Как давно я так вкусно и с упоением не готовила! А все началось с того, что мне безумно хотелось тонкой лапши с овощами, обжаренной в воке с азиатскими соусами. И где я только ее не заказывала, но к сожалению, ни в одном из заведений не смогли удовлетворить мой вполне конкретный аппетит - сочетания вкусов и текстур были не те. В добавок к тому, муж также заказал в одном из мест, где мы обедали, спринг-роллы из меню и и их по факту не оказалось в ассортименте.

И я приготовила спринг-роллы дома - очень вкусно и интересно было придумывать начинку - так как то, что предлагал интернет, было скучно и слишком в логике оливье ))))  оч крутое сочетание получилось из краба, помидор и зеленого лука с соком лайма. И дальше покатилось )))) удалось повторить вкуснейший тяхан с уткой из любимого моего ресторана паназиатской кухни "Zuma", которой очень не хватает.

Вообще, конечно, не знаю уж ностальгия ли по дому сказывается, но Москва не идет ни в какое сравнение с Владивостоком по вкусноте общепита. Пробуя на вкус очередное кафе-ресторан, в четырех из пяти случаев раз вспоминаю  гастрономические впечатления Ильфа и Петрова из  "Одноэтажной Америки". Бездушно и дорого.  НО! лучше о хорошем и потому рекомендую в мск:

* лапшичную "Рамен клаб" на Чистых прудах  (чикен рамен долгое время я чуть ли не ежедневно употребляла на обед)
* - жаренную камбалу и харчо так же на Чистых прудах в грузинском кафе "Хачапури"
* овощи и красную рыбу на гриле в "Ностальжи" на чистопрудном бульваре - почти как в зуме ))))))
* пасту, ризотто и вино в Бенуа на Волхонке.
* и вид на москву-реку в "Реке" на "Красном октябре" - ни еда (роллы, ризотто), ни кофе, ни пирожное  не впечатлили,
* ролы и атмосферу  "Буда бара".

Толи дело Владивосток - какое место ни вспомню, с ним обязательно будет связано яркое гастрономическое впечатление, которое периодически напоминало о себе и возвращало  к себе. И вкусный кофе на каждом углу - в мск с этим тоже на удивление туго, нужно знать места, которые отнюдь не всегда по пути.  Но не будем о грустном.

Возвращаясь к готовке дома - никогда не думала, что можно приготовить вкусно блюдо, которое сам повар есть не станет так, как вкус не нравится. Я, например, не понимаю прелесть вкуса индейки и ананасов - а для мужа это любимейшее сочетание. Но собственноручно приготовленные указанные ингридиенты в кисло-сладком соусе по рецепту (ссылка) - я на удивление с удовольствием ела сама, а вот с карри по этому рецепту (ссылка) - вызвали самые бурные овации за всю историю наших отношений. Но  самое главное, чем бы  я хотела завершить пост - это так вдохновляюще - готовить для любимого мужчины!!!! Любите вкусно и вкусно любите!