

ДНИ ЖАТВЫ

На эту небольшую ферму в Тульской области мы приехали на день, чтобы снять историю, вдохновенную американской фермерской едой. И чуть не задохнулись от чистейшего счастья, разлитого в воздухе.

рецепты **Ferma burger** стиль Ира Кузнецова, Татьяна Робина, Наталья Фролова фото Евгений Чулюскин

Оцинкованный
трехъярусный
поднос, набор из
трех деревянных
домиков, все —
Crate&Barrel.

Э то был совершенно замечательный день, из тех, что укладываешь в коробку редких сокровищ. Нас было очень много: стилисты, повара, хозяйка фермы, команда журнала. И еще немножко наших друзей и родных. В общем, набралось на длинный стол. Ужин готовили ребята из команды Williamsburg catering — выездного ресторана в бруклинском стиле. Они много знают и про ферму (занимаются службой доставки продуктов Ferma at Home), и про гастрономию (делают лучшие кейтеринги в Москве, открыли кафе Ferma Burger, знаменитое своими черными бургерами и отметились на Нью-Йоркском фестивале еды Smorgasburg), и про Америку. «С Америкой как-то исторически получилась любовь. С детства она нравилась, а когда появилась возможность, мы проехали всю страну — от Портленда до Нью-Йорка. И продолжаем туда ездить. Конечно, эти путешествия отражаются на нашей кухне».

► Ужин готовили: Федор Тардатьян, совладелец Ferma burger (с поросенком), Елена Тардатьян, владелица флористической мастерской Williamsburg Flowers (с вилами), Павел Косов, директор Ferma burger (с курицей).



Деревянные вазы, ящик с высокими бортами, все — **FUGA**; тарелки и супницы из темной глины — **Crate&Barrel**; глиняный горшочек — «**Дадория**»; подушка в серую полоску, плед в клетку, бежевая полотняная дорожка в синюю мелкую полоску, черная миска,

— «**Дымов керамика**», тарелка с синим орнаментом, все — **DOM PASTEL**; Красная чугунная кастрюля **Le Creuset**. Льняная зеленая рубашка на Феде Курилове, черное платье-сарафан (на Лене) **LURDES BERGADA**, «**ТРАФФИК**».





**НАШИМИ ГЕРОЯМИ СТАЛИ
ГОВЯЖИЙ БУРГЕР, КУКУРУЗА,
ПОДРУМЯНЕННАЯ НА УГЛЯХ,
СУП ИЗ КРАБОВ И КРЕВЕТОК,
ЦЫПЛЕНОК С ФЕНХЕЛЕМ,
РАКИ И ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ.**

Чугунная сковорода Logde, железное блюдо ручной чеканки, керамическая миска с потертыми краями, столовые приборы, льняная салфетка — все **Crate&Barrel**; черный чугунный подсвечник — **H&M Home**; деревянные разделочные доски, ящик с низкими бортами, все — **FUGA**; зеленые стеклянные бокалы и стаканы **DOM PASTEL**.



Серая футболка на Владимире **Syngman Cucala**, «ТРАФФИК»; красное платье в клетку на Лизе, коричневая шляпа с перьями на Саше, черное платье с цветочным орнаментом на Юле, все — **Monogram**.



РЕБРА ВВQ

⌚ 2 / ⌚ 90 мин.

- ребра ● лавровый лист ● горошек ● вишневый сок ● соль, перец по вкусу ● кунжут

(1) Ребра промываем, кладем в кастрюлю, добавляем лавровый лист, перец, горошек, соль и заливаем вишневый сок. Доводим до кипения и варим 50 мин. на медленном огне. (2) Достаем ребра из кастрюли, обмазываем соусом ВВQ, обжариваем на решетке с двух сторон. Перед подачей посыпаем кунжутом.

КУКУРУЗА BUTTER CORN

⌚ 1 / ⌚ 20 мин.

- кукуруза ● сливочное масло ● кинза ● лайм ● морская соль ● кайенский перец

(1) Смешиваем в блендере сливочное масло, кинзу, цедру, сок лайма, морскую соль, кайенский перец. (2) Початок кукурузы очищаем от листьев и обжариваем на решетке со всех сторон в течение 15 мин. (3) На горячую кукурузу кисточкой наносим лаймовое масло, чтобы оно растаяло. Перед подачей посыпаем свежемолотым перцем чили.

БУРГЕР JUICY LUCY

⌚ 1 / ⌚ 25 мин.

- говяжий фарш ● сыр чеддер ● булочка для бургера ● чеснок ● петрушка ● соль ● сливочное масло ● красный лук ● салатные листья ● помидор

(1) Смешиваем в блендере чеснок, петрушку, соль и сливочное масло. Из хорошего говяжьего фарша лепим котлету (150 г), поместив внутрь

котлеты сыр чеддер. Котлету солим и перчим. (2) Обжариваем котлету на углях с двух сторон до готовности. Красный лук нарезаем кольцами, обжариваем на углях вместе с котлетой. (3) Разрезаем булочку для бургера пополам, обжариваем внутреннюю часть булочки на решетке. Нижнюю часть булочки смазываем чесночным маслом. Помещаем на нее тонко нарезанный помидор и котлету. На котлету кладем чесночное масло, чтобы оно растаяло. Сверху — обжаренный лук, салатный лист и верхнюю часть булочки.

