

## ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	9
ЛЕГЕНДА ПРО СИХІВСЬКУ ВІДЬМУ, ЯКА НОЧАМИ «БАВОВНУ» ВАРИЛА.....	11
ЗУПКА З КАНАПКОВ / СУПИ	
Борщ Ірини з полонини.....	12
Грибна юшка.....	14
Mercimek çorbası / Мерджимек чорбаси (суп із червоної сочевиці).....	16
Крем-суп із печериць.....	18
Зелений борщ.....	20
Овочевий суп «Посьорбай води — схудни до літа!».....	22
Гарбузова каша.....	24
Капусняк, або, як казала моя сестра, «Зупа від глистів».....	26
Ayran çorbası / Айран чорбаси (турецька айранова зупа).....	28
Улюблена зупа Ірини з полонини / Суп із броколі.....	30
РОСТИ, СРАКО / ОСНОВНІ СТРАВИ Й ГАРНІРИ	
Як варити булгур, або ж як його варять турки.....	32
Тушкована яловичина з морквою.....	33
Галицькі крученики.....	34
Стефку жаба задавила, або Як здивувати гостей / Плов із хамсою (анчоусами).....	36
Sulu köfte / Сулу кьофте.....	38
Риба-пірат, чи то Відчайдушна домогосподарка стала хірургом.....	40
Полента з грибами.....	42
Yaprak sarması / Япрак сармаси (сарма з м'ясом).....	44
Налисники з курячим фаршем і грибами.....	46
Назимова паелья.....	48
ШОСЬ ЗИМНЕ / САЛАТИ Й ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	
Салат «Гюррем-султан».....	50
Zeytinyağlı biber dolması / Зейтинягли бібер долмаси (фарширований холодний перець).....	52
Zeytinyağlı taze fasulye / Зейтинягли тазе фасуле (стручкова квасоля по-турецьки).....	54
Закуска із селери й моркви.....	56
Єк Ірина з полонини рибу солила.....	57
Салат «Гори-гори, Кримський мосте!».....	58
«Ті помідори не треба було класти» (Назим), або Файний салат з омлетом.....	59
Мамин буніто.....	60
Печінковий торт.....	62

Детокс для невістки.....	64
ПІСОК СИ ЗАСОЛОДИ / ДЕСЕРТИ	
Тирамісу «Приворожи турка».....	66
Лінивий, як твій кіт, торт наполеон.....	68
Торт-урод, або Чому я так і не стала кондитером.....	70
Панкейки на снідання.....	72
Капкейки до кави з корицею в четвер.....	74
Грушевий кекс.....	76
Смарагдові каблучки.....	78
П'яна вишня від пані Зосі.....	80
Львівський сирник.....	82
Ayva tatlısı / Айва татлиси (десерт з айви).....	84
ПІСЛЯМОВА.....	87
ПОДЯКИ.....	89



— Чуєш, а якщо ніхто не купить ту книжку? Так переживаю, а якщо не вдасться?

— Ну то не вдасться, ніхто ж не помре. Але якби хтось написав смішну книжку рецептів із діалектом мого рідного регіону Караденіз, я б за то віддав файну касу, хоч навіть не готую, — сказав Назим.



## ПЕРЕДМОВА

Майже кожна жінка, бо завжди є винятки, до весілля чи співжиття з тим самим чоловіком не задумується про найнеприємніше, найнудніше, від чого відразу починає сіпатись око, і це навіть не монотонний процес приготування їжі — це: «А ШО Б ТО НИНИ ЗГОТУВАТИ?!».

Після того, як ця думка промайне в голові, ти стаєш мов одержима, починаєш смикати хлопа, дітей, рити інтернет, питати тітку в кіоску під хатою, а почувши одне байдуже: «Та все одно. Що хочеш, те й готуй», нараз думаєш собі: «Трясця вашій матері!» — потім б'єш себе по писку і згадуєш, що ти та мати і є.

А коли щось таки вигадаеть і звариш їсти — гора посуду, повсюди таке, гі<sup>1</sup> Золота Орда пробігала; тільки-но перемиєш — сімейка все приготоване змете, — ну і слава богу, значить, смачне, — і знову гора посуду, наче якесь зачароване коло. Упізнала себе?

