

## Горячие супы хороши не только холодной зимой

### Суп с фенхелем, как на Сардинии

**На 4 порции.** 1 кг кочанчиков фенхеля с зеленью, 1 пучок молодого лука, 1 пучок петрушки, 6 столовых ложек оливкового масла, 240 г нута, соль, свежемолотый перец, 4 ломтя белого хлеба без сахара, половина маленькой головки чеснока (разрезать поперек), 4 столовые ложки мягкого пекорино или пармезана.

Вымыть фенхель. Удалить жесткие наружные листья и жесткий стебель. Обрезать зелень и отложить в сторону. Клубни разделить на четыре части и порезать на полоски. Лук очистить, вымыть и порезать тонкими колечками. Петрушку вымыть, стряхнуть капли, порубить листочки.

В суповой кастрюле нагреть 4 столовые ложки оливкового масла, тушить в нем овощи, помешивая, в течение 1 минуты. Овощи залить 1,25 л кипящей воды и варить их, прикрыв крышкой, 15–20 минут на слабом огне. Нут вымыть в сите, дать стечь каплям, вложить в суп и нагреть. Приправить суп солью и перцем.

Зелень фенхеля грубо порубить. Ломти хлеба с обеих сторон смазать оставшимся оливковым маслом и в обжаривать в сковороде с двух сторон до тех пор, пока они не зарумянятся. Натереть ломти хлеба чесноком, разложить по суповым тарелкам, посыпать сыром и залить горячим супом. Посыпать зеленью фенхеля.

Чем обращаться без особой нужды к быстрым супам, пусть даже и питательным, вспомните, что настоящее удовольствие может доставить то, во что вложены любовь и фантазия. И, если мы говорим о супах, не стоит, конечно, забывать о всяческой зелени, тем более, что с приходом весенних дней она стала куда доступнее

### Свекольный отвар с рачьи хвостами

**На 4–6 порций.** 700 г молодых корнеплодов свеклы, 1 корень петрушки, 1 клубень сельдерея, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка зерен кориандра (слегка раздавленных), 2 зерна тмина (звездчатого перца), 1 лавровый лист, 1 маленький сушеный стручок перца чили, 1 полоска (длиной примерно 4 см) тонко срезанной цедры лимона, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 100 мл сухого красного вина, 250 мл говяжьего бульона, 3 столовые ложки винного уксуса, половина пучка укропа, 100 г свежих или замороженных рачьих хвостов (готовых для кулинарной обработки, отваренных), 2 хрустящих огурчика, 4 молодые луковички, 1 пучок редиски, 2 стебля кинзы.

Свеклу вымыть и очистить. Маленькие корнеплоды порезать на кружочки, остальные натереть на крупной терке. Корень петрушки очистить и также натереть на терке. Сельдерей вымыть и порезать на кубики, чеснок очистить и порезать на дольки. Все овощи вместе с кинзой, тмином, лавровым листом, стручком чили, цедрой лимона, солью и сахаром вложить в кастрюлю, залить 1,25 л воды и варить 30 минут.

Кружочки свеклы вынуть из бульона и отложить в сторону. Остальные ингредиенты выложить на сито, чтобы капли стекли из него в кастрюлю, слегка отжать. Долить вино и бульон, вскипятить, приправить солью и уксусом, дать остыть. Поставить на холод.

Отщипнуть укропа от веточек, порубить. 1,5 л соленой воды вскипятить с веточками укропа. Бланшировать в ней рачьи хвосты в течение 30 секунд — 1 минуты (в зависимости от их величины), дать стечь каплям и остудить.

Вымыть огурчики (кожуру можно снять или не снимать) и порезать на кубики величиной 0,5 см. Редис очистить, вымыть и порезать на тонкие кружочки или мелкие кубики. Луковички очистить, вымыть, порезать колечками. Кинзу вымыть, листья ее расщипать на кусочки. Охлажденный отвар разлить по тарелкам. Разложить по тарелкам огурчики, редиску, лук, кинзу, кусочки свеклы, посыпать укропом.

### Греческий крестьянский суп с весенними овощами

**На 4 порции.** Для фрикаделек: 1 ломоть черствого белого хлеба, 300 г мелко рубленной баранины или говядины, 1 маленькая луковичка, 2 столовые ложки рубленной петрушки, 1 чайная ложка свежей или половинной чайной ложки сушеной мяты, 1 столовая ложка анисовой водки, 1 столовая ложка тертого пармезана, 1 яйцо, соль, свежемолотый перец, 2 столовые ложки муки, 1,5 л мясного бульона. Для супа: 1 луковичка, 2 зубчика чеснока, 200 г молодой моркови, 200 г молодого картофеля, 1 маленький кочанчик фенхеля с зеленью, 150 г крупных свежих фасолин, 150 г зеленой фасоли, 1 большой артишок, 4 столовые ложки оливкового масла, соль, свежемолотый перец, 2 яичных желтка, 4 столовые ложки лимонного сока.

