



*Посвящаю эту книгу моим  
родным, друзьям, коллегам, –  
всей моей большой семье.*





---

*Таяне Бренова*

**ЖАР МОЕЙ  
КУХНИ**

---

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**

Москва 2019




Мои дорогие!

Ну что, пришло время написать мою третью книгу. Для меня это большая радость, и я очень надеюсь, что смогу окунуть вас в мой мир, где есть место теплу и улыбке — такой настоящей и искренней. Конечно, иногда бывают и слезы, и усталость, но каждый день происходят интересные события, ну и, конечно, всегда предостаточно вкусной и яркой еды.

Книга, которой я с вами делюсь, является для меня лично в какой-то степени книгой откровений. Моей искренней любви и благодарности к ЖИЗНИ, со всеми ее проявлениями, задачами, радостью и переживаниями, страстью и страхами, взлетами и падениями, верой и надеждой, откровенностью и готовностью всем этим делиться с вами, мои дорогие и самые настоящие.





УСЛОВНО Я РАЗДЕЛИЛА МОИ  
РЕЦЕПТЫ НА 3 РАЗДЕЛА.  
У МЕНЯ БУДУТ БЛЮДА:

### 1. ДЛЯ СЕМЬИ, СЧАСТЬЯ И ЗАСТОЛЬЯ

Блюда из детства, те, которые я готовлю для своих дочек; блюда, которые мои бабушки готовили для меня. Блюда для счастья (праздники, друзья, застолья). Блюда, после которых мужчины делали мне предложения. Что может быть совершеннее этих моментов?

### 2. ДЛЯ УЮТА, ДЛЯ ЛЮБВИ, ДЛЯ ДВОИХ

Для уюта – а разве вы не знали, что есть такие блюда? Для двоих, блюда, которые чудесным образом вдохновляют, а если вдруг, не дай бог, портятся отношения – все исправляют.

### 3. ДЛЯ ГАРМОНИИ, ПОИСКА И ДУШЕВНОГО КОМФОРТА

Я поделюсь опытом путешествий и новых эмоций, которые вдохновили меня на поиски новых рецептов.

*Пробуйте готовить мои блюда. Возможно, они заиграют у вас другими красками и ощущениями и точно принесут вам радость и станут вашими любимыми.*





# Для семьи, счастья и застолья

## Содержание

- 11 ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ
- 11 БАКЛАЖАННАЯ ИКРА
- 12 МУТАБАЛ (ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТХИНОЙ)
- 12 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ
- 14 КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ
- 16 ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ
- 18 ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 19 КАРЛОВАРСКИЕ КНЕДЛИКИ
- 20 ПЕЧЕНОЕ МЯСО В СЛИВОЧНО-ОВОЩНОМ СОУСЕ
- 23 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ
- 23 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ
- 24 ХОХОП — ЧАХОХБИЛИ С ГРАНАТОМ
- 27 ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ
- 29 КОРНИШОНЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
- 31 УТИНЫЙ ОКОРОЧОК С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ  
КНЕДЛИКАМИ
- 33 КУЛАЙДА (КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП) С ЯЙЦОМ-ПАШОТ
- 35 СУП-ГУЛЯШ В ХЛЕБЕ
- 36 КАПУСТНЫЙ СУП С КОЛБАСОЙ
- 39 ТОРТ «НАПОЛЕОН»
- 40 ТРЮФЕЛЬ
- 40 ЭКЛЕР
- 43 ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ
- 43 ХАЛВА
- 45 ПАХЛАВА СОЧИНСКАЯ

Я родилась в чудном городе Ереване. У нас был дом на улице Чаренца с большим фруктовым и цветочным садом. Яблоки, груши, инжир, тута, абрикосы, сливы, орех, ягоды, ну и виноград, лоза которого создавала уют и потолок по всему периметру внутреннего сада. А какие росли дикие розы, их мой дедушка особенно любил. В саду был огромный стол, посередине двора, который в прямом смысле этого слова всегда был готов к встрече гостей. А гостей у нас было бесчисленное количество и каждый день. Все женщины обслуживали и готовили. Стол был виден прямо с кухни.