Перший рік у шлюбі хотілося застрелитись: ти газдиня без досвіду, всі рецепти нечитабельні, бо фразу «на око» ти сприймаєш буквально. А «дати борошна, скільки візьме тісто» в якому сенсі? Руками візьме чи як? Купа продуктів вирушає в смітник, море сліз виплакано, курс «самобикування» пройдено, а хлоп їсти просить. Добре, коли десь у ресторані поїсте і він удасть, що ті помії — то смачно, потім, звісно, чомусь довго сидить у туалеті, але не в тому суть, добре, коли хлоп усе розуміє, з іншим і бути не варто. Усе приходить із досвідом, і якщо ти не вмієш готувати, то не біда, завжди потрібно любити себе і вміти посміятися з будь-якої ситуації, ми всі неідеальні.

Тож у мене виникла ідея написати цю книжку, щоб полегшити жінкам життя, аби вони знали напевне, що є ще хтось у цьому світі, хто їх розуміє. Після того, як у своєму блозі я написала декілька рецептів, самі ж читачі просили продовжити. А хто я така, аби не зробити?

Мрію, щоб кожна газдиня, яка звернеться до цієї книжки, іноді кидала той макогін із баняком, зачинялась у кімнаті і сміялась до нестями, продовжуючи собі життя, щоб легко знайшла, «а що б то нині зготувати», без драконячих сліз і єдинорожачих сопель, посипаних корою дерева гінкго «білоба». Готувати — то не так страшно, як здається.

Зараз лютий за вікном, я сиджу в червоних штанях і якомога активніше пишу цю книжку, бо пообіцяла читачам до Великодня закінчити і не прокрастинувати (але ще навіть не підозрюю, що за рік почнеться повномасштабна війна і робота над книжкою відкладеться майже на два роки), тому і почну з першого рецепту, який не зовсім рецепт.

<sup>1</sup> Гі — як, наче. Тут і далі прим. ред., якщо не зазначено інше.

## Рецепт хорошого настрою в лютому, або ж Рецепт соковитої яловичини в білому вині

(Не люблю червоне, а ти можеш си взяти навіть віскі. Імпровізуй!)

1. Відкоркуй вино.
2. Забудь про м'ясо, поклади його назад у морозильну камеру до кращих часів.
3. Витягни найкрасивіші келихи із серванта, ті, що для гостей, наповни їх вином так, щоб аж із берегів виходило.
4. Увімкни пісню ATB, Topic & A7S «Your love», обов'язково на таку гучність, щоб сусіди чули і заздрили, стукали по батареях.
5. Якщо хтось із них уже збирається жалітися консьєржу, музики не вимикай нізащо, візьми пачку сірників, поламай їх на маленькі шматочки і запхни сусідові в замок. Більше він нікого не потурбує, бо не вийде з хати.
6. Коли здається, що місія виконана, перейди на вищий рівень — надай психологічну допомогу чайнику або прасці чи вилий їм душу, все накипіле.
7. Тепер із відчуттям виконаного обов'язку йди спати.

Чи то лютий, чи то травень за вікном, не важливо, навчися забезпечувати собі гарний настрій та комфорт сама, без причини і нагоди, де б ти не була! Щастя починається з тебе.

Можна встати зранку з ліжка і почати няргати<sup>2</sup>, як все зле і до дури навкруги, можна безпідставно написати блогеру: «Ти кінчена, і кіт твій debil» — або накакуняти в душу простому перехожому, а можна ходити по хаті на підборах і залишати вм'ятини на паркеті, можна почати жити, як тобі хочеться, і не відкладати на завтра!

Тож читай із задоволенням! Сподіваюсь, ця книжка тобі сподобається і в мене не дарма ночами сліпаки<sup>3</sup> з орбіт вилазили!

Щастя починається з тебе .

---

<sup>2</sup> Няргати — скиглити, стогнати.

<sup>3</sup> Сліпаки — тут: очі.

