18+

Евгений Доставалов
(Достман)

Поэтическая кухня

Рецепты в стихах

Евгений Доставалов (Достман)

Поэтическая кухня. Рецепты в стихах

«Издательские решения»

Доставалов (Достман) Е.

Поэтическая кухня. Рецепты в стихах / Е. Доставалов (Достман) — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-500738-4

«Что нам надо для второго,Чтоб порадовать друзей?!Яства, так, не дорогого… Но, чтоб было повкусней…»Первый авторский сборник.

ISBN 978-5-00-500738-4

© Доставалов (Достман) Е.
© Издательские решения

Содержание

Ёжики 6
Холодная засолка 7
Плов по-дагестански 9
Свекольник, или свекольная окрошка 12
Творожная запеканка с черной смородиной 14
Торт Прага 15
Солянка капустная по-белорусски 18
Овсяное печенье 20
Конец ознакомительного фрагмента. 21

Поэтическая кухня
Рецепты в стихах
Евгений Доставалов (Достман)

© Евгений Доставалов (Достман), 2021
ISBN 978-5-0050-0738-4
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Ёжики

Килограмм куриной грудки,
Прокрутить чрез мясорубку,
Отварить грамм, так, пятьсот
Рис любой… Такой расчет:

Два зубочка чеснока,
Перцу острого слегка,
Лук головку, пол морковки…
Пару беленьких картошек —

С фаршем овощи в прокрутку,
Соль по вкусу – будет круто!
А потом добавить рису,
Размешать в глубокой миске.

Налепить шары в ладонях,
Разложить их на поддоне…
Обвалять в муке, иль манке.
И огонь включить не жаркий.

Сковородку – не «Тефлон» —
Для кровИ опасен он…
На огонь чугун поставить,
На каление оставить…

Капнуть масло в сковородку…
Начинаем доработку…
С двух сторон ежи обжарить
До румяна… И, пропарить:

Крышкой ёжики накроем…
Вкусно будет – я не скрою.
Пять минут – и всё готово!
Приходите в гости снова!

6 июля 2018 года.

Холодная засолка

Осень зиму приближает,
Но богата урожаем…
И теперь пришла пора,
Урожай к рукам прибрать…

Огурцы и помидоры
Перец сладкий, патиссоны,
Баклажаны, кабачки,
Фасоли зелены стручки…

Всё готово к засолению,
Для зимы употребления.
Есть один хороший способ,
Заготовить всё так просто.

Древний мы рецепт узнаем,
Что веками сохраняли
Наши предки на селеньях,
Един способ для солений.

Для начала подготовим
Овощи, мы все помоем,
Так же содой, или солью
Банки мы скорей отмоем.

И холодной водой,
Сполоснем сосуд простой.
Подготовим специи,
Для нашей секреции.

То расчет на одну банку,
Трехлитровую всю склянку:
Три зубочка чеснока,
Два смородины листка,

Перца черного горошком,
Штучек пять, совсем немножко…
Хрена пол листа положим,
Зонт укропа вместе вложим…

Овощ мы нарежем крупный,
Мелкий – целиком мы плюхнем…
Все по банкам мы разложим,
Сразу соль туда положим…

В одну банку на расчет,
Столовой ложкой на учет,
Ее то будет полтора,
Пропитки овощей нутра…

Зальем фильтрованной водой,
Не кипятком, совсем простой.
На сутки в место темное поставим,
Прикрывши марлей, и оставим.

Прошел весь вечер, ночь, и утро…
Продолжим мы свою «халтуру»…
В кастрюлю с банок мы сольем
Рассол, что наполнял объем.

Рассол мы на огонь поставим,
До кипячения оставим.
А, как вскипел, даем остыть,
Но, не совсем, лишь теплым быть…

Примерно градусов под тридцать,
Такой рассол вливать годится.
По банкам разольем тихонько…
До горла полного всю емкость.

Пластмассовые крышки – в кипяток,
Закрыли резко, как шлепок,
Мы банки с нашим всем солением,
И ставим в погреб, в сохранение!

28 сентября 2018 года.

Плов по-дагестански

Что нам надо для второго,
Чтоб порадовать друзей?!
Яства, так, не дорогого…
Но, чтоб было повкусней.

Для начала мы на рынок
За продуктами пойдем…
Редкость, но в мясном отделе,
Мы баранину найдем.

Лучше взять нам сразу ногу,
Подойдет для разных блюд.
Ну, а главное, для плова
Ее мышцы подойдут.

К сухофруктов лавке живо
Верно мы направим путь,
Кураги и чернослива,
И изюм возьмем чуть-чуть.

