

Андрей Макаревич

Мужская кулинария



Комментарии Марка Гарбера



Андрей Макаревич

Мужская

кулинария

Иллюстрации Андрея Макаревича

Комментарии Марка Гарбера



ЭКСМО
МОСКВА
2010

УДК 641/642
ББК 36.99
М 15

Иллюстрации Андрея Макаревича

Комментарии Марка Гарбера

Дизайн переплета и макет Николая Скирды

Фотографии Сергея Моргунова

Фотография на переплете Александра Колпакова и Дмитрия Ухова

Макаревич А. В.

М 15 Мужская кулинария : Разговоры о еде и не только / Андрей Макаревич ;
коммент. Марка Гарбера. — М. : Эксмо, 2010. — 272 с. : ил.

ISBN 978-5-699-29819-8

Книга известного рок-музыканта Андрея Макаревича посвящена искусству кулинарии. Вкусная еда, хорошая компания, застольные разговоры — что еще надо мужчине, чтобы обеспечить себе душевный отдых. Соавтор по книге «Занимательная наркология» Марк Гарбер — известный нарколог, диетолог и гигиенист — сопровождает текст Андрея Макаревича своими комментариями. Это красочное издание станет прекрасным подарком для мужчин и не только...

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 978-5-699-29819-8

© Макаревич Андрей, 2009
© Гарбер Марк, 2009
© ООО «Издательство «Эксмо», 2010

Содержание

ПОЧЕМУ Я УШЕЛ ИЗ «СМАКА».....	7	Казанчик и овощи	134
ПРЕДИСЛОВИЕ ДОКТОРА ГАРБЕРА	9	Овощное рагу по-простому	136
ПРО ИНСТРУМЕНТЫ	21	БЕЗ КАЗАНЧИКА	141
Ножи	21	Курица с черносливом	
Процессоры	23	в соусе из грецких орехов	142
Разделочные доски	24	Курица с луком-пореем и	
Кастрюли	25	соусом с травами	144
Сковородки	26	Кролик с лимоном по-сицилийски	146
Плиты	27	Кролик с оливками и помидорами	148
НЕМНОГО ПРО ОВОЩИ	29	Свиное филе с корочкой	
Лук как еда	45	из пармезана и пряных трав	150
Я НАЧИНАЮ С МЯСА	51	Шницели с песто	152
Как выбрать	55	Поросенок с гречневой кашей	154
Барашка	58	Говядина с вишней	156
Ташкент и джигар	66	Говядина, тушенная в пиве	158
Люля-кебаб	70	Коньячная говядина	160
О свинине и говядине	74	Супчик как он есть	164
Биштексы барбекю с ромом	80	Луковый суп (европейский вариант)	172
КУРИЦА И МАНГАЛ	82	Луковый суп (азиатский вариант)	174
Цыпленок, жаренный на решетке,		Чихиртма	178
с медом.....	88	Рассольник московский с почками	180
Фаршированные окорочка		Гороховый суп «с хвостом».....	182
в лимонном соке	90	Суп из чечевицы и чеснока.....	184
Курица в чесночном соусе	92	Уха	186
МАНГАЛ И РЫБА	95	Кислые щи	190
Шашлык из осетрины	96	Борщ	194
Шашлык из угря	98	НЕМНОГО ПРО МАКАРОНЫ	199
Форель на решетке	100	КОТЛЕТКИ.....	209
Маринованная семга		Грибные котлеты	212
на решетке	104	НЕМНОГО ВООБЩЕ ПРО РЫБУ	220
КАЗАНЧИК	107	Фаршированная рыба	222
Плов	108	Карп, фаршированный гречкой	228
Домляма	116	Рыба, фаршированная по-татарски	230
Баранья нога, фаршированная		Лещ, фаршированный	
сулугуни	118	кислой капустой	232
Долма с бараниной	120	Пожарить рыбки	234
Рагу охотничье	122	Севича и сагудай	240
Ушное	124	ЧТО ТАКОЕ ХОРОШО	
Курица с овощами	128	И ЧТО ТАКОЕ ПЛОХО	246
Лагман	130	ВАЖНОЕ ПОСЛЕСЛОВИЕ	254
Мясо по-гречески с черносливом		АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	270
и корицей	132		





Почему я ушел из «Смака»

Пожалуй, прежде чем ответить на этот вопрос, следует рассказать, как я там оказался и вообще – с чего все началось.

В детстве ничто не предвещало будущего увлечения. Жили мы как все, то есть небогато, и сам быт коммуналки с общей кухней на четыре плиты не предполагал никаких заигрываний с высокой кулинарией. Имелась, правда, в доме знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище» с предисловием, по-моему, Микояна, но не помню, чтобы ею когда-либо пользовались. Была она тяжела и огромна и украшена фотографиями столов, ломящихся от яств. (Недавно открыл и удивился – убогое зрелище. Как все меняется!) Начиналась с цитаты Сталина: «Социализм дал людям право жить зажиточно». Любил я эту книгу порассматривать, когда родители на работе, а за окном идет дождь, но ассоциаций с едой она не вызывала – так, диковина.

Рос я в медицинской семье (командные высоты занимали мама и бабушка, а они были медики), и отношение к еде было чисто медицинским – как к процессу, поддерживающему жизнедеятельность организма. Наверно, поэтому я ненавидел есть. К тому же еда была невкусной, а навязанная необходимость запихнуть все это в себя превращала обед в пытку. Вкусным было мороженое и еще гоголь-моголь – отец иногда сбивал мне за хорошее поведение, – но и то и другое доставалось мне крайне редко: вел я себя плохо.

Иногда, правда, аппетит пробуждался, но связано это было скорее всего не с самой едой, а с общим радостно-возбужденным настроением и происходило натурально в дни всенародных праздников – на Седьмое ноября, Первого мая, в Новый год. Приходили гости, готовился праздничный стол – салат оливье, свекла с чесноком и майонезом, лосось из банки с рисом и майонезом же, студень. Тетя Нюра пекла огромный пирог с капустой – во весь противень.

Накануне отец приносил с работы ЗАКАЗ (баловала советская власть творческую интеллигенцию три раза в году). Большую короб-

ку из коричневого картона ставили на стол, торжественно открывали. А там! Бутылка армянского коньяка, бутылка шампанского (как питье это меня в пять лет интересовало не могло, но — красиво!). А еще лосось в консервах (как раз для салата), крабы в баночке, красная или черная икра (вот еще что с детства нравилось — только баночка была малюсенькая и все уходило гостям), рыбка горячего копчения — севрюга, и завернута она в тонкую хрустящую полупрозрачную бумагу, которая уже вся пропиталась жиром, а сверху еще — в толстую серую, и рыбка соленая — красная, завернутая так же, и батон копченой колбасы, и тонко нарезанная ветчина, и она тоже заботливо упакована в две бумажки, и поверх всего — коробка шоколадных конфет.

Счастье это было или унижение?

У моего друга Пашки три бабушки-большевички. Они живут в Доме на набережной (он еще называется — Дом Правительства). Во дворе — специальная фабрика-кухня, у входа — топтуны в штатском. Там выдают ЗАКАЗЫ старым большевикам и работникам партии и правительства, проживающим в доме, — им полагается ежедневно. ЗАКАЗ выдают в обмен на специальную марочку — вроде почтовой. Я помогаю Пашке тащить тяжелую коробку. Внутри что-то уже совсем неведомое — например, твердый зеленый сыр, чтобы его натирать и посыпать им макароны (Пашка объяснил. Кстати, не понравился — пахнет носками!).

Очень здорово было рано утром первого января, когда родители еще спят, утомленные Новым годом, сначала найти под елкой подарок, а потом сразу залезть в холодильник, а там остатки вчерашней роскоши, и дух недоступного взрослого праздника еще не улетучился с подсохшей свеклы и салата оливье, давшего слезу, и все это прямо здесь необыкновенно вкусно. (Мать за спиной: «Ну что ты роешься в холодильнике! Возьми тарелку и положи, как все нормальные люди!» Спасибо, как все уже не хочется.)

Одновременно с половым созреванием и с первой иллюзией независимости (пока от родителей) некоторые позывы, кажется, начали возникать. Помню, классе в десятом для какого-то праздника (уже по-взрослому, с девушками) был собственноручно приготовлен поросенок — целиком, с гречневой кашей внутри (источником вдохновения, кстати, как ни странно, послужил Гоголь — «Мертвые души», школьная программа: «А поросенок у тебя есть? — Есть. — С хреном и со сметаной? — С хреном и со сметаной. — Ну, давай его сюда». Раскопал пресловутую книгу, сделал все как положено — народу понравилось. Поросенка по случаю купили на рынке. Стоил человеческих денег — 15 рублей!).

В семьдесят четвертом году произошла в моей жизни встреча с удивительным человеком. Звали его Саша Катамахин. Познакомились мы на юге, в студенческом лагере МГУ, где «Машина вре-



*Авторы книги
вызывают эйфорию.
Что и вам делают!*

Предложение моего друга выступить с комментариями по поводу его кулинарных воззрений я принял с благодарностью. В течение многих лет я пребывал в роли подопытного, на котором проводятся эксперименты с пищевыми продуктами, и наконец-то дождался своего часа.

Подобно разделению человечества на водителей и пешеходов, существует такое же разделение на приготавливающих пищу и (с удовольствием или без него) ее потребляющих. Как правило, первая категория ценит себя высоко независимо от мнения второй, существенно большей половины. Я не включаю в число любителей готовки профессиональных поваров, сделавших это древнейшее и достойнейшее занятие способом зарабатывания денег. Гораздо больше энтузиазма процесс готовки вызывает как раз у непрофессионалов, среди которых существуют также миллионы вынужденных кулинаров, появившихся в начале пути развития человека.

Еще на ранних стадиях своего развития человечество уготовило мужчинам роль добытчиков, а женщинам – переработчиков добытого сырья в приемлемую для пищеварения форму. С той поры мужчины сохраняли свои функции как добытчики-покупатели, а женщины, как доработчики продуктов. Хотя в условиях конвергенции полов и встречных процессов феминизации и эмансипации роли все чаще меняются. В абсолютном большинстве случаев речь идет о тяжелой семейной повинности, облегчить которую могут лишь обильно рекламируемые субпродукты и добавки – все эти быстроприготавливаемые супы, картошка, рис и т.д. Вспомните, в рекламе это всегда способ непременно обмануть супруга – «посмотри любимый, что я приготовила» (а сама смотрела сериал). Нет, не этот контингент поднимает на новый уровень процесс готовки, превращая его в искусство, а маньяки, подобные автору, способные на смелые эксперименты, и мы, простые, скромные герои, готовые безропотно отправить это себе в желудок, не требуя взамен разрешения Минздрава, смело веря этим творцам.

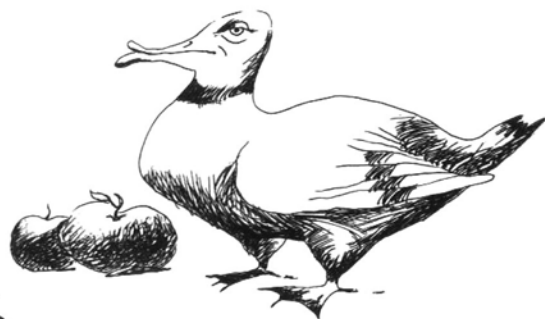
Меня всегда удивляло, что человек должен что-то готовить. Все животные едят предназначенную им пищу без разбора и ограничений. Ну, может быть, вороны, как самые умные, размягчают в лужах черствый хлеб. Но ведь – в лужах, а не в чае. Львы и прочие хищники едят мясо, не прибегая к грилю и даже не перерабатывая его в тартар, предварительно обильно сдобрив солью, перцем, яйцом, луком и т.д.

Первобытные люди вполне могли жить охотой и добывать различные корни. К чему самый сложный процесс земледелия, переработка пищи? Видимо, ответ на этот вопрос является доказательством нашего искусственного происхождения – платой за разум стала неспособность переваривать сырую пищу. Конечно, мне возразят вегетарианцы и солнцееды. Но их все-таки меньшинство. Смирившись факт своей непригодности к земной пище, оставляю вас наедине с оракулом кулинарных богов.

Действительно, как упоминает А. М., главная поварская книга Советского Союза называлась «Книгой о вкусной и здоровой пище». На первой странице

мени» имела счастье играть на танцах, а Саша приехал по случаю сильного преобладания женского контингента лагеря над мужским. Саша был старше меня лет на пять и необыкновенно колоритен — приземист, крепок, бородат, черноволос, и глазки у него были веселые и хитрые. В скором времени после знакомства выяснилось, что Саша знает и умеет абсолютно все: изучает психиатрию и владеет гипнозом, придумал специальную гимнастику для женщин — как худеть, и от красавиц нет отбоя, читал все на свете, включая то, что было НЕЛЬЗЯ, паяет самые лучшие (по его утверждению) усилители в мире, имеет дан по карате, дружит с известными актрисами — и т.д. и т.п. Я был абсолютно влюблен в него и смотрел на него как на гуру. Воистину — вера наша в исключительность данного предмета делает данный предмет исключительным. Наверное, видя мой широко раскрытый рот, что-то Сашка привирал. Работал он в Университете дружбы народов имени Патриса Лумумбы. Это было такое не очень простое место — там учились ИНОСТРАНЦЫ (боюсь, не смогу объяснить молодому поколению, что это значило в 1974 году). Злые языки утверждали, что Саша работает не только там, но еще в одной очень секретной организации и к нам, то есть «Машине», приставлен не просто так. Не думаю, что это было правдой. А если и было, то все равно пользы я от своего товарища получил в сто раз больше, чем вреда. Да и вреда-то никакого быть не могло — что он мог такого о нас сообщить? Мы, в общем-то, не скрывались.

Так вот — в доме у Саши (точнее, в комнате, больше напоминавшей краеведческий музей) одна книжная полка была сплошь заставлена баночками со специями. Саша говорил, что эти специи привозят ему студенты — со всего мира. Может, часть из них он на самом деле купил на Центральном рынке у узбеков — неважно! Помню, приближался Новый год, а Саша к этому моменту уже работал у нас звукоорежиссером (громко сказано! скорее помогал следить за нашими тремя усилителями), и ожидалось отмечание этого само-



Недостаток мастерства
можно компенсировать
большим количеством эготических
специй. Но это ненадолго.

были слова И. В. Сталина: «Социализм дал возможность не только культурной, но и зажиточной жизни». Книга была удивительно красивой и завораживающей. Ранние издания были особенно богато иллюстрированы, и создавалось впечатление похода в гастрономический музей. В повседневной жизни мало кто видел не только описываемые блюда, но и многие рекомендуемые продукты.

Вопрос о том, насколько пища здорова, тоже особенно не стоял. Дефицит продуктов питания диктовал другие правила игры, и рацион определялся набором продуктов в продовольственном запасе, припрятанными на случай праздников консервами шпротов и лосося и палкой сырокопченой колбасы.

Особенно приближенным к власти и по благу удавалось расширить ассортимент продуктов, но вопрос о качестве пищи и в этом случае не был определяющим. Сегодня ситуация в корне изменилась – возможностей много, есть из чего выбирать, можно быть внимательнее и с тем, что выбирать и как выбирать.

У нас у всех разный вкус, определяющийся прежде всего тем, что мы ели в детстве. Запах и вкус создают удивительные ощущения, сопряженные с блоком памяти. Это самые стойкие элементы подкоркового уровня животной памяти. Не случайно, чувствуя запах, человек тут же ассоциирует его с чем-то знакомым. Запахи, доносящиеся из детства, – самые трепетные и глубокие. То же относится и к вкусовой памяти.

Многие согласятся со мной, что порой до боли хочется попробовать чего-то из детства – бабушкиных пирогов или котлет из соседней кулинарии. И пусть сознание твердит, что это вредно, вкуснее ничего в жизни не будет. Да, не будет, потому что наша память об этих продуктах обильно сдобрена воспоминаниями о светлых и беззаботных днях детства, о любимых бабушках и просто любимых.

Мы привыкли разделять еду с кем-то. Совместная трапеза – это древнейший ритуал, это архетип человеческого сознания, восходящий к первобытному человеку, пещере и племени. С этой точки зрения общепит ближе к естественной потребности человека, чем одиночное поедание продуктов наедине с холодильником.

Итак, что же понимать под здоровым питанием? Мы все разные, и «что русскому хорошо, то немцу – смерть».

Были сделаны многочисленные попытки определить полезность или вред тех или иных продуктов. Существует множество книг, доказывающих зачастую противоположные вещи. Попробуем привести некоторые идеи, которые могут помочь вам в выборе вашего блюда, максимально вкусного и минимально вредного.

Известна методика питания по группам крови, предложенная американским врачом Питером Д'Адамо. Согласно его теории, усвояемость пищи определяется генетическими факторами и коррелирует с группами крови. Употребление разрешенных для определенных групп продуктов повышает иммунитет, улучшает деятельность пищеварительной системы, снижает зашлакованность организма. По версии Д'Адамо, группы крови формировались в разное время и набор рекомендованных продуктов определяется «древностью» группы. При этом соответствующее питание способствует похудению и обретению правильного жизненного тонуса.

го Нового года в хорошей компании, и Саша купил трех уток, начинил их рисом, яблоками и сухофруктами, обмазал своими невероятными специями, завернул каждую в фольгу и запек в духовке. И получилось что-то невероятное! Понимаю сейчас – и в рестораны мы тогда не хаживали, да и рестораны в совке были условные, а значит, планка у меня была сильно занижена – так тем сильнее это сработало! Оказывается, можно очень просто из подручных средств приготовить чудо, и все ахнут! (Надо сказать, еще до этого традиция пить под плавленный сырок «Дружба» меня несколько корбила – чисто подсознательно.) И дело даже не в самой еде – просто вдруг ordinaria пьянка превратилась в праздник, ребята стали ближе, девушки – доступнее. Не надо говорить, что уже скоро я обзавелся своей коллекцией специй – в основном с Центрального рынка.

Спустя много лет, а именно в 1993, если не ошибаюсь, году, я жил холостой и вполне веселой жизнью в домике, купленном по случаю у пожарника в подмосковном поселке Валентиновка. Друзья и подруги в моем домике не переводились, и я имел постоянную практику по превращению выпивания в праздник путем приготовления разнообразных мясных и рыбных блюд. Я получал истинное удовольствие от процесса – во-первых, от самой импровизации, когда из знакомых ингредиентов получалось что-то новое, от того, что голова моя в это время стопроцентно отдыхала – работала только ин-

—
12
—



Люди, имеющие I группу крови (о), относятся к охотникам – древнейшей категории, основу рациона которых должны составлять мясо и рыба, а хлеб, макароны, молоко и молочные продукты для них вредны. Первая группа самая распространенная. Носители этой группы крови, как правило, обладают хорошим иммунитетом, у них высокая переносимость любой пищи, и их пищеварительный тракт готов переварить все. Но это не значит, что переваренный продукт будет им полезен. Охотникам не стоит питаться зерновыми и молочными продуктами – они появились после того, как организм охотников-мясоедов приспособился к своей диете.

Если вы относитесь к первой группе, вам особенно полезны нежирное мясо (баранина, говядина), печень, лососевые рыбы, треска, щука, морские продукты. Можете добавить в рацион оливковое масло, тыквенные семечки, свеклу. Избегайте молочных продуктов, жирного мяса (особенно свинины), различных макаронных изделий, картофеля и большинства фруктов.

Вторая группа крови (А) принадлежит земледельцам, и им более всего подходит вегетарианское питание. Обладатели этой группы, как правило, отличаются чувствительным пищеварительным трактом, и они должны быть особенно внимательны к экологии употребляемой пищи. Им противопоказано мясо – оно у «земледельцев» превращается в жир. Молоко, будучи продуктом животного происхождения, также лучше исключить. Источником белка могут служить соя, бобы, фасоль. Полезны крупы (кроме пшеницы), овощи, фрукты. Снижению веса у «земледельцев» способствуют ананасы.

Представителей третьей группы (В) называют кочевниками. Это потомки первобытных людей, ушедших на Север в более суровую среду обитания. У них очень сильная иммунная система, и они всеядны. Особенно им полезно молоко, легкоусвояемое красное мясо (баранина, крольчатина), яйца, треска, скумбрия, овсянка, рис, капуста, зеленые овощи. Стоит воздерживаться от гусятины, курятины, говядины, свинины, кукурузы, ржаного хлеба, томатов. Четвертая группа (АВ) – самая молодая и появилась в результате смешения разных кровей. Отсюда и ее название «новые люди». У них чересчур толерантная иммунная система и чувствительное пищеварение.

Если вы – «новые люди», вам полезны баранина, индейка, треска, скумбрия, кисломолочные продукты (особенно обезжиренные), пшеница, капуста, ананасы. Следует ограничить говядину, утятину, лососевых, морепродукты, цельное молоко, бобы, гречку, авокадо, бананы, гранаты.

Конечно, приведенные описания приблизительны и у каждого есть своя индивидуальность. Теория имеет право на существование, хотя врачи и не пришли к окончательному мнению по поводу ее эффективности.

Теперь остановимся поподробнее на мясе, поскольку мясо – продукт принципиальный и сильно любимый Андреем Вадимовичем.

Известно, что большинство людей, особенно после определенного (все снижающегося) возраста, в той или иной степени страдают атеросклерозом.

И мясо, особенно жирное, надо ограничивать. А если есть, то баранину или индейку. Свиное мясо тоже относится к легкоусваиваемым. По питательным свойствам оно превосходит другие сорта. В нем много витаминов группы В.

И свинина, и сало содержат в три раза меньше холестерина, чем яйцо, но свиной жир крайне вреден при холецистите, панкреатите, атеросклерозе. А высокое содержание жирных кислот может провоцировать обострение разного рода кожных заболеваний (экземы, псориаза).

В говядине много железа, поэтому она полезна при железодефицитной анемии. Стейк из говядины был даже возведен в рыцарское достоинство английским королем Карлом II.

Старая говядина труднее усваивается, поэтому детям и старикам ее лучше избегать.

Баранина полезна всем, включая стариков и детей. В ней много фтора. В бараньем жире мало холестерина. Баранина способствует профилактике диабета, стимулирует поджелудочную железу.

Крольчатина содержит много белка и ненасыщенных жирных кислот, высоко в ней и содержание клеящих веществ. Очень важно, что она не вызывает аллергических реакций. Печень кролика особенно полезна в процессе реабилитации после тяжелых болезней.

Куриное мясо способствует работе желудка, но куриный бульон может стимулировать выделение желудочного сока и провоцировать язвы и колиты. Это относится ко всем мясным бульонам. Помните, что мясо плохо действует на больные почки. Недаром во всех религиях мира есть посты – отказ от мяса. Несколько слов о выдерживании (подвешивании) мяса. Качество мяса во многом определяется его выдержкой и тем стрессом, который животное испытало перед забоем. Самым тщательным образом рекомендуют выдерживать те части туши, которые предназначены для короткого обжаривания и запекания и имеют много мышечных волокон. При выдерживании мяса образуется молочная кислота, которая не только разрыхляет соединительные ткани, но и обеспечивает дополнительные вкусовые характеристики.

Мясо при прожарке образует румяную корочку, в которой много канцерогенов – гетероциклических аминов. Парадоксально, но в мясе же есть и антиканцерогены – КЛК (конъюгированные липолевые кислоты). КЛК есть лишь в говядине, телятине, баранине и молочных продуктах. Их синтезируют бактерии, живущие в кишечнике жвачных животных. Поэтому в свинине этих веществ нет. И все же частое и избыточное употребление мяса может привести к раку. В исследованиях, проведенных с участием 3000 женщин в Шанхае, выяснилось, что употребление мяса в рамках ставшей модной европейской диеты на 60% увеличивает риск рака молочной железы по сравнению с теми, кто придерживался традиционной китайской диеты с преобладанием овощей и сои. Особенно негативное воздействие оказывает красное мясо. Правда, надо оговориться, что исследование проводилось на китайках, а существующие генетические факторы никто не исследовал. Не только мясо обладает канцерогенным эффектом – в хрустящих чипсах, крекерах, картофеле содержится акриламид, вызывающий помимо онкологических заболеваний бесплодие и поражение нервной системы. Специалисты из британского Агентства стандартизации продуктов питания выяснили, что, если подопытной мышке ввести количество акриламида, содержащееся в 3–4 пачках картофельных чипсов, в 50% случаев разовьется опухоль.

дома, репетировали приготовление своих блюд (я об этом не знал, клянусь!) – в общем, подходили к процессу крайне ответственно. Один раз у знаменитого Игоря Кио не получился фокус – какая-то бумажка с заветным словом должна была оказаться в конверте, а она там не оказалась. Я очень хотел, чтобы в передаче так все и осталось, но Кио настоял, и пришлось переснять. Жаль – было смешнее. Больше за 12 лет накладок не происходило.

В какой-то момент я почувствовал, что иду на съемку без былой радости, что мне уже неинтересно шутить над кастрюлями. Я не профессиональный артист и не умею изображать радость, если я в этот момент ее не испытываю. И самое страшное – я вдруг обнаружил, что волшебное состояние души, посещавшее меня всегда, когда я готовил дома для друзей, исчезло без следа. Мне не хотелось подходить к плите. Это уже было серьезно. Мне было жалко закрывать хорошую и любимую народом программу, я должен был найти себе замену. Замену я, собственно, видел – это был молодой, только что появившийся на экране Ваня Ургант, но в тот день, когда я ему позвонил, он подписал контракт – то ли с MTV, то ли с кем-то еще, и я, стиснув зубы, ждал два с лишним года, пока он освободится. Как я рад, что это произошло! Пробовались за это время по инициативе продюсера другие кандидатуры – ничего не получалось. А Ваня сделал свой «Смак» – не похожий на мой, очень веселый, и слава богу – не надо никого копировать. А я подождал с внутренним трепетом месяц-другой, а потом назвал друзей, поехал на рынок, накопил разного красивого, встал, как бывало, к плите, и – радость вернулась! Вот это был праздник!

Вот еще что. Те, кто думает, что у них в руках сборник кулинарных рецептов, – купили эту книгу напрасно. Знаете, как играют на скрипке? Водят смычком по струнам. Глядя в ноты. Только один – Паганини, а второй – Пупкин. А ноты одни и те же! Кулинарные рецепты – это ноты. А мне было бы приятно, если бы вы научились играть. Играть, кстати, можно и без нот – это называется импровизация, и я это очень ценю. А делов-то – просто чувствовать музыку и любить ее!

Вот и у птичек так же.

В нашем путешествии нас будет сопровождать мой старый товарищ и соавтор по «Занимательной наркологии» профессор Марк Гарбер – известный нарколог, диетолог и гигиенист. Его комментарии и советы я очень высоко ценю.

*Это, между прочим,
я.*



А это доктор Гарбер

Самый полезный способ обработки – паровой. Микроволновые печи тоже вариант, так как высокочастотное излучение просто нагревает воду, содержащуюся в продукте.

Во время жарки надо часто переворачивать кусочки обжариваемого продукта: канцерогенов будет на 75–80% меньше, если эту процедуру проделывать каждые 5 минут. При частом переворачивании не образуются зоны перегрева. Маринады также снижают объем канцерогенов, поскольку ускоряют термообработку. Не забудьте менять масло при жарке – вот где источник канцерогенов. Для защиты от канцерогенов хороши зеленый чай, морская капуста, настой из лабазника, корней лопуха или одуванчика. Особенно полезен сок грейпфрута. Один стакан утром дает отличный эффект. Но помните, что этот же сок обладает повышенной кислотностью.

Вопрос о мясной пище во все времена трактовался разными народами через призму религиозных взглядов, которые, в свою очередь, формировались на базе бытового опыта и представлений. Мусульмане и евреи не едят свинину. Индусы не едят телятину и говядину, оберегая корову как священное животное.