## ЛЕГЕНДА ПРО СИХІВСЬКУ<sup>4</sup> ВІДЬМУ, ЯКА НОЧАМИ «БАВОВНУ» ВАРИЛА

Якось, ще на початку повномасштабної війни, приблизно на другий місяць, я помітила, що мої читачі починають зневірюватись, всюди шукати «зрадоньку». Усім стало дуже важко...

Оприлюднювалося все більше і більше мерзенних злочинів отих московитських виродків, і ми думали, що потроху здуріємо, не витримаємо...

Та й ніхто тоді не знав, як саме правильно поводитись, як себе опанувати, як жити далі. Ціла нація відчувала одне й те саме: не хотілось ні їсти, ні пити, жити не хотілось. Тож я, недовго думаючи, ляпнула в сториз: «Тьху-у на вас! Ану збираймося докупити! Ми ж українки, зараз такого зілля начаруємо, такого нашепчемо, і десь їм та й бахне! Візьмемо себе в руки й відразу вб'ємо двох зайців: і родину нагодуємо, і феєрверк “поребріку” влаштуємо!».

І тут почали сипатись повідомлення: «А й справді, зараз їм такого борщу наварю! Хвiate плакати!», «Ох-х-х, я їм зараз паляниці з маком утру!»...

Хочете — вірте, хочете — ні, але таки спрацювало, принаймні в моєму клубі:)

Відтоді так і живемо: пишуть читачі з укриттів, матюкаються і не здаються, просять: «Ірко, йди шось звари!». А хто я така, щоб відмовляти? Як треба — то треба. Я теж лютую під час обстрілів і вже махом придумую, що ж би то для тих падлюк наварити. Навіть мій чоловік Назим одного разу долучився, — допекли йому, видно, — взяв і сипнув пачку української приправи до рису, і вже через 40 хвилин наші неймовірні ЗСУ влупили по Криму.

Якимось дивним чином після мого варива і купи смачних фотозвітів від дівок реально стаються «феєрверки» і «бавовна».

---

<sup>4</sup> Сихів — то район у Львові, де я народилась і виросла. *Прим. авт.*



## ЗУПКА З КАНАПКОВ / СУПИ

### Борщ Ірини з полонини

Не мій, а тієї справжньої, що в Івано-Франківській області живе. Пані Зося, моя мама, його вдосконалила, але рецепт того борщу передавався жінкам нашого роду, як корона королеви Єлизавети. Тож нема що ся сміяти, наші діти люблять той борщ більше, ніж чупа-чупси, не годні ся ним наїсти — ми виганяємо їх із кухні. Ше ми цим борщем хлопів приворожуємо і путінолюбів травимо, словом, то універсальна зброя.

#### *Інгредієнти*

Я колись варила стільки борщу, ніби в мене п'ять дітей, як у мами, а потім нарешті навчилась готувати маленький банечок, тому рецепт розраховано на 3 літри.

- 1 корінь селери разом із листям
- 1 цибулина
- 1 великий буряк
- 2 середні картоплини
- 2 червоні солодкі перчини
- 500 г курятини або яловичини (що любиш)
- вода (має бути не з-під крана, тільки з криниці або альпійська, баба передає з Італії перевізником:))
- кріп, петрушка, лавровий лист, сіль і перець до смаку
- 350 мл томатної пасти
- 350 мл вершків (можна і треба замінити на жирну сметану, в мене в Туреччині її немає, тому використовую вершки)



#### *Приготування*

Патла заплети файно, аби-с не спозорилась потім тою волосиною, руки вимий, помолись, налаштуйся на те, що в кухні буде таке, ніби тут Золота Орда пробігала, і пігнали!

Найперше окремо постав варитися м'ясо з лавровим листом, щоб ті всі каки-фляки не потрапили у святий борщ. У головну каструлю, назвімо її так, налий воду й кинь порізані селеру, картоплю та петрушку. Коли м'ясо звариться, докинь туди і його, чистеньке.