ЦЫПЛЕНОК С ФЕНХЕЛЕМ И АПЕЛЬСИНОМ

⌚ 2 / ⌚ 120 мин.

- цыпленок ● 1 ч. л. семян фенхеля ● 2 апельсина ● 0,5 ч. л. морской соли ● 1 ст. л. белого винного уксуса ● 1 луковица шалота ● 50 г апельсинового сока ● 100 г оливкового масла

(1) Смешиваем в блендере семена фенхеля, 1 ч. л. цедры апельсина, морскую соль, белый винный уксус, 1 луковицу шалота, 50 г апельсинового сока, 100 г оливкового масла. (2) Натираем цыпленка полученным маринадом и оставляем на 1 ч. Режем 1 апельсин и 1 фенхель. (3) Нафаршировываем цыпленка фенхелем и апельсином. Жарим на решетке на среднем жаре до готовности, переворачивая. Готового цыпленка перед подачей еще раз поливаем маринадом.

РАКИ ПО-ЛУИЗИАНСКИ

⌚ 6 / ⌚ 30 мин.

- 30 раков ● 5 красных картофеля ● 3 порезанных початка кукурузы ● 5 порезанных лимонов ● копченая колбаса





- **каджунские специи** ● **соль**
- **сливочное масло**

(1) В кипящую воду кладем 5 картофелин, 3 порезанных початка кукурузы, 5 порезанных лимонов, копченую колбасу, порезанную кольцами, каджунские специи, соль, сливочное масло. (2) Через 10 мин. засыпаем в кастрюлю раков и варим 20 мин. Подаем на большом блюде с картофелем и кукурузой.

ИМБИРНО-ЛАЙМОВЫЙ ЛИМОНАД

⌚ 5 / ⌚ 50 мин.

- **1 л газированной воды** ● **300 г имбиря** ● **300 г сахара** ● **лед** ● **2 лайма**

(1) Мелко нарезаем 300 г имбиря. Заливаем водой, доводим до кипения и варим на медленном огне 30 мин. Добавляем 300 г сахара, варим еще 10 мин. (2) Остужаем сироп и процеживаем. Кувшин наполняем льдом, режем 2 лайма и выжимаем их сок на лед. Добавляем 100 г имбирного сиропа, 1 л газированной воды, перемешиваем. Украшаем кружками лайма.

СУП GUMBO

⌚ 6 / ⌚ 60 мин.

- **500 г краба** ● **500 г креветок**
- **рис** ● **1 ст. муки** ● **200 г растительного масла** ● **1 белая луковица** ● **2 стебля сельдерея** ● **1 зеленый болгарский перец** ● **5 зубчиков чеснока** ● **300 г копченой колбасы** ● **2,5 л куриного бульона** ● **лавровый лист** ● **500 г резаных томатов в собственном соку** ● **соус tabasco** ● **1 ст. л. морской соли** ● **1 ч. л. кайенского перца** ● **1 ч. л. черного молотого перца.**



Зеленое платье с цветами на Саше **hannes roether**, синее платье на Тане **Barbara Lang**, все — «ТРАФФИК»; овальное керамическое блюдо для запекания — **Crate&Barrel**.

(1) Раскаливаем в чугунной кастрюле растительное масло, добавляем стакан муки, постоянно помешивая. (2) Когда мука станет цвета молочного шоколада, добавляем мелко порезанную луковицу, стебли сельдерея, зеленый болгарский перец, чеснок, колбасу. Обжариваем, помешивая, еще 10 мин. (3) Вливаем куриный бульон, добавляем лавровый лист и томаты в собственном соку, 5 капель tabasco, морскую соль, кайенский перец, черный молотый перец. (4) Доводим до кипения, помешивая, варим 10 мин. Добавляем крабы и креветки, варим 15 мин на медленном огне. (5) Отдельно отвариваем рис. Подаем в глубокой тарелке с рисом.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

⌚ 8 / ⌚ 120 мин.

- **900 г тыквы** ● **400 г муки** ● **соль**
- **250 г сливочного масла** ● **3 яйца**
- **200 мл сливок (жирность 30%)**, **200 г сахара** ● **корица** ● **ванилин** ● **сметана**

(1) Просеиваем муку, добавляем соль, сливочное масло, 1 яйцо. Полученную массу скатываем в шар, накрываем пленкой и ставим на 1 ч в холодильник. Режем тыкву кубиком, кладем в сотейник и заливаем водой. Доводим до кипения и варим 30 мин. Тыкву измельчаем в блендере. Добавляем 200 мл сливок, 2 яйца, 200 г сахара, 1 ч. л. корицы, щепотку ванилина, взбиваем массу венчиком. Достаем тесто из холодильника, раскатываем корж, выкладываем на дно формы для запекания. Ставим форму в духовку (190° C) на 15 мин. Выливаем в форму с коржом тыквенную массу и выпекаем 55 мин при 180° C. Готовый пирог украшаем сливками или деревенской сметаной.



СИДЕТЬ ЗА ДЛИННЫМ СТОЛОМ, ГОВОРИТЬ ПРО САМЫЕ ПУСТЯЧНЫЕ ВЕЩИ И СЛУШАТЬ, КАК В ВОЗДУХЕ ТИХО ЗВЕНИТ ЛЮБОВЬ, А ПОД НОГАМИ ШУРШИТ ОСЕНЬ.