут, постоянно и нежно помешивая. Выключить огонь.

(05) Варенье разложить по банкам (*банки и крышки заранее простерилизовать*). Постараться не съесть сразу всё, что приготовили. Варенье получается как самостоятельный десерт: не слишком сладкое, очень ароматное, густое, с целыми ягодками и приятной гладкой текстурой.



Выбирайте упругую землянику, чтобы она не разварилась во время готовки. Варенье с целыми ягодками вкуснее!

РАССТЕГАИ СО ЩУКОЙ

рецепт Ирины Проскуриной

«Ощущение дома для меня — прежде всего запах выпечки. Моя бабушка, моя мама, они всё время пекли хлеб, пироги, пирожки, булочки. Сдоба у меня в крови», — говорит Ирина Проскурина. Она всё делает с улыбкой или смехом. Чистит щуку, взбивает яйца, жарит лук, вымешивает и раскатывает тесто, растягивает за уголки его кружки и молниеносно защищает с обеих сторон, превращая в лодочки будущих расстегаев. Узнав, что «в Усмани лучшие пирожки печёт Ирина Проскурина», я напросилась к ней в гости.

Усмань, уютный старинный городок, основанный в 1645 году на Белгородской черте, тогдашней границе России с воинственным миром кочевников, сочетает провинциальную скромность с сильным чувством самоуважения. Возможно, дело в героической военной истории, о которой с достоинством рассказывают что экскурсоводы в местном краеведческом музее, что местные жители, встреченные на улицах города. А может, основа гордости — в ключевом продукте, вынесенном на герб города ещё в XVIII веке. В хлебных спонтах. В хлебе.

«Мы продавали по двадцать тонн хлеба за две недели! Это в городе, где живёт девятнадцать тысяч человек, — расска-



Расстегаи получаются пышными, румяными и сочными.



Земля в цвету. Усадьба

зывает Ирина, семь лет проработавшая в магазине при Усманском хлебозаводе. — По выходным весь Липецк и Воронеж сюда приезжали за свежим хлебом. Очередь стояла через весь зал — и на улицу».

Рассказывая о запахах хлебозавода, Ирина даже начинает дышать глубже. Во время выпечки сдобы ванильный аромат накрывал полгорода. За этим запахом приезжали и по старой памяти приезжают жители Липецка.

«Тесто любит личный подход, — говорит Ирина, влияя в отверстие каждого расстегая по ложке рыбного бульона. — У нас с ним взаимная любовь. Пироги для меня — самое простое, что можно придумать. А как меня все родные и друзья любят за эти пироги!»

На маленькой кухне деревянного дома, где живёт Ирина, тепло, хорошо и на удивление вместительно. Место нашлось и огромной керамической жаровне в виде напыщенного индюка, и живописно выложенной на блюде щуке, и картинам, которые рисует Ирина на досуге, и расписной тарелке с разноцветными яйцами «от моих курочек».

«Это бабушкин дом, наше родовое поместье, — говорит Ирина. — Мама живёт в доме напротив. Мужа я нашла себе на нашей улице. Я родилась в двадцать втором доме, а он — в сто тринадцатом. Зачем куда-то далеко ходить, когда всё хорошее рядом».

РАССТЕГАИ СО ЩУКОЙ

* * * * *

Ингредиенты:

Молоко	360 мл
Дрожжи сырье	50 г
Сахар	30 г
Мука пшеничная	520 г
Щука, филе	500 г
Соль	по вкусу
Лук репчатый крупный	2 шт.
Масло сливочное	100 г
Зелень укропа	1 ст. л.
Лук зелёный	1 ст. л.
Мука для присыпки	
Яйцо	1 шт.
Сливочное масло, чтобы смазать пергамент для выпечки	

Понадобится доска для теста, пергамент.

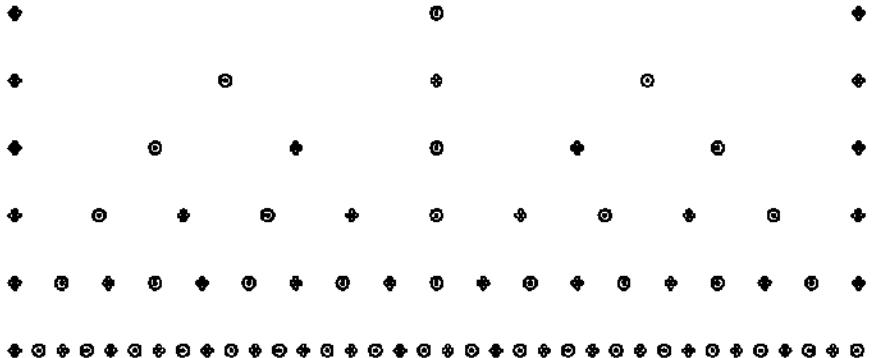
Процесс:

