

6 по 5 рецепти

и разговори с български топ готвачи





Любомир Бояджиев, мениджър на проекта
Хриска Берова, редактор
Ивелина Иванова, консултант

Фотография:

- © Надежда Чипева
- © Николай Камбуров
- © Драгомир Матеев
- © Николай Стойков-Гущера
- © Кръстин Шопов
- © Тихомир Илиев

Foodstyle:

Анна Мария Ламбева

Снимки на фотографите:

- © Цветелина Николаева

Дизайн:

- © Евгения Михайлова #1 number one advertising & publishing agency

Издателство Гурме ООД
www.gourmetbg.eu

Печатно издание 2009 г., София

Първо ebook издание 2011 г.

ISBN 978-954-2917-07-6

Всички права запазени. Не е разрешено публикуването на тази книга или на части от нея под каквато и да било форма без писменото разрешение на издателя. **Меню** е запазена марка на Гурме ООД.

Благодарим на **MAGGI®** за подкрепата при издаването на тази книга



Това е откъс от книгата.

Цялата книга може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg



6 по 5 рецепти

и разговори с български топ готвачи,



*снимани от шест
български фотографа*





СЪДЪРЖАНИЕ

ЕПИЗОД ПЪРВИ	9
Фотографът: Надежда Чипева	10
Готвачът: Людмил Станков	11
Рецептите	
Филе от пъстърва	16
Пълнено пилешко бутче	18
Шпикована агнешка плешка с макарони с тъмен сос	20
Рулца от свински джоланчета на фурна	22
Сладолед с горещи череша във винен сос	24
ЕПИЗОД ВТОРИ	27
Фотографът: Николай Камбуров	28
Готвачът: Пламен Петров	29
Рецептите	
Пастет от авокадо	34
Крем супа от горски гъби	36
Страчети от пилешки гърди	38
Пене със сос от свински кюфтенца и артишок	40
Пълнени калмари със спанак на фурна	42
ЕПИЗОД ТРЕТИ	45
Фотографът: Драгомир Матеев	46
Готвачът: Виктор Ангелов	47
Рецептите	
Салата с аспержи и малинов дресинг	52
Дует от сьомга и скариди	54
Парфе от гъши дроб	56
Агнешки котлети с бамя гювеч	58
Мока парфе	60



ЕПИЗОД ЧЕТВЪРТИ 63

Фотографът: Николай Стойков-Гущера 64

Готвачът: Диан Димитров 65

Рецептите

Лятна салата 70

Супа от печени чушки 72

Терина от пилешко филе с дроб от треска и салца от манго 74

Барбун с патладжан върху миш-маш, задушен под налягане 76

Замразена малина върху мус от маскарпоне 78

ЕПИЗОД ПЕТИ 81

Фотографът: Кръстин Шопов 82

Готвачът: Велин Великов 83

Рецептите

Салата от млади зеленчуци с печено козе сирене 88

Велуте от зрял фасул 90

Филе от черноморски кефал 92

Пиле, задушено с целина 94

Козунак с тирамису и ягоди 96

ЕПИЗОД ШЕСТИ 99

Фотографът: Тихомир Илиев 100

Готвачът: Димо Димов 101

Рецептите

Бонбони от пушена съомга 106

Патешки гърди с гъши дроб 108

Фаршировани агнешки котлети 110

Маринована рибица с охлюви в бургундски стил 112

Милфьой с портокалова панакота 114



ПРЕДГОВОР

Ако ролята на изкуството е да доставя удоволствие на сетивата и душата, без съмнение готвенето е вид изкуство. Чрез своите произведения готвачът изразява себе си, усещането си за продуктите и тяхното съчетаване, а също и отношението си към хората, за които приготвя храната.

Добрите готвачи притежават безценна дарба – умеят да накарат късметлиите, за които готвят, да се чувстват щастливи. Поне за момента, в който се хранят. Ако едно ястие с перфектен баланс на вкус, текстура и външен вид те откъсне поне за миг от всички проблеми и благодарение на него успееш да се усамотиш със собствените си вкусови преживявания и да изпиташ радост от живота, значи готвачът наистина е добър.