На Руси мясо делилось на чистое и нечистое. Нечистым считались конина, зайчатина, медвежатина. Грехом было употребление в пищу мяса бобра, белки, кошки, собаки, тетерева. Строго запрещалось есть «давлению» – мясо животных и птиц, не забитых человеком. Лучшим мясом считали лежавшее голубоко у кости. Мясо с правой стороны нежнее и легче, чем с левой, а расположенное посередине мышц – свободно от недостатков. Наиболее хорошее мясо создано ради опоры, включая мясо сердца. Из дикого мяса лучшее – мясо газели, хотя оно и склонно к черножелчности. Лучшее мясо у животных, рожденных зимой.

Разделение продуктов на употребляемые и неупотребляемые более чем условно в современной жизни, но в практическом плане, с учетом проблемы с хранением в отсутствие холодильников и лабораторий, добровольный отказ от определенного вида мяса был разумной защитной мерой.

Человек все-таки ближе к жвачным, чем к хищникам-мясоедам. Действительно, посмотрите на обезьян, наших ближайших родственников, – они в основном питаются растительной пищей, хотя не отказываются и от разного рода мелких животных. Однако клыки есть только у павианов и бабуинов – они и отличаются способностью охотиться на животных. Я был свидетелем такой успешной охоты двух павианов на антилопу Гранта в Танзании. И все же это – исключение.

Наши зубы приспособлены к измельчению и перетиранию пищи, у нас достаточно длинный кишечник, как и у животных.

Одна из теорий истории питания, в противоположность версии Питера Д'Адамо о питании по группам крови, где древнейший тип – охотник, гласит, что изначально человек был полным вегетарианцем, но при наступлении ледникового периода ему пришлось перейти на мясную пищу. Боюсь, правды мы не узнаем. Это больше вопрос веры в диету.

Да, в отличие от пищи культурной, потребление которой не является жизненно необходимым, а зачастую наносит серьезный ущерб, хлеб наш насущный

требуется постоянно. Люди всегда ели то, что можно получить рядом с домом. Люди моря ели рыбу, а в горах питались мясом. В тропиках наслаждались экзотическими фруктами, а эскимосы довольствовались деликатесом из мяса моржа, пролежавшего пару недель в собственной шкуре. Если принять во внимание тот факт, что больше эскимосы ничего не пробовали, – наверное, и это вкусно. Кулинария как искусство – абсолютный продукт цивилизационного развития. Появление новых, ранее не виданных продуктов вызывает сначала моду на них, а потом, в некоторых случаях, включение их как базовых продуктов в кулинарный арсенал. Вспомним хотя бы картофель, завезенный из Америки. Сначала наравне с томатами картошка была декоративным растением. И лишь спустя почти сто лет начала активно распространяться. Любопытно, что в некоторых странах картофель стал почти монокультурой. В Ирландии в XVII веке после поражения картофеля колорадским жуком начался настоящий голод, толкнувший, кстати, ирландцев искать счастье на родине картошки в Америке. Так что колорадский жук оказался патриотом, приумножив ряды переселенцев и завоевателей Дикого Запада. А в Пруссии картошкой кормили свиней, и весьма удачно. Сами пруссаки в то время к этому продукту относились с прохладцей. Однако картошкой кормили пленных французов, которые, к удивлению кормящих, были весьма довольны «свиным рационом». Более того, оказавшийся в плену известнейший французский кулинар Парментье по возвращении домой стал активнейшим пропагандистом картофеля. Пруссак же, распробовав продукт, настолько его полюбил, что получил прозвище «Kartofelen» – по типу итальянских «макаронников». Так что человек, пользуясь достижениями своего разума, научился адаптировать пищу, ему доступную, в ему нравящуюся. При этом самая простая еда требовала наибольшей фантазии для маскировки истинного вкуса. Примером могут служить французский рыбный суп буабес, который готовили рыбаки из непроданной рыбы. Или знаменитая черная фасоль со свининой: чернокожим рабам, завезенным на плантации Нового Света, отдавали части свиней, которые хозяева не ели, – кости, уши, потроха. Все это тщательно вываривалось в течение нескольких часов и закладывалось черной фасолью, самой дешевой и доступной. Вкуснейшее блюдо, должен вам сказать!

В гастрономической традиции существует два выраженных направления. Первое – стремление сохранить продукт максимально натуральным и подчеркнуть в процессе обработки его естественные качества. Второе направление предполагает изменить вкусовые характеристики до неузнаваемости, перевести их в новое качество. Любопытно, что и европейская и восточная кухня дают примеры подобных подходов.

Японцы предпочитают продукты в их первозданном виде. Японская кухня одарила мир сырой рыбой, заставила поклонников мяса с картошкой полюбить эту непривычную пищу.

Китайцы, напротив, веками стремились удивить превращением одного продукта в другой. Как известно, в Китае едят все. Лишь молоко считается неприемлемым продуктом для взрослого человека.

Муниципалное распрощание застолье после
концерта (середина 80х)



В Европе жители Средиземноморья предпочитают простую пищу – рыбу, пасту, овощи. Это то, что мы называем итальянской кухней. На самом деле ее география шире и с некоторыми оговорками может включить в себя большинство стран Средиземного моря.

Французская высокая кухня создала наиболее изысканные сочетания продуктов и самые невероятные соусы, способные скрыть исходный продукт за ширмой их ярких вкусов.

Наверное, все бы так и оставалось разделенным на региональные кухни, если бы не стремительная глобализация, ломающая границы и унифицирующая не только технические параметры производств, но и вкусовые привязанности, а следовательно, и кухни.

Сегодня в любом крупном городе вы найдете настоящий гастрономический Вавилон. Кухни естественным образом перенимают друг у друга элементы, и на наших глазах происходит их модификация.

Присутствие французов в Индокитае дало толчок рождению фьюжн – кухни, сочетающей восточные и французские кулинарные традиции. Мир заботится о своем здоровье и снижает потребление холестерина, нитратов и других вредных соединений.

Таким образом, приготовление по классическим рецептам традиционного блюда становится, подобно повторению старых ремесел, в некотором смысле музейным мастерством. Для достижения результата сегодня не обязательно следовать старой технологии – поля же не вспахивают плугом, и трикотаж не вяжут вручную. Когда нет возможности – другое дело, но когда под рукой все достижения цивилизации и самый широкий выбор продуктов, это нельзя игнорировать. Я считаю, что можно смело переступить через условности и следовать собственному здравому смыслу и интуиции.

Про инструменты



Популярная мысль «На хорошей гитаре и дурак сыграет – ты на плохой сыграй!», по сути, не совсем верна. Конечно, мастер сыграет и на плохой, но это не доставит удовольствия ни ему, ни тем, кто его к этому склонил, так как звучать плохая гитара будет все равно плохо. То, чем вы работаете (скрипка, лопата, кисточка – не важно), является продолжением вашей руки и, следовательно, вашей мысли и поэтому должно быть предельно функционально. К тому же, уже не говоря об эстетике, давно известно, что вкус сыра или, скажем, окорока холодного копчения напрямую зависит от тонкости порезанных ломтиков – ну-ка, попробуйте это проделать перочинным ножиком! Нет, операцию нам все-таки скальпелем делают. Да еще точат его после каждого раза. Может, врут? Знаю, сейчас одноразовые пошли, а раньше – точили.

Имейте в виду – самое дорогое оснащение не всегда самое лучшее. Это, как правило, для тех, у кого много лишних денег. Ничего плохого я в этом не вижу, просто знаю, что из трех кастрюль за сто рублей, пятьсот и пять тысяч лучшей может оказаться средняя – просто у той, которая за пять, ручки позолоченные. Так что выбирайте с умом.

Ножи

Важнейшая вещь на кухне. Их не должно быть много, но без нескольких главных нам не обойтись. Китайцы все свои нарезки (а их у них десятки видов, поверьте) производят одной-единственной сечкой – ножом с недлинным и очень высоким лезвием, больше напоминающим небольшую секиру, но это надо быть китайцем. Когда я вижу, как узбекские бабушки нарезают морковь для плова тончайшей соломкой своими маленькими, черными, сточенными наполовину ножами, я преисполняюсь уважения к этому народу. Завидовал, пытался научиться, плюнул. Ну не дано нам. Так что ножей на кухне должно быть несколько.

Да! Чуть не забыл! Никогда не поддавайтесь примитивному телегипнозу и не бросайтесь покупать кухонную утварь, которую вам втюхивают под общей командой «Звоните прямо сейчас!». Знаете, почему «прямо сейчас»? Потому что через минуту вы уже одумаетесь. И жалко будет даже не двадцати долларов (больше это барахло, как правило, не стоит), а обманутых ожиданий. И вообще – я не могу купить вещь, не подержав ее в руках.

Так вот, ножи. Выбор их сегодня огромен. Я думаю, что можно вполне обойтись четырьмя-пятью, но они должны строго отвечать нескольким требованиям.

Первое – быть острыми, причем не один день, а какое-то более продолжительное время, поэтому изготовленными из хорошей стали. Я, например, верю «Золлингену», если это только настоящий «Золлинген», а не китайская игрушка, хотя это не единственная компания в мире. Далее – нож должен быть удобным, причем именно для вас, – это вы им будете себе пальцы резать. Руки у нас у всех разные, и никаких общих рекомендаций тут быть не может – возьмите в руку и почувствуйте. Позволю себе быть субъективным – ну не люблю я ножи с лезвием-пилкой, как бы некоторые домохозяйки ни надрывались. Ну непрофессионально это. Исключение может составить нож для резки помидоров – узкоспециальный инструмент с очень тонким, узким, слегка изогнутым лезвием, да и то пилочка на острие будет мелкая-мелкая – предмет хороший, но отнюдь не самый обязательный. Итак: ножи должны отличаться размерами, то есть длиной и высотой лезвия. Надписи типа «Нож для мяса», «Нож для рыбы», «Нож для овощей» в достаточной мере условны. Не верьте догмам. Лично я сначала смотрю на разрезаемый продукт, потом решаю, как именно я его собираюсь порезать, и только потом выбираю для этого нож. Включайтесь в процесс, и очень скоро вы сами поймете, что шинковать, скажем, капусту удобнее большим, тяжелым, длинным ножом с широким лезвием, и т. д.

Если вы любите рыбу, советую приобрести так называемый финский рыболовный нож (я их, кстати, чаще встречал в рыболовных магазинах). Лезвие у него длинное, тонкое, гибкое и слегка изогнутое, как у помидорного, но никакой пилочки на рабочей поверхности нет. Таким ножом очень удобно срезать шкурку с рыбы, особенно если она не маленькая, а также резать сырую и соленую рыбу на тонкие ломтики.

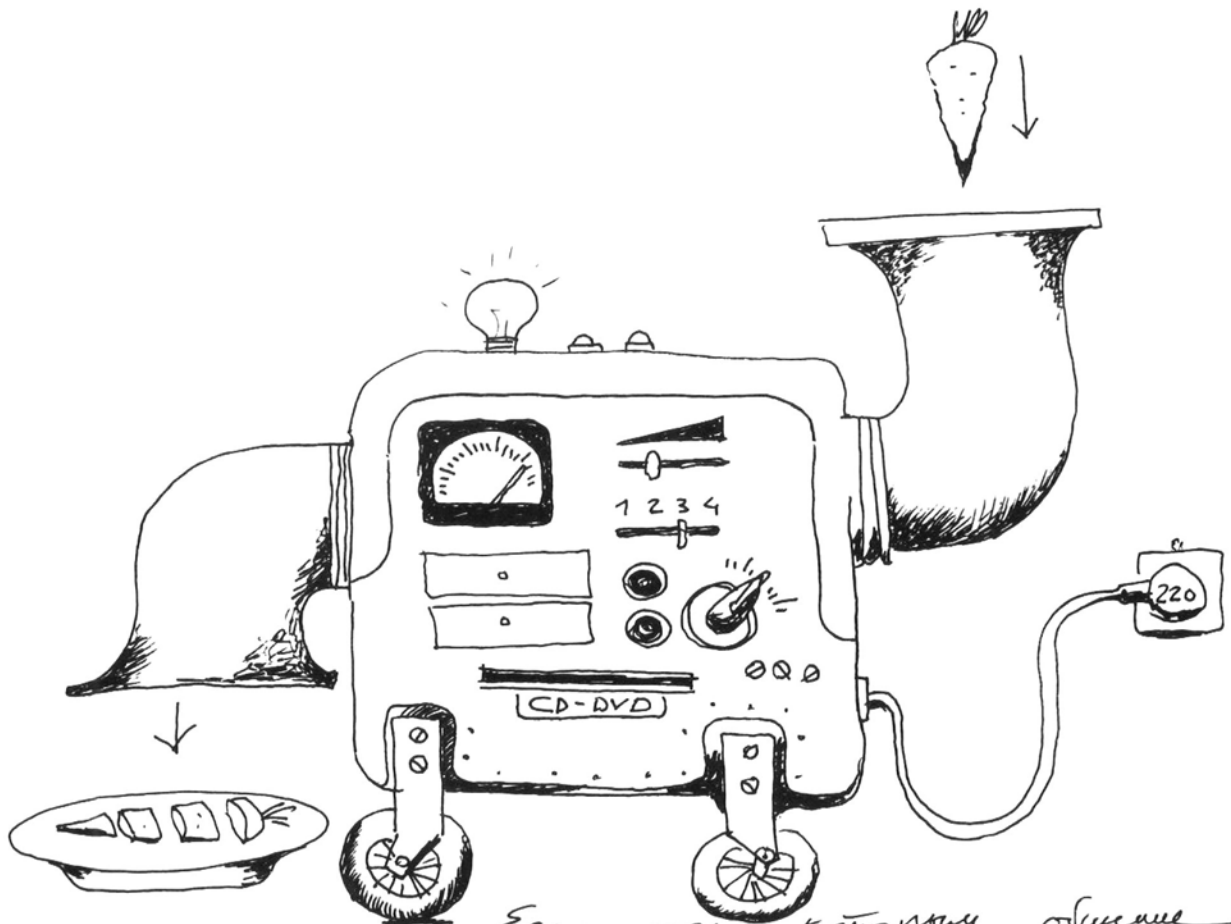


Ножи с лезвием
«пилкой» не люблю!

Ножи надо выбирать
и по продукту, и по руке!

Процессоры

Сейчас появилась масса разнообразных процессоров в помощь кулинару (непонятно, зачем надо было менять слово «комбайн» на слово «процессор», ну да ладно). Я и сам, если мне предстоит приготовить плов на пятнадцать человек, брошу нож и включу процессор, хотя в остальных случаях нож мне ближе. Ну люблю я руками буквы рисовать, а не на бездушной машинке их печатать! К процессору два пожелания: пусть у него будет как можно меньше ненужных вам функций и как можно больше металлических рабочих деталей – все пластмассовые однажды треснут, и вы в очередной раз поймете, что скупой платит дважды.

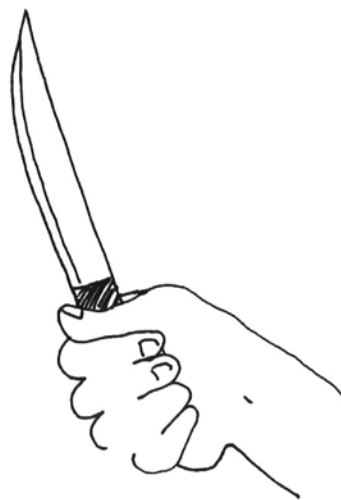
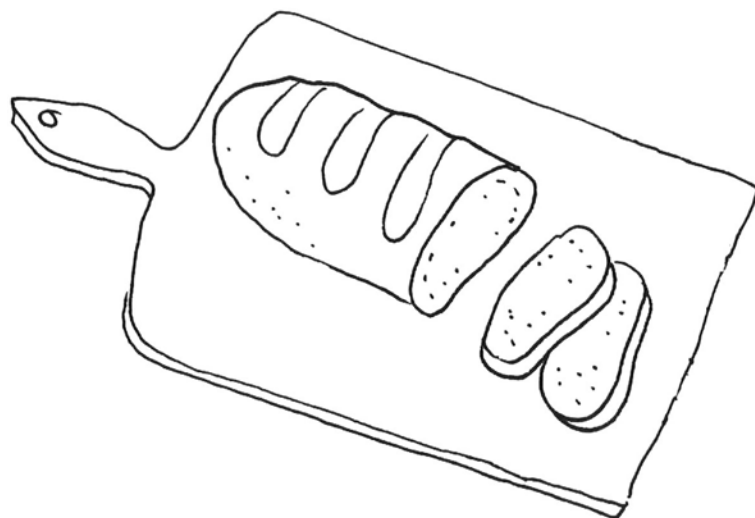


Есть люди, которые обещают
с техникой доставляет удовольствие.
Я не у их числа.

Разделочные доски

К ножам вплотную примыкают разделочные доски. Их сегодня великое множество, как, впрочем, и всего остального: деревянные, фанерные, пластмассовые, любых форм и размеров. В смысле досок я традиционалист и предпочитаю деревянные, хотя они как раз дольше всего сохраняют запах продукта, который вы на них разделывали. Поэтому их должно быть минимум три: для овощей (она же для хлеба, если не хватило на четвертую), для мяса и для рыбы. Запах рыбы никогда полностью не исчезает с доски, как ее ни три (запах лука, кстати, тоже), поэтому путать их (доски, а не запахи) не следует.

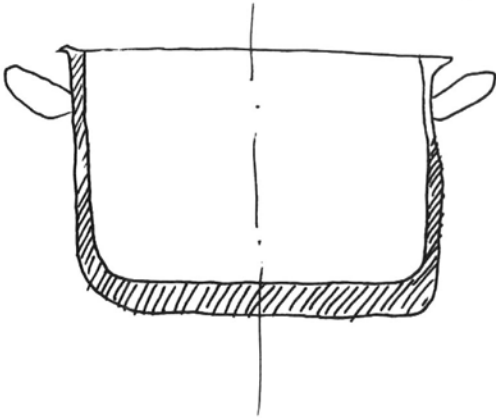
Сделаны доски должны быть из хорошего дерева (очень хороши из оливкового, но дорогие, собаки!), добротно склеены, должны иметь удобную форму и размер – как вы любите. На мясной доске будет нелишним желобок по краю – чтобы мясной сок не стекал на стол, а вот на овощной этот же желобок окажется совершенно излишним – при мелкой нарезке овощи будут туда забиваться, когда вы попытаетесь ссыпать их с доски на сковородку. Доски фанерные я с негодованием отвергаю – во-первых, противно, во-вторых, скоро они от мытья расклеятся и покоребятся. Что же касается пластмассы и прочей химии – что ж, если вы живете в стиле хай-тек – флаг вам в руки.





Чугунный гренок —
ожи хорошо, то есть
„томить“

Хорошо, когда стенки
толстые, а дно — еще
толще!



Тонкие стенки
не годятся!



Кастрюли

У меня к ним два требования — толстое дно и достаточно толстые стенки и тяжелая, плотно примыкающая крышка. Конечно, если вы собираетесь сварить яйцо, все это не имеет значения, а вот во всех остальных случаях способность кастрюли долго хранить тепло и равномерно распределять жар вам очень пригодится. В русском кулинарном языке есть дивное слово — «томить». Так вот, без вышеозначенных качеств этот процесс не пойдет. Что касается количества и объема кастрюль — не знаю, сколько у вас ртов. Я, например, долго искал по Москве кастрюлю на десять литров: и гостей у меня бывает много, и есть такие блюда, которые, будучи приготовленными в малом количестве, просто не получатся — кислые щи, например. А для варки того же, скажем, яйца на завтрак кастрюлька нужна крохотная — чтобы не ждать полчаса, пока закипит вода. Вот и думайте!

К кастрюлям вплотную примыкает казан или казанчик — в зависимости от размеров. Требования к нему те же, только еще более строгие, поэтому должен он быть чугунным и непременно округлой формы — чем плавнее стенки переходят в дно, тем лучше. В идеале это должна быть полусфера, но, если у вас в доме электрическая плита с плоской варочной поверхностью, такой казан стоять на ней не будет. Для этих плит делают казанчики со слегка приплюснутым дном, хотя качества приготовления блюда это, мягко скажем, не улучшает. О плитах разговор позже.

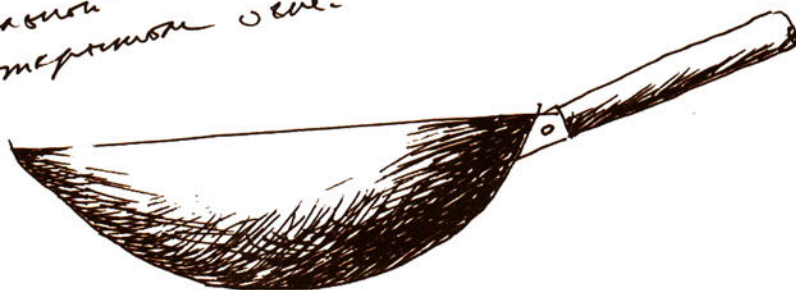
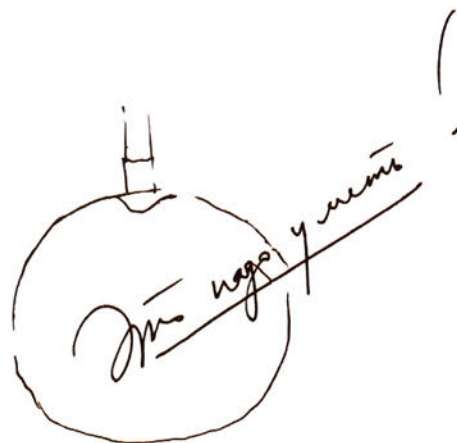
Сковородки

К сковородам я предъявляю одно-единственное требование – чтобы пища на них не подгорала. Требование это, между тем, крайне, почти мистически трудновыполнимое. У меня среди прочих есть одна старосоветская черная тяжелая чугунная сковородка, купленная бог знает когда. Никакими тефлонами она, естественно, не покрыта, и ничего на ней не пригорает, и ни на какой другой не получается такой жареной картошки с корочкой. Сковороды эти, кстати, снова появились в продаже – я видел в ларьках на рынках. Может быть, нашли забытый стратегический склад. Они завернуты в толстую бумагу, пропитанную машинным маслом, – как детали для танков.

Советую, смыв это масло (что непросто), хорошо прокалить ее, а потом тщательно протереть солью и прокалить еще раз. Может быть, вам повезет, и у вас окажется такая же, как у меня, волшебная сковородка. Хотя – гарантий никаких. Другая точно такая же может работать плохо, и ни один ученый в мире не объяснит вам причину.

Нет-нет, остальные сковородки у меня в доме обычные, современные. Разные. Как вы выбираете ботинки в магазине? Понятное дело – размер, модель, цвет, и все-таки что-то еще, что заставило вас остановиться, повертеть их в руках, померить и купить. Ну нравятся они вам! Так и тут. Доверяйте своему сердцу. Имейте в виду – сковородочка с тонкими стенками и дном – это не сковородочка второго сорта, а инструмент для приготовления определенного блюда – яичницы «с соплями», например. Если делать ее на сковороде с толстым дном, есть опасность пересушить – после выключения огня дно еще будет долго хранить жар. А в другом случае именно это будет необходимо. Китайская сковорода «вок» изготовлена из совсем тонкого металла, по форме напоминает невысокий казан и служит для моментальной обжарки продуктов на большом открытом огне – лично я очень люблю результат этого процесса. Но для этого нужен вок, некоторый навык и, главное, открытый огонь, и тут мы подходим к вопросу плиты.

*Китайская сковорода «Вок»
с тонкими стенками
для моментальной
обжарки на открытом огне.*

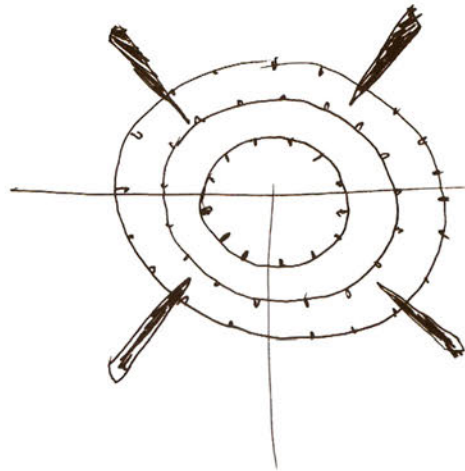
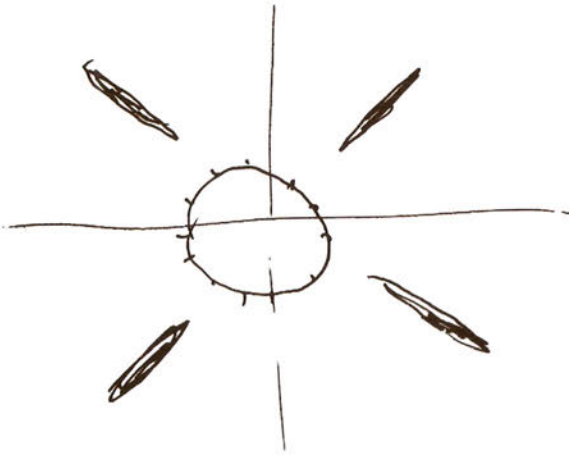




обычная
конфорка.



открытый
огонь — большой,
широкое пламя.
специальная конфорка



Плиты

Да, электрическая плита экологически более чистая. Да, вы застрахованы от того, что когда-нибудь надышитесь газом. Просто есть вещи, на электрической плите не выполнимые. Тот же открытый огонь — это такая очень большая горелка с высоким мощным пламенем. Пламя это дает более высокую температуру, необходимую для моментальной обжарки или перекаливания масла для плова. Газовые плиты с такой горелкой сейчас не редкость. И вообще — когда я вижу глазами высоту пламени, я понимаю, что происходит с продуктом. Ну воспитывался я на газовых плитах. Если вам наплевать на эти тонкости, можете спокойно прожить и с электрической, только зачем вам тогда эта книга?

Итак, ножи наточены, кастрюли и сковороды ждут своего часа и вечером, похоже, придут гости — очень хорошие люди. Вперед!



Немного про овощи

Боюсь, раздел этот будет небольшим. Ну, не вегетарианец я. И овощи воспринимаю как что-то вспомогательное. Как раму к картине, например. Хотя много лет назад, помню, поддался на обаяние молодого Кости Райкина (а был он тогда не просто вегетарианцем, а еще и сыроедом и свой способ существования активно пропагандировал). И я решил попробовать. Действительно, день на седьмой испытал я легкость в членах необыкновенную, немотивированный оптимизм и жажду деятельности. И продолжалось это все около месяца, пока не попал я на день рождения к одной своей подруге, которая в качестве угощения приготовила какие-то особенные куриные ножки. Я видел, что она очень расстроится, если я не оценю ее мастерства. И я отведал — совсем чуть-чуть. И едва не умер — организм отвык от мяса начисто. После чего я вернулся к нормальной жизни человека, не отказывающего себе в мясном, и ни разу не пожалел об этом.



Свежие овощи ассоциируются у нас с салатами. Так вот, я не люблю овощи, порезанные чьими-то руками. Особенно если мелко. И все это густо унавозили майонезом. Не мое.

Хотя если взять очень большую миску, настоящие помидоры «Бычье сердце», настоящий крымский сладкий лук, грунтовые пупырчатые огурцы, порезать лук кольцами, помидоры – крупными дольками (а еще стараться резать по перегородочкам, чтобы сок не вытекал!), огурцы – кружочками, аккуратно выложить в миску (огурцы, потом помидоры, лук сверху), полить подсолнечным маслом, чуть-чуть сбрызнуть уксусом, посыпать крупной солью и красным перцем и – нет, не перемешать, а нежно взрыхлить – и тут же подать к столу – это очень недурно. Еда, конечно, летняя – из зимней гидропоники такого не сварганишь.





А самый лучший салат я пробовал на Лазурном берегу в Каннах, и вот как это выглядело. Ресторан (отнюдь не дешевый) находился на острове на открытом воздухе. Если вы заказывали обозначенный в меню салат из свежих овощей, вам приносили корзинку, как у Красной Шапочки, в которой лежали изумительного качества помидоры, огурцы, лук — зеленый и репчатый, редис, листья салата и прочая зелень в пучке, крутое яйцо. Отдельно подавалась большая тарелка, острый нож, оливковое масло, бальзамик, перец и соль. Гости погружались в творчество — и каждый создавал салат по своему вкусу. Красиво, правда?



