

ВРЕМЯ У ПЛИТЫ ЗАСЕКАЕТ НА ЛЮБИМЫХ ЧАСАХ ФОТОГРАФ ВЛАДИМИР КЛАВИХО-ТЕЛЕПНЕВ



4 минуты

Авокадо с солью и лаймом (гуакамоле)

Нужно отыскать в супермаркете действительно правильный авокадо, с целой гладкой кожей, можно брать огромные бразильские авокадо — с ними у меня не было ни одного промаха, и они пахнут грецким орехом. Мою, режу пополам. В ямку от косточки надо налить немного оливкового масла и сок лайма (можно заменить бальзамическим уксусом), посыпать крупной морской солью, черным перцем. Дальше можно есть все это ложкой, как мороженое из вазочки.

Если бы авокадо оказался слишком мягким — лучше его почистить и размять мякоть вилкой, добавляя все то же самое — получилось бы гуакамоле. Все это хорошо съесть с маисовыми чипсами, чиабатта и армянский лаваш тоже подойдут.

20 минут

Индейка с шампиньонами

Тут главное хорошо подготовиться. Беру эскалопы из индейки и сначала гипнотизирую их взглядом, примериваясь, как стану их делить. Потом набрасываюсь на них с ножом и быстро нарезаю полосками. Теперь надо бросить их на сковородку с заранее разогретым маслом. Но только не вздумайте их жарить, ни в коем случае! Жарить не надо, только согреть, чтобы они стали белыми. Теперь пора добавить свежие грибы. Их тоже хорошо бы порезать — сначала пополам, потом пластинками. Грибы с индейкой держать на огне надо не более 3 минут, а потом залить их пакетом жирных сливок и все забросать раздавленным чесноком и нарезанной петрушкой. Да, и соль не забыть! Соуса должно быть много, главное не потерять цвет, пусть он останется белым, ну или хотя бы очень светлым.

12 минут

Креветки с имбирем

На горячую сковородку нужно налить оливкового масла, а потом бросить сразу все вместе: нарезанный полосками или тертый имбирь, нарезанный чеснок, свежий чили (можно заменить столовой ложкой пасты харисса — я люблю, чтобы полыхало во рту!) и креветки. Жарить это все надо 3 минуты. Потом убавить огонь, выжать в сковородку сок одного лимона, посолить и поперчить. Креветки я выдаю гостям на свежеподжаренных тостах. А еще их можно добавить в паэлью.

60 минут — но не забыть замочить нут

Паэлья

Чтобы получилась моя любимая паэлья, надо замочить на ночь в холодной воде стакан нута.

На следующий день слить воду и обжарить на масле вместе с луком, красным перцем, сельдереем, петрушкой и мускатным орехом. Сковородка для паэльи нужна самая глубокая, подойдет вок. Рис, например арборио, нужно промыть, промыть обязательно и тщательно, пусть он будет хоть самый дорогой и хорошо упакованный. Я заливаю его холодной водой, стараясь, чтобы уровень воды был сантиметра на два выше поверхности риса. Ставлю на большой огонь и жду, пока выкипит вся вода.

Теперь можно соединить рис и нут с овощами, убавить огонь и плотно закрыть крышкой. Уже готовые креветки выложу сверху — но, кажется, голодные гости их уже уничтожили.



— Я люблю часы **Jaquet Droz**, потому что это вещь, придуманная дизайнером, но доведенная до исключительного технического совершенства часовщиком. Силы — артистическая и техническая — магическим образом соединились



— Новая, но очень оригинальная вариация классических прямоугольных **Jaeger-LeCoultre Reverso**, главной модели моей любимой эпохи ар-деко. Хотел бы по случаю купить именно такую суровую, но торжественную версию — из стали, на кожаном ремешке



— Эти дизайнерские часы **Ryon** были куплены заодно с несколькими альбомами по фотографии в книжном магазине Центра Помпиду в Париже. В тот момент, когда новые часы завели, я понял, что провел в магазине 5 часов подряд



— Мне всегда нравились классические **Golden Bridge**. Истинно готическая штука. Однако в этом году **Corum** превратил классику в объект современного искусства. Скажу больше: **Black Ti-Bridge** напоминают мне фотоаппарат

скорость на кухне, конечно, это самое важное! скорость и ярость — мне необходимо, чтобы на столе был острый, просто огненный соус. на рынке я выбираю самые жгучие аджики и ткемали, а в моей любимой бельгийской булочной в камергерском переулке покупаю хариссу и пасту из высушенных на солнце помидоров, острые маленькие перцы открывают мне второе дыхание