- (01) Если молоко из холодильника, нагреть его до комнатной температуры. Добавить и растворить в молоке дрожжи, сахар. Оставить смесь в тёплом месте на 30 минут, чтобы активировать дрожжи.
- (02) Добавить в смесь муку и вымесить тесто. Оно не должно липнуть к рукам. Положить тесто в эмалированную ёмкость, накрыть полотенцем и дать постоять 30 минут. Оно должно подняться.
- (03) Пока подходит тесто, сделать начинку. Щуку промыть под проточной водой, выпотрошить при необходимости, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала всю рыбу. Посолить по вкусу. Варить до готовности рыбы.
- (04) Бульон сохранить. Варёную щуку разобрать: снять кожу, тщательно отделиТЬ мясо от костей.
- (05) Порезать мелко лук и обжарить на сливочном масле до прозрачности и мягкости. Масла не жалеть! Чем больше масла, тем сочнее будут расстегаи.
- (06) Размять вилкой мясо щуки, добавить в него пожаренный лук вместе с оставшимся на сковороде маслом, можно добавить мелко порезанный укроп, зелёный лук или любую другую любимую зелень. Вымешать начинку для пирожков до однородной массы. Отставить в сторону.
- (07) Включить духовку на 170 °С, чтобы она заранее разогрелась.
- (08) Взять доску для теста, присыпать её мукой, положить на неё тесто. Отщипнуть от теста кусочки размером с мелкое куриное яйцо. Скатать из них шарики, выложить на доске, прикрыть полотенцем и дать им отдохнуть ещё 15 минут.
- (09) Слегка раскатать каждый шарик до кружка. Слой теста должен быть толщиной около 1 см. Примять раскатанные кружки теста ладонью, выдавить серединку, слегка растянуть кружок теста за уголки. В центр положить начинку и защищнуть края теста таким образом, чтобы получился вытянутый пирожок. Важно, чтобы тесто хорошо и плотно облегало начинку. В центре тесто не защищывать, а оставить небольшое отверстие диаметром 2–3 см.
- (10) Яйцо взбить и обмазать яичной смесью подготовленные расстегаи сверху. Влить в отверстие каждого пирожка чайную ложку бульона из-под щуки.
- (11) Противень покрыть пергаментом, смазать сливочным маслом. На противень выложить пирожки так, чтобы между ними было 3–4 см «воздуха». Надо учитывать, что пирожки увеличиваются в объёме.
- (12) Поставить противень с пирожками в разогретую духовку на 15–20 минут. Как только они подрумянятся и начнут аппетитно пахнуть, достать и дать несколько минут отдохнуть. Приятного аппетита!





ПОСЛЕСЛОВИЕ



«Хорошо», — говорит Александр. «Хорошо», — соглашается Роман. «Хорошо», — думаю я. Мы сидим на берегу Каменки, огибающей западную границу природного парка чудес «Кудыкина гора». В наступившей с заходом солнца тишине распеваются лягушки и соловьи. Пахнет рской, осокой, оставающейся эсмлай. Вода постепенно светлеет, отражая разгорающиеся на небе звёзды.

«Хороший был день», — говорит Александр. И каждый вспоминает что-то своё. Саша думает о том, что впервые в жизни держал в руках живую перепёлку. Утром мы были на птичей ферме при женском монастыре под Ельцом. Там нас встретила пожилая монахиня. В её руках птицы сидели совершенно спокойно — как у мамы-наседки под крылом.

Рома вспоминает свою бабушку, по рецепту которой готовил для нас пышные липецкие блины. «Большому блину и рот рад» — так она любила повторять ему в детстве. Так теперь говорит и сам Роман, угождая блинами друзей и гостей в ресторане и дома.

А я думаю о том, что счастье доступно нам повсюду, где бы мы ни оказались. По сути, это простое усилие ума и тела. Но всё же... Всё же есть места на земле, где счастье достижимо без усилий. Достаточно сесть на берегу реки, опустить ноги в воду, посмотреть на небо — и увидишь, что прямо над головой кто-то незримый льёт на тебя благодать из большого звёздного ковша.