Ну і в сковорідці потушкуй ту овочину-цибулину, яка змушує плакати;

наріж буряк довгою соломкою (не три на терці), потушуй до м'якості; поріж кубиками солодкий перець і вкинь у ту магічну суміш; додай трохи  $H^2O$ , але акуратно, аби не бризкало, як кров'якою, по стінах; потушуй на маленькому вогні хоча б 20 хвилин; додай вершки (сметанку) і томатну пасту; файно посоли, але не так, гі закохалась, а до смаку, і поперчи. Хай то все діло трохи побулькає, як у відьминому казані, а потім залий то добро в головний баняк із м'ясом і картоплею, обов'язково додай кропчику, а наостанок помішай дерев'яною ложкою і прокажи замовляння: «Борщику, борщику, я тебе мішаю, адекватного хлопа прикликаю!».

Хлоп з'явиться на кухні так скоро, як той Грицьо з пісні, але пам'ятай, що борщ буде червонішим наступного дня, а ще апетитнішим через тиждень! Смачного!



## Грибна юшка

Для мене вона асоціюється зі Святвечором, коли вся родина збирається за столом до трапези й видно першу зірку на небі. Тільки тоді відчуваєшся по-справжньому в безпеці. Скільки б країн не відвідала, скільки б різноманітних кухонь не перепробувала, я більше ніде такого не їла, і цю атмосферу хіба вже самій доведеться відтворити у власній сім'ї...

Тю-у-у-у, та не хандрю я, трохи ностальгую: дитинство вже не повернеш. Але хвiate триндякати, нумо до діла!

### Інгредієнти

На 3,5 л води:

кульочок різних свіжих грибів (та-а-а, мама так і сказали, і зрозумій тих гуцулів потім; каже: білі візьми, опеньків жменьку і лисичок-сестричок)

100 г сушених грибів

1 ст. л. сметанки

5—7 ст. л. борошна

1 цибулінда

лавровий лист

сіль, перець, коріандр до смаку



### Приготування

Найперше звари грибний бульйон із того всього міксу грибів. Єк ти живеш не у святій Україні, то вже бери ті штучні печериці. А шо робить?!

НЕ СОЛИ бульйон, бо гриби стануть тверді і до сраки. Взагалі, мама завжди наголошувала, шо зупа ся солить у кінці. Натомість додай лавровий лист і коріандр.

Окремо на сухій сковороді посмаж борошно до гарного горіхового кольору й запаху, зніми з вогеню (а ше пару вогнів мож мені в сториз кинути як прояв любови) і почекай, поки охолоне.

У холодне борошно налий трохи  $H_2O$ , тобто води (може, ти не хімік, я де знаю?), закалапуцькай до консистенції густої сметани і додай ще й ложку справжньої сметани (мамо, шо то за тавтологія?!).

Бий, ніби москаля, аби не було ніяких грудочок!

Залий ту суміш у киплячий грибний бульйон і махом помішай, аби не впа-ла на дно і не пригоріла, тіко обережно — руки не пообпікай.

Ржу вголос, просто як конина, — уявила собі, єк ти в довгих, по лікті, жовтих рукавицях колотиш те зілля, а воно булькає:)))

Тепер зменш вогень, дай ще трохи кіпнути, посоли й поперчи до смаку.

Окремо підсмаж цибулінду і кинь ту засмажку в баняк чи, мо', вже в тарілку (мама так робить, fajно дуже виходить). І хліба окраець часником натри. Йой, аж запахло!

Смачного!



Солити наприкінці



## Mercimek çorbası / Мерджимек чорбаси (суп із червоної сочевиці)

За ту зупу тебе хлоп у дупу поцілює, а робити тут нема чого. Одна моя колежанка так на тому супі розлінилась, що вже навіть наварює його зо п'ять літрів і морозить. Відразу скажу, що тут потрібен блендер. Якби так починався рецепт, за яким я готувала цю страву на початку мого заміжжя, то я б менше проклинала її карпатським прокльоном, тому що, крім міксера і дерев'яної ложки Назимової прабабусі, в нас у хаті нічого не було.

### *Інгредієнти*

2—3 л води  
оливкова олія  
вершкове масло  
2 зубчики часнику  
1 велика цибулина  
1 стакан (200 мл) червоної сочевиці  
сіль і перець до смаку



До цих інгредієнтів можеш додати м'ясо, томатну пасту, картоплю, зелень, різноманітні приправи. Можна навіть грінки зробити. Просто турки супи п'ють, і мені, насправду, завжди хочеться зробити їх рідкими й легкими, бо часто тут, у Стамбулі, вже не годен дихати від тих кебабів і м'ясил.