Вообще можно о прикосновении
чужих рук к твоему, это так
важно, не доставляет удовольствия.



Отличный рецепт от режиссера Вани Дыховичного. Возьмите соевый соус, горчицу, мед и уксус – моденский, он же бальзамик. Смешайте тщательно в пропорциях, которые вам подсказывает сердце (ничего-ничего, все получится – надо просто постоянно пробовать!).

Теперь берем листья салата (листья должны быть промытыми, но сухими; французы придумали специальную центрифугу – такую ручную крутилку, чтобы высушивать мытый салат, у нас до этого пока не доперли – приходится отчаянно трясти салатом вручную, брызгая на пол).

Теперь можно поставить листья салата в вазочку (можно добавить стебли сельдерея), вынимать это дело руками, макать в соус и есть.





— А можно так. Салат рукола (не резать! рвать только руками!), ма-
ленькие, порезанные пополам помидорчики черри, если хотите –
сыр фета кубиками, кедровые орешки. Поливается тем же соусом.

36 Помните только, что есть это надо тут же, так как соус на глазах
— губит картину. Можно поливать прямо в тарелке.

Твердая пятерка.





Давным-давно были на гастролях в Кишиневе. Угощали и домашним вином, и мамалыгой, и чем только не угощали, но сильнее всего запомнилось вот что.

—
38
—

Берутся болгарские перцы. Для начала с них снимается шкурка. Для этого перцы кладутся либо в горячую духовку, либо на решетку мангала, пока шкурка у них не полопается. После чего она аккуратно снимается вручную. Дело это муторное, но оно того стоит. А потом эти очищенные перцы быстро и легко обжариваются в растительном масле и в самом конце сбрызгиваются каплей уксуса. Казалось бы – какая чепуха! А вы попробуйте.





Или вот. Это уже от артистки Алены Свиридовой. Берется молодой кабачок, чистится и режется, но не как мы привыкли – кружочками, а на мелкие кубики (от способа нарезки вкус многих продуктов меняется кардинально – попробуйте тот же хамон или прошютто не в виде нарезки толщиной в папиросную бумагу, а, скажем, прямо отгрызть от окорока – все поймете!).

Кубики эти слегка обжариваем на очень небольшом количестве оливкового масла, слегка подсаливаем, уже в тарелке сверху добавляем зернистый творог. Подается на завтрак. Одно здоровье.





А есть еще такая история – ее придумала Ксюша Стриж. Понадобится тонкий лаваш (обязательно свежий, а то будет ломаться), репчатый лук, помидоры, сулгуни, много зелени. Режем лук и помидоры кружочками, сулгуни – дольками такой же толщины (это где-то полсантиметра), зелень мелко рубим.



Теперь отрываем от лаваша кусок примерно 25 на 25 см – обычно это как раз половина листа, в центр кладем четыре кружочка лука (два и два), на них – четыре кружочка помидора, на них – слой сулгуни, сверху обильно посыпаем зеленью, заворачиваем конвертом. Обжариваем на тонком слое растительного масла с обеих сторон до появления хрустящей корочки. Ни соли, ни приправ не надо – убедитесь сами.

Плюсы: невероятно вкусно. Минусы: будете потом разить луком на окружающих. Так что или есть всем вместе, или по окончании прополоскать рот керосином.



Вот, пожалуй, и все. Некоторые скажут – что это ты так поверхностно и скупо про овощи? Что это так неуважительно? А я отвечу: а вот так вот. Ибо не ставил я себе задачи создать развернутый учебник кулинарии – они уже есть. И не умею писать про то, что меня не волнует. Ну не вставляет меня тыква – в гастрономическом смысле. Так – люблю, а кушать – нет. Конечно, если прикажет Родина приготовить цветную капусту – возьму, отварю, порежу, обмакну в яйцо и сухари, пожарю. Ничего хитрого. Но – без душевного трепета внутри.

Хотя – об одном продукте все же упомяну. Он того заслуживает.



Лук как еда

Можно ли назвать лук едой? Долго размышляя я на эту дурацкую тему, и получалось, что вроде нельзя. Еда – это то, что как бы едят само по себе. Скажем, картошка. А лук все время едят с чем-то. Вернее, наоборот – что-то все время едят с луком. Точнее, практически все. В пользу того, что лук является едой сам по себе, говорит только тот факт, что папа Карло принес голодному Буратино именно луковицу. И тот ее сожрал. Помню, в детстве меня это несколько корбило.

Итак, трудно представить себе блюдо, в которое не добавляют лук. Это относится к любой кухне мира. Лук используют в сыром виде, его варят, обжаривают, жарят (что не одно и то же), тушат и маринуют. Не будем сейчас превозносить его целебные свойства – они всем известны. Видимо, дело не только в них. Лук необходим человечеству как важнейшая вкусовая краска. И без нее не написать достойного полотна. Чертовски хорошо, скажем, на природе, особенно в холодное время года, расстелить на пеньке газетку, разрезать охотничьим ножом на четыре части хрустящую луковицу, посыпать ее крупной солью. А если рядом на этой же газетке окажется шматок подмерзшего сала, горбушка черного хлеба и грамм сто водочки – это можно будет с ума сойти. Это – азбука. Пойдем дальше.

В салат из свежих овощей лучше класть красный, южный лук. Тут рекомендую вам одну хитрость. Нарезав лук кольцами, не спешите сразу валить его в салат. Положите его в отдельную посудину, залейте уксусом и дайте постоять 3–5 минут. Потом промойте холодной водой и теперь уже кладите в салат. Попробуйте – и сами все поймете.



Если у вас задуман салат из вареных овощей (типа оливье) либо мясной или рыбный – тут другой способ: порезанный лук надо окатить кипятком, а потом холодной водой. Горечь он потеряет, а аромат и хруст сохранит.

Обжаривая лук на растительном масле, посыпьте его мукой – он лучше поджарится. Китайцы обжаривают лук на максимальном огне, постоянно помешивая, и, с нашей точки зрения, немного его недожаривают – тут не надо муки, добавьте чуть-чуть сахара. И подавайте к мясу. Такой лук я люблю больше.







Еще способ: приготовьте жидкое фритюрное тесто (белок, мука, вода), нарежьте лук крупными кольцами, обмакните каждое кольцо и бросьте на 30–40 секунд в кипящее растительное масло. Это – отдельная вещь.

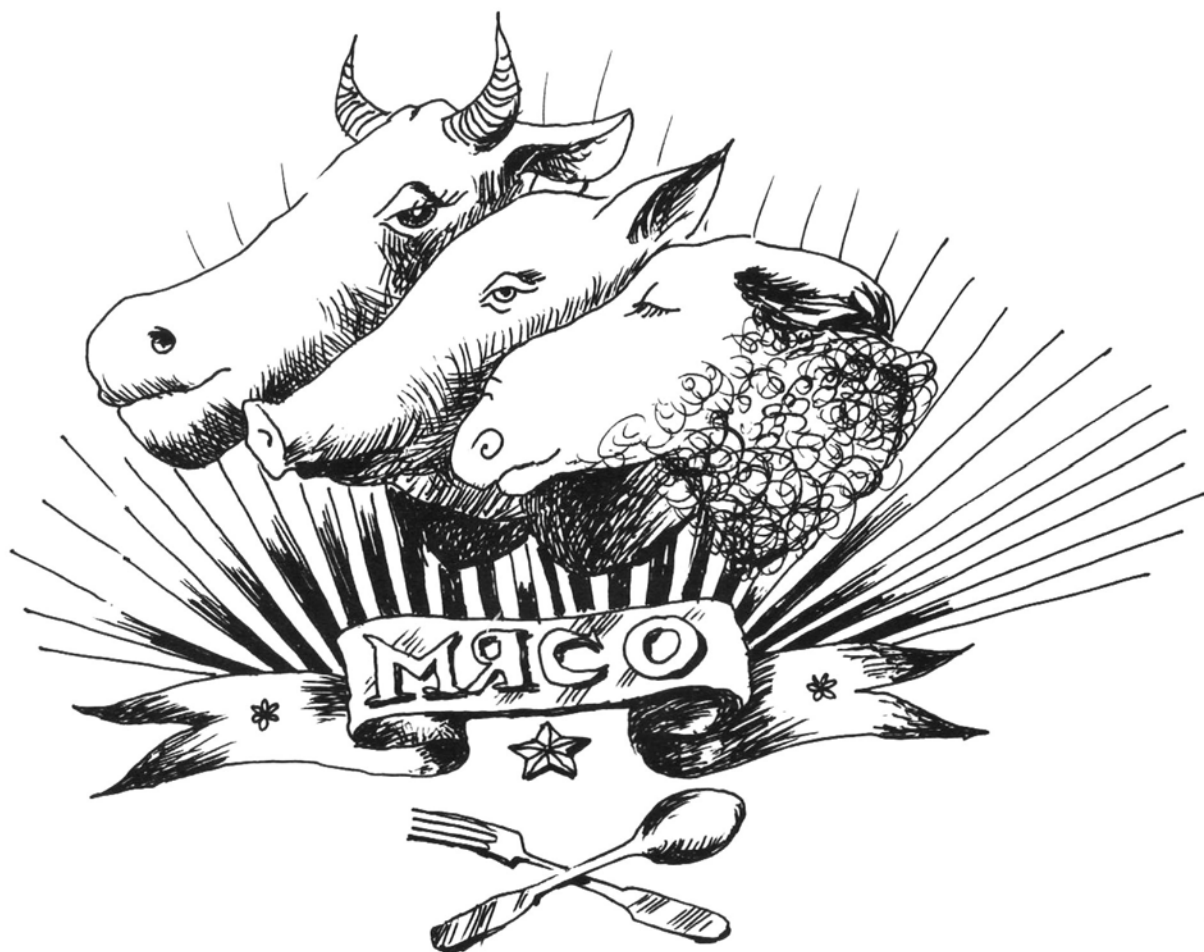
Сейчас практически везде продается еще и лук-порей, вот только не все знают, с чем его едят. Порежьте его белую часть кружочками и пожарьте на сковороде, посыпав натертым сыром. Зеленые листья не выбрасывайте – они идут в бульон вместе с корнями. Не забудьте только потом их из кастрюли вынуть.

Еще совет: не жарьте лук и мясо в одной сковороде одновременно – или лук сгорит, или мясо недожарится. Жарьте их отдельно и соединяйте только при подаче к столу.

Если у вас остался вчерашний плов и он уже не тот, разогревая, добавьте в него мелко нарезанный репчатый лук, и плов оживет.

Высшее мастерство – пожарить картошку с луком так, чтобы и картошка и лук подрумянились одновременно. Лук закладывается раньше, но всего на несколько секунд. Тренируйтесь.

В общем, изучению места лука в жизни человека можно посвящать жизнь, и жизнь эта не будет прожита зря. Я не коснулся и сотой доли этого знания. Все в ваших руках!



Я начинаю с мяса

Если рассматривать искусство приготовления пищи именно как искусство (а я лично на этом настаиваю), то окажется, что как раз этот вид искусства наиболее тесно связан с жизнью человека. В самом деле – часто ли средний житель планеты ходит в театр или, не дай бог, в музей? Это же событие – мыться надо и вообще. А с едой он сталкивается ежедневно по нескольку раз, причем поглощает он это искусство в буквальном смысле. Не каждая котлета искусство, скажете вы. Так и не каждый фильм или книжка. Соотношение примерно одинаковое. Мало того: кулинария – самое консервативное из искусств. Возникали и рушились империи, мрачное средневековье сменялось веселым ренессансом, импрессионисты приходили на смену академикам, макси превращалось в мини – а мясо как жарили на углях, так и жарят. С солью и перцем. И никакое событие в мире пока на этот процесс не повлияло. Помните, научная фантастика шестидесятых? «Он положил белковую таблетку в рот, и она медленно растаяла на языке». Не пошло. Космические корабли, компьютеры бог знает какого поколения – пошли. А это нет. Не получается черная икра из нефти.

Кухня каждого народа – его лицо, отражение его истории, географии и темперамента. Я все жду, когда какой-нибудь хороший человек напишет исследование, посвященное этой закономерности. У Пети Вайля очень хорошо получилось бы. Вы можете себе представить, чтобы латышские цеппелины появились не в Латвии, а, скажем, в Грузии? И я нет. Путешествуя по миру, я обязательно знакоюсь не только с природой, архитектурой и людьми, но и с традициями местной кухни, и без этого знакомства картина неполная. Невкусной национальная кухня не бывает, за исключением, наверно, праздничного блюда эскимосов: «Тушу моржа режут на куски по 10–15 кг, заворачивают в собственную шкуру и закапывают в землю на две недели. Блюдо готово». (Я это не выдумал – «Национальные блюда народов Севера», издание шестидесятых годов,

и то – не пробовал, не знаю.) Национальная кухня может быть для вас неожиданной, непривычной. Так ведь это страшно интересно! Избавьтесь только от комплексов. Почему это нельзя есть жареную саранчу? Кто сказал?

Во время съемок программы про путешествия «Эх, дороги...» с нами ездил оператор Саша. Сибиряк. Это был очень хороший оператор, но с одной особенностью: если в стране пребывания (а бывали мы бог знает где) не находилось картошки с котлетой, Саша мрачнел, умолкал и прекращал есть вообще. И все мои крики по поводу того, что омары, запеченные в пальмовом листе, – это божественно и в европейском ресторане за это дерут бешеные деньги, уходили в пустоту. Саша слабел и на третий день начинал ронять камеру. Приходилось, чертыхаясь, ехать за тридцать километров в ближайший «Макдоналдс» и покупать ему гамбургер с чипсами.

Бедный, несчастный человек. Ведешь такого по залам Третьяковской галереи, а он жмурится, отбивается: «Шишкина мне, и все!»

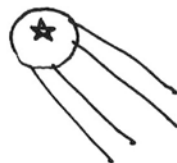
Вы ведь не такие, правда?

Итак, про что это я? Ах да, про мясо.

Вы не замечали, что даже прекрасно готовящую самую разнообразную еду женщину (такие бывают) невозможно представить себе у мангала? (На самом деле видел – в Ташкенте, но это исключение, подтверждающее правило.) В чем тут дело? Там вроде и умения никакого не надо – знай переворачивай. Нет, не пускают к мангалу. Может, причина в отголосках древних традиций – «сам убил, сам и приготовлю»? В Узбекистане женщины в виде исключения могут помочь порезать лук и морковь для плова, но готовить плов будет, конечно, мужчина – это вам не варка каши, это ритуал, священнодействие. Традиции? Так ведь традиции на пустом месте не возникают, они – следствие чего-то. Интересно, да?

Я очень люблю мясо. И при абсолютной моей всеядности и отсутствии привязанности к чему-либо без мяса мне, наверно, будет трудно. Путешествуя по Амазонке, мы сидели десять дней на одной рыбе, так не выдержали – съели черепаху. В Китае в древности была такая казнь: человека начинали кормить одним только мясом, и через некоторое время он умирал в страшных мучениях. Я думаю, я бы не умер.

Ну что – по шашлычку?







МЯСНОЙ РАЦИОН У ЕВРОПЕЙЦЕВ БЫЛ САМЫМ ДЕШЕВЫМ. Не будем забывать, что помимо потребности в мясе в Средние века была еще и высокая потребность в коже. В этом случае мясо было побочным и очень дешевым продуктом. Кроме этого, мясо не нужно было транспортировать – оно передвигалось само в виде стадов и отар. В отличие от рыбы и овощей, которые надо было перевозить и сохранять.

В Генуе в XVI веке фунт мяса (317 г) стоил два сольдо и не сильно подорожал в последующие столетия. В той же Генуе минимальное жалование составляло шесть сольдо в день. На это можно было купить три фунта молодой говядины без костей. Население Европы обильно питалось мясом. Ограничения были лишь религиозными – посты составляли до 212 дней в году. Беднота поддерживала реформацию, и по экономическим соображениям снимались ограничения на употребление ранее запрещенных продуктов. Если на юге Европы были больше распространены баранина и говядина, то в центральной и восточной главным мясом была свинина. В хозяйство шли все продукты свиноводства: и щетина, и кожа, и мясо. В условиях необходимости длительного сохранения мяса его солили, вялили и делали колбасы.

В Англии и Испании, где разводили овец, всегда было много дешевой баранины. А на Востоке, из-за ограничений на свинину и дорогую говядину, баранина была и остается главным мясом.

Кстати, слово «шашлык» происходит от крымско-татарского «шиш» – «вертел». А «шишлык» – это что-то на вертеле. В России раньше шашлык назывался «верченым мясом».

К вопросу о дровах. Лучшее топливо для постоянного жара – сухая виноградная лоза. Не думаю, что на родине шашлыка обильно росли березы. Каждый профессиональный шашлычник имеет свой «деревянный» секрет, но наибольшей теплоотдачей обладают твердые породы деревьев. Очень хороша древесина фруктовых деревьев. Главное – чтобы не было запаха. Поэтому не подходят хвойные дрова. Свежая береза может выделять деготь. Лучшие дрова – из осины, липы, дуба, клена и других лиственных деревьев.

Суть приготовления шашлыка – гриллирования – в том, что продукт томится в собственном соку. При этом образовавшаяся на поверхности корочка не дает соку вытечь. Когда шашлык запекается, открытый огонь тут же нарушает структуру поверхности. Так что должен быть именно жар. Искусство в том, чтобы, создав корочку, поддерживать правильный температурный режим. А пламя гасить рекомендуется кипятком. Если холодная вода попадает на шашлык, он пропекается неравномерно. А вот перед установкой шампуров на мангал можно окунуть шашлык в холодную воду. Тогда корочка образуется быстрее и будет тоньше.



Как выбрать

Замечу, что вопрос поставлен совершенно некорректно. Выбрать что? Что вы хотите иметь в результате? Мясо какого животного или птицы предпочитаете? И в каком конечном виде желаете получить? Шампур? Решетка? Вертел?

Попробуем иначе.

Господа, это же праздник! На дворе конец апреля, снег наконец-то сошел, земля подсыхает, птицы орут как безумные, и температура воздуха уже позволяет посидеть с друзьями на терраске без риска схватить простуду. Мангал за зиму несколько поржавел и выглядит несколько заброшенно, но это не страшно: разожжем – оживет, а вот шампуры и решетку надо как следует помыть. Предупредите друзей, чтобы привозили недорогое молодое красное вино, и отправляйтесь на рынок. Ибо мясо для мангала в магазине я вам

покупать не рекомендую. В дорогих супермаркетах продается австралийская и новозеландская корейка ягненка – на ребрышках и вырезка отдельно. Это гарантированно хорошо, даже как-то слишком рафинированно хорошо, но стоит нечеловеческих денег. Что же касается уже замаринованных полуфабрикатов – может быть, это и будет неплохо, но у меня всегда такое ощущение, что их кто-то уже начал есть. Можно ведь уже и жареный шашлык купить или вообще сходить в ресторан – мы ведь с вами о другом! Только сами, только своими руками! Тогда – праздник.

Итак, рынок. Отправляясь туда, я никогда заранее не знаю, на какое блюдо меня вынесет, – исхожу из конкретных обстоятельств. Помните – «Алиса в Стране чудес» – пирожок с надписью «Съешь меня»?

Несколько общих правил – ликбез.

Первое – мясо должно быть свежим. Это для приготовления классического стейка мясо выдерживают несколько дней сильно охлажденным, чтобы начался процесс ферментации, – у нас другие задачи. Поэтому мясо не должно пахнуть (в крайнем случае должно пахнуть свежим мясом), из него не должно ничего подтекать, цвет его должен быть здоровым, незаветренным, на ощупь оно не должно быть склизким и должно сохранять упругость – при нажатии на него пальцем не должно оставаться ямки. Пишу все это и удивляюсь – никогда в жизни не думал об этих деталях, выбирая мясо, – это же просто видно, хорошее оно или нет! А если вы не видите – может, все-таки лучше в ресторан? Английский по словарю не выучишь – общаться надо.

Далее – мясо должно быть молодым. Ну ладно – ягненок вы по размеру определите. Хотя если купите зверька размером с кошку, есть там будет нечего. Нет, барашек должен быть большой, но молодой. Мясо у молодого светлее, жировых прослоек меньше, жилы тоньше. С говядиной и свиной та же история. Ей-богу – не ошибившись пару раз, выбирать не научитесь. Ошиблись – не расстраивайтесь. Сварите суп. Опыт бесценен.

Неплохо было бы разбираться в анатомии – знать, что такое вырезка, корейка, шейка и как все это выглядит (помню, бабушка моего друга говорила: «Я вам этой вырезки целую ногу принесу!»). По книжке это выучить трудно, даже если мы напечатаем здесь красочные таблицы разделки туш. Попросите человека, которому вы доверяете, чтобы он однажды показал прямо на рынке, – и постарайтесь запомнить. Это не сложно, ей-богу.

Начнем с самых простых вещей.



*Мясо должно быть
светлее и молодее!*



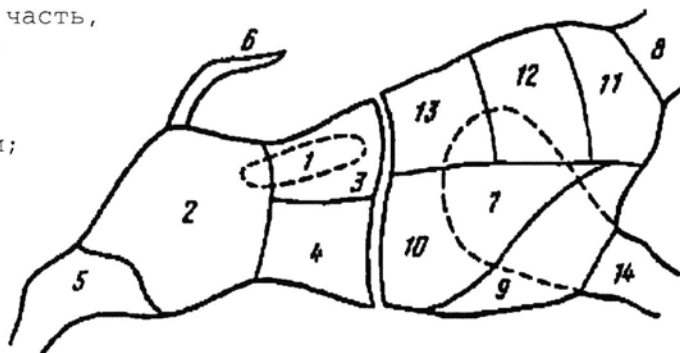
ПРОДУКТЫ ЕСТЬ ЛИШЬ ТЕ, КОТОРЫЕ ЕСТЬ У ВАС. Во многом это и определяет выбор блюда для приготовления. Но уж если вы собрались сделать что-то особенное и вышли на рынок, рекомендации А. Макаревича, с одной стороны, безусловно, ценны, с другой – абсолютно бесполезны. Я с ним бывал и на рынках и смею сказать, что процесс этот сильно напоминает поход в советский гастроном к директору по железному блату. Никогда простому смертному не вывалят на прилавок все эти припрятанные для своих постоянных покупателей вырезки, щупы, печенки и т.д. Вы должны заслужить это право выслугой лет или особыми качествами, делающими вас важными для продавцов. Так что ближе к реальности, ориентируйтесь на себя. Свежесть продукта – одна из главных составляющих вашего выбора. Сомневаетесь – не берите. Будьте внимательны к свинине – об этом отдельно.

Будучи в мясной Мекке мира – Аргентине, я наблюдал на одной ферме странный процесс выбора мяса под стейк, когда куски мяса накрывались полотняной тряпкой и лучшими были те, куда садилось больше мух. Видимо, вера африканского племени масаи в то, что мухи – символ жизни, частично проникла и в Аргентину. В любом случае ферментация или выдерживание мяса для стейка – процедура особая, и здесь важно не переборщить.

Дабы не ходить с книгой А.М. по рынку, пытаюсь сравнить предложенную продавцом вырезку с описанием из книги, предлагаю легкий ликбез по разделке туши. Раньше эта схема висела во всех мясных отделах.

Разделка говяжьей туши:

- 1 – вырезка;
- 2 – тазобедренная часть;
- 3 – пояснично-спинная часть, идущая на ростбиф;
- 4 – пашина;
- 5 и 14 – задняя и передняя голяшки;
- 6 – хвост;
- 7 – лопаточная часть;
- 8 – шейная часть;
- 9 – грудная часть с подгрудком;
- 10 – реберная часть;
- 11 – загривок;
- 12 – крестцовая часть;
- 13 – спинная часть, идущая на антрекоты



Барашка

Общественное мнение полагает баранину наиболее полезным из всех видов мяса. Существует даже объяснение: когда скотину ведут на убой, она это чувствует и заранее огорчается, в результате чего в мясе ее накапливается вредный для человека адреналин. Баран же вследствие душевной нечуткости идет на заклание безмятежно, и поэтому его мясо остается неиспорченным. Мусульмане и евреи не едят свинью, индусы – корову, от баранины же не отказывается никто. У одной моей знакомой обнаружили рак, и лечил ее какой-то кавказский ведун. В числе прочих наставлений велено было питаться только овощами и бараниной – супчик варить. В общем, она поправилась. Не знаю, из-за баранины ли. Но что-то тут есть.

Вообще с бараниной сложно. Сложно добиться того, чтобы конечный продукт получился мягким и нежным. Вернее, никогда нет стопроцентной гарантии, что получится именно так. Я сам несколько раз ошибался, и молодой на вид барашек оказывался безнадежно жестким. Некоторые народы Кавказа предпочитают жарить барашка, не маринуя, – зарезал – и сразу на мангал. Не знаю, что там за бараны такие, – я бы не рискнул. Есть несколько способов маринования, обещающих последующую мягкость.



ИТАК, БАРАШЕК – самое нежное и полезное мясо, без которого невозможна восточная кухня. Море рецептов, один вкуснее другого.

Насчет лечения рака бараниной – есть вопросы. Вспоминается старый анекдот – к колдуну приходит женщина с просьбой помочь вернуть неверного мужа. Колдун рекомендует ночью отрезать прядь волос супруга, сжечь их, пепел перемешать с пеплом из костра, разведенного под окном спальни, и развеять эту смесь в полнолуние над огородом. «Поможет?» – спрашивает женщина. «Не помешает», – отвечает колдун.

Я верю и видел множество чудесных исцелений. Пожалуй, их все объединяет одно – безусловная вера больного в силу метода лечения и жизнелюбие – удивительная, не измеряемая ничем энергия человеческой души. Рекомендации воздержаться от баранины иногда помогают при псориазе. Это старинное наблюдение, не имеющее сугубо научного объяснения, но могу засвидетельствовать о нескольких случаях, когда отказ от баранины свел на нет обострения при псориазе.

Естественно, что при приготовлении маринада в ход идет все что угодно. И здесь не могу не восхититься фантазией А.М., который долгие годы использует нас как тест для маринадных экспериментов. Пока все удается, это говорит лишь о том, что при наличии свежего и качественного продукта никакой маринад не помеха.

Могу добавить, что один из самых нежных продуктов – это запеченный ягненок, которого я пробовал в Болгарии. Основу маринада там составляет очень кислый йогурт. Изначальный крымский «шишлык» тоже замачивали кислым молоком.

Минутный казахский обряд:
старейшина разделяет
голову бране на
составляющие: уши,
язык, мозг, глаза —
и раздает гостям —
кому чего не хватает



Однажды в Германии нас пригласили в армянский ресторан, где подали потрясающий бараний шашлык. Он был не просто мягкий — он был воздушный. Я терзал повара часа три, и под пытками он сознался, что использует для маринования газированную воду, причем чем сильнее она газирована, тем лучше. Мне бы никогда не пришло в голову.

Есть отличный способ — азиатский. Барашек режется на кусочки (традиционно кусочки бараньего шашлыка мельче, чем свиного или говяжьего), через мясорубку проворачивается большое количество репчатого лука — по объему его должно быть столько же, сколько и мяса, — и все это смешивается так, чтобы мясо было покрыто луковой кашей с верхом. Больше ничего этот маринад не требует — кроме соли, разумеется, но лично я вообще никогда не кладу соль в маринад, а солю мясо прямо перед укладкой на мангал.



Очень важно, чтобы
есть естественный вкус
продукта не на мангале
перебит специями и добавками —
это дурацкий вкус!



Отдельная история – ребрышки. Или корейка – как вам будет угодно. В одном хорошем ресторане шеф маринует их в масле, причем смешивает три вида масла: оливковое, виноградное и ореховое. Пропорции, подлец, утаил. Но я пробовал по-разному – все равно хорошо. Можно даже не шиковать и взять половину обычного растительного масла, а в качестве второй половины добавить три (или два) вышеозначенных. К тому же масло хорошо берет в себя ароматы сухих специй и перцев и передает их мясу.