Мое утро...

«Тяньне!» — помидоров  
дзвядзех готов!

(жыцніца с помідорамі).

Словіце рэцэпт мойей  
бабушкі!



# Яичница с помидорами

НА 2 ПОРЦИИ

ЯЙЦО — 4 ШТ.

ПОМИДОРЫ — 2 ШТ. (200 Г)

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ — 20 Г

ТОПЛЕННОЕ МАСЛО — 50 Г

ЛУК РЕПЧАТЫЙ — 1/2 ШТ. (30 Г)

ЗЕЛЕНЬ (КИНЗА И БАЗИЛИК) — 20 Г

На топленном масле обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем помидоры, заранее очищенные от кожуры.

Обжариваем до тех пор, пока не получится однородная масса, потом добавляем нарезанный болгарский перец и заливаем взбитыми с солью яйцами. В конце посыпаем свежей зеленью.

*А сейчас рецепты блюд, которые готовились у нас во дворе летом на зиму.*

# Баклажанная икра

БАКЛАЖАНЫ — 5 КГ

ПЕРЕЦ — 3 КГ

ПОМИДОРЫ — 2 КГ

ЛУК — 1 КГ

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО — 1 Л

ПЕТРУШКА — 300 Г

СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ

Баклажаны нанизываем на шампуры и обжариваем на углях (без пламени). Можно запечь их в духовке на противне. Снимаем кожицу. Отдельно на углях жарим болгарский перец. Все проворачиваем через мясорубку, как и нарезанный репчатый лук.

Помидоры очищаем от кожицы и нарезаем крупными кубиками. В большую кастрюлю добавляем растительное масло и все полученные ингредиенты перемешиваем друг с другом. На медленном огне тушим до полной готовности. Соль и перец добавляем по вкусу.

Любителям острой икры рекомендую добавить острый перец чили, нарезанный маленькими дольками.

Баклажанная икра любит свежую петрушку, которую мы кладем в конце.



# Мутадал

## (Запеченные баклажаны с тхиной)

### НА 5 ПОРЦИЙ

БАКЛАЖАНЫ — 3 ШТ. (450 Г)  
ТХИНА — 50 Г — ПАСТА ИЗ МОЛОТЫХ  
КУНЖУТНЫХ СЕМЯН  
КИНЗА — 100 Г  
СОЛЬ

### ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

ЗЕРНА ГРАНАТА — 50 Г

Запекаем баклажаны на костре (в домашних условиях можно и в духовке на противне), очищаем от кожуры и помещаем в миску.

Добавляем тхину и мелко нарезанную кинзу, взбиваем венчиком до однородной консистенции. Соль по вкусу.

Подаем на тарелке, посыпаем гранатовыми зернами и измельченной кинзой.

*В том же дворе тужчины для нас зажигали огонь (я же говорила — целый ритуал), и на большом металлическом листе запекались овощи: баклажаны, перец, помидоры, цыцак (острый перец). Из них мы делали разные заготовки.*

## Запеченные овощи — хоровац

### НА 4 ПОРЦИИ

БАКЛАЖАНЫ — 1 КГ  
ПЕРЕЦ — 5 ШТ. (600 Г)  
ПОМИДОРЫ — 3 ШТ. (500 Г)  
ЗЕЛЕНЬ — 100 Г (КИНЗА, ПЕТРУШКА,  
УКРОП)  
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО  
(ПО ЖЕЛАНИЮ) — 100 Г  
СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ

Запекаем овощи на углях, очищаем их от кожуры, мелко нарезаем. Перемешиваем, добавляем зелень, соль, перец.

Этот салат можно подавать как в холодном, так и в горячем виде. Если вам нравится в горячем виде, то добавьте мелко нарезанный репчатый лук, зелень и сливочное масло.

Также можно подавать запеченные овощи целиком.