Същото чувство на щастие и удоволствие се връща стократно при майстора на ястието и го зарежда с още повече енергия и идеи за нови великолепни вкусове и форми. Хората са различни и от опит зная, че едно и също блюдо може да бъде божествено за едни и странно за други. Да възпитава добрия вкус към храната е другата важна отговорност в професията на готвача. Светът на кулинарията се развива непрекъснато. Варене, задушаване, пържене и печене вече звучат твърде просто. Прилагат се страхотни нови техники и материали при обработка на продуктите, за да се получат нови и невероятни вкусове и текстури. Някои от най-великите готвачи в света се затварят с месеци в химически лаборатории-кухни, за да разработват нови рецепти и технологии. Техните звездни ресторанти приемат клиенти само няколко месеца в годината, а местата в тях са резервирани за години

напред. Независимо от навлизането на цялата тази физика и биохимия в кухните на шеф-готвачите напоследък две са условията, които винаги ще останат от значение – храната да е вкусна и здравословна. С тях се съобразяваме и когато готвим къщи, въпреки натрапчивата повтаряемост на въпроса „какво да сготвя днес“. Затова се публикуват и кулинарните книги – да дават нови идеи за успешни съчетания на вкусове и продукти, както и да описват правилния начин за обработване на храната. Когато рецептите са написани професионално и се приготвят с необходимата концентрация, търпение и отдаденост, резултатът винаги печели възхищение. В тази книга ви представяме шестима от най-добрите български готвачи. Те ни допуснаха в своите светая светих и споделиха с нас много кулинарни тайни. Всеки от тези майстори на вкусната храна приготви за вас по пет ястия, специално адаптирани и напълно изпълними във всяка съвременна домашна кухня. Някои са чудесни за семеен обяд или вечеря, а други, изискващи повече време и усилия, са подходящи за специални гости.

Нашите главни герои шеф-готвачи са интересни личности с различен характер, стил на готвене и тип кухня, но всички имат изключително отношение към храната и ingredientите. Бяхме на гости в ресторантите им, готвихме заедно с тях, усетихме атмосферата в кухнята и отношението им към клиентите. Разменихме хиляди идеи, усещането беше уникално. Ще споделя с няколко думи личните си впечатления за нашите приятели топ готвачи и за ресторантите, в които работят.

Димо от „Култ Гурме кетъринг“: Готвач на годината 2007, известен с майсторските си изпълнения на тема гъши дроб. От него лъхат спокойствие и увереност. Разказва за храната със страст и удоволствие. Отдалече се усеща, че е шефът в кухнята.

Виктор от Chef's, Пасарел: Излъчва ред и перфекционизъм. Възхитителна екипна работа и много приятелска атмосфера както сред готвачите, така и в ресторанта. Чувството за вкус, уют и хармония се допълва от камината, мебелите и природата навън.

Велин от „Мусала палас“, Варна: Готвач на годината 2008, най-мълчаливият и загадъчен от всички наши домакини. Човек с изключително задълбочени познания и интерес към ingredientите. Изискан ресторант, с много добре организирана и подредена кухня.

Пламен от „Ла Фамилия“, Варна: Казват, че е майсторът на най-вкусната паста в България. Невероятно отворен и комуникативен. Идеален за звезда в телевизионно готварско шоу. Приятен и уютен ресторант с малка и удобна кухня, ухаеща на паста, билки и гъби.

Людмил от „Шулевите къщи“, Копривница: Готвачът с най-българската кухня, с нюанс на носталгия по кухнята на баба. Майстор на агнешкото месо. Изключително гостоприемство и вкус лъхат от всеки ъгъл на ресторанта и градината.

Диан от „Урания“, Созопол: Най-големият експериментатор в кухнята от всички, последовател на знаменития испански кулинарен авангардист Феран Адриа. Кокетен ресторант на скална тераса над морето. Възхитително съчетание между българска и международна кухня с авангардни техники и продукти. Стопящо сърцето гостоприемство.

Фотографията на храна е трудна задача и изисква тънък професионален усет. Снимките в книгата са направени от шестима различни фотографи, които са се доказали не само като майстори на обектива с точен поглед, но и като хора с вкус към храненето. Те подчертават индивидуалността на готвачите и техните ястия. Част от великолепните рецепти в тази книга са обогатени с бульоните и подправките на MAGGI®, които са безценни помощници във всяко домакинство. Създадени с професионално отношение и грижа към вкуса на храната, те чудесно допълват и балансират вкуса на ястията.

MAGGI®, „Меню“ и приятели ви пожелават приятно, вкусно и успешно готвене!

Ивелина Иванова, шеф-готвач на сп. „Меню“

**Библио.бг - платформа за електронни книги и
списания**

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