Для приготовления фрикаделек снять с хлеба корку, размягчить его в теплой воде, отжать, размять и положить в миску вместе с рубленным мясом. Очистить луковичку, нарезать кубиками и вместе с петрушкой, мятой, водкой, пармезаном и яйцом добавить к фаршу. Посолить, поперчить, всё хорошенько размять и вылепить фрикадельки размером с грецкий орех. Слегка обвалить их в муке (насыпав муку в миску и опуская в нее фрикадельки одну за другой).

Вскипятить бульон. Варить в нем фрикадельки 10 минут, вынуть их шумовкой. Бульон сохранить.

Для приготовления супа очистить луковичку, разделить ее на четыре части и порезать поперек на тонкие полоски. Очистить чеснок и порезать на кубики. Морковь вымыть, очистить и порезать наискось на кружочки. Очистить картофель и порезать его на ку-

бики. Фенхель вымыть, очистить, разделить на четыре части и порезать на полоски.

Фасолины ополоснуть в сите. Зеленую фасоль вымыть, очистить и порезать на куски. У артишока обрезать жесткие листья и кончики листьев. Разрезать пополам, выскрести середину, тонко очистить стебли и низ. Разделить артишок на 8 частей.

В суповой кастрюле нагреть оливковое масло (не сильно), потушить в нем сначала до прозрачности лук и чеснок, а затем подмешать остальные овощи и тушить их, время от времени помешивая, 2–3 минуты. Сохраненный мясной бульон вылить через сито в овощи, всё вместе варить 20 минут. Приправить солью и перцем, отставить в сторону и дать немного остыть.

Взбить яичный желток с лимонным соком, смешать с одной разливной ложкой супового бульона, затем все это снова вылить в суп. Вложить в суп фрикадельки, всё, помешивая, еще раз разогреть, но больше не кипятить.

### Зелёный гороховый суп с салатом и мятой

**На 4 порции.** 2 белые луковички средней величины, 200 г рассыпчатого картофеля, 1 головка салата, горсть свежего кербеля, 60 г сливочного масла, 450 г шелушенного молодого гороха (свежего или мороженого), 1 л куриного бульона, 100 г взбитых сливок, соль, свежемолотый перец, тертый мускатный орех, 1 столовая ложка лимонного сока, 10–12 листочков свежей мяты (и еще мята для гарнира), 3 хлебных тоста, четверть чайной ложки порошка паприки.

Луковички и картофель очистить и порезать на мелкие кубики. Салат очистить, вымыть, стряхнуть капли, порезать на тонкие полоски. Кербель, если необходимо, вымыть, стряхнуть капли и порубить.

В суповой кастрюле нагреть 30 г масла. Луковые и картофельные кубики, салат, кербель и 300 г гороха тушить в нем, помешивая, 3–4 минуты на среднем огне. Залить бульоном и варить всё, прикрыв крышкой, 20 минут.

Суп пюрировать с помощью сбивалки, через волосяное сито перелить во вторую кастрюлю. Подмешать остальной горох, всё вместе мягко варить еще 5 минут, добавить сметану, приправить солью, перцем, мускатом и лимонным соком. Мята вымыть, стряхнуть капли, порубить и замешать в суп.

Порезать хлеб на сантиметровые кубики. 30 г масла нагреть в сковороде и обжарить в нем хлеб так, чтобы он зарумянился и стал хрустящим. Посыпать порошком паприки. Подавая на стол, высыпать в порции супа хлебные кубики, украсить мятой.

### Гороховый суп с шоколадно-базиликовым соусом

**На 4–5 порций.** Для супа: 1 кг гороха, 125 мл белого вина, 60–70 г сахара (в зависимости от сладости гороха), 2 столовые ложки лимонного сока. Для соуса: 40 г белого шоколада, 6 столовых ложек взбитых сливок, 20 листочков базилика (и еще несколько листочков для украшения), 5 столовых ложек кедровых орехов.

Вино с равным количеством воды кипятить, вложить сахар, полминуты, пока сахар не растворится. Дать раствору остыть. Горох вымыть, очистить, отложив несколько особенно красивых горошин для украшения.

Остальные горошины и лимонный сок пюрировать сбивалкой. Остывший раствор сахара влить в пюре и поставить на холод.

Расплавить шоколад на водяной бане, присоединить 3 столовые ложки взбитых сливок, всё тщательно размешать до однородности. Листочки базилика, кедровые орехи измельчить в блендере вместе с оставшимися 3 столовыми ложками сливок и примешать к шоколаду.

Разлить гороховый суп по тарелкам. В каждую тарелку вложить часть шоколадного соуса и размешать по спирали. Оставленные горошины разделить пополам или на четыре части и подать украшенными листочками базилика.