Помните, что баранину (особенно корейку) не надо пересушивать – мясо под корочкой должно оставаться нежно-розовым и сочным.

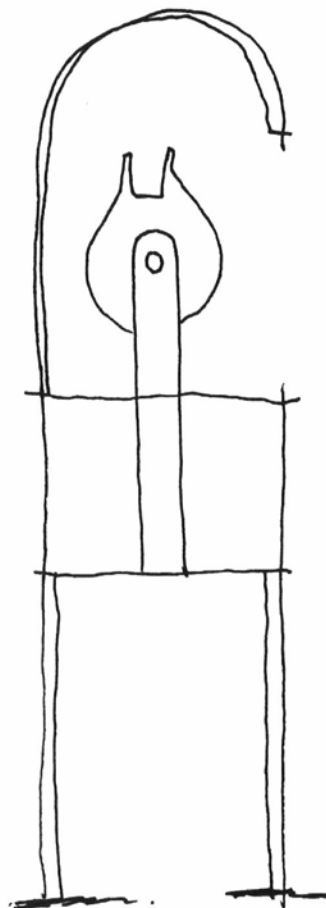


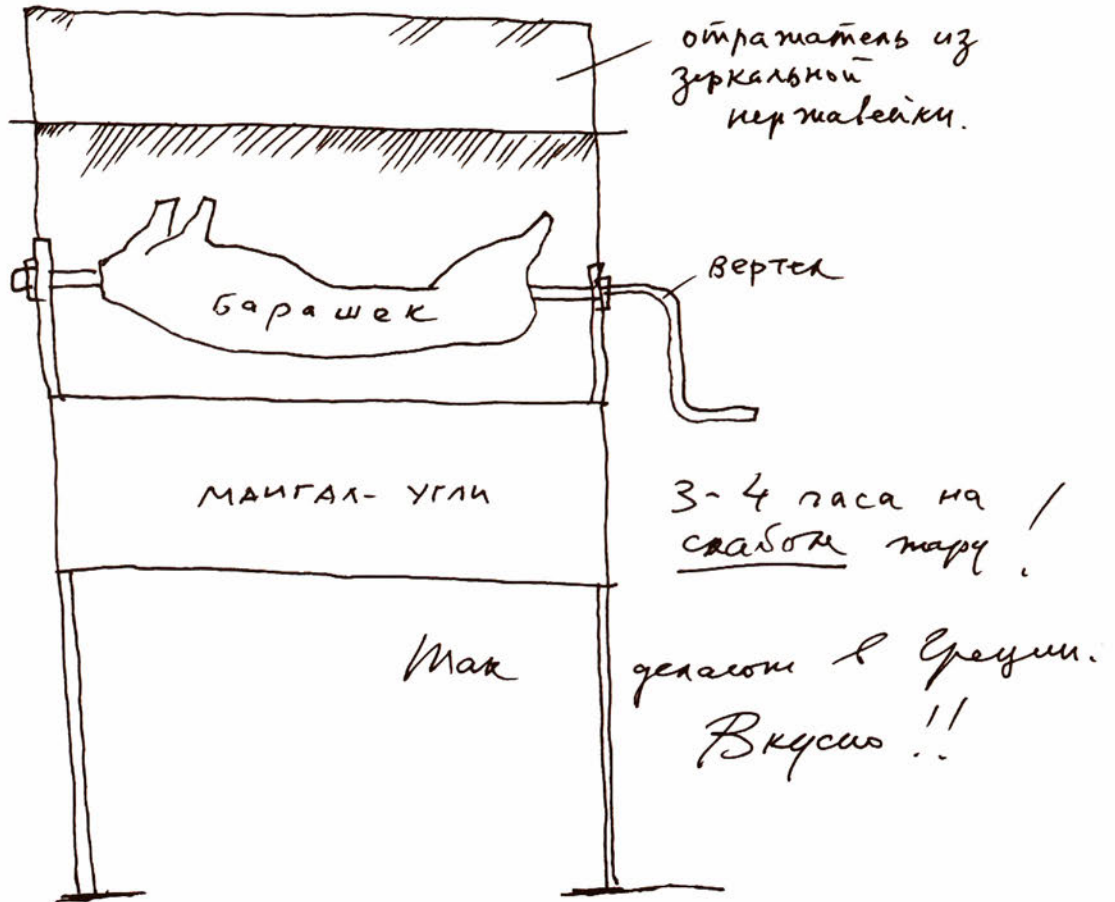


Удивительным бараном нас угощали в Турции (точно так же его готовят на островах Греции). Баран целиком насаживается на вертел и жарится над углями в течение нескольких часов. Без всякого предварительного маринования (согласитесь, что целую тушу барана замариновать трудно). И если в Греции это все-таки были молодые барашки, то в Турции на жердь насадили здоровенного зверя, и два аксакала невозмутимо вращали эту жердь над тлеющими углями в течение четырех часов. Все это время мы нюхали дымок и исходили слюнями. Несколько раз я пытался уверить аксакалов, что баран уже готов (снаружи это так и выглядело), но они только качали головами. Зато когда его наконец сняли с огня и порубили на большие куски, мясо просто рассыпалось в руках, при этом было сочным и мягким. И в Турции, и в Греции использовалась отражающая тепло задняя стенка – в Греции металлическая, а турки просто развели костер у подножия вертикальной скалы. Никаких специй – только соль. Это было невероятно вкусно. Секрет тут, видимо, в правильной температуре и продолжительности процесса. Давно мечтаю попробовать проделать это в условиях нашей Средней полосы – мешает отсутствие вертела. А красивая вещь получается! Причем автоматом решается проблема всего праздничного стола человек на десять хорошо едящих – можно добавить свежие овощи, лаваш и красное вино. Или водку. Если вы попытаетесь и баран у вас не получится – не спешите проклинать меня. Значит, или у вас что-то не то с температурным режимом или с терпением, или все-таки наши отечественные и греко-турецкие бараны – животные разных видов.



ОТРАЖАЮЩАЯ СТЕНКА при приготовлении баранины обязательна, и если вы вспомните конструкцию тандыря или средиземноморскую круглую печь – суть та же. Все стенки отражают жар. Чем он равномернее, тем быстрее запечется мясо.





Ташкент и джигар

Если говорить о кулинарных воспоминаниях, то это самое яркое воспоминание моей жизни.

Год 1982-й, «Машина» на гастролях в Ташкенте. Гастроли тогда выглядели совсем не так, как сегодня. Это теперь популярный артист приезжает в город на один день и, дав концерт, отправляется дальше (еще радуется, если зал был полный!). А в те далекие времена мы работали в этом городе по пять, шесть, восемь дней (а иногда и по две недели), причем во дворце спорта – и по два концерта в день, и народ валил валом – то ли нас так любили, то ли других развлечений больше не было (а их действительно не было).

И вот Ташкент, лето, утро. Нас будит наш товарищ Генка Дудников – совершенно сумасшедший, но очень легкий и веселый местный человек, – и мы едем в Яму. Яма – тенистый овраг за Старым рынком, по дну протекает арык, его не всегда видно в зарослях, но всегда слышно, и от этого не так жарко. Да жара еще и не началась – одиннадцатый час. У Гены бутылка водки, она заранее охлаждена и завернута в мятую газету – чтобы не нагрелась (кстати, хороший способ). Вдоль арыка под кустами сидят ташкентские бабушки, перед ними – маленькие низкие мангальчики (вот вам и женщина у мангала!). Сидят бабушки на перевернутых ящиках, и вокруг каждой еще ящиков по пять – для гостей. Туда-сюда снуют совсем маленькие дети, подносят откуда-то крохотные шампурчики с печенкой и мясом, горячие большие лепешки, посыпанные кунжутом, зеленый чай. Выбираем себе бабушку, садимся вокруг, Генка произносит волшебное слово «джигар», и начинается чудо. Бабушка в два счета не вставая раздувает мангал (он, оказывается, горел), укладывает на него десятка два шампурчиков – на них порезанная маленькими кубиками баранья печенка вперемежку с курдючным жиром, посыпает чем-то – это смесь крупной соли, красного перца и кориандра. Тут же переворачивает и посыпает снова. Запах невероятный. Прошло всего минуты полторы, а мы уже как загипнотизированные не сводим глаз с мангала – когда?! А все уже готово! Джигар делается за мгновенья. Из бабушкиной сумки появляются граненые, не слишком чистые стаканы – не важно! Пятилетняя узбекская девочка неслышно подносит тебе горячую душистую лепешку, а у тебя уже нет рук: в одной – стакан, в другой – дымящийся шашлык. И!

Шампурчика хватает ровно на два укуса, но у бабушки уже опять полный мангал – когда успела? Обглоданные шампурчики (длиной они сантиметров по двадцать, плоские) каждый складывает на газетку рядом с собой – по ним потом будет производиться расчет. Один шампур – пятьдесят копеек (не так уж и дешево по тем временам, но – плевать, гуляем!). Откуда-то из складок одежды Генка из-

Джигар -

огонь маленькие

шашлычки - 15-20 см.

Какое удовольствие остить -
будет невкусно.

На 2 укуса!



влекает вторую бутылку, я его вяло корю – все-таки вечером два концерта, но звучит это у меня неубедительно – больно уж все гармонично складывается. Горка пустых шампуров перед каждым растет, темп замедляется. Бабушка это чутко улавливает и тоже сбавляет темп. Наступает дневная жара, но в тени кустов прохладно, нам приносят зеленый чай в разнокалиберных, выдавших виды пиалах. Бабушка, шевеля губами, пересчитывает наши шампуры. Я мысленно складываю их в длину и поражаюсь – несколько метров! Если бы подали все сразу на одном таком гигантском шампуре – мы бы не осилили и половины. Как все мудро устроено! Мы с трудом поднимаемся, едем в гостиницу, где немедленно спим – до пяти часов. Потом – первый концерт. В восемь – второй выход, после этого мы еще чудили часов до двух, выпивали, дружили с девушками, но – практически не ели. До следующего утра, когда нас будил Генка Дудников и мы ехали в Яму. И жить так можно было вечно.

Молодость, что ли?

Яма была предметом гордости ташкентцев. Ходили легенды, что туда иногда заезжает покушать сам Первый секретарь Коммунистической партии Узбекистана товарищ Рашидов. Теперь этого места нет – близлежащие древние кварталы и сам овраг сильно пострадали от землетрясения, и все это дело сровняли с землей. И то, что я устраиваю теперь для друзей дома, конечно, бледное подобие: не хватает бабушек, детей с лепешками, самих лепешек, журчащего арыка, запаха старого Ташкента. И все-таки...



ДОЛЖЕН ПРИЗНАТЬСЯ, что и мне приходилось бывать в знаменитой Яме и испытать неповторимый колорит старого Ташкента. Могу подтвердить, что джигар – особое произведение искусства, обладающее, помимо описанных качеств, удивительной способностью восстанавливать силы и работоспособность.

Одно время я часто летал в Ташкент. Рейс из Москвы прилетал в 7 утра. С учетом разницы во времени ночь получалась бессонной и изматывающей. Сразу по прилету мои ташкентские друзья везли меня в Яму, где мы ели джигар с зеленым «раис-чаем». После этого полагалось поспать один час, и можно было работать целый день. Теперь о джигаре в московских условиях. Буду честен – неплохо, но другое. Женщинам, как и признается А.Макаревич, лучше вообще не предлагать. Есть можно только у мангала и с водкой. Водка принципиальна как растворитель. Пища невероятно тяжелая. Очень рекомендую поспать часок после дегустации. И еще важен употреблявшийся в обязательном порядке зеленый чай – он тоже снимает неприятное тяжелое послевкусие застывающего жира.



Купите на рынке свежайшую баранью печенку. Признаки свежести те же, что и у мяса: цвет, упругость и чтобы ничего не подтекало. Нужен также курдючный жир – бывает он не всегда (вернее, почти всегда, но специалисты раскупают его с самого утра: он – основа всей азиатской кухни) и в крайнем случае можно заменить его на обычный, нутряной – если вы уже объявили гостям, что будет джигар, и отступать некуда. Попросите продавца, пусть он вам наковыряет. Располагается этот жир в основном вокруг почек, разница по вкусу будет небольшая, просто намучаетесь резать его и насаживать на шампуры – в отличие от курдючного, он расслаивается на тонкие лепестки. Бабушки в Яме насаживали кусочки печенки и жира через один – я рекомендую соотношение два к одному в пользу печенки – мы все-таки не до такой степени узбеки. Резать печенку и жир надо кубиками со стороны не больше трех сантиметров, иначе чуда не получится – печенка будет либо снаружи горелая, либо внутри сырая. Смесь для посыпания: две части соли (обязательно каменной, крупной – она должна похрустывать на зубах!), одна часть красного перца (в Яме использовали жгучий, но можно подмешать к нему сладкого) и одна часть кориандра. Причем кориандр (он же – семена кинзы) должен быть не молотым, как любят грузины, а зернышками – как на корке бородинского хлеба.

Теперь – внимание! Счет времени, с того момента, когда шампуры окажутся на мангале, идет на секунды! Джигар нельзя пересушивать! Вообще ничего нельзя пересушивать, но печенка – особенно нежный продукт. Как только жир начнет пузыриться и капать, а на печенке наметятся первые признаки корочки – переворачивать! Причем делается это один раз. Внутри каждого кусочка печени должен сохраниться прозрачный розовый сок. Девушки будут кривить морды, кричать, что это сырое, что там кровь, – дуры. Отправьте их мыть посуду. Передержанный джигар есть невозможно. Так же невозможно есть джигар остывший, так что вам придется все время бегать к мангалу и жарить его небольшими порциями. Поэтому советую позвать тех, кто понимает, прямо к мангалу, и пусть захватят с собой со стола бутылочку и рюмки. Вино, по моему убеждению, под джигар не идет – только водка. Не забыли? Уложить на мангал, посыпать, перевернуть, посыпать, снять, тут же выпить и закусить. Куда уж проще!



Отсюда и далее в книге начнут появляться рецепты – самые разнообразные. Скажу честно, у меня не было ни малейшего желания писать книгу рецептов – рецептов в мире напридумано несметное количество. Моя задача – научить вас не играть по нотам, а импровизировать. И все же я счел нужным вставить их в книгу, просто чтобы показать вам, как далеко может зайти изощренная кулинарная фантазия, не отягощенная отсутствием свободного времени. Я оставил за собой право прокомментировать каждый из этих рецептов – сколько художников, столько миров. Я уже давно люблю более радикальные и простые вещи. Вам же советую — не верьте ни рецептам, ни мне. Дерзайте сами!



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

— 1 кг бескостной
70 баранины
— 1 кг репчатого
лука
150 г курдючного
сала
пучок зеленого
лука
пучок зелени
1/2 ч. ложки
перца
соль по вкусу

Баранину, репчатый лук, курдючное сало рубят или пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем. Фарш формируют в виде сарделек, нанизывают их на шпажку и жарят над раскаленными углями. Отдельно подают сумах, лаваш, зеленый лук и зелень.



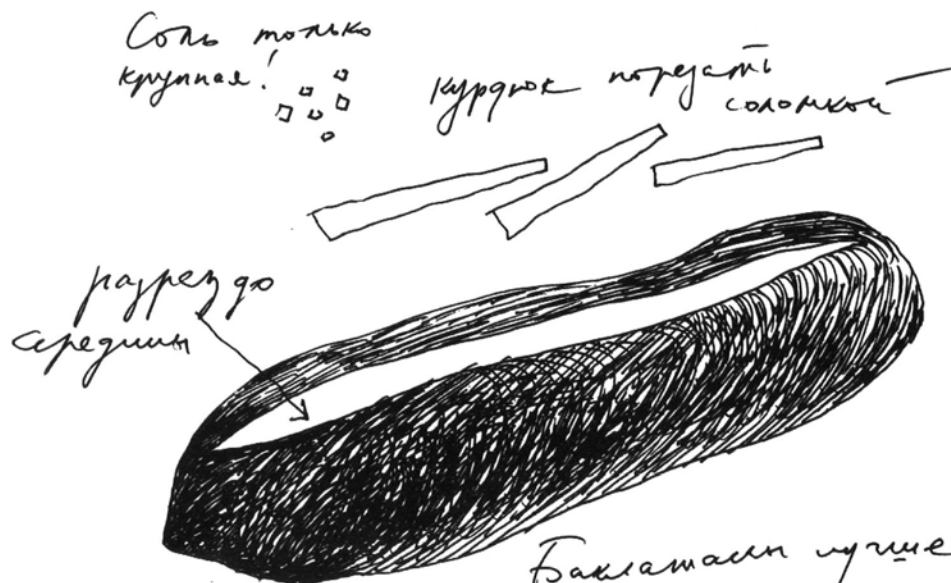
ТУТ МУДРОСТЬ. Все вроде бы просто, но попробуйте добиться того, чтобы в процессе жарки фарш не сваливался с шампуров на угли. У меня случались такие случаи. Использовать столярный клей не рекомендую. Секрет в пропорциях количества мяса, жира и лука и в перемешанности, «сбитости» фарша. Каковы точные пропорции? Не знаю. Вы должны почувствовать. Хотя бы раз на третий. Если не почувствовали – уступите место у мангала товарищу.



Очень хороший смежно-побочный продукт, идущий к барашку. Возьмите небольшие, нетолстые баклажаны длиной сантиметров десять-пятнадцать. Желательно, чтобы они были одного размера и пропорций. Сделайте на каждом продольный разрез до сердцевинки, запихайте туда несколько кусочков курдючного жира и посыпьте его крупной каменной солью. Дальше – можно на решетке, можно и на шампурах. Получается божественно.



72



Баклажан лучше маленького, 15-20 см и не толстый.

Однажды в юные годы мы жили небольшой компанией в поселке Лазаревская в Крыму. За корм отвечал я, и мной был придуман трехсуточный цикл на основе баранины. Раз в три дня мы покупали ее на рынке – и мякоть, и с косточками, нам ее рубили, и я готовил шашлык. Шашлык съедался не весь, и на второй день с утра я варил из остатков суп с рисом – типа харчо. Измученные похмельем после вчерашнего шашлыка друзья жадно выхлебывали бульон и оставляли гущу, поэтому на третий день это уже был плов. Впрочем, мы отвлеклись.

Барашек очень хорош и в казане, и в супе, и в тушеном виде, и запеченный в духовке, но об этом – дальше.



О свинине и говядине

Со свинкой все просто. Мясо ее менее жилистое и более жирное и мягкое, чем у барашка, так что добиться от нее нежности начинающему мангальщику будет проще. Во-первых, из свиной туши гораздо легче нарезать мяса для шашлыка. Очень хороша шейка, задняя ножка попостней, но тоже годится. Во-вторых, свинина быстро и хорошо маринуется. Классический маринад: сок лимона, черный молотый перец, репчатый лук. Порезанный лук надо пожухать руками, чтобы он тоже дал сок. Некоторые дилетанты насаживают на шампур кольца лука вперемешку с мясом — на каких-то картинках видели. Грубейшая ошибка: мясо еще не дожарится, а лук уже сгорит. Если вы так любите овощи на мангале — соорудите отдельный шампур из овощей: помидоров, лука и болгарского перца. Имейте только в виду, что овощи будут готовы значительно быстрее мяса. Поскольку свинина теоретически может содержать всякую заразу (об этом вам доктор Гарбер расскажет), лучше ее полусырой не есть. К тому же жирное свиное мясо пересушить трудно — это надо очень постараться.



Еще более простая вещь – свиные отбивные на решетке. Это они только называются отбивными, отбивать их не надо. И мариновать не надо. А надо натереть крупной солью, перцем и вашими любимыми специями и просто положить на решетку над углями. Перевернуть один раз – вовремя. Капающий и взрывообразно воспламеняющийся жир нещадно заливать водой (если хотите повыпендриваться – добавьте в воду красного сухого вина). Что еще непонятно? Кто там не умеет готовить?



ПОМИМО ПОНЯТНЫХ ОГРАНИЧЕНИЙ по хранению мяса без соприкосновения с другими продуктами и при низких температурах существует специфическая опасность, связанная с употреблением свинины, – трихинеллез. Трихинеллы – биогельминты, развивающиеся из личинок на кишечной стенке. Самка сбрасывает в кишечник живые личинки, которые проникают в мышцы и лимфоузлы, где они образуют капсулу и в таком виде могут с мясом попасть в организм человека. Клиническая картина развивается после завершения инкубационного периода (10–25 дней) и характеризуется плохим самочувствием, головной болью, повышенной температурой, отеками век и лица. Появляются мышечные боли. Симптомы в дальнейшем могут различаться в зависимости от локализации очага поражения. Основой профилактики трихинеллеза служит микроскопическое исследование свинины. Лаборатории есть на мясокомбинатах и рынках. При обработке свинины следует помнить, что возбудитель трихинеллеза погибает при температуре 59°C. Учитывая разную степень прожарки, рекомендованная температура – в пределах 75°C.



Что касается говядины, то применительно к мангалу порекомендую вам одно-единственное блюдо (хотя их множество – и стейк на решетке, и шашлык, но у меня нет задачи создать полную кулинарную энциклопедию, я не Елена Молоховец). Зато за это блюдо вы скажете мне спасибо. Спорим?

Прежде всего, купите на рынке говяжью вырезку. (Еще раз! Вырезка – самая дорогая и не самая большая часть коровы, и если продавец заметит, что вы не очень хорошо представляете себе, как она выглядит, он тут же втюхает вам под видом вырезки и по ее цене какой-нибудь длинный шмат рядового мяса. Случаи бывали. Так что – учиться, учиться и учиться!) Вырезкой называется продолговатый кусок мякоти, расположенный у коровы (и у свиньи, и у барана) над позвоночником – слева и справа. В силу того, что животное эту мышцу на протяжении жизни не задействует, вырезка обладает исключительной мягкостью и особенным вкусом.



Далее – вдоль вырезки идут жилы, их надо удалить. Потом режем вырезку на куски. Если для шампура – раза в два крупнее, чем обычный шашлык, если для решетки – еще раза в два-три крупнее (бывает, если вырезка недлинная, – я ее вообще не режу).

За основу маринада берем сметану. Причем не самую жирную, а чуть пожиже и покислей. Добавляем туда измельченный репчатый лук (можно ножом, можно в мясорубке), мелко порезанную зелень (кинза, базилик, он же реган, тархун – на выбор; имейте только в виду, что тархун – очень сильная трава, не переборщите, а то он все забьет). Из сухих специй рекомендую зиру, молотый кориандр, немного имбиря. Можно выжать в маринад лимон, а можно мелко порезать его вместе со шкуркой и положить туда же. Можно даже посолить – в данном случае я это допускаю. Уложите куски вырезки в маринад, перемешайте как следует, чтобы мясо пропиталось нашей смесью, накройте крышкой, оставьте на несколько часов. Я специально не указываю точного времени, потому что это может быть и два часа, и шесть часов, и сутки – просто это будут разные блюда. По окончании процесса нанизывайте на шампуры или выкладывайте на решетку. Не пересушивать! Это вам не свинина какая-нибудь, а благороднейшее мясо – ростбиф, шатобриан! Так что наличие розового сока внутри приветствуется в обязательном порядке. Большие куски с решетки лучше переложить на блюдо и резать уже на столе. Гости с ума сойдут.





БИФШТЕКСЫ БАРБЕКЮ С РОМОМ

1 кг бифштексов
3 огузка или филе
3/4 стакана рома
2 зубчика чеснока
1 ч. ложка
молотого чили
кориандр
по вкусу
1/2 ч. ложки соуса
Табаско

Ром смешать с давленным чесноком, молотым чили, измельченным кориандром и соусом Табаско. Положить в мелкую жаропрочную тарелку бифштексы и залить ромовой смесью. Закрывать и оставить не меньше чем на 20 минут, а лучше на несколько часов в холодильнике.

Выложить мясо с тарелки; маринад сохранить.

Уложить бифштекс на решетку мангала и жарить каждую сторону по 5 минут или дольше, переворачивая, если требуется, и часто поливая маринадом.

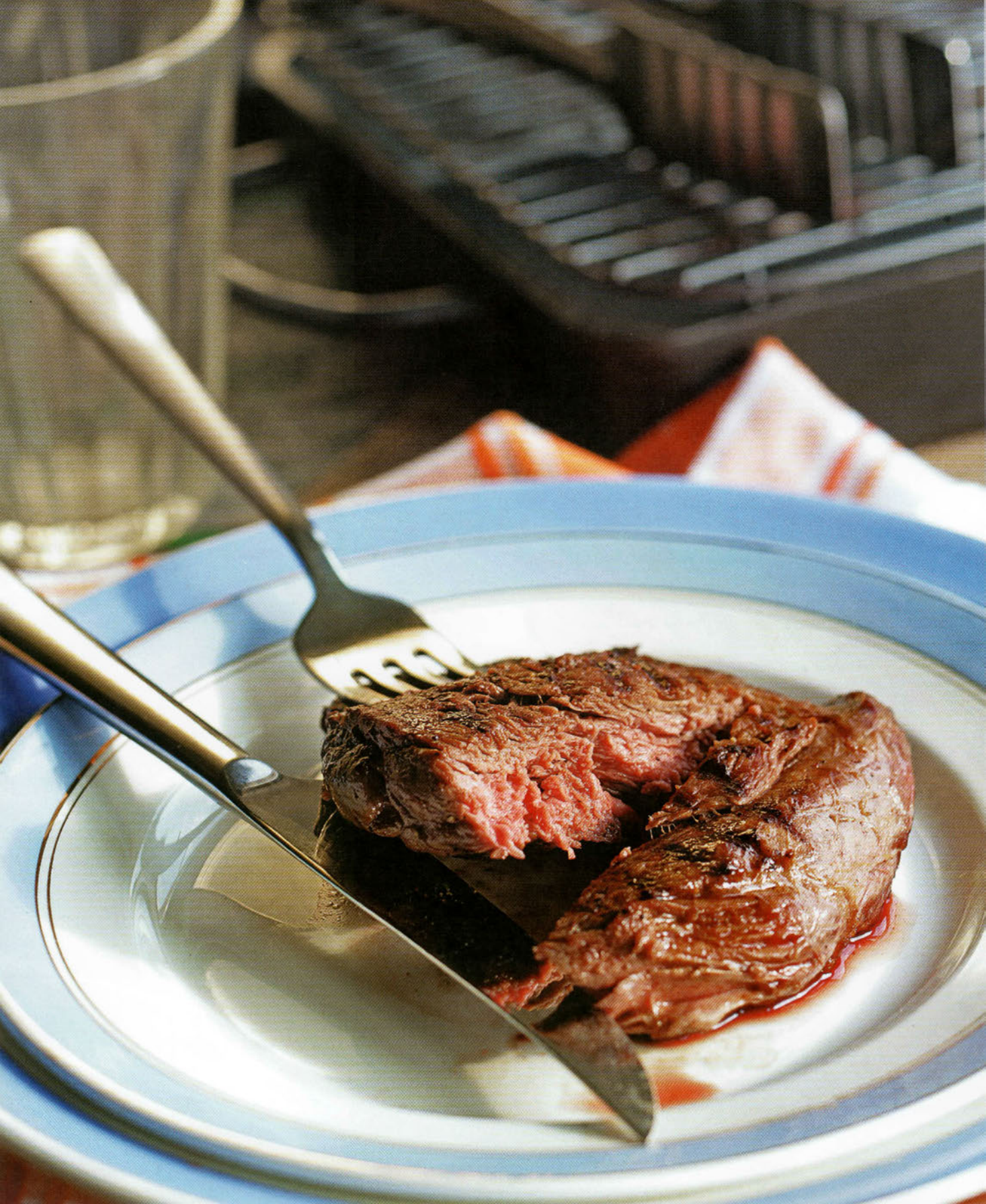
—
80
—



МОЙ ТОВАРИЩ, замечательный писатель Юз Алешковский, проживающий в Соединенных Штатах, — отличный, кстати, кулинар — вместо рома пользуется виски, а вместо говядины берет свиную отбивную. Я пробовал — хорошо.

