

ГЕРГАНА ГЕОРГИЕВА

ДА НАПРАВИМ ВКУСЕН
ВСЕКИ ДЕН

София, 2021

ГЕРГАНА ГЕОРГИЕВА

GERI'S FOOD

— Да направим вкусен —
ВСЕКИ ДЕН

125
РЕЦЕПТИ
ЗА ВДЪХОВЕН
ЖИВОТ



Животът е хубав, когато е вкусен ♦ 9

Носталгични спомени ♦ 11

Ежедневни наслади ♦ 57

Споделени хапки ♦ 105

Неустойимо блаженство ♦ 127

Балансиран живот ♦ 175

Сладки изкушения ♦ 225

Полезно в кухнята ♦ 273



Носталгични спомени

Нищо не може да се сравни с традиционното домашно готвене. С рецептите, предавани от поколение на поколение. Домашни гозби, които шептят за уют и утеха, за завръщане у дома, независимо от времето и пространството. Всяка хапка е с вкус на спомени. Всяка рецепта – безценен дар.



Класически английски скоунс

В англоезичните държави закуската със скоунс е също толкова популярна, колкото закуската с питки в България. Класическите английски скоунси са ронливи и кръгли, но вместо да използвам формички за разрязване на тестото на отделни бисквитки, днес прибягвам към друг, много по-лесен и по-бърз начин: разточвам тестото на голям кръг и правя три разреза през центъра, като оформям шест еднакви парчета. В кухнята ухае приятно и ние нямаме търпение да опитаме скоунсите за закуска, сервирани с пресни горски плодове, домашно приготвено сладко от ягоди и заквасена сметана.

ПРОДУКТИ

225 г брашно, плюс допълнително
за разточване
1 ч.л. сода бикарбонат
1 ½ с.л. захар
щипка сол
1 пакетче ванилена захар (8 г)
40 г краве масло
110 мл мляко



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Пресейте брашното в дълбок съд. Прибавете содата бикарбонат, захарта, солта, ванилената захар и кравето масло, студено и нарязано на малки кубчета. Започнете бързо да втривате с пръсти маслото в брашнената смес, докато стане на трохи.
2. Добавете постепенно млякото и с помощта на нож разбъркайте, докато тестото започне да лепне. Поръсете ръцете си и работната повърхност с малко брашно и сложете върху нея тестото. Месете го минута-две, докато се получи гладко нелепнесто тесто. Разточете го във форма на кръг с дебелина около 3 см. (Това е важно, защото, ако тестото е прекалено плоско, скоунсите няма да се надигнат при изпичане.)
3. Сложете разточеното тесто в тава, покрита с хартия за печене. Разрежете го така, че да се образуват шест еднакви парчета. Отдалечете скоунсите един от друг, за да има достатъчно място между тях и да не залепнат при печенето. Поръсете ги с брашно и ги сложете в предварително загрята фурна на 220 градуса за 12–15 минути.
4. Скоунсите са готови, щом се надигнат и придобият златист загар. Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат малко, но не напълно.
5. Сервирайте ги срязани хоризонтално на две и намазани по средата с масло или заквасена сметана и сладко.



Рулица с канела и портокалова глазура

Обичам да правя закуска в неделя сутрин. Блажено време на радост и отмора – без тревоги и бързана замякъде. Просто време, в което можеш да се наслаждаваш на домашния уют. Казват, че човек е истински щастлив, когато съумее да погледне към себе си и е удовлетворен от това, което вижда. Всичко останало придобива съвсем друго значение, когато сме благодарни за мястото, на което сме в момента, и сме готови с нежност и усмивка да дарим малко обич на някого. Моята нежност тази сутрин приема формата на неустойими рулица с канела и портокалова глазура. Има нещо толкова вълишебно и дори празнично в уханието на канела, ванилия и портокал. Закуска, опакована в апетитни аромати като подарък – защо пък не?

ПРОДУКТИ

За тестото

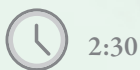
525 г брашно
80 г захар
9 г инстантна суха мая
½ ч.л. сол
80 г краве масло
300 мл мляко
1 яйце

За пълнежа

75 г тъмна кафява захар
2 с.л. канела
1 пакетче ванилена захар (8 г)
50 г краве масло

За глазурата

150 г пудра захар
3 с.л. прясно изцеден портокалов сок



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. В дълбок съд смесете брашното и захарта. Добавете сухата мая в едната страна на съда, а солта – в другата, така че да не се докосват.
2. В отделен съд разтопете кравето масло и прибавете към него млякото. Бъркайте, докато течността стане хомогенна и леко се затопли – не я оставяйте да заври!
3. Добавете млечната смес към брашното и замесете тесто. Прибавете яйцето и продължете да месите. Сложете тестото върху предварително покритата с брашно повърхност и го месете, докато стане гладко и не лепне. При необходимост добавете допълнително брашно.
4. Намажете дъното на дълбок съд с мазнина и сложете в него готовото тесто. Покрийте го с кухненска кърпа и го оставете да се надигне на топло за около час.
5. В отделен съд смесете кафявата захар, канелата и ванилената захар.
6. След един час разточете тестото върху предварително посипана с брашно повърхност, като оформите правоъгълник. Намажете тестото с разтопеното краве масло и го посипете със сместа от кафява захар, канела и ванилена захар. Навийте го на руло, като започнете от дългата страна на правоъгълника. Наредете рулото на еднакви парчета.
7. Подредете рулицата в тава, застлана с хартия за печене, като оставите разстояние между тях. Покрийте ги с кухненска кърпа и ги оставете на топло за около 30 минути, за да се надигнат. Сложете рулицата да се пекат за около 25 минути във фурна, предварително загрята на 180 градуса.
8. Извадете рулицата и ги оставете да изстинат малко. За глазурата смесете пудрата захар с прясно изцедения портокалов сок. Залейте рулицата и ги сервирайте, докато са още топли.