БЛАГОДАРНОСТЬ



Земля в цвету. Благодарность



Эта книга выросла естественно, как растёт дерево. Семечком идеи стало приглашение в первое путешествие по Липецкой земле. Знакомиться, смотреть, слушать, чувствовать, осязать, пробовать — чтобы помочь создать современную гастрономию в регионе.

Тогда ёщё, зимой, когда у книги не было даже названия и оценить красоту будущего дерева мог только опытный садовник, состоялась счастливая встреча с Юлией Уваркиной, хозяйкой «Кудыкиной горы». Юлия показала мне, какой волшебной, удивительной и щедрой может быть Липецкая земля и её жители. Она познакомила меня с Романом Захаровым, шеф-поваром природного парка чудес «Кудыкина гора». Так появился первый главный герой. Книга пустила первые ростки.

После встречи с Юлией и Романом стало ясно, что всё будет хорошо. Звёзды благоволят. Мне везло с историями, героями, а особенно с соавторами. Я увлекла за собой в проект Викторию Дим, замечательного фотографа и гастрономического журналиста. Значит, у нас будут фотографии, сделанные профессионалом не только в мире изображений, но и в мире высокой кухни. Из этого же мира в книгу пришёл шеф-повар Александр Богданов, сумевший победить время и поместить в своё расписание исследовательское турне по Липецкой земле. Туда мы и отправились уже все вместе, на этот раз — весной, в пору цветения.

К тому моменту семечко стало саженцем. Ухаживать за ним нас учили фермеры, монахи, казаки, пекари, гончары, музейные сотрудники, краеведы — все те удивительные герои и героини, чьи имена остались в книге.

Отдельно и от всего сердца благодарю команду природного парка чудес «Кудыкина гора» — за готовность отзываться на все запросы авторов во время бурного творческого процесса.

Благодарю Александра Голотвина, основателя археологического парка «Аргамач», за терапевтические беседы и прогулки вдоль берегов реки Пальны.

Книжный саженец окреп. К делу присоединилась команда издательства. Нежная и требовательная одновременно, она сделала всё, чтобы мои записи выстроились и обрели гармонию кулинарных рецептов, где всё должно быть как в аптеке. Жидкости — в миллилитрах, сыпучие вещества — в граммах, смыслы — в словах.

Так, постепенно, стараниями всех, семечко превратилось в цветущее дерево.

И вот я сижу в его тени и понимаю, что всё получилось прежде всего потому, что всем участникам проекта было хорошо и интересно. И мне хочется повторить слова донской казачки Ирины Щепелёвой. «Здорово дневали!» — написала она мне на следующий день после знакомства и долгого застолья. Почувствовав, что это некий ритуальный диалог, я уточнила у жителей Липецкой земли, как следует отвечать. Скажи «слава Богу», подсказали мне.

Здорово дневали!
Слава Богу!
Спасибо всем!

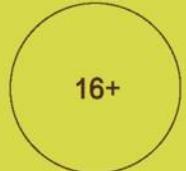
*Автор идеи: Наташа Гранд
Автор текстов: Марина Миронова
Шеф-повара: Александр Богданов,
Роман Захаров
Фотограф: Виктория Дим
Дизайн-макет и вёрстка: Серёжа Клещёв
Литературные редакторы: Дарья Анацко,
Людмила Никитина
Технический редактор: Александра Ковач
Корректор: Дарья Шитт*

Миронова, Марина.

Земля в цвету. Кулинарное путешествие по Липецкой области в историях и рецептах /
Марина Миронова ; ил. В. Дим . — М. : Абрикобукс, 2022. — 160 с. : ил.

ISBN 978-5-6047794-9-1

Пекарь, травник, гончар, сыровар, монах, пчеловод... Это не новая версия считалочки «На золотом крыльце сидели...», это — люди, которые проведут вас по Липецкой земле. Дорогой, полем, лесом, садом, рекою мы — журналист и два шеф-повара — следовали за ними, открывая маршруты и рецепты, которые собрали в этой книге. На первый взгляд она — гастрономический путеводитель по удивительному месту России, а на самом деле — настоящее путешествие, то ли сказка, то ли быль. Живая и цветущая, Липецкая земля зовёт искать вкусы, запахи, впечатления и простое счастье в просторе да небе звёздном. Вас ждут истории и рецепты — традиционные и авторские, воссозданные по старинным семейным записям и переосмыслиенные на современный лад. Из них можно составить полноценное меню и существенно расширить представления об исконном русском рационе. И, что самое главное, они легко воплотятся на вашей кухне и станут щедрой радостью и праздником для любимых.



16+



Копирование, цитирование и использование фрагментов книги допускается только с разрешения правообладателя.