*Юз Алешковский -
Готовит, как пишет!*





Курица и мангал

По простоте приготовления курица одним боком примыкает к джигару – если вы хотите получить продукт «а натюрель».

В этом случае надо взять нежирную курочку, а лучше цыпленка (как отличить? по размеру и фигуре!), порубить на шесть частей (сначала вдоль – по позвоночнику, потом каждую половинку – на крылышко, грудку и ножку). Естественно, птица должна быть уже потрошенной – можно, я такие очевидные вещи буду опускать? Так вот, натереть солью и перцем, положить на решетку мангала и следить: во-первых, когда вовремя перевернуть, во-вторых, не упустить момент, когда с курицы начнет капать жир и тлеющие угли превратятся в пылающий костер. Как правило, это происходит именно тогда, когда вы, утомленный унылым наблюдением за процессом, на минутку отлучаетесь к гостям за стол выпить рюмочку. Этой минутки бывает достаточно, чтобы кусочки курицы превратились в угольки. Поэтому наберитесь терпения – всего-то минут на двадцать! – и, если невмоготу, позовите под каким-нибудь благородным предлогом друзей с рюмочками к мангалу, а под рукой у вас всегда должна быть большая пластиковая бутылка с водой и дырочками в крышке – на случай экстренного тушения пожара.

Вообще курица представляется мне идеальным белым холстом, на котором художник может написать любую картину. Курица сама по себе достаточно нейтральна и с легкостью принимает те оттенки, которые вы пожелаете ей придать. Поэтому...

Растительное масло поможет образованию восхитительной корочки. Никогда не забуду, как моя архангельская подруга Таня Шлык брала целую курицу, моментально натирала ее солью, капала в руку растительного масла, обмазывала птицу и ставила в духовку на пятьдесят минут. Получалась фантастика!





Можно пойти ее путем, а можно замариновать совсем ненадолго куски курицы в этом масле, добавив в него каких угодно специй. Конечно, наличие масла в продукте – это уже не гриль в чистом виде, а движение в сторону сковороды, но мы с вами тут в конце концов не за чистоту нравов боремся, а за превосходный результат.

Поэтому вот вам приблизительный и далеко не полный список ингредиентов для превращения банальной курицы в шедевр:

лимон

лук

чеснок

травы (кинза, тархун, базилик и т.д.)

кефир

сметана

мед

горчица

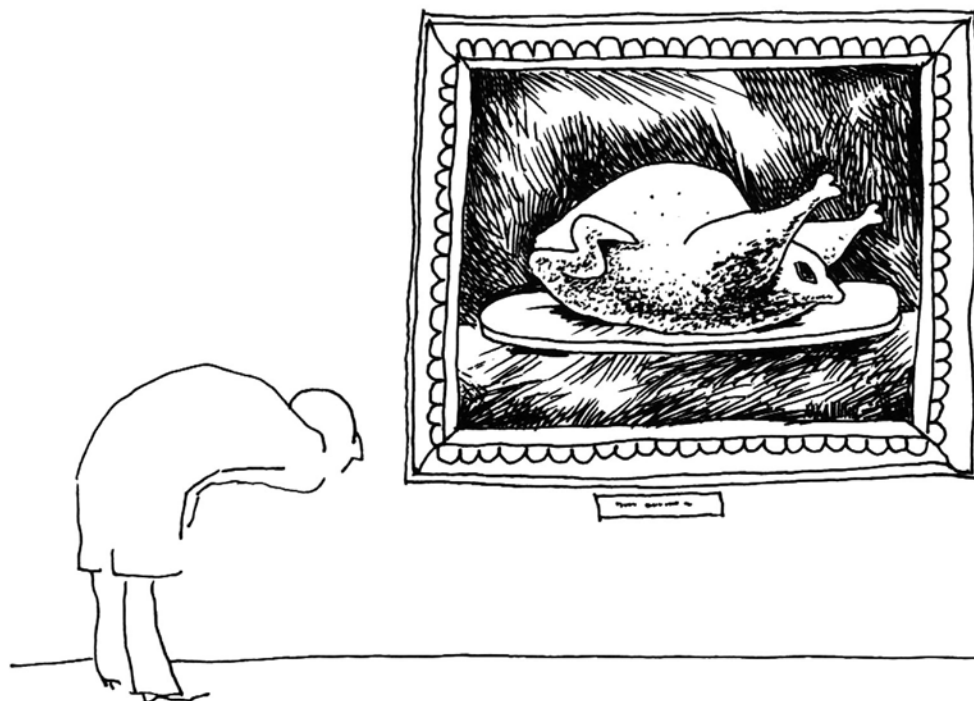
соевый соус

аджика

кетчуп

всевозможные сухие специи (Индия, Грузия, Средняя Азия – все что угодно!) и т.д.

При этом возможны любые сочетания, продиктованные вам интуицией, а впоследствии – опытом. Есть какие-то очевидные вещи, есть – неожиданные. Мне бы, например, не пришло в голову смешивать кефир и мед, хотя – кто знает? Я просто не пробовал – видимо, в силу собственной косности.



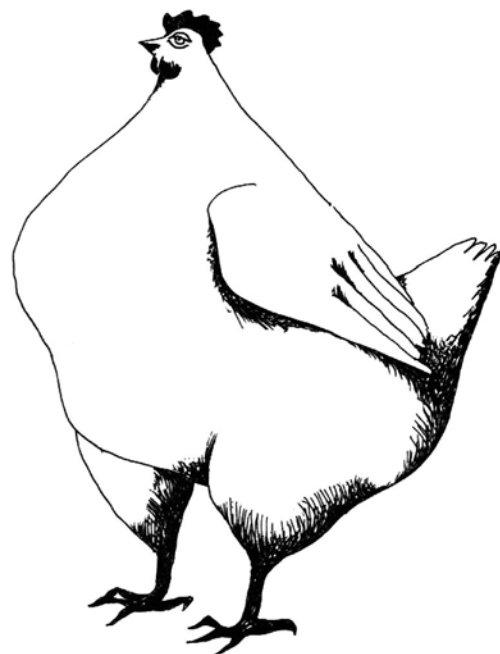


Несколько общих советов. Курица – животное нежное, и долго мариновать ее не следует, особенно если она свежая (а мороженую птицу, как и мясо, я вам вообще запрещаю – а то получится гадость, а виноват буду я!).

Забудьте про уксус! Если уж вас так тянет на кисленькое, замените его лимоном. И помните – и сметана, и кефир дадут вам нужную кислинку, но в остальном они работают гораздо лучше уксуса.

Если вы – поборник шампуров или у вас просто нет решетки (кстати, в любом случае заведите) – все то же самое, просто курицу надо будет резать помельче, и без знания примитивной анатомии вам не обойтись.

Диетологи ругают шкурку – дескать, в ней самый холестерин (интересно, что скажет на этот счет доктор Гарбер?). Лично я считаю, что жить вообще вредно, а цыплячья шкурка, превратившаяся в румяную, поджаристую корочку, – одна из самых вкусных вещей в мире, и идите вы все к черту. В общем, курица – прекрасный полигон для испытания ваших потенциальных кулинарных способностей и нереализованных творческих амбиций. Удачи вам на этом поле!



Sic!

Курица –
идеальный полигон
для кулинарных
экспериментов!



ТРУДНО В ЭТО ПОВЕРИТЬ, но курица появилась в Европе после похода Александра Македонского в Персию. До этого ели гусей и уток. Курятина быстро завоевала сердца и желудки европейцев.

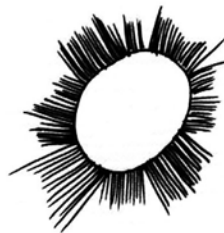
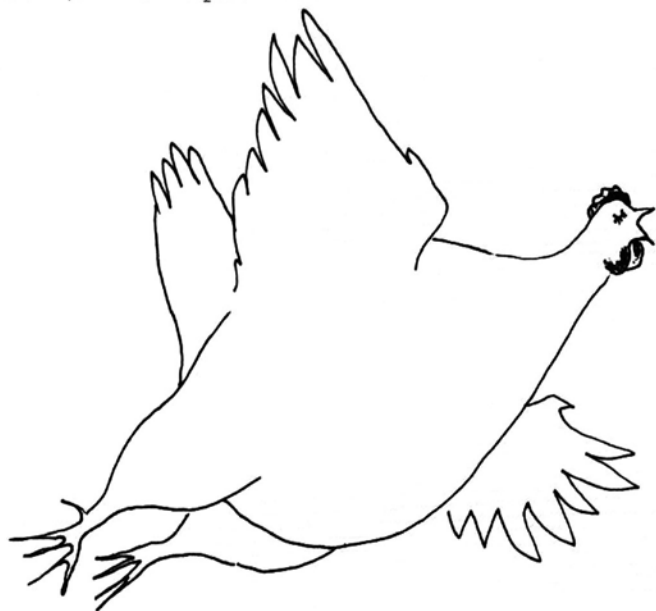
Известен курьез, когда Наполеон на вопрос нового придворного повара о предпочтениях в еде ответил, что, будучи непритворным в еде, как солдат, он прикажет казнить повара, если тот подаст ему курицу. Каприз императора был связан с тем, что курица была простейшим и скорейшим блюдом армейского меню. Ее варили, жарили, использовали как заправку, и в конечном счете она приедалась.

Китайцы поистине делают из курицы любое мясо и используют ее как некий фон. Так что рекомендация А. Макаревича смело экспериментировать с курятиной имеет под собой тысячелетний китайский опыт.

В этой связи – важный совет. В отличие от других животных жиров куриный жир ухудшает вкус мяса и дает неприятный запах. Поэтому при приготовлении блюд, содержащих куриное мясо, жир надо тщательно срезать.

Люди старшего поколения, конечно, помнят «Chicken Air Kine» – курицу по-аэрофлотски – единственный продукт, производившийся монопольным авиаперевозчиком для питания пассажиров, помимо кусочка ржаного хлеба и сырка «Дружба». Аэрофлот владел секретом производства «резины» из курицы. Надеюсь, он утерян.

Курица же была главным продуктом в поездах наравне с яйцами и котлетами. А это уже характеризует возможность долгого хранения продукта при неблагоприятных обстоятельствах. Судя по числу выживших в этом транснациональном эксперименте, курятина доказала свою безопасность. Курятина – самое здоровое мясо, особенно грудки, в них мало жира. Курятина богата белками и селеном, предотвращающим рак. Также высок уровень витаминов группы В. А вот куриная кожа действительно относится к 10 наиболее вредным продуктам, содержащим насыщенные жиры.





ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ, С МЕДОМ

3 кг цыплят
100 г сливочного
масла
1 апельсин
100 г меда
2 ст. ложки
лимонного сока
зелень петрушки
по вкусу
1 ст. ложка сухой
горчицы

Нагреть масло в кастрюльке, отжать сок апельсина, добавить остальные компоненты соуса и выдерживать на огне 2–3 минуты.

Охлажденным соусом-маринадом залить мясо и оставить на несколько часов. Разложить мясо на решетке и жарить 40–45 минут на слабом огне, часто поливая соусом. Перевернуть куски на другую сторону и жарить еще 10 минут.



Я БЫ, ПОЖАЛУЙ, заменил сливочное масло растительным без запаха. А если заменить апельсин на лайм, может получиться забавный латиноамериканский призывок. Пробуйте, братцы, не стесняйтесь себя!





ФАРШИРОВАННЫЕ ОКОРОЧКА В ЛИМОННОМ СОКЕ

6 охлажденных
куриных
окорочков
(голени)
100–150 г
сливочного масла
или сала
2–3 лимона
1 ч. ложка
горчицы
1–2 ст. ложки
меда или сахара
(при желании)
5–8 ст. ложек
растительного
масла
2 зубчика чеснока
1,5–2 ч. ложки
соли
перец
специи по вкусу

Одной рукой взяться за выступающий верхний сустав в окорочке. Ножом в другой руке аккуратно отделить мясо от кости по кругу. При этом мясо будет выворачиваться, как чулок, — кожей внутрь.

Когда кости практически полностью освободятся, т.е. останется только приросшая к нижнему суставу кожа, сделать круговой надрез и окончательно отделить мясо от кости. (Иногда в подобных рецептах советуют перерубать нижнюю кость, чтобы сустав так и оставался прикрепленным к мясу.)

Вывернуть окорочок кожей наружу.

Раздавить 1 зубчик чеснока, перемешать его с 1 ч. ложкой соли, перцем и специями.

Масло или сало нарезать длинными тонкими брусками. Длина брусков должна быть немного меньше длины окорочков. Если для фарширования берется сало, то его нужно нарезать довольно тонкими брусочками, чтобы в готовом продукте оно стало практически незаметным. Масло, растопившись, придает окорочкам сочность и дополнительный аромат.

Бруски обвалить в чесночной смеси и вставить внутрь окорочков (на место кости). (Можно вообще не использовать ни масло, ни сало, а просто натереть окорочок изнутри приготовленной смесью.) Закрепить отверстие деревянными палочками.

Половинку лимона порезать тоненькими дольками. Из оставшихся лимонов выжать сок и выбрать косточки. В лимонный сок всыпать соль, перец, специи, влить масло, положить горчицу и продавленный через пресс второй зубчик чеснока. Перемешать. От лимонного сока окорочка получаются мягкими, но со специфичной кислинкой. Если не хочется, чтобы она присутствовала, можно ее компенсировать добавлением сахара или меда. Каждый окорочок обмакивать в получившийся маринад и укладывать в неокисляющуюся посуду. Слои окорочков перекладывать лимонными дольками. Остаток маринада вылить сверху.

Поставить в холодильник (средний срок — 6–12 часов, но если вдруг простоит дольше — не страшно). Мясо становится очень нежным, но не разваливающимся.

Готовить на решетке, время от времени поливая оставленным маринадом.

Готовность определяется проколом окорочка ножом — если из прокола сочится жидкость, лучше оставить еще на несколько минут, после чего сделать еще одну пробу на готовность.

Можно окорочка фаршировать и разными другими вкусными вещами, но тогда к ним желательно делать другой маринад или запекать вообще без предварительного маринования, а смазывать растопленным сливочным маслом или сметаной и готовить. Фаршировать можно чем угодно: грибами, любыми овощами, зеленью, фаршем, крупами (рис, гречка, пшено), копченостями, маринадами, фруктами и ягодами, сыром, брынзой, острым творогом, оливками и маслинами, картофельным пюре и даже шпротами и копченой рыбой. Варианты сочетаний бесконечно многообразны.



АВТОР — ЯВНЫЙ ГУРМАН-ИЗВРАЩЕНОЕ с хирургическим прошлым и наивной уверенностью, что впереди у него — вечность. Я бы ни в жизнь не замахнулся на такое эпическое произведение. Есть же люди! Ну что — попробуете?





КУРИЦА В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

1 курица среднего
размера
3 головки чеснока
1 лимон
2 луковицы
среднего размера
2 пучка зеленого
лука
4 сырых яйца
1 стакан воды
1 пучок укропа
1 пучок петрушки
1 пучок кинзы
1–2 ст. ложки
сахара
соль по вкусу
 $\frac{1}{2}$ стакана
жирной сметаны

Чеснок раздавить, луковицы потереть на терке, зеленый лук, укроп, кинзу и петрушку мелко порубить. Все перемешать, добавить яйца, сахар, соль и сметану, влить лимонный сок и воду и еще раз перемешать.

Курицу разрубить на куски и вымачивать в этом соусе около 5 часов, готовить на шампуре или решетке или запечь в фольге — по желанию.

Для вкуса можно добавить курагу, или урюк, или чернослив — измельчить и положить в соус при мариновании или насаживать на шампур при приготовлении.



НУ, ТУТ ВСЕ ПОНЯТНО И ПРОСТО — по сравнению с предыдущей сагой. Я бы лично все равно убрал из маринада половину ингредиентов. Каких? Догадайтесь сами!



не многовато ли?



Этого дивного парусника мы с доктором
Гарбером поймали близ о. Анеироиса (Сейше^{ль}ы)
Сейч.



Мангал и рыба

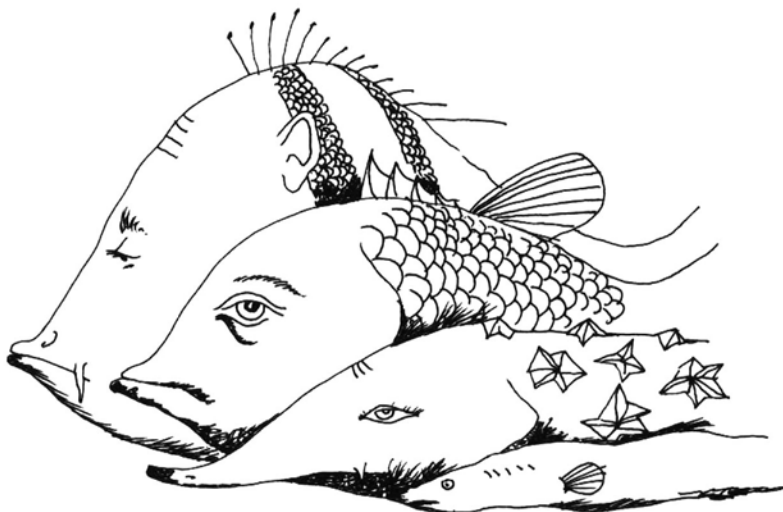
Если ваши кулинарные пристрастия не ограничиваются мясом, лучше иметь две решетки — для мяса и для рыбы. Шампуры легко моются, с решеткой сложнее. Это не значит, что ее не надо мыть вовсе, просто запах рыбы один из самых трудноудаляемых и легчайший рыбный оттенок испортит вам весь мясной праздник.

И еще. Конечно, древесный уголь в пакетах — это удобно. Но не дает он такого ароматного дымка, который дают настоящие дрова!

И, конечно, дрова должны быть березовыми. Не вздумайте подкладывать в мангал остатки строительного мусора — крашенные и пропитанные всякой химией деревяшки. А бросить в мангал бычок — примерно как харкнуть в собственную тарелку с супом.

Чтобы использовать угли оптимально — постарайтесь, чтобы ваши дрова были одного размера и, главное, толщины. Тогда прогорят они одновременно и угляй будет столько, сколько вы хотели.

А раз уж мы заговорили о рыбе — вот вам несколько нехитрых приемов с гарантированным результатом.



Шашлык из осетрины

Условие тут одно-единственное: осетрина должна быть свежей. И не просто свежей, а по Булгакову: первой свежести. Что в наших условиях трудновыполнимо – не водится осетр в Москве-реке. Продают сейчас свежего и даже живого бестера, это гибрид белуги и стерляди. Если он крупный – можно попробовать, сам ни разу не брался. Однажды я оказался на берегу Каспийского моря и какие-то мужики – то ли браконьеры, то ли рыбинспекторы – подарили мне половину осетра килограммов на десять. Это был только что выловленный осетр, а самолет в Москву улетал через два часа. В общем, вечером того же дня, уже дома, мы с друзьями пустили этого осетра на шашлык. Делал я осетровый шашлык и до этого, из осетрины, купленной на рынке, наслаждался и думал, что вот это он и есть, а тут я понял, каким ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ. Мясо осетра начинает терять вкусовые достоинства с того момента, когда осетр засыпает. Это, в общем, относится к любой рыбе, просто по осетру это наиболее заметно. Поэтому если случилось чудо и вам достался свежайший осетр – не теряйте времени!

Мариновать осетрину не надо – это всего лишь способ скрыть душок. Порежьте рыбу на куски обычного шашлычного размера, насадите на шампур. Приготовьте присыпку: я рекомендую крупную каменную соль, черный молотый перец и кориандр. Можете попробовать создать собственную композицию, помните только, что запах осетрины достаточно хорош сам по себе, чтобы перебивать его большим количеством специй. Вы заметили, что я везде предлагаю использовать каменную соль? Она не такая соленая, как экстра, и из-за своей крупности не успевает впитаться в продукт и высушить его – пересолить крупной солью практически невозможно. Посыпать шашлык надо непосредственно перед укладкой на мангал, жарится он быстро. Снимая с мангала, полейте его лимонным соком. Также хорош к нему гранатовый соус Наршараб.



Свежего осетра не достать,
это на рынке есть живые
стерлядь и бестер. Для
мангала берите покрупнее –
полкило мяса останется на
шкуре!





Шашлык из угря

Не подозревал о существовании этого блюда, пока не оказался в Белоруссии на подводной охоте. В тамошних озерах бьют очень приличного угря. Вообще наше среднерусское представление об угре далеко не полное: мы привыкли видеть его в копченом виде – и все. А между прочим, в Прибалтике варят из него волшебную уху, жарят на сковородке и т.д. А шашлыком из угря меня угостили минские подводные охотники. Праздник усугублялся тем, что этот угорь достался мне непросто: я подстрелил его ночью, он отчаянно сопротивлялся, я из-за него влетел в браконьерскую сетку, запутался, потерял ласту и вообще выбрался с трудом, но угря не упустил.

Так вот: угря потрошат, не чистят, режут на куски (это очень просто: поперек, как колбасу, куски сантиметров по пять длиной), заливают натертым репчатым луком (можно на терке, можно через мясорубку). Лука не жалейте – угорь должен в него полностью погрузиться. Там он и проведет несколько часов, после чего можно насаживать куски на шампур, посыпать солью и жарить. Я просто обалдел от этого блюда. Невероятно вкусной получается шкурка, а ведь у копченого угря мы ее выбрасываем. Живого угря сегодня купить несложно, и на рынке он крупнее и дешевле, чем в супермаркете. Слишком маленький и тонкий угорь не пойдет – между шкуркой и хребтом нечего будет есть. Хорошо, когда он диаметром приближается к полукопченой колбасе. Попробуйте – и будете готовить его постоянно.



Вот угри вешаются!
Самые противные не из рыбы
оказываются самыми незлыми и
вкусными. В них дело?



Форель на решетке

— Это очень просто. Купите свежих форелек (лучше живых) одного размера. Размер должен быть порционный, не очень большой – иначе трудно будет переворачивать. Чистим, потрошим, натираем солью и перцем. В принципе, можно подавить на рыбок чеснок и жарить на решетке до появления румяной корочки. А можно придать блюду легкий грузинский акцент: порубить мелко зелень и чеснок и набить каждой рыбке в брюшко. Можно попробовать добавить туда же натертый или мелко порезанный сыр – типа сулгуни. Очень хорошо пойдет под это дело белое сухое вино. Никакого гарнира это блюдо, по-моему, не требует – разве что свежие овощи.



Рыба – божественная вещь.
Но! Только при умелом
приготовлении, и первая
свежести!
Испортить рыбу легче, чем мясо!



Мои друзья – подводные охотники из Днепропетровска – придумали такую историю: берется свежестреленный, не очень крупный сазан (4–5 кг), чистится, потрошится, бока его надрезаются диагональными разрезами на манер батона белого хлеба, рыба солится и в брюшко набивается порезанная картошка, репчатый лук, зелень, майонез, хотите – сыр. Далее рыбина заворачивается в 3–4 слоя мокрой газеты, а потом в 3–4 слоя сухой. (Имел с авторами данного рецепта длинную дискуссию – они настаивали именно на газете, уверяя, что в другой бумаге вкус не такой. Может быть, это из-за свинца, содержащегося в типографской краске. Лично мне жизнь дороже, к тому же сейчас в продаже столько разных бумаг для запекания!) Получившийся сверток закапывается в землю под костер часа на четыре. Будете на природе, поймаете сазана – отведайте. Впрочем, пойманный в большой чистой реке сазан хорош в любом виде – и в ухе, и на сковородке, и на шампуре. Недавно китайцы считают его рыбой номер один.







МАРИНОВАННАЯ СЕМГА НА РЕШЕТКЕ

800 г семги
(лучше
норвежской)
100 г оливкового
масла
100 г лимонного
сока
3 ст. ложки
петрушки
1 луковица
фенхеля
1/2 стручка перца
чили
1 ч. ложка
розового перца
2 ч. ложки соли
растительное
масло

Петрушку, фенхель и чили мелко порубить, добавить оливковое масло, лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешать.

Рыбу нарезать поперек на стейки, уложить в миску и залить приготовленным маринадом. Мариновать 30 минут, после чего дать маринаду стечь, смазать куски семги растительным маслом и выложить на решетку.

Жарить с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, посолить и приправить специями.



ВСЕ ВРОДЕ НИЧЕГО, учтите только, что семга – очень рыхлая рыба и при неловком переворачивании половина у вас может остаться на решетке. Думаю, масло здесь только затем, чтобы этого не произошло, – семга и так жирная.

Искусство резать лососёвых –
непростое. Нужно очень
хороший и острый рыбный нож.





Казанчик

107

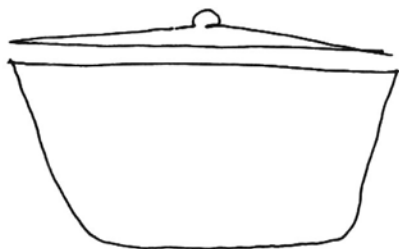


Будьте не гонимы!

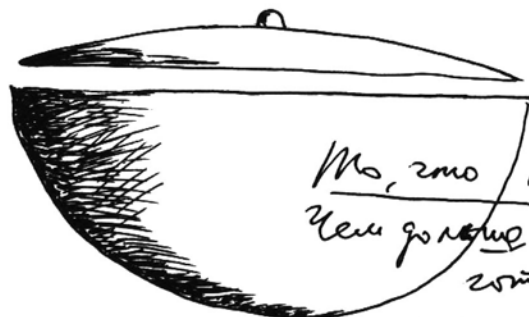
Что такое казанчик, я уже объяснял в главе «Инструменты». Добавлю только, что казанчик – существо вполне одушевленное и каждый со своим характером. У меня их несколько, и, когда мне пришлось готовить плов сразу в двух казанах одновременно (одного не хватало!), я всякий раз поражался, как из одних и тех же ингредиентов получаются два совершенно разных плова. Мой любимый казан достался мне от Саши Абдулова, а он, по-моему, вывез его еще из Ферганы. Это очень старый казан, и в стенки его навсегда впиталась память о сотнях пловов и праздников, по причине которых эти пловы готовились. В общем, рабочий, намоленный инструмент. И все в нем получается чуть-чуть лучше, чем в другой посуде. Так что если вам попадет в руки такая вещь – не упустите. И напрасно вы думаете, что казан нужен только для плова, – готовить в нем можно все, что угодно, от шурпы до яичницы. Просто яичницу – неудобно.

Кстати, приобретая казанчик, позаботьтесь о том, чтобы он был с крышкой и чтобы она хорошо его закрывала – понадобится.

Ну что – начнем с плова?



Не совсем то.



*Но, это надо!
Чем больше в нем
готовили,
тем он
лучше.*

Плов

Предупреждаю сразу: существует сотня видов плова и несколько сотен способов его готовить. Плов удивителен тем, что даже у тебя самого он никогда не получается абсолютно одинаковым, а уж у разных авторов! Вот и спорят до хрипоты, что раньше класть – лук или морковь, и как резать мясо, и сколько раз доливать воду. Мальчишки, не ссорьтесь. Можно по-разному. Главное – результат. Что же касается меня – я просто расскажу вам, как это делаю я. И при этом совершенно не претендую на истину в первой инстанции. Можно и так.

Казанчик есть? Отлично! Далее потребуются: баранина, растительное масло, курдючный жир, лук, морковь, рис, специи, водка.

Пойдем по порядку.

Я беру на рынке заднюю ножку (или две), прошу, чтобы мне среза-ли мясо. Некоторые любят, чтобы мясо в плове было с косточка-ми, – я не люблю. Некоторые считают, что мясо должно быть поре-зано мелко – я так не считаю. Мелкие кусочки мяса при обжарке легко пересушить, а большой кусок покроется корочкой, а внутри останется сочным. Поэтому мои куски – сантиметров по десять, в общем – не на один укус. А вот курдючный жир надо будет поре-зать мелко.