Дальше мы направим ноги
Много, где молочного…
Двести грамм возьмем в итоге
Масла, да, топленого.

Побредем по рынку дальше
За приправами скорей,
Источал, чтоб плов тончайший
Аромат, и был острей…

Перец черный ароматный,
Тмин, зиру и барбарис,
И орех возьмем мускатный…
Напоследок – купим рис.

Ну, а, соль есть в каждом доме,
Если нет, возьмем ее.
Лук головку и моркови…
Так набрали мы всего.

Час настал теперь готовки
Блюда горного народа.
Все для жарки, пассировки —
Накалим мы сковорОду…

Мы баранину очистим,
От костей, прожилок…
Лук, моркови две почистим,
Рис замочим, был, чтоб рыхлый.

Масло в сковородку кинем,
Грамм, этак, сто двадцать.
Мяса кубики мы скинем
В шипящее масло…

Их обжарим до румяна,
Кольцами нарежем лук,
И добавим для гурмана,
Повкусней, чтоб был весь дух.

Во второй мы сковородке,
Всё на том же масле,
Чтоб добавить вкуса нотки:
Сухофрукты жарим.

На другом огне для риса
Вода закипает,
Делаем огонь мы тише,
Крупу засыпаем.

На расчет воды и риса:
Литр воды на триста грамм.
И, накрыв, даем томиться…
И – обратно, к овощам.

Добавляем в сухофрукты
Мы морковь соломкой,
Десяти даем минутам
Хватит пассировке…

Добавляем сухофрукты
В мясо с луком вместе…
Через пять минут продукты
В рис – варить совместно!

Соль в казан, то всё – по вкусу,
Так же перец молотый.
Блин, забыл еще ту штуку:
Делает, то золотом…

Всю нечищену головку
Чеснока добавим,
Через полчаса готовки,
Тмин, зиру подбавим.

Ягод ложку барбариса,
Ну, а лавр… Кто хочет…
До конца готовки риса
Минут десять, впрочем…

Рис, чуть жестким оставляем,
И снимаем мы с огня.
Полотенцем накрываем
Мы казан наш, схороня.

Лишь минут пятнадцать надо
Под покровом подождать…
И готов наш плов в усладу,
Что гостям пора подать!

Да, еще скажу постскриптум…
Мясо можно заменить…
Тут ум мудрый весь не нужен,
Но с бараном – не сравнить!

29 сентября 2018 года.

Свекольник, или свекольная окрошка

Кто не знает про окрошку?!
Знает каждый на Руси…
Даже в детстве, понарошку,
Из травы месили.

Но я не о том сейчас…
Предложу я нечто…
Нам не нужен хлебный квас —
Другие компоненты!

Для начала мы отварим
Овощи, как в «оливье»…
Плюс еще добавим
Свеклу с ними наравне.

Только свеклу мы почистим,
Сполоснем, и – в воду.
Ведь она для нас солистка
Для рецепта хода.

Так в кастрюле мы другой
Овощи поставим:
Картофель прямо с кожурой,
И с ней морковь мы варим.

Расчет окрошки на пять литров:
Картошин – три, моркови – две,
Один лимон, иль цитрус,
Свеклы две, чтобы цвет
Раскрасил всю палитру,

Пучок редиса, три яйца,
Зеленый лук, петрушка,
Два свежих средних огурца,
И баночка горошка,

Пучок укропа. Вроде – всё!
Готовить продолжаем…
Забыл совсем, ух, ё – моё:
Мы ж яйца три отварим!

Все знают время всей отварки,
Отдельно время для свеклы,
Чтоб не было потом запарки,
Следи за временем шкалы!

Не, с овощами, то всё ясно…
Ножом их смело проверяем!
Но с яйцами, не было, чтоб напрасно…
Десять минут вкрутую варим.

Прошло то время – всё сварилось.
Даем мы овощам остыть,
От овощей мы воду слили,
Свекольному отвару всё же – жить!

Мы к овощам так же свеклу
Студить скорей отставим…
Почистим яйца от скорлуп…
Не много отдыхаем.

Когда у нас остыло всё,
Приступим мы к шинковке.
Все выше, что сказал, внесем
Под ножика концовки.

Не трогать только, лишь, лимон —
Весь сок в отвар мы выжмем,
Заправив всё, но оживлен
Ветчинкой будет нежной…

Её берем мы двести грамм,
А, больше и не надо…
Ведь овощей всех килограмм
Так совокупность вклада.

Теперь осталось посолить,
И, дело будет в шляпе.
Потом холодник охладить,
Для будущих всех трапез.