### *Приготування*

Візьми фаний старий баняк, який не шкода буде блендером дряпати, бери той бабин чавунний, певно, потім вона ті шию скруте, але не факт. Налий оливкової олії і вкинь добротний кусень масла у пропорції 50/50. (Моя мама досі в шоці від того масла всюди по пів кілю. Каже, шо то так і зісратись можна, але турки її не розуміють і дослухатись не хочуть, як кидали, так і будуть кидати.) Кинь ще того часникового зуба для файного запашку!

Цибулю розріж на 4 кавалки, нема чого то дуже подрібнювати, і так блендером зафігариш. Щойно цибуля стала прозорою і м'якою, скоренько промий стакан сочевиці в холодній воді і закинь у баняк, потушуй хвилинки зо дві і заливай 2—3 літрами води (я заливаю кип'ятком із чайника). Щойно вся сочевиця полопалась, ніби відкрилась і плаває зверху, вуаля — страва майже готова. Посоли й поперчи її, встроми блендер у розетку (думаю, того вже пояснювати не треба), перебий весь супчик до однорідної маси, ніби маленькій дитинці, і насолоджуйся! Ну а якщо вже хочеш подати страву вишука-

но й по-турецьки, то розтопи окремо ще кусень масла в окремій посудині, перемішай із сухим червоним перцем і полий зупу зверху тонкою цівкою. Якщо подаєш ворогу або ж чоловікові, який забув про річницю весілля чи розкидав шкарпетки, то можеш намалювати те, що зазвичай залишають на стінах ліфта. Смачного!



## Крем-суп із печериць

Дуже файна штука, люблю їсти цей суп навіть на снідання. І гостей ним можна здивувати, бо такий, гі з ресторації. Тут потрібен БЛЕНДЕР!

### *Інгредієнти*

500 г печериць  
1,5 л бульйону (я беру готовий кубик, на кшталт «Gallina Blanca»)  
кусень вершкового масла  
2 ст. л. оливкової олії  
1 цибулина  
2—3 зубчики часнику  
200 мл вершків  
2 ст. л. борошна  
сіль і перець до смаку



### *Приготування*

Я окремо розчиняю той бульйонний кубик і маю готовий кип'яток у каструлі. (Ти можеш зробити бульйон на м'ясі, просто для мене це не так важливо.) Чорний у цей час нявчить під ногами, гі йому консерви відкрили, бо в того кубика схожий запах. Я кричу: «Йди в сраку звідси!» — адже завжди є невелика ймовірність не зовідіти ту чорну сосиску на підлозі і наступити котові на хвоста, то шпечу заради його ж блага.

Але гайда готувати!

Отже, в окремій сковорідці розтопи масло і додай оливкової олії 50/50; потушуй ту заразу, що змушує плакати так, гі тебе хлоп лишив із невиплаченим кредитом у «Приватбанку»; додай часник і печериці й продовжуй тушкувати до повного випаровування води; потім сипни туди борошна і файно перемішай.

Зніми сковорідку з вогню, до грибів вилий пів літри готового бульйону і блендерни. (Розумієш тепер, що треба було брати глибоченну сковорідку, таку, як в Ірини в сториз, але маю надію, що ти стане розуму прочитати рецепт перед тим, як взятися до роботи!)

Знову постав суміш на вогонь (Підкрути вогенів), аби кіпнуло, так поступово вилий весь бульйон, посоли й поперчи. Хоч — ще хмелі-сунелі всип. (Шо си хочеш, то й роби.) Додай той пакет вершків. Кіпнуло? Ну то ще раз блендерни наостанок, і гойра<sup>5</sup> розливати смакоту в тарілки, і махом за стіл!

Як ще хочеш зробити презентабельну подачу, то заздалегідь відклади пару печериць зі сковорідки, не блендеруй: потім файно поставиш їх наверху, так, гі то молекулярна висока кухня, аби люди мали підказку, шо то страва з грибів. Або грінок насмаж до зупи. Йой, я вже ся розігнала... Смачного!



<sup>5</sup> Гойра — гайда.