Теперь – масло. В идеале – хлопковое. Оно придает плову неуло-вимый аромат Азии и в Ташкенте стоит копейки. Стало появляться и у нас на рынках, правда, у нас дерут втридорога. Не нашли хлопко-вого масла – не отчаивайтесь. Возьмите обыкновенное раститель-ное – только без запаха. Классические правила требуют, чтобы всех ингредиентов было равное количество: литр масла, по кило-грамму мяса, лука, моркови и риса, литр воды, литр водки. Мой опыт говорит о том, что правило это справедливо лишь в отношении мяса, лука, моркови и риса. Масла и воды потребуется чуть меньше, впрочем, количество воды будет зависеть от сорта риса. О водке умолчу – это индивидуально.

Плов начинается с нарезки. Мясо у нас уже порезано, морковь режется длинной соломкой, а лук – тонкими кружками. Каюсь – я делаю это с помощью процессора. Я готовлю обычно большой казан – литров на восемь (а в маленькой кастрюльке плов никогда и не получится!), и нашинковать все это дело руками выше моих сил. Ну не узбек я! Лук я рекомендую покупать белый – он самый соч-ный. Морковь тоже в идеале нужна белая, но у нас ее не продают. Ничего, пойдет и обычная. Время разводить огонь.

Во дворе у меня стоит маленькая печечка – она раньше называ-лась «буржуйка». Я снял с нее верхнюю крышку, и получилась отлич-ная жаровня для казана. Сейчас на рынках вместе с казанами про-дают и жаровни – очень простые, сделанные из сегмента широкой





железной трубы. Если вы готовите плов в квартире, смиритесь с тем, что кухня ваша пропахнет этим пловом надолго – кипящее масло неизбежно полетит во все стороны. К тому же на начальной стадии надо нагреть это масло до очень высокой температуры – перекалить его, и хорошо, если у вас на плите есть усиленная конфорка – так называемая «с открытым пламенем».

Казан на огне, и мы наливаем туда масло. Сколько – невозможно объяснить словами, это на уровне ощущений. Где-то на одну пятую высоты казана. Или чуть меньше. Не бойтесь его перегреть – это невозможно. Дождитесь, пока от него пойдет легкий синий дымок. Теперь бросаем туда половинку небольшой луковицы или маленькую баранью косточку без мяса. Бурлит? Очень хорошо. Брошенный нами предмет должен сгореть. Именно сгореть до черноты, а не поджариться. Вылавливаем его шумовкой и выбрасываем, а в казан закладываем мелко порезанный курдючный жир. Где-то одну четвертую от объема масла. Жир будет топиться, и скоро на поверхности останутся шкварки. Как только они начнут коричневеть – вылавливайте их той же шумовкой, но не выбрасывайте – положите на тарелку и посолите.

А теперь выпейте под них первую рюмочку.

Это ритуал, придумал его не я, и нарушать его не следует – плов может не получиться.

Время забрасывать в казан мясо. Делайте это очень осторожно – масло бешено забурлит, все это будет похоже на маленький взрыв, и ожоги на этой стадии – не редкость. Получив пару ожогов, вы навсегда научитесь одновременно забрасывать мясо и отскакивать прочь от казана. Ненадолго – секунд на пять-шесть, потому что если не перемешать мясо тут же, оно может пригореть к стенке казана. Видите – масло помутнело? Это оно смешалось с водой, вышедшей из мяса. Наша задача – не пропустить момент, когда оно станет прозрачным опять, а мясо покроется румяной корочкой. Обычно на это уходит минут десять – плюс-минус.

В общем, вторую рюмочку вы выпить вполне успеете. (Кстати, никогда не делайте это в одиночестве. Пусть один хороший друг придет к вам за час до прихода остальных гостей. Вам будет веселее, а ему будет приятно, что его приобщили к таинству. Жена в приготовлении плова – неважный помощник.)

Время закладки моркови и лука. Извечный спор – что раньше? Так вот – я делаю это одновременно. Можете предать меня анафеме. Только небольшую часть моркови (а я ее режу побольше, чем лука) мы пока откладываем в сторону. Огонь мы не убавляем, но большая масса лука и моркови частично остужают масло. Казан наполнился почти доверху – не бойтесь: скоро объем овощей уменьшится. Перемешайте все как следует и наливайте по третьей. Как, кстати, аромат?



Соединение масла, мяса, лука и моркови называется «зирвак». Запомните это слово, и узбеки будут вас уважать. Зирвак – основа плова и многих других азиатских блюд. Огонь уже можно немного убавить – зирвак должен мирно булькать. Далее – три пути.

Первый. Можно уже на этой стадии посолить, добавить специи и доводить зирвак до ума – это когда вы уже не очень различаете где лук, где морковь. Потом – рис и вода.

Второй. Добавить в зирвак немного воды – холодной. Так делает, например, большой мастер плова Сергей Никитин.

Третий. Влить в зирвак всю предполагаемую воду – горячую. Тогда, когда настанет время закладки риса, вы не ошибетесь с его количеством.

Как делаю я? По-разному.

Зирвак готовится минут тридцать-сорок (плюс-минус!), и соль, и специи уже там, и вы вылавливаете кусочек мяса – якобы попробовать: готово ли? Ерунда – вы просто хотите закусить четвертую. Потому что время закладывать рис.

Кстати, по поводу специй: не морочьте себе голову составлением собственного букета, купите на рынке готовый набор для плова, попросите только, чтобы вам сверх нормы добавили туда зиры, барбариса и шафрана. Вас поймут.

Засыпаем рис. Некоторые сорта риса ведут себя лучше, если его загодя промыть и замочить на несколько часов в соленой воде. Рис с длинными тонкими зернышками я вам не рекомендую – это не для плова, не получится он рассыпчатый. Пробовал я разные сорта, покупал даже ферганский рис, рыжий от азиатской пыли, и остановился на рисе Арборио (такие прозрачные с синим целлофановые пакеты, продается везде). Это крупный рис, он уже чистый и берет в себя ровно столько воды, сколько нужно.

Независимо от того, засыпаете вы рис в предварительно залившую воду или сначала кладете рис, а потом добавляете воду, результат должен быть один: вода должна покрывать рис слоем миллиметров пять-шесть.

Чуть не забыл! Перед самой закладкой риса возьмите оставшуюся морковь и выложите тонким ровным слоем на зирвак. И уже сверху рис. Эта морковка сделает плов особенно красивым. Рис во время закладки надо слегка подсолить – рис соль любит.

мясо - 1 - лук, морковь - 1 - рис,
вода - 1 - чеснок - 1 - готовый набор - 1 1 1 1



НА ВОСТОКЕ МАСТЕРА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЛОВА – ашпазы – считаются самыми уважаемыми людьми. Говорят, если ты богат – ты ешь плов, если ты беден – ты ешь только плов. Плов готовят во всех странах Азии, и везде по-разному. Авторство рецептов приписывается Авиценне, Александру Македонскому, Тамерлану.

Помимо азиатской версии происхождения плова и его названия есть и греческая. Александр Македонский был весьма разборчив в еде и любил горячую острую пищу. В одном из восточных походов полководцу приготовили рис с морковью и красным перцем, а чтобы слегка смягчить вкус, добавили виноград и абрикосы. «Полув» по-гречески означает разнообразный состав. В дальнейшем полув-плов получил распространение по всей Центральной Азии.

Нет, это было не так, говорят потомки Тамерлана. Это великий Хромой, обходя войска перед сном, услышал разговор двух воинов. Они переживали, что не выживут без еды в походе на Анкару. Бросок на врага должен был быть стремительным и внезапным, и Тамерлан не собирался отягощать войско обозами. И тогда мулла, к которому обратился завоеватель, поведал ему полученный от Всевышнего рецепт блюда, способного дать его воинам достаточно сил, чтобы преодолеть любое расстояние. Надо взять большой чугунный казан, такой старый, чтобы жир от прежней пищи сочился снаружи и загорался от всполохов попадающего на него огня. Положить мясо не старых, но и не очень молодых барашков, отборный рис, разбухающий от гордости, что будет съеден смелыми воинами, молодую морковь, краснеющую от радости, и острый лук, жалящий, подобно мечу высокочтимого кумира. И все это надо держать на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет Аллаха, а повар не свалится в изнеможении, попробовав божественное кушанье.

И наконец, самая медицинская версия связана с Авиценной – Абу Али ибн Синой. Речь в ней гарантированно идет о Бухаре, а следовательно, об оригинальном узбекском продукте, приблизиться к которому мечтают все подражатели.

Сын правителя Бухары влюбился в красавицу из простой семьи ремесленника. Принц стал чахнуть на глазах, не в силах вынести любовных страданий. Он потерял сон и аппетит. Когда юношу привели к Авиценне, врач стал изучать пульс больного и понял, что причиной страданий были любовные муки. Но принц не хотел раскрывать свою тайну. Тогда великий целитель стал называть разные районы Бухары, следя за пульсом больного. Найдя квартал, при упоминании названия которого сердце принца стало чаще биться, Авиценна пригласил человека, знавшего всех в том квартале, и попросил перечислять имена глав семейств, пока не нашел того ремесленника, при упоминании имени которого пульс участился. Пригласили ремесленника и попросили назвать имена его дочерей. И Авиценна нашел «причину» недуга принца. А заодно, по сути, изобрел детектор лжи, или полиграф по-научному.

Огонь можно еще убавить. Видите – вода закипает и уходит очень быстро. И вот уже на поверхности риса ее почти не осталось, лопаются только редкие пузырьки. Здесь хорошо бы длинной ручкой деревянной ложки проткнуть рис до самого дна в нескольких местах. Потом взять несколько головок чеснока и погрузить их в рис по самые верхушки.

Все! Убавляем огонь до минимума – насколько возможно – и накрываем казан плотно сидящей крышкой. Плов дойдет сам. Думаете, по рюмочке? А вот тут уже не надо – дожидитесь плова, не долго осталось.

Имейте в виду – дойдет он, если вы не ошиблись с количеством воды. Если ее оказалось мало – по краям рис окажется недоваренным. Если много – плов будет напоминать кашу, это называется у нас, у узбеков, «шавля», и, в общем, это тоже можно есть – просто это уже не плов. Объяснить, сколько надо воды, словами невозможно – это надо чувствовать. Опыт придет с годами.

За оставшиеся минуты можно приготовить специальный салат для плова – «шакароп»: он состоит из тонко порезанных помидоров пополам с тонко порезанным репчатым луком. Его каждый кладет в тарелку поверх плова – если понимает, конечно. Еще можно очистить гранат и зернышками посыпать сверху поданный к столу плов. А подавать его следует на большом блюде, которое по правилам называется «леган», и плов должен возвышаться на нем огромной ароматной горой. Если размеры казана соответствуют размерам легана, то казан просто опрокидывается на блюдо, и то, что было внизу, оказывается сверху. Если казан больше, выкладывайте ложкой – мясо поверх риса.

Выпить под плов можно очень много, но все-таки не перебарщивайте. Еще можно перед пловом подать дыню, а после – зеленый чай.

Очень рекомендую.

*Плов бу
денгиз водки-
на ветер*



Поставив диагноз, Авиценна назначил лечение – давать юноше один раз в неделю «паловош» до тех пор, пока не восстановятся силы, а затем сыграть свадьбу.

Название блюда «паловош» состоит из начальных букв продукта его составляющих. П – плез (лук), А – аез (морковь), Л – лахи (мясо), О – олио (масло), В – вет (соль), О – об (вода), Ш – шалы (рис). Получается паловош, с течением времени трансформировавшееся в плов.

В общем, плов вполне лечебное блюдо. Если верить восточным исследованиям, плов потрясающе усваивается. Хотя, скажу честно, сторонникам безжировой диеты есть что возразить приверженцам этого блюда и самому Авиценне.

Разновидностями плова могут считаться и итальянское ризотто, и испанская паэлья. Кстати, в древности на Руси рис называли «сарацинским пшеном», что дает представление об источниках риса в ту пору.

Два слова по поводу рецептуры с позиций современного подхода и традиционной кулинарии. Технологии приготовления любой национальной кухни, естественно, опираются на многовековой опыт, но перенесение тех же технологий на новое место влечет за собой некоторые изменения из-за доступности продуктов, специй, казанов, дров и т.д.

Мне кажется, эти изменения не всегда отрицательно сказываются на приготовляемом блюде.

Помню, в Ташкенте один почтенный повар на мой вопрос о хлопковом масле ответил: а другого просто не было, оно самое доступное и дешевое. То же касается и моркови – красная морковь была дороже желтой, считающейся классической. Ну а если мы вспомним опыт Александра Македонского с его «вегетарианским» пловом – то это рекомендация к творческим действиям.

Принцип прокаливании масла универсален – до появления белого дымка и отскакивания соли, а все остальные стадии, по-моему, доступны вариациям в соответствии с вашей фантазией и имеющимися продуктами.

Следуя руководству А.М., помните о водке – без этого плов не выйдет. По крайней мере, я ни разу не видел, чтобы он готовил плов в трезвости. Разве что ночью, один...

Домляма

Праздничное блюдо «домляма» готовится значительно проще, хотя ингредиентов в нем больше. Недостаток у него только один: блюдо это одноразовое, и если после гостей что-то осталось – привести это в божеский вид с тем, чтобы съесть завтра, невозможно (в случае с пловом это тоже не рекомендуется, и все-таки можно его «освежить» наутро, добавив туда мелко порезанный репчатый лук). Нам понадобятся: тот же казанчик, курдючный жир, бараньи потрошки – сердце, печень, почки, селезенка и – всевозможные овощи. То есть все, которые вы любите или сумели купить. Обязательные среди них – это лук, морковка, свекла, капуста, картошка.

Сначала дно казанчика выкладывается кусочками курдючного жира. Уложить его надо сплошным тонким равномерным слоем. Дальше идут потрошки, тоже порезанные на небольшие кусочки. Начинайте с наименее нежных – с сердца.

Потом – почки. С почками отдельная история – все знают, какие функции они выполняют в организме, объяснять не надо? Так вот, чтобы избавиться от соответствующего запаха, их замачивают в воде, долго и тщательно моют. А есть, между прочим, мгновенный и действенный способ – придумали его, насколько мне известно, наши братья-китайцы. Надо ополоснуть почки, надрезать их елочкой, посыпать пищевой содой и оставить минут на пять-десять. После чего полить обыкновенным раствором уксуса (все это дело зашипит) и еще раз помыть. Все!

Последними укладываются кусочки печени, потом – слой лука. Дальше вам следует расположить овощи по степени убывания времени, необходимого на приготовление каждого вида, – я не очень сложно завернул? Всем понятно, что картошка готовится дольше, чем стручковая фасоль, а стручковая фасоль – дольше, чем болгарский перец. А помидоры – еще быстрее. Так вот – чем дольше, тем глубже это должно лежать в казане. Картошку, свеклу, брюкву, помидоры, лук режут кружками, морковь и капусту – соломкой. Овощи не надо резать слишком мелко, чтобы все это не превратилось в кашу. Один кочан капусты надо разобрать на листы и этими листьями перекладывать разные виды овощей. Приблизительный порядок: жир – потрошки – лук – капустный лист – свекла – капустный лист – картошка – лист – морковка – лист – порезанная капуста – лист – болгарский перец – лист – помидоры и зелень. Учтите – это не догма, а руководство к действию. Как марксизм. В каждый слой добавляется соль и специи. И того, и другого – понемногу, меньше, чем в плов. А то убьете естественный аромат овощей. Накрывается крышкой и тушится на небольшом огне. Или, как говорят профессионалы, – «на медленном». Когда будет готово? Вы почувствуете.







БАРАНЬЯ НОГА, ФАРШИРОВАННАЯ СУЛУГУНИ

1/5—2 кг
баранины (задняя
нога молодого
барашка)
300 г тертого
сулугуни
8—10 оливок
и маслин
с косточками
4 луковичы
2 зубчика чеснока
1 стакан мясного
бульона
1 стакан белого
сухого вина
1/2 стакана
сметаны
3 ст. ложки
растительного
масла
рубленный базилик
по вкусу
соль
молотый перец
по вкусу

Из подготовленной бараньей ноги вырезать кость, мякоть уложить разрезом вверх, посыпать базиликом и сыром. Края разреза соединить, мясо обвязать шпагатом, посолить, поперчить.

В разогретый с маслом казан выложить мясо. Лук и чеснок разрезать поперек пополам, обжарить со стороны среза и выложить в казан. Добавить оливки и маслины.

Закрыть крышкой и готовить, периодически поливая бульоном и вином. Готовое мясо выложить на блюдо, вокруг разложить тушеные лук, чеснок, оливки, маслины.

В полученный при тушении мяса сочок добавить сметану, соль, перец, довести до кипения. Подать отдельно.

—
118
—



НУ, НЕ ЗНАЮ. Я бы нашпиговал баранью ногу чесноком и запек в жаровне, сулугуни бы пожарил на сковороде, а вином все это дело запил. Причем лучше красным. Можете считать меня ортодоксом. Хотя, если любите все в одном флаконе, — флаг вам в руки!

*Я не сторонник смешивать
то, что хорошо само по себе.*





ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

60 виноградных
листьев

300 г баранины

5 луковиц

1 стакан риса

2 ст. ложки
топленного масла

1 стакан кефира
или сметаны

по 4 ст. ложки
рубленой зелени

кинзы, мяты
и укропа

120 3 зубчика чеснока

соль

черный молотый
перец по вкусу

Баранину очистить от пленок и сухожилий, нарезать кусочками. Репчатый лук соединить с мясом, посолить, поперчить и пропустить через мясорубку. Добавить хорошо промытый и отваренный до полуготовности рис, топленое масло, зелень укропа, кинзы, мяты (немного зелени оставить) и тщательно перемешать. Виноградные листья хорошо промыть и залить на 5 минут кипятком. На каждый лист положить фарш и завернуть как голубцы. Сложить их в казан, выложенный виноградными листьями. Залив долму горячей водой или бульоном на 1/2 высоты их слоя, тушить на малом огне до готовности. Если вода в процессе тушения выкипит, нужно подлить горячей и чуть подсолить. При подаче полить долму тертым чесноком, разведенным кефиром или сметаной, посыпать мелко рубленой зеленью.



ВСЕ ЗДОРОВО, ТОЛЬКО может возникнуть проблема с виноградными листьями. Ну не все мы живем на юге. Можно заменить их капустными листьями, правда, тогда это получится не долма, а маленькие голубцы. Тоже неплохо.

В южных странах готовят, заворачивая фарш в капустные листья и листья лопуха. Правда, сами листья лопуха не едят.



Рагу охотничье

Охотничье блюдо, секретом которого поделился со мной великий охотник и главный редактор «МК» Павел Гусев, сходно по принципу, но удивительно тем, что не требует ни специй, ни соли. Нам понадобятся: мясо (если, правда, на охоте, то лучше убитенной козочки или косули, если в быту – баранина), помидоры, лук, зелень (зелени много). Возможны овощные добавления в виде болгарского перца, но это не обязательно. Мясо режется порционными кусками (хорошо, если это корейка на ребрышках), помидоры и лук – кружками. Зелень вперемешку рубится мелко. А дальше все необыкновенно просто: дно казана смазывается жиром (хотите – жиром зверя, хотите – растительным маслом), потом кладется слой мяса, потом – слой лука, потом – слой помидоров и потом – слой зелени. И опять в той же последовательности – пока казан не заполнится. Зелень жалеть не надо, она в процессе готовки просядет. Уложили доверху? Накрываем крышкой и ставим на не очень большой огонь. Готовится это дело около двух часов – чем больше казан, тем дольше. Мясо должно стать абсолютно мягким. Овощи (в основном помидоры и зелень) дадут обильный сок, так что конечный продукт совмещает в себе качества сразу и первого, и второго блюда. И что поразительно – естественный аромат его дороже любых специй, и солить никакого желания не возникает. Нет, конечно, если вы питаетесь воблой и без соли не можете – посолите. У себя в тарелке. Мне соль не понадобилась. Очень вкусная и какая-то естественная, природная вещь. Да и пьется под нее восхитительно.



Как приготовить
Кремлевской.



Ни соли, ни
специй,
ни воды –
не надо!

Зелень

помидоры

лук

мясо

Зелень

помидоры

лук

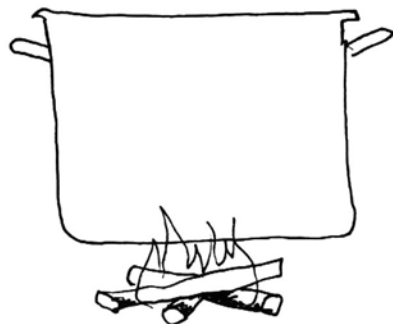
мясо

Зелень

помидоры

лук

мясо





Ушное



А вот вариации на тему старинного русского блюда – теперь оно называется «жаркое», а раньше называлось «ушное». Почему «ушное» – я так и не выяснил, у нас «ушное» ассоциируется с ухой, а значит, с рыбой, но блюдо это мясное. До насильственного введения картофелеедения на Руси использовалась в ушном брюква. Я с трудом разыскал на рынке, попробовал. Вкусно. Но и с картошкой хорошо. Вообще, это очень тяжелое, очень бесполезное и очень вкусное блюдо. Готовилось оно, конечно, в чугушке в русской печи, но казанчик с крышкой подходит для этого идеально. Нет казанчика? Возьмите утятницу.

Свобода для импровизации – неограниченная. Русская печь уникальна тем, что любое блюдо в ней готовится одинаково – закидал в чугунок все составляющие сразу, долил воды и поставил в печь. Печь готовит сама – отсюда, наверно, и сказки про волшебную печь, на которой спали все – от Емели до Ильи Муромца. Вы спите, а штаны работают. Я никогда не забуду, как приехал однажды летом в глухую деревню Шапкино к своему другу Юрке Борзову. Жил он там с женой и собаками в полуразвалившейся древней избе, но печку поправил, и работала она отменно. Юрка попросил меня купить мяса для собак. Время было голодное, я с утра замотался, а к полудню мяса в магазинах уже не было (что – забыли уже, как мы жили каких-то лет пятнадцать назад?). Пришлось ехать на рынок и покупать то, что там осталось, – телятину, задорого. Борзовы посмеялись над таким гусарством, а потом Юркина жена взяла чугунок, положила туда мою телятину, порезала капусту, свеклу, морковь, картошку, чеснок – в общем, все что было, – залила водой и поставила в печь. И пока мы с Юркой парились в бане, печь приготовила нам фантастический борщ – рубинового цвета, прозрачный, с золотыми кружками жира на поверхности. Он даже не кипел – он томился. Клянусь вам – вкуснее борща я не едал в жизни. Жаль, что русских печей уже почти не осталось, а в другом варианте это номер не проходит.



В ТОЛКОВОМ СЛОВАРЕ Даля на слове «ушное» идет ссылка на уху. Это неудивительно, если вспомнить, что изначально ухой называли все супы. А.М. сам говорит, что это практически суп. Так что с полным правом можно говорить о мясной ухе. Наверное, это единственное сегодняшнее свидетельство об истинном значении такого понятного слова «уха».



Ладно, вернемся на землю. Я делаю ушное примерно так. Сначала мясо (это может быть любое мясо. Что вы предпочитаете? Я – все-таки барашка. Но, кстати, очень хорошо получится из бычьих хвостов!) режется довольно крупными кусками. С косточками. Потом я обжариваю эти куски на сковороде без масла до появления корочки. Будет дымно – потерпите. Кто говорил, что будет легко? Обжарили? Складывайте в казан – примерно на одну треть объема. Теперь на освободившуюся сковородку (если надо – помойте) наливаем немного растительного масла и хорошо нагреваем его. А теперь бросаем туда небольшое количество специй. У меня это красный перец и зира. И почти сразу же – секунд через двадцать – порезанные лук и морковь. Хотите – добавьте мелко порезанного бекона. Хотите – дольки чеснока. Обжарили? В казан. Потом туда же укладывается почищенная картошка. Если она молодая или некрупная – резать ее не надо. Если очень здоровая – порежьте пополам. Заливаем водой – ее количество определяет консистенцию конечного продукта. Если зальете с верхом – это будет практически суп. Тоже можно. Но я люблю, когда это абсолютно промежуточное состояние между первым и вторым (у музыкантов семидесятых было такое красочное слово – «берло»). Так что чуть меньше воды. Далее – вот вам список ингредиентов. Можете выбирать любые, можете этот список дополнить – все в ваших руках:

чернослив
курага
изюм
лимон, порезанный кружочками
грибы – можно свежие, можно сухие
лавровый лист
черный перец горошком
душистый перец
любая зелень (кладется в конце)
аджика
немного сахара
соль



Казан – идеальный полив
для испытания ваших
кулинарных фантазий.
Невозможного – нет!

Если вы не уверены в молодости мяса, то можно потомить его с луком и морковкой, добавив чуть-чуть воды (помните зирвак?), а картошку и воду заправляйте попозже. В общем, мясо должно быть мягким, а картошка – начать чуть-чуть разваливаться. Но только чуть-чуть!

Есть из глубоких тарелок с помощью ложки. Это нечеловечески вкусная штука, и был у меня с ней в молодости дикий случай. Накануне ждал я гостей и сварганил по этой причине большой казан ушного – литров на шесть. А гости почему-то перенесли на другую территорию, где ушного не было, зато мы очень крепко выпили. Так, что наутро я не пошел в институт. Я задернул шторы, принес в комнату казан, сел на диван, взял ложку и стал смотреть фильм «Большая перемена» (кстати, борьба с похмельем с помощью правильного продукта – отдельная тема, напомните мне потом!). Опомнился я, когда ложка начала скрестить по дну. Я съел все. Такого поступка я не припоминаю ни до, ни после указанного случая. Удивительно, что я не умер. Похмелье, между прочим, прошло сразу.

В завершение – кое-какие общие положения. Казан уникален тем, что может совмещать (или чередовать) несколько функций – обжарки, тушения, томления, варки. И это делает его уникальным. Если у вас на кухне тесно или жаль денег на кастрюли и сковородки, один правильный казанчик заменит вам сразу несколько предметов. Не бойтесь импровизировать! Зирвак – мясо, обжаренное с луком, морковью и специями (а вегетарианский плов, кстати, делается точно так же, только без мяса!) – основа для множества разных блюд – известных и неизвестных доселе. Кто сказал, что только рис? А гречка, например? А макаронные изделия – любые? Да все, что угодно!





КУРИЦА С ОВОЩАМИ

1 курица среднего
размера (около

2 кг)

2 средних

баклажана

3 болгарских

перца разного

цвета

2 крупных

помидора

200 г сметаны

1 ст. ложка

соевого соуса

1 зубчик

чеснока

оливковое

масло

молотый перец

Баклажаны порезать дольками толщиной 0,5 см.

Курицу порезать порционными кусками и поперчить.

Из болгарского перца вырезать ножки и семена. Нарезать кольцами.