Готов к употреблению станет,
Когда он два часа стоит,
Он в холодильнике все ткани…
В свекле весь будет колорит.

А подавать на стол, как борщ,
Единственно, то греть не нужно!
Сметанки ложку нехитро —
В тарелку… Можно кушать!

30 сентября 2018 года.

Творожная запеканка с черной смородиной

Все мы помним с детского сада
Завтрак творожный: вкуснее – не надо!
В ностальгию по детству сейчас мы войдем,
Вкус детства на кухне произведем…

Нам для начала – взять творог зернистый,
Четыреста грамм нам выложить в миску…
Сметаны сто грамм, пяти, что, процентной
Добавим, не в жирности вовсе вся ценность!

И два яйца мы вобьем покрупнее,
Сахара всыплем мы в миску смелее…
Сахара ложки четыре столовых,
И, молока, влить нам столько же ложек…

Ванили пакетик, и манки немножко —
Всего пару чайных насыплем мы ложек.
Всю смесь мы тщательно размешаем…
Если есть блендер – его мы включаем…

Смажем мы форму для запекания
Сливочным маслом, для неналипания…
Половину мы выложим массы творожной,
Смородины ряд кладем осторожно…

Затем остальную мы массу всю ложем,
Рисунок мы ягодой сверху разложим…
Духовку мы включим заранее сразу,
Не больше сто семьдесят выставить градус.

Как разогрелась, выпекать мы поставим,
Минут сорок пять мы ее выпекаем.
Чуть потемнела, но еще не готова
Для того вкуса, что был бы путевый…

Остудим мы блюдо. Подать, чуть прохладной…
Польем мы сгущенкой, а, лучше сметанкой.
Можно её всю полить киселем…
И в запеканке вкус детства найдем!

1 октября 2018 года.

Торт Прага

В каждой семье есть праздников много;
Все дни рождения, встреча Нового Года…
Хозяйки стараются всех удивить,
Своими руками застолье снабдить.
В последнее время нет полной надежды,
На общепит, есть такие невежды…
Тортом покупным скорей отравиться…
Торт сделаем сами, со старых традиций.
Чешский рецепт мы сегодня откроем,
Воплотим чудо мастера поварское…
Список составим продуктов, что нужно,
С семьей все пройдем в магазинах мы дружно.
Сначала бисквит, для него та покупка:
Сахар песок, яйца, уксус – всё в сумку…
Далее: банка сгущенки, мука и какао,
И, соду возьмем… Это только – начало!
Дальше по списку набираем для крема:
Масло, коньяк – нотка торта поэмы…
Да, еще молока* нам простого… Морока
Найти, что скисает с трехдневного срока!
Всё мы нашли… Начнем производство,
Пользуясь чешских дедов руководством.
Для бисквитной основы: три яйца мы взбиваем
До пены пушистой, и, не выключая,
Миксер, и сахар стакан потихоньку
Струйкой всыпаем мы медленно тонкой.
До конца растворения сахара ждем,
Мы ложку сметаны** столовой вольем.
И снова мешать будем тесто мы рьяно,
Сгущенки*** молочной добавим пол банки…
Всё месим и месим мы дольше все тесто,
Прошло три минуты, и, пришло цвета место…
Просеять муку полтора нам стакана,
Столовых три ложки добавить какао,
И сеять над тестом, мешать продолжаем…
В ложке соду мы уксусом**** гасим, всыпаем.
Всё – тесто готово, готовим мы тару******!
Духовку сто восемьдесят ставим на градус…
Пергамент****** – на дно, и, всю маслом мы смажем,
Форму заполним темным тестом мы нашим.
Тридцать пять мы минут бисквит выпекаем.
Не вытаскивая, печь потом выключаем…
Пока там остывает духовка и тесто,
Для пропитки коньячной теперь время и место…
На высоком огне, в кастрюле горячей
Мы стакан коньяка, для свойства всех качеств,