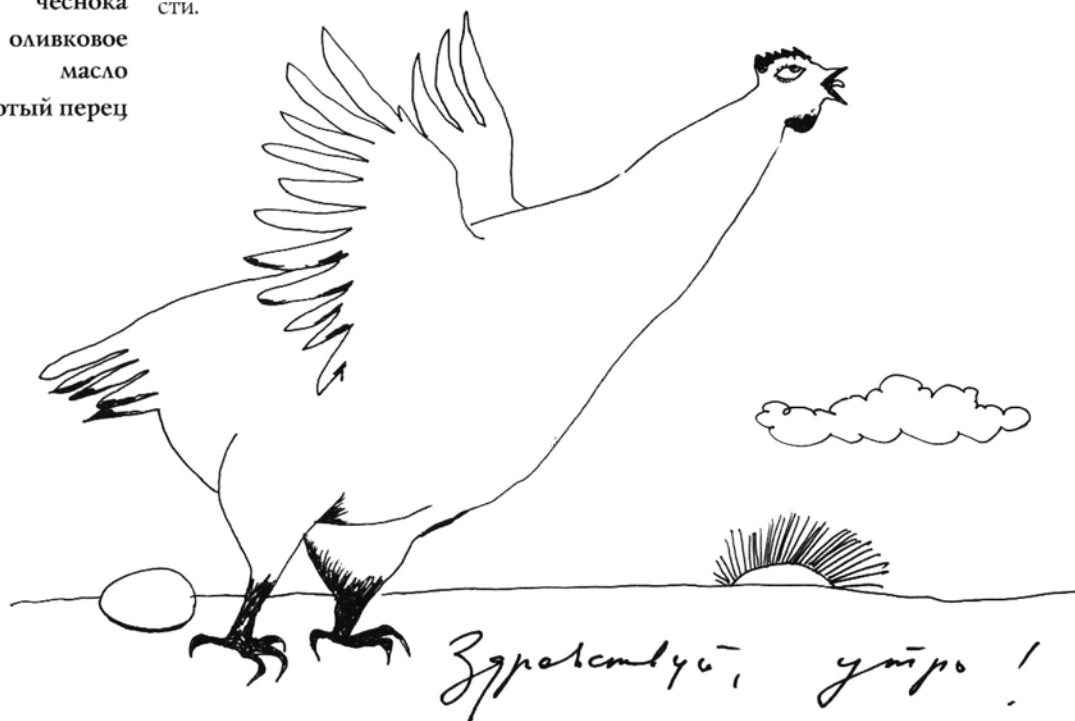
Помидоры нарезать кубиками. Можно предварительно снять шкурку.

В казан уложить слоями: баклажаны, перец, куски курицы, помидоры.

Залить смесью сметаны, соевого соуса и раздавленного чеснока. Можно этого не делать, а просто подлить немного оливкового масла.

Закрыть крышкой и тушить до готовности.

128



ЭТО БЕСПРОИГРЫШНАЯ ИСТОРИЯ. Не получится просто не может. Хорошее упражнение для начинающих.



Родина лагмана – дунганские провинции Китая, по-дунгански его название звучит как «лумян». Рецептов существует очень много. Есть около 55 и более видов подливы, 23 вида приготовления лапши (по книге знаменитого уйгурского кулинара Рахимжана Ушурова). Но есть несколько распространенных видов лагмана. Гуйру-лагман (в подливу не добавляется вода), просто лагман (в подливе есть немного воды), суйру-лагман (в подливе много воды). По-русски «лагман» – это лапша с соусом. Лапшу можно тянуть собственноручно, а можно купить готовую.



ЛАГМАН

баранина
говядина
лук
сельдерей —
стебли, корень
сладкий перец
фасоль —
зеленая
стручковая
джусай или
черемша
чеснок
помидоры
морковь
зеленая редька
соль
перец
специи
растительное
масло

Для лапши:
мука (300 г)
вода (150 мл)
яичный белок
соль

Замесить крутое тесто, скатать в шар, дать настояться на холоде 30 минут. Раскатать на жгутики толщиной в карандаш, выложить их в виде спирали на тарелке, накрыть пленкой и снова дать настояться 30 минут. Затем растянуть руками, периодически ударяя о стол, — должна получиться тонкая длинная лапша толщиной 2 мм. Отварить лапшу, выложить в дуршлаг, промыть водой. (Не сходите с ума. Намучаетесь, изваляетесь в муке, плюнете, пойдете в магазин и купите готовую.)

Берем мясо, режем мелко — кубиками. Оптимально — баранина и говядина.

Порезать лук.

Порезать соломкой корень сельдерея и еще несколько стеблей сельдерея.

Порезать мелко сладкий перец (будет красиво, если перец разных цветов) и зеленую стручковую фасоль.

Порезать джусай (душистый лук; в диком виде произрастает в Монголии и Китае, на территории РФ встречается в Сибири и на Дальнем Востоке). За неимением, пожалуй, можно заменить черемшой.

Мелко порубить чеснок.

Свежие помидоры измельчить в кашу. Сушеные помидоры тоже не будут лишними.

В разных рецептах встречается еще морковь и зеленая редька (потереть на терке для корейской морковки или порезать соломкой).

Порядок действий: в казане, желательно на большом огне, обжарить на растительном масле мясо, добавить лук и довести до полуготовности.

Добавлять по очереди все компоненты, от более твердых до мягких, обжаривая немного, посолить, поперчить, добавить специи. Минут за 10 до окончания жарки добавить тертые помидоры и горячей воды, чтобы покрыла смесь. Можно добавлять и больше, но тогда уже выйдет суп. Немного потушить.

За пару минут до выключения огня добавить чеснок. Снять с огня и дать настояться 20–30 минут.

Перед подачей готовую лапшу в дуршлаге прогреть, опустив в кипяток на 1–2 минуты.

Разложить лапшу в кисе (большие пиалы) или глубокие тарелки, залить бульоном с мясом и овощами, посыпать зеленью.



ВСЕ ПРАВДА, ВСЕ ХОРОШО. Сам делал почти так же несколько раз. Вкусно. Но все равно не так, как в Ташкенте. В воздухе, что ли, дело?





МЯСО ПО-ГРЕЧЕСКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КОРИЦЕЙ

1 кг мякоти
говядины
5 морковок
3 луковицы
500 г чернослива
1/2 стакана
кислого вина
1 ст. ложка муки
1 ч. ложка
корицы (без
верха)
соль
сахар — по вкусу
черный молотый
перец — по вкусу
растительное
масло

Мясо вымыть и нарезать кусочками, разогреть казан с растительным маслом и обжарить куски мяса до появления на поверхности корочки.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить слегка морковь, добавить лук и еще немного подержать на огне, пока овощи не станут мягкими, затем добавить соль, сахар и вино, немного потушить.

Муку обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, аккуратно ввести в сковороду и хорошенько перемешать (вкус должен быть кисло-сладкий); если мука соберется комочками — влить немного воды, перемешать еще раз и выложить заправку в казан (жидкость должна покрывать куски мяса). Тушить на маленьком огне до готовности мяса. За 30 минут до окончания прибавить промытый и ошпаренный кипятком чернослив и корицу, можно по желанию прибавить 1 ч. ложку томатной пасты и черный молотый перец.



ЧТО-ТО НЕ ПРИПОМНЮ я у греков казана.
Под кислым вином имеется в виду дешевое
сухое, а никак не прокисшее.



Казанчик и овощи

Раз уж вспомнили про вегетарианцев – вот вам изумительное овощное блюдо из казанчика. Употребляется как в горячем, так и в холодном виде. Автор – не я (мне чужой славы не надо), а милый молодой человек по имени Алексей – было это давно и был он директором совхоза «Белая дача», так что с палитрой овощей проблем не возникало.

Берем самые разнообразные овощи – стручковую фасоль, болгарский перец, помидоры, кабачки, баклажаны, чеснок, лук – всего примерно поровну. Если хотите получить хай-класс – с перцев и помидоров надо предварительно снять шкурку. Знаете, как? Окатить их кипятком или даже подержать в кипятке (но не кипятить!) несколько секунд. Шкурка лопается и снимается вручную. Не хотите корячиться – не страшно. Не баре.

Овощи режутся на куски примерно одного размера – не очень мелко, не очень крупно. Чеснок – зубчиками. Лук – кружочками. Потом каждый вид овощей обжаривается в казане по очереди на сильном огне с небольшим количеством растительного масла. Добавить масла придется только на баклажанах – они его сильно забирают. Можно добавлять перца – если любите острое. Можно подсаливать – я не подсаливаю. Все время перемешивать – не переставая! Обжаренные овощи выкладываются в другую посуду – друг на друга. В последнюю очередь обжаривается лук с довольно большим количеством сахарного песка. Теперь можно все перемешать и, если хотите, выдавить сверху немного свежего чеснока. Блюдо готово. Можно закусывать сразу, а можно убрать в холодильник (или даже закатать в банку!), и получится уже совсем другая история, напоминающая овощную икру, – только лучше.



От крупности порезки зависит вид.
Если мелко – будет похоже на
овощную икру. Купно – не
аппетитно. Сахар.





ОВОЩНОЕ РАГУ ПО-ПРОСТОМУ

3 свеклы
2 морковки
6 картофелин
любая зелень

Основные ингредиенты нарезать среднего размера кусочками и по очереди закладывать в казан. В первую закладку (свекла) добавить воды, чтобы только покрыла овощи. Томить на медленном огне до готовности, в процессе посолить. Если больше ничего нет, можно обойтись только базовым набором, по желанию можно добавить зеленый горошек, стручковую фасоль, помидоры, лук, чеснок. Подавать со сметаной или сливочным маслом, посыпав зеленью.

136



ЕСЛИ ВАМ НЕБЕЗРАЗЛИЧНЫ очертания вашей фигуры – советую убрать картошку, да и фасоль, хотя молодая стручковая – не страшно. А добавить можно капусту – цветную, брокколи или обычную.

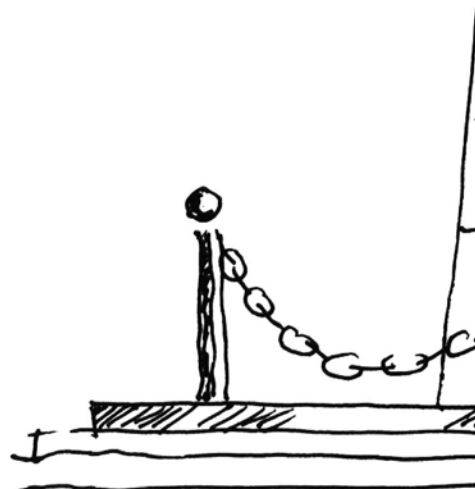


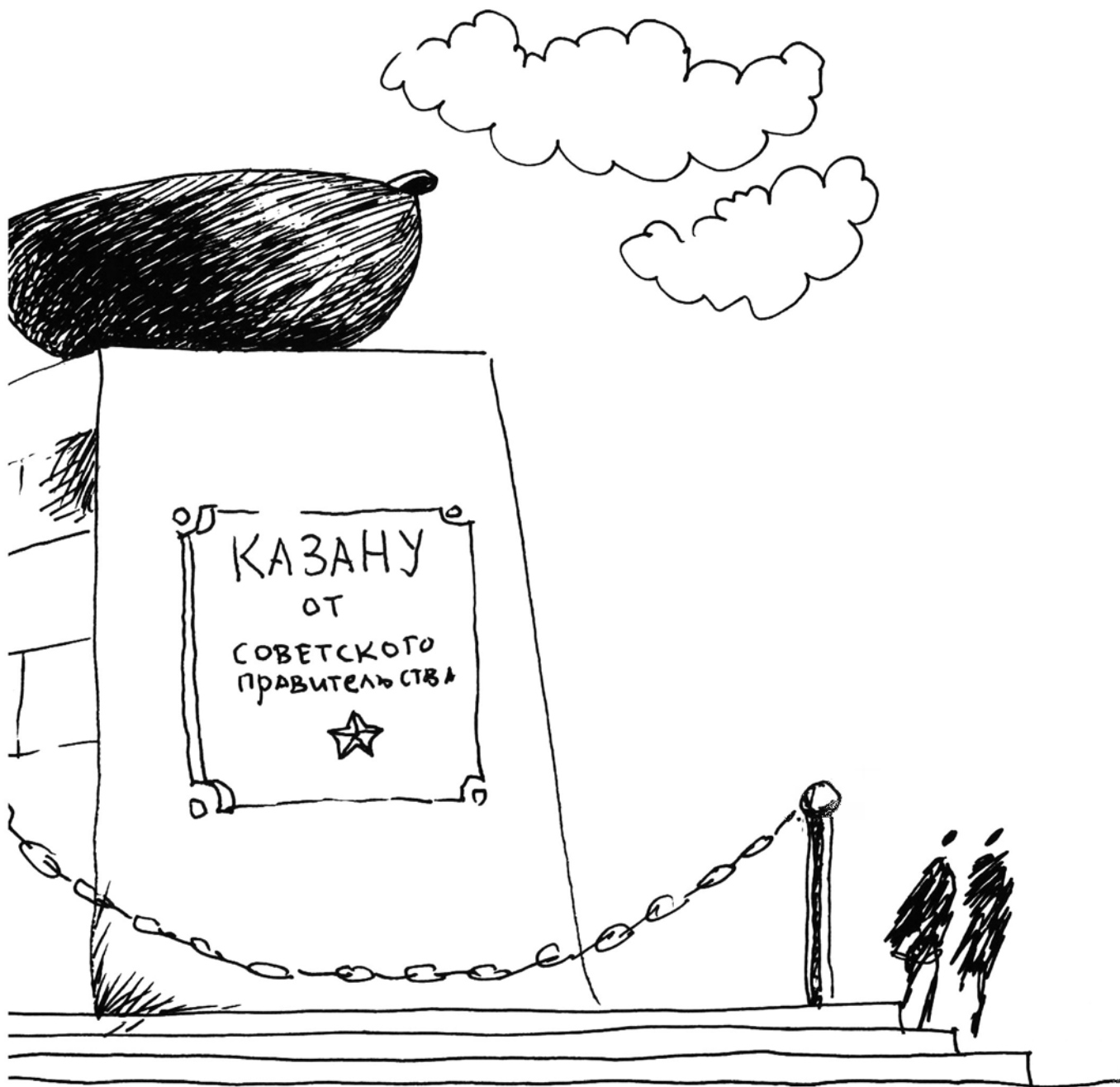
Не злоупотребляйте
картошкой!



— Я не рассказывал вам и сотой части способов приготовления кулинарных шедевров с помощью казана — я только приоткрыл дверь. Дальше — сами. Уверю вас — если казанчик придется вам к дому, он станет практически членом семьи, выручит вас неоднократно, и изумленные гости будут спрашивать: «Как же вы это делаете?», а вы будете молчать и хитро улыбаться, и расставание с казанчиком будет для вас невыносимым.

— А зачем, собственно, расставаться?







Без казанчика



Очень люблю азиатскую, восточную и южную кухню, но никому не хочу эту любовь навязывать. Я думаю, это у меня от давних воспоминаний каких-то безумных праздников – наших гастрольных поездок в Тбилиси, Ташкент, Алма-Ату, Баку. Нигде не принимают и не кормят гостей так, как там. Поэтому и само блюдо таит в себе тепло этого невероятного гостеприимства – для меня, во всяком случае. Давно уже мы туда не приезжали – пожалуй, только в Алма-Ате бываем регулярно, и называть ее теперь положено Алматы – никак не привыкну, и вообще это теперь другие страны, но уверен, что в плане хлебосольного гостеприимства там ничего не изменилось: это в крови у людей и никакой политикой это не выбьешь.

Ну ладно. Не любите вы огненную восточную пряность – ваше дело. Я вообще не понимаю, как сравнивать вкусовые ощущения. Это же, кстати, относится и к восприятию живописи. Видите, на картинке синее море. А КАКОЕ оно синее? Такое же, как и для меня? А вдруг вы дальтоник? Не совсем – чуть-чуть. Или я. Или художник, это полотно написавший. И как мы теперь будем обсуждать глубину его цветовой палитры? Вкусовые рецепторы у всех у нас тоже чуть-чуть разные. У нас вообще все чуть-чуть разное – вы слышали когда-нибудь два совершенно одинаковых голоса? На все это еще накладываются привычки. Однажды в Лондоне мне назначил деловую встречу один джентльмен – он был англичанин индийского происхождения, и встреча проходила в индийском ресторане – не для туристов, а для индусов. Острота блюд в меню отмечалась звездочками – от одной до пяти. Я, любитель всего острого, замахнулся на две звезды. Посмотрели на меня с уважением, принесли тарелки. Не скажу, что это было остро, – это находилось за гранью болевого порога. Расплавленный металл пили? Я частично потерял слух, дыхание сбилось – получался только выдох, из глаз катились слезы, но, желая не обидеть собеседника, а наоборот, доказать мою с ним духовную близость, я продолжал самоистязание. А собеседник, сволочь, мечтательно вкушал блюдо, помеченное четырьмя звездочками, и рассказывал о своем деде, который ниже пяти никогда не опускался. Переговоры были скомканы.

Это я к тому, что вкусы у всех разные. Причем «вкусы» – в самом буквальном смысле. И давайте все равно будем уважать друг друга.



КУРИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ В СОУСЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

1 курица (около
2 кг) (или набор
из бедрышек,
крылышек,
грудок, филе
и т.п.)
горсть чернослива
2 луковицы
среднего размера
горсть чищенных
грецких орехов
20 г сливочного
масла
0,5 л сливок
1 стакан муки
1 ч. ложка соли
2 щепотки
черного молотого
перца

Курицу разрезать на небольшие куски, обвалять в муке, обжарить до полуготовности и выложить в глубокую форму для запекания с плотно закрывающейся крышкой. Сверху накидать чернослив (если есть время, можно вымочить его и удалить косточки, но можно обойтись и без этого). Нарезать репчатый лук, обжарить до золотистого цвета и высыпать поверх чернослива.

Размолоть очищенные грецкие орехи, обжарить их на сливочном масле до появления резкого орехового запаха. Добавить сливки, соль и перец, перемешать, довести до кипения, а затем залить этим соусом курицу. Закрыть крышкой и поставить в духовку на 25–40 минут на средний огонь, пока соус не загустеет. Подавать с любым гарниром.



ЭТО МОЖЕТ БЫТЬ НЕПЛОХО. Грецкий орех, по идее, даст аромат, напоминающий сациви. Насчет муки полной уверенности нет – курица и так прекрасно обжаривается. Кидая чернослив, старайтесь попадать в кастрюлю.





КУРИЦА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И СОУСОМ С ТРАВАМИ

1 курица (около
2 кг)
2 лука-порей
80 г сливочного
масла
30 г растительного
масла
200 г мягкого
сыра (типа эдама)
200 мл сливок
рубленая зелень
(любая, по вкусу)
2 зубчика чеснока
2 кг молодого
картофеля
1 стакан муки
1 ч. ложка соли
2 щепотки
черного молотого
перца

Лук-порей нарезать кружочками (только белую часть), положить в кастрюлю, добавить 50 г сливочного масла, накрыть крышкой и тушить 10–15 минут до мягкости. Отставить и держать в тепле.

Тем временем приправить муку солью и перцем и обвалить в этой смеси курицу.

Нагреть смесь растительного и оставшегося сливочного масла в сковороде с антипригарным покрытием и обжаривать курицу на среднем огне, поворачивая, около 15–20 минут, пока полностью не будет готова.

Пока курица готовится, потереть сыр и нагреть вместе со сливками, небольшой кастрюльке, помешивая, пока не получится однородный соус, добавить рубленую зелень и давленный чеснок.

Подавать курицу с луком, полив соусом и посыпав зеленью. На гарнир — молодой вареный картофель.



ВООБЩЕ ГОВОРЯ, два совершенно самостоятельных блюда. Лук-порей, обжаренный в масле и запеченный с сыром, — это хорошо само по себе. Ну и жареная курица. Откуда только эта пагубная любовь все обваливать в муке? Из советской столовой, что ли?





КРОЛИК С ЛИМОНОМ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

1 тушка кролика
2 зубчика чеснока
4 ст. ложки
оливкового масла
2 ст. ложки
орешков пинии
(можно заменить
кедровыми)
200 мл сухого
белого вина
1 лимон
сок 2 лимонов
1 ч. ложка
душицы
125 мл мясного
бульона
400 г молодого
мелкого
картофеля
соль
черный молотый
перец — по вкусу

Тушку кролика разрезать на части, посолить и поперчить. Измельчить чеснок, смешать его с семенами пинии и 2 ст. ложками оливкового масла. Оставшееся оливковое масло разогреть в сковороде и обжарить кролика. Добавить смесь чеснока и пинии и тоже обжарить. Влить вино и тушить 5 мин.

Разрезать лимон пополам. С одной половинки снять тонкой полоской цедру и часть ее отложить, а оставшуюся цедру измельчить и вместе с лимонным соком и душицей добавить к мясу. Затем влить бульон, накрыть крышкой и варить 45 мин.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде. Выложить мясо с картофелем на тарелки, украсить цедрой и дольками лимона.



ЧТО-ТО Я НЕ ПРИПОМНЮ, чтобы на Сицилии жаловали кроликов, — все больше рыба и спагетти. Не иначе, название присвоено для дополнительного изящества. И осторожнее с пинией — может вырасти прямо в кастрюле.





КРОЛИК С ОЛИВКАМИ И ПОМИДОРАМИ

1 тушка кролика
1 ст. ложка уксуса
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 веточка
розмарина
100 мл вина
горсть оливок
2 помидора
соль
черный перец

Тушку кролика замочить в воде с уксусом на полчаса, чтобы отбить неприятный привкус. Порезать его на крупные куски, промыть и обсушить салфеткой.

Чеснок и лук мелко порезать и обжаривать в глубокой сковороде вместе с розмарином минут 5 на очень медленном огне, чтобы все прожарилось, но не подгорело. Выложить в сковороду кусочки кролика и обжарить со всех сторон до легкого золотистого цвета, затем посолить, поперчить, полить вином и тушить под крышкой на медленном огне. Через полчаса добавить оливки, перемешать, закрыть крышкой и тушить еще 20 минут. Проверить, не выкипела ли жидкость, если нужно, добавить пару ложек бульона или горячей воды и продолжать тушить. Через 30 минут выложить в сковородку помидоры без кожицы, увеличить огонь и тушить без крышки, пока соус не загустеет, минут 10.

148



ЛЮБОПЫТНО: в предыдущем рецепте – сицилийском – ни о каком неприятном привкусе не говорится и ничего замачивать не надо. Это был какой-то другой кролик? Вот поэтому, господа, еще раз советую использовать чужие рецепты исключительно как стартовую площадку для полета собственной фантазии, а не как инструкцию к выполнению! И вы другие, и кролик другой.







СВИНОЕ ФИЛЕ С КОРОЧКОЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ПРЯНЫХ ТРАВ

400 г лисичек
10 г сушеных
белых грибов
1 луковица
3 ломтика хлеба
(для тостов)
1 пучок зелени
петрушки
1 пучок базилика
30 г тертого
пармезана
700 г свинины
(филе)
2 ст. ложки
растительного
масла
1 ст. ложка
сливочного масла
соль
черный молотый
перец по вкусу

—
150
—

Разогреть духовку до 200°C.

Лисички очистить и обтереть влажной салфеткой. Белые грибы замочить в воде на 40–60 минут, затем воду слить и отваривать все грибы вместе, залив их свежей подсоленной водой, минут 15.

С хлеба срезать корочку, мякоть раскрошить, подсушить в духовке и измельчить в крошку.

Зелень вымыть, отряхнуть от капель и порубить. Перемешать с сыром и хлебной крошкой.

Филе вымыть, обсушить и посыпать специями. Обжаривать около 15 минут на сковороде в растительном масле, затем аккуратно снять со сковороды и завернуть в фольгу.

Оставшийся от жаренья сок развести бульоном из-под грибов и прокипятить 5 минут.

Репчатый лук очистить, порубить и пассеровать в сливочном масле до прозрачности, добавить грибы и соус со сковороды, приправить специями и тушить около 10 минут.

Температуру духовки увеличить до 250°C. Филе развернуть, смазать сырной смесью с пряными травами, закрыть фольгу и около 5 минут запекать мясо в духовке.



КАКАЯ ИНТОНАЦИЯ! Автор – не ниже майора. Поставьте в конце каждой фразы вместо точки восклицательный знак – и вы уже на плацу. Вольно! Прочитает такое начинающий, еще не уверенный в себе человек, плюнет и никогда больше не подойдет к плите. Может, просто свининки с грибочками пожарить?





ШНИЦЕЛИ С ПЕСТО

4 свиных
шницеля по 200 г
2 ст. ложки
оливкового масла
2 помидора
горсть оливок
2 ч. ложки соуса
песто
2 моцареллы по
125 г
пучок базилика
соль
перец

Разогреть духовку до 200°C.

Помидоры вымыть, из оливок слить рассол и нарезать то и другое кружками. Мясо вымыть, обсушить и обжаривать в оливковом масле по 2 минуты с обеих сторон, затем посолить, поперчить, переложить в огнеупорную форму и смазать каждый шницель 1/2 ч. ложки песто.

Сверху положить ломтики помидоров и моцареллы, между ними распределить оливки.

Запекать в духовке на средней полке около 10 минут. Подать на стол, украсив по желанию базиликом.

152



ПЕСТО – если кто не знает – один из классических итальянских соусов, продается в готовом виде. У меня он как-то не ассоциировался с мясом. Попробуйте – нет ничего невозможного. Помните только: главное тут – мясо, и если оно у вас получится жестким, никакое песто вас не спасет. А если случится чудо и оно окажется мягким и воздушным – то, в принципе, можно и без песто. Невелика беда.







ПОРОСЕНОК С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

тушка поросенка
(3 кг)
0,5 кг гречки
2 луковицы
6 яиц
зелень по вкусу
соль

Яйца отварить вкрутую и порубить.

Лук почистить, мелко порезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Гречку сварить так, чтобы она была рассыпчатой, а затем перемешать с яйцами и луком.

Тушку поросенка опустить в холодную воду, вынуть и тут же опустить на 2–3 минуты в кипяток. Очистить кожу ножом, стараясь ее не порезать. В случае необходимости можно натереть тушку мукой и опалить над открытым огнем. От шеи сделать продольный разрез, выпотрошить и промыть поросенка, а затем нафаршировать гречневой кашей с луком и яйцами. Следить, чтобы фарш располагался равномерно по всей тушке. Разрез зашить толстыми нитками.

Натереть поросенка водкой с солью, чтобы кожа стала жесткой. На противень разложить деревянные (лучше березовые) лучинки. Подогнув у поросенка ножки, уложить его на эти лучинки, облить тушку маслом и поставить в сильно разогретую духовку.

Как только поросенок зарумянится, убавить огонь до слабого и через каждые 7–10 минут поливать тушку вытекающим из нее соком.

Когда поросенок пожарится, прорезать ножом спинку тушки до кости и дать ему охладиться в течение 15 минут. Удалить нитки, выложить в отдельную посуду кашу. Разрезать тушку на части и выложить на блюдо куски, придав им форму целого поросенка. С боков обложить его кашей и посыпать зеленью.

—
154
—



ЗНАЧИТ, ТАК. Поросята сейчас на рынках продаются уже умытые, почищенные и потрошенные, так что от унижений, изложенных в первом абзаце, можете себя смело избавить. Если поросенок при жизни был мальчиком – положите его в таз с холодной водой, влейте ложку уксуса и дайте постоять пару-тройку часов. С бывшей девочкой этого можно не проделывать. Кашу я недовариваю – она дойдет уже в поросенке – и помимо жареного лука и рубленых яиц предлагаю добавить сухофрукты, какие вы любите, обжаренные грибы, специи на ваш вкус. А вот натирать поросенка водкой с солью, да еще чтобы шкурка стала жесткой – это уже черт знает что такое! Какая сволочь это придумала? Шкурка должна быть мягкой – и при этом хрустящей! Я просто обмазываю поросенка сметаной – ушки, пяточок и хвостик можно обернуть фольгой, чтобы не сгорели. А когда сметана даст румянец – тут действительно уже надо поливать соком, из поросенка исходящим. Общее время запекания – 2–3 часа, в зависимости от размеров. Не советую, кстати, использовать для этого дела новорожденных поросят – у них еще и мясо не мясо, на Руси мясо новорожденных называлось «молозиво» и в пищу не рекомендовалось. Поросенок должен быть не меньше хорошей кошки и не моложе двух месяцев от роду.





ГОВЯДИНА С ВИШНЕЙ

800 г мякоти
говядины
1,5 стакана
свежей или
мороженой
вишни
1,5 ч. ложки соли
1 ч. ложка перца
1—2 ст. ложки
муки,
1 ч. ложка
сливочного масла
сахар по вкусу

Мороженую вишню предварительно разморозить, вынуть косточки.

В куске мяса острым узким ножом сделать проколы глубиной 2—3 см и вставить в них вишню (0,5 стакана).

Мясо со всех сторон равномерно посыпать солью и перцем. Оставшуюся соль развести в 2 ч. ложках воды или вишневого сока и одноразовым шприцем сделать мясу «инъекции».