Вольем, добавляя песка, мы, стакан,
Крышкой накроем наш сладкий коньяк.
Как только вскипела наша смесь коньяка,
Сбавляем огонь, и мешаем слегка…
Мешает до тех пор, пока не згустеет,
Превратиться в сироп, это все же, вернее…
Тем временем, переходим мы к вожделенному,
К приготовлению крема волшебного…
Масло у нас мягкое – не в холодильнике,
Миксером взбить – воздушно, обильно,
Насытив его, до белой мы пышности…
Сгущенка осталась, то есть – не лишнее…
Мы ее с ванильным сахаром, да – в масло,
Взобьем скорее в легкую мы кремовую массу.
И в эту массу – какао две столовых ложки,
Опять мы размешаем крем немножко.
Оставим крем с сиропом мы в сторонку,
Глазурью мы займемся ловко…
Глазурь проста – молочный шоколад,
Мы сами сотворим его с какао, молока…
На водяной мы бане, что над паром,
Как в пароварке, шоколад мы наш сварим:
Молоко, какао сахар – мешаем в таре мы над паром…
Пока не станет смесь густым, тянущимся «нектаром»…
Снимаем с «бани» мы помадку потихоньку,
И масло чуть – в нектара шоколада емкость.
Теперь собрать шедевр кондитерский
Осталось нам весь по-классически…
Ножом с краев бисквит от формы отделяем,
На доску, опрокинув – вынимаем.
Ножом тем длинным по горизонтали,
Бисквит на части три мы нарезаем…
И каждый корж пропитываем густо
Сиропом из коньячного продукта.
На первый корж, который уж пропитан,
Распределить крем по орбите,
Второй слой так же, как и первый,
И третьим коржом скроем сверху.
Остатком пропитки коньячным польем,
Ровняем по краю – в холодильник кладем.
Как только застынет всё наше изделие,
Глазурью польем, мы слегка разогретой…
Весь торт равномерно, покрыт шоколадом…
Опять в холодильник, остыл, чтоб прохладой.
Тридцать минут – и готов он к столу…
Пусть пробуют в радость и нам в похвалу!

———————————

* – Непастеризованное натуральное молоко 3,2%.
** – Сметана 20% жирности.
*** – Сгущенное натуральное цельное молоко с сахаром.
**** – Уксус 9%.
***** – Цилиндрическая форма для выпечки 20х20 см.
****** – Бумага для выпечки, калька (папиросная бумага).

2 октября 2018 года.

Солянка капустная по-белорусски

Сегодня в Беларусь направим стопы…
Войдем в ту кухню мы традиций.
Посмотрим блюд калейдоскопы,
Нам на одном остановиться…

Исконно там такое блюдо,
Что витаминами полно…
Ведь сила в нем, и, это – чудо!
И мясо, овощи – в одном!

Солянку мы по-белорусски,
Начнем готовить, без напряг…
Ингредиенты ж – все доступны,
В любой зайди хоть, и, сельмаг!

Так, надо взять для всей готовки
Нам огурцов всех пять соленых,
Четыре лука белого головки,
Язык говяжий для бульона…

Вареной колбасы и сало,
Свинины, кочана капусты…
Томатной пасты и сметаны,
И лавр возьмем для струйки вкуса.

В двух литрах мы воды отварим
Язык, грамм двести, мы сначала.
И триста грамм отбить свинины,
Нарезать мелко – с луком жарим.

Очистив огурцы от кожи,
Их шинковать с капустой…
Язык вареный крошим всё же —
Все вместе тоже с колбасой!

Пять – семь минут тогда проходит…
Мы добавляем всё в свинину,
И тушим в медленном исходе
Минут, так десять, нам на вскидку…

Муку столовой, с горкой, ложкой,
В сковороду – в растопленное сало,
Разбавив, сразу мы бульоном,
Чтоб средней густоты всё стало.

В тот соус мы томатной пасты
С листом лавровым добавляем…
И им все овощи мы страстно…
Всё наше блюдо заливаем!

Еще сметаны полстакана,
Соль, перец – то по вкусу…
Перемешать всё нам осталось,
И до кипения ждать закуску…

Как закипит наша солянка,
Добавим давленый чеснок,
И, как положено крестьянкам,
Покрошим зелени пучок.

Теперь всем вкусного обеда!
Перед дорожкой, да под самогон…
Вернемся мы, опять приедем…
Все очарованы столом!

3 октября 2018 года.

Овсяное печенье

Урок труда. Начальный класс.
Хозяек выучить – за раз!
Наша Людмила Анатольевна
Всё даст понять очень дозволенно.

– Так, дети, урок мы начинаем.
Но, прежде руки отмываем…
Сегодня предадим значенью,
Как печь овсяное печенье!

Скажите дети, что я разложила,
Для кухни нас вооружила?
Ты, Катя, сможешь нам назвать
Продукты, что мы будем брать?!

– Могу, – сказала Катя очень смело,
Перечислять она умело
Продукты с нашего стола,
И тараторить начала:

– Тут «Геркулес» стоит, коробка,
Мука, яйцо… – она не робко
Без пауз продолжала
Перечислять, всё, что лежало…

– Изюм и сахар, тут бутылка…
Потом прочту… – у ней: ухмылка,
– Тут масло и пакетик ванилина,
Что мама покупала в магазине…

Тут сода… И, всё! Вроде…

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.