Фольгу (в 2 сложения) смазать сливочным маслом, выложить мясо и закрепить тройными загибами боковые края, чтобы получился открытый сверху конверт.

Оставшуюся вишню измельчить в блендере или мясорубке и половину выложить сверху на мясо; влить в конверт полстакана воды и плотно закрыть его, завернув верхний край фольги, чтобы мясо не пересохло.

Выложить конверт на противень, поставить в разогретую до 220°C духовку и запекать 45 минут, затем приоткрыть фольгу и проверить готовность говядины, проткнув ее тонким ножом. Если появившийся при этом сок светлый, мясо готово, в противном случае фольгу снова плотно закрыть и вернуть конверт в духовку.

Готовое мясо аккуратно вынуть из фольги, переложить в толстостенную кастрюлю и плотно закрыть крышкой. Мясной сок (если он не горелый) сохранить для соуса.

На сухой сковороде обжарить муку до легкого потемнения, добавить оставшуюся вишневую массу и мясной сок (если он загустел, предварительно развести его несколькими ложками горячей воды). Все перемешать и прогревать на слабом огне, непрерывно помешивая, пока соус не загустеет. Посолить и, если соус кисловат, добавить сахар по вкусу. При желании добавить специй. Готовый соус можно протереть через сито.

При подаче говядину нарезать ломтиками и полить соусом.



ВОТ ЕЩЕ ОДИН яркий пример умственной деятельности извращенца с тяжелым медицинским, а может быть, и патологоанатомическим наследием. Инъекции вишневым соком мясу – это круто! Чудовищно длинно, сложно, а интуиция мне подсказывает, что в результате получится жесткая вареная гадость. Возможно, я ошибаюсь. Если вам нечем убить выходные – попробуйте повторить эту сагу. Вдруг получится!





ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ПИВЕ

800 г говядины
2 луковицы
2 ст. ложки
горчицы
2 ст. ложки
растительного
масла
0,5 л темного пива
цедра 1 лимона
0,5 буханки
ржаного хлеба
2 кг картофеля
0,5 чайной ложки
тмина
пучок зеленого
салата
петрушка или
сельдерей
(по вкусу)
черный молотый
перец
соль

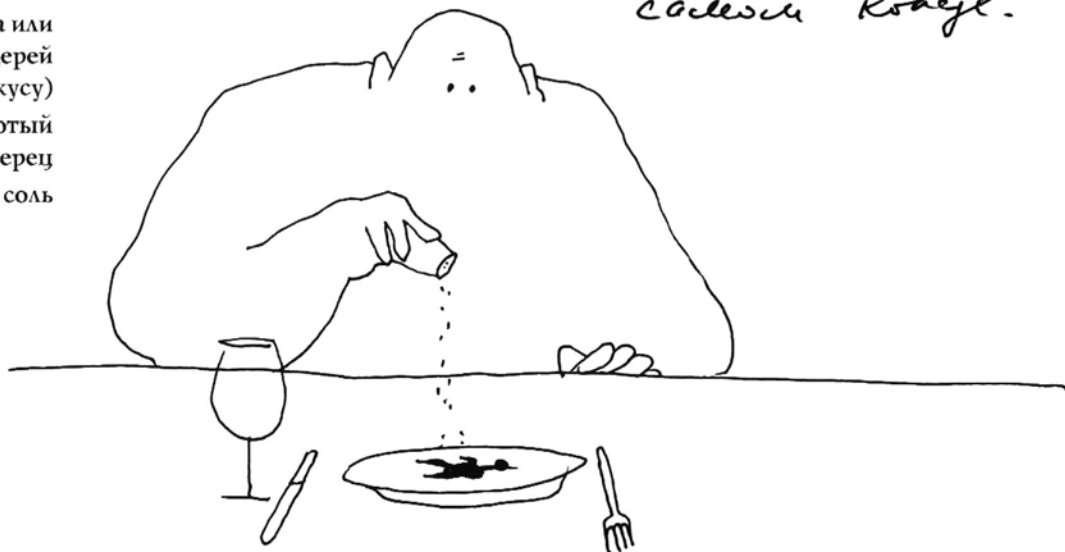
С хлеба срезать корки и подсушить в духовке.

Репчатый лук натереть на мелкой терке, смешать с солью, горчицей и черным молотым перцем, этой смесью обильно натереть мясо и поставить на холод на 30–40 минут.

Мясо обжарить в растительном масле на раскаленной сковороде, после чего положить в форму для запекания, залить темным пивом, добавить тмин, лимонную цедру и хлебные корки, закрыть крышкой и тушить до готовности в духовке.

Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломтики, подавать с печеным или отварным картофелем, украсив листьями зеленого салата, зеленью петрушки или сельдерея.

*Солить всегда
лучше в
самом конце.*



Я ТОЛЬКО НЕ ПОНИМАЮ, зачем мясо, натертое луком, солью и специями, надо ставить на холод. Если хотите, чтобы оно пропиталось ароматом – то наоборот, в тепло! Не на огонь, конечно – в комнатную температуру. А соль я вообще советую добавлять на финальной стадии готовки. Заранее положенная соль грубит продукт.





КОНЯЧНАЯ ГОВЯДИНА

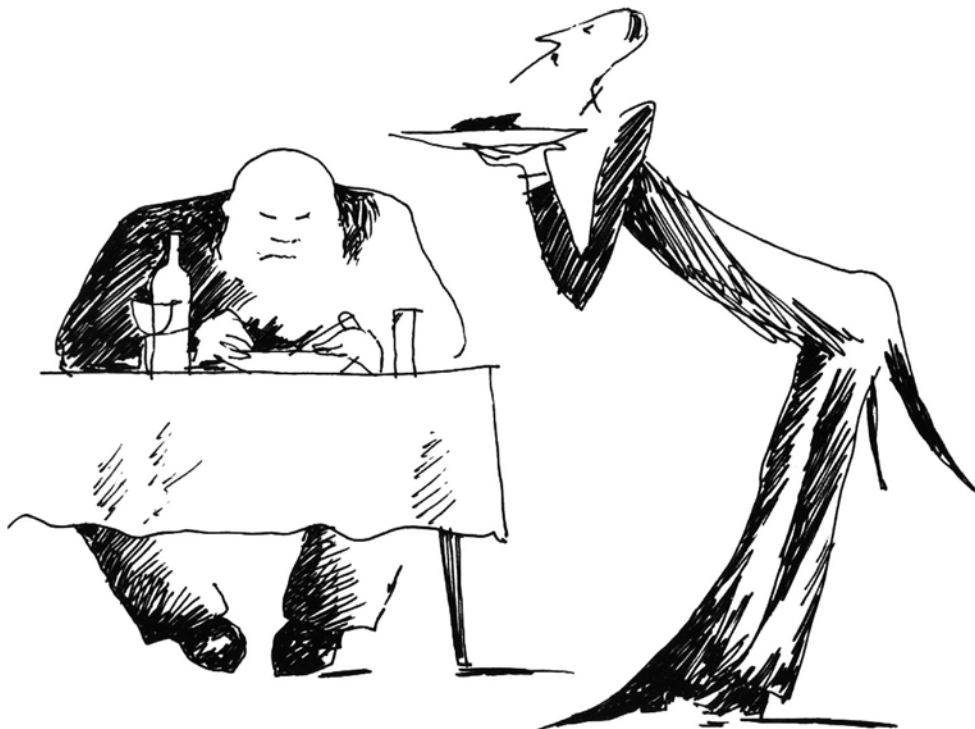
4 бифштекса
(по 200 г)
150 г коньяка
2 ст. ложки
соевого соуса
1 ч. ложка сахара
1 ст. ложка уксуса
белого вина
растительное
масло

Смешать коньяк, соевый соус, сахар и белый винный уксус. Уложить бифштексы в посуду с крышкой в один слой, полить каждый 1 ч. ложкой подготовленного соуса, накрыть и дать постоять 10 минут при комнатной температуре.

Разогреть сковороду с небольшим количеством масла, обжарить бифштексы по 4–5 минут с двух сторон, затем переложить на подогретые тарелки и поставить в тепло. Увеличить огонь, влить в ту же сковороду, в которой жарились бифштексы, оставшийся соус довести до кипения, уменьшить огонь и немного уварить соус. Подавать, полив бифштексы соусом.



ЧТО-ТО ТАКОЕ нам уже предлагали с ромом.
Ну попробуйте. Если вам некуда девать ко-
нянк. Вдруг вы директор коньячного завода?





Нет у вас казанчика. Кастрюля есть? Слава богу. Купите на рынке говяжью лопатку. Если хотите высшего пилотажа – найдите бычка. Это блюдо не требует, как множество других, чтобы бычок был юн, – телятина тут не годится. В общем, возьмите две-три лопатки, помойте, уложите в кастрюлю, залейте водой и варите – долго. Часа три. Когда вы попробуете поднять лопатку над кастрюлей и мясо начнет отваливаться от костей – готово. Выложите мясо на блюдо, посыпьте крупной солью и мелко порезанной зеленью – кинза, петрушка, зеленый лук. Можно добавить чеснок. Ну что, сложный процесс? Это мое любимое блюдо – одно из немногих (тоже, кстати, грузинское!). Едят руками. И в горячем, и в холодном виде. Еще к столу можно подать свежие овощи, лаваш и вино. Праздник гарантирую.



От мяса, кстати, останется бульон. Не вздумайте его выливать собакам – если только вы не на антихолестериновой диете. Я раньше думал – как это они в ресторанах умудряются готовить любой суп за двадцать минут? Это невозможно! Заранее, что ли, всего наварили? Оказывается, очень просто. С утра варится мясной бульон. Он – основа всех мясных супов. А чтобы превратить его с помощью заправок в щи, борщ, солянку, суп-лапшу – действительно достаточно двадцати минут. А вы – «собакам»!

Плавнo переходим к супчикам.



ЖИДКАЯ ПИЩА – исторически древнейшая и единственная форма еды для тех, кто еще или уже не может пережевать твердый продукт.

В России традиционное жидкое блюдо называлось похлебкой. Лишь позднее из Европы пришел ныне привычный суп. А.П. Сумароков – боец за сохранение русской словесности – писал: «Безмозглым кажется, язык российский туп: Похлебка ли главней или главнее суп?» Супы были своеобразной жидкой пищей – свари все, что осталось в доме. В деревнях на праздник варили солянку – общий суп, когда каждый приносил то, что у него было. В знаменитый буйабес шла не проданная рыба.

Интересно, что первые парижские рестораны получили свое название благодаря подававшимся в них жирным супам, которые помогали восстановиться – «restaurer».

Однако сегодня статистика показывает снижение потребления супов. Великий кулинар Вильям Похлебкин писал, что отказ современного человека от жидких горячих блюд представляет собой драматическое явление. Драматизм, по моему мнению, относительный и связан, по видимому, с расширением фастфуда. Правильный суп требует времени, и на ходу его есть не будешь.



Супчик как он есть

Честно скажу – довольно большую часть жизни я обходился вообще без этого рода продуктов. В детстве это была какая-то наиболее невкусная составляющая. Мутная жидкость, на дне – перловка. Не люблю перловку. В годы юности, когда репертуар институтской, да и любой другой столовки звучал как «первое–второе–компот», выбор делался в пользу второго – и то, и другое было много, а какая-никакая котлета все же надежнее жидкой бурды непонятного происхождения с кружочками изжоги на поверхности. Исключение составляло распивание чекушки, разлитой под столом на двоих под полпорции солянки мясной сборной в кафе «Сардинка» в дождливую погоду, – впрочем, это уже где-то описано. Перелом в отношении к супам произошел в начале восьмидесятых – меня привели тогда в замечательную компанию, которая собиралась в Централь-ных банях в кабинете номер два по понедельникам – с утра. Пусть день недели вас не удивляет – у большинства собиравшихся воскресенье было тяжелым рабочим днем, а понедельник – выходным, к тому же кабинет накануне дезинфицировали. «Кабинет» – это звучит громко. Через какую-то черную дверь со двора вы попадали в узкий темный коридор и, натываясь на швабры и ведра, выходили на относительный свет к двум другим дверям – «Кабинет № 1» и «Кабинет № 2». За этими дверьми располагались довольно обглоданные неуютные комнаты – кабинеты, правда, с хорошими парилками. В первом собирались артисты Таганки. Наша компания была довольно разнородная и состояла из наездников, артистов цирка, эстрады, писателя-юмориста, проректора московского вуза, доктора – я даже не вспомню всех, набиралось человек двадцать. Душой компании был директор московского ипподрома Михаил Нисонович Эфрос – совершенно замечательный дядька. Обязанности были четко распределены – кто-то отвечал за пар, кто-то – за веники, кто-то – за водку. Также был человек, отвечавший за суп. Суп ставился с самого утра и часам к двум был готов.

Варился он в огромной кастрюле на электроплитке и состоял из больших кусков говядины, целых картофелин, целых луковиц. Иногда по сезону добавлялись помидоры – тоже целые. Уже в тарелку засыпалось большое количество рубленой зелени с чесноком. Суп был идеально прозрачен, мясо разваливалось под давлением ложки, и ничего вкуснее этого супа после четырех заходов в парную и под рюмку водки я не едал. Попытка годы спустя повторить этот суп в домашних условиях. Получалось почти так же и все-таки чуть-чуть хуже – то ли бани не хватало, то ли компании.





Предлагаю поимпровизировать на тему супчиков – интересно, когда каждый раз получается что-то новое и даже для самого себя неожиданное. Основа – вышеупомнутый мясной бульон, я беру говядину или баранину – непременно с косточками и хрящами. Выбирать для супа мясо попостней, да еще потом процеживать его (а старая школа вообще требует первую воду после закипания вылить к чертовой матери, налить свежую и продолжить готовку) – есть в этом какое-то ханжество. Мясной суп должен быть наваристым, а если боитесь холестерина – не фиг вообще замахиваться на мясной суп, готовьте себе овощные отварчики. Конечно, красиво, когда бульон получается прозрачным, но для этого совсем не обязательно его процеживать, достаточно следить за ним и не дать ему бурлить – он должен томиться, быть на грани закипания. Также необходимо вовремя снять пенку – когда он закипит в первый раз (ничего, что я до таких прописных истин опустился?). Когда мясо почти готово, я обжариваю на растительном масле репчатый лук и морковь – если надо, с добавлением специй (надо говорить – «пассерую», но мы же с вами не повара – мы художники!). Все это идет в кастрюлю. Это – основа.



Дальше – дайте волю фантазии. Что вы хотите? Что у вас есть под рукой? Можно добавить картошки – это вкусно, хотя мясо с картошкой все-таки несколько тяжеловато. Грибы – сухие или свежие. Замечательную краску дают китайские грибы шитаке – они недавно появились у нас в продаже в сушеном виде. Грибы эти обладают замечательным, только им присущим ароматом. Хотите – рис, хотите – лапшу (и то, и другое придется отварить отдельно – чуть-чуть не до конца). Армяне добавляют в бараний суп свежие яблоки – божественно! Помидоры, болгарский перец – да все что угодно! Оливки, маслины, каперсы! Немного сахара – и совсем другое блюдо! Чуть-чуть вустерширского соуса – и суп приобретает английский акцент! Пара ложек соевого – и уже пахло Японией! Не пытайтесь только получить «все в одном флаконе» – выберите примерное направление движения и следуйте ему, хотя бы интуитивно. Интуиция – великая вещь, будем ее развивать. Помните, что зелень украсит любой ваш мясной суп, но класть ее надо либо в самом конце, уже погасив огонь, либо прямо в тарелки – по вкусу.



Кстати, по поводу английского акцента. В далекие советские годы, когда встреча с западным иностранцем приравнивалась (эмоционально и по вероятности неприятных последствий) к встрече с марсианином – самый настоящий английский лорд учил меня варить знаменитый суп из бычьих хвостов.

Бычьи хвосты – вещь на нашем рынке маловостребованная и потому недорогая, а для супа, между прочим, идеальная, в силу правильного соотношения мяса, хрящей и костей.

Итак, вышеупомянутый лорд положил порубанные кусками хвосты на раскаленную сковородку без масла, обжарил, не стесняясь дыма, а потом еще, собака, полил это дело коньяком и поджег. Кулинары называют этот процесс «фламбэ». Было красиво. Потом хвосты пошли в кастрюлю с водой. Когда вода закипела, туда же пошли мелко-мелко порезанные и обжаренные на растительном масле лук и морковь – в весьма небольшом количестве. Потом лорд влил туда красного сухого вина – примерно третью часть от воды, – добавил пресловутый вустерширский соус и кое-какие специи и томил все это дело на медленном огне, не давая бурлить, часа три с половиной. Суп получился прозрачный, благородного темно-коричневого цвета, на мой вкус, правда, несколько жидковатый. Лорды – что с них взять.





А знаете, как приготовить настоящую шурпу? Именно шурпу, а не бараний бульон с луком? Нужно взять ребрышки молодого барашка – именно ребрышки, а не корейку, то есть без позвонков. Если барашек действительно юн, это будут такие полоски из ребрышек, соединенных какой-то пленочкой, на вид вроде пулеметных лент. Совершенно непонятно, что там можно есть, мясом не пахнет. Вот именно такие ребрышки и нужны. Еще потребуется репчатый лук (я рекомендую белый – он наиболее сочный), и его придется порезать. И ребрышек, и лука должно быть много, и тут секрет – лука берите раза в полтора больше, чем ребер. Дальше – элементарно: варим ребра, минут через тридцать после закипания добавляем лук. Кажется, что его слишком много – не бойтесь: сейчас осядет. Дальше варим до состояния, когда косточки легко вынимаются из мяса (ага! Появилось мясо?), а лук превращается в однородную массу. Соль, зелень, водка. А наутро шурпа – просто спасение!

Есть люди, которые терпеть не могут вареный лук. Что делать, обидел Господь, лишил удовольствия. Давайте пожалеем их.







ЛУКОВЫЙ СУП (ЕВРОПЕЙСКИЙ ВАРИАНТ)

172

1 кг лука
1 1/2 л мясного
бульона
1/2 батона белого
хлеба
500 г сыра
150 г сливочного
масла
4 ст. ложки муки
2 лавровых листа
соль по вкусу

Лук порезать кубиками, положить в сотейник со сливочным маслом и обжарить до золотисто-коричневатого цвета. Добавить, размешивая муку и мясной бульон, лавровый лист, перец. Поставить на слабый огонь и варить около 30 минут. После этого вынуть лавровый лист и добавить соли по вкусу. Для супа можно использовать готовые сухарики или подсушить кусочки хлеба без масла в духовке. Суп разлить по суповым чашкам, положить в каждую по ломтику подсушенного хлеба, посыпать натертым сыром (3/4 стакана на каждую суповую чашку) и поставить в теплую духовку, чтобы сыр растопился. К готовому супу можно подать отдельно натертый сыр.





ЛУКОВЫЙ СУП (АЗИАТСКИЙ ВАРИАНТ)

174

100 г курдючного сала
1 кг лука
500 г баранины без кости
1 кг помидоров
2 красных перца
2 лавровых листа
соль по вкусу

В раскаленное курдючное сало положить мелко нарезанный лук, нарезанные кубиками по 1 см мясо и помидоры, посолить и жарить 20 минут, затем залить холодной водой и варить 25–30 минут на медленном огне.

За 5 минут до готовности положить красный перец, лавровый лист. Готовый луковый суп снять с огня и дать настояться 10 минут. Это узбекский вариант.

В таджикском варианте помидоры и мясо не используют, а, залив обжаренный на курдючном сале лук водой, кладут сушеный урюк и варят на медленном огне около часа, солят по вкусу, перед подачей посыпают кинзой.



Завершить трилогию под названием «Луковый суп» предлагаю рецептом, подаренным мне писателем Виктором Ерофеевым. По-французски он называется «Суп повир», то есть из лука-порей, и готовится божественно просто. Правда, понадобится специальное приспособление – такая полутерка-полудавилка, но при наличии процессора и смекалки можно найти выход из положения.

Примерно одинаковое количество картошки и лука-порей (берется нижняя, белая часть) варится в воде, потом протирается-продавливается через то, что придумаете, и разбавляется водой, в которой все варилось, до состояния супа-пюре. Соль, немного оливкового масла, довести до кипения. Отдельно на сливочном масле обжарить греночки из белого хлеба, добавлять в тарелку. Проще не придумаешь, а получается изысканнейшая штучка!



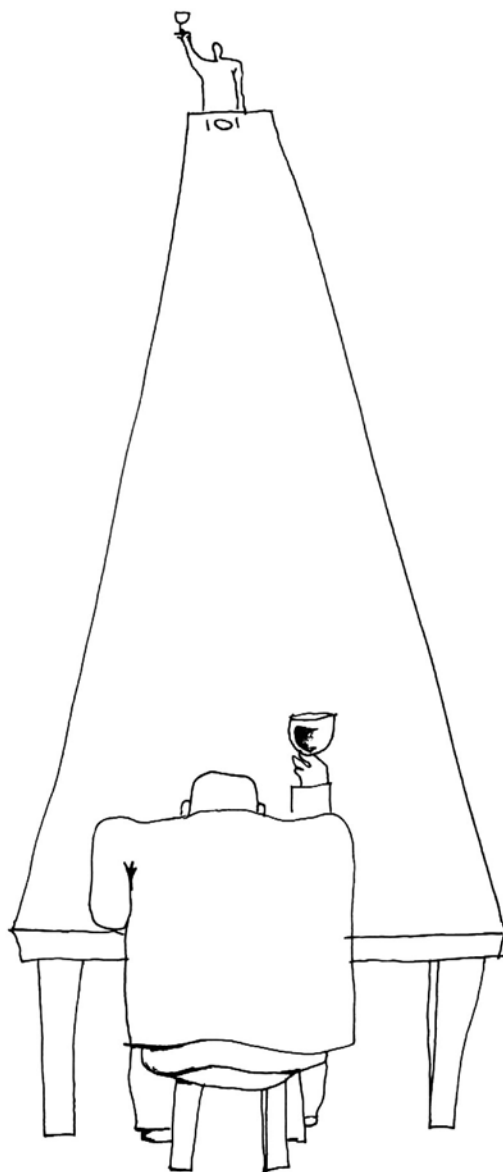




ЧИХИРТМА

600 г куриного
мяса или
баранины
1 кг лука
3 ст. ложки муки
5 сырых куриных
желтков
3 ст. ложки
настойки
шафрана
150 г сливочного
или топленого
масла
— 2 ст. ложки
178 винного уксуса
— пучок кинзы
зелень

Рубленный репчатый лук пассеровать на сливочном или топленом масле, добавить муку и продолжать пассеровать 2–3 минуты, развести бульоном, прокипятить и отставить. Затем осторожно ввести сырые желтки, смешанные с настойкой шафрана, винный уксус и свежую рубленую кинзу. Чтобы желтки не свернулись, заправленный суп не доводят до кипения. При подаче к столу в каждую порцию положить 2–3 куска курицы или баранины и посыпать зеленью.







РАССОЛЬНИК МОСКОВСКИЙ С ПОЧКАМИ

200 г почек
1 морковь
1 луковица
1 ст. ложка
растительного
масла
100 г листьев
щавеля
100 г листьев
шпината
3 огурца среднего
размера
— 2 яйца
180 100 мл молока
—
зелень по вкусу
соль
огуречный рассол

Почки как следует промыть, залить водой и оставить на несколько часов. Затем воду слить, переложить почки в кастрюлю, залить холодной водой, варить 5–10 минут, еще раз слить воду, промыть холодной водой, снова залить водой и варить до готовности (бульон можно использовать для приготовления рассольника).

Лук и морковь и лук мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Перебранные листья щавеля и шпината порубить как капусту, огурцы очистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой (по желанию кожицу и семена можно не удалять).

В кипящий бульон положить пассерованные овощи, огурцы, приправить специями и поставить на огонь на 15–20 минут. За 5 минут до окончания варки в рассольник добавить шпинат, щавель, соль и предварительно прокипяченный и процеженный огуречный рассол (по вкусу).

Яйца слегка взбить, смешать с молоком и разлить в тарелки, добавить нарезанные почки, налить рассольник и посыпать его зеленью.

Отдельно можно подать ватрушки с творогом.

Так же можно приготовить рассольник с телятиной, бараниной, курицей, цыплятами.



КИТАЙЦЫ, кстати, придумали, как устранить присущий почкам неприятный запах без замачивания, застирывания и траты огромного количества времени. Процесс занимает ровно три минуты. Сделать на почках надрезы (продольные, поперечные – не важно) и засыпать их (а можно и натереть) пищевой содой. Ровно через три минуты залить столовым уксусом (не эссенцией, а разведенным). Когда уксус отбурлит, сполоснуть почки водой, смывая остатки соды. После этого их можно класть прямо в суп.





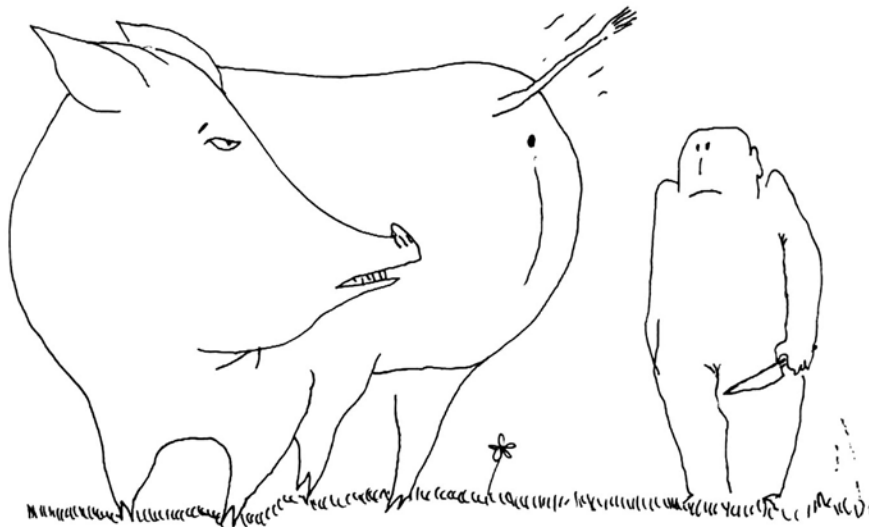
ГОРОХОВЫЙ СУП «С ХВОСТОМ»

200 г гороха
4 свиных
хвостика (или 150
г свинины или
грудинки)
1 морковь
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка
сливочного масла
1 соленый огурец
соль
черный молотый
перец

Горох вымыть и замочить в холодной кипяченой воде на ночь. Свиные хвостики вымыть, ошпарить, очистить, залить кипятком и варить вместе с очищенными морковкой и луком на среднем огне до тех пор, пока мясо не станет мягким. Бульон процедить и перелить в другую кастрюлю. Мясо нарезать маленькими кубиками. Горох сварить в воде, в которой он был замочен. Когда он будет готов, протереть через сито, положить в бульон. Муку подсушить на сухой сковороде до светло-золотистого цвета, высыпать в чашку и, когда она остынет, смешать ее со сливочным маслом, а затем выложить в суп. Добавить в кастрюлю мясо, растертый с солью чеснок, соль по вкусу и щепотку черного перца. Варить на маленьком огне еще 5 минут. Перед подачей на стол в суп положить нарезанный соломкой соленый огурец. Можно добавить вместо огурца пшеничную кашу или горячие гренки.



ГОРОХ СОВЕРШЕННО не обязательно протирать через сито. Главное, чтобы он был мягким. Эффект от протертого и непротертого все равно один и тот же.







СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ И ЧЕСНОКА

200 г чечевицы
1 луковица
1 морковь
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка уксуса
красного вина
1 лавровый лист
горсть рубленой
петрушки
соль
перец

Лук и морковь очистить и нарезать кубиками, чеснок измельчить. Поместить вместе с чечевицей в большую кастрюлю, добавить лавровый лист. Довести до кипения на среднем огне, затем уменьшить огонь и варить в течение полутора часов, время от времени помешивая.

Вынуть лавровый лист, добавить уксус красного вина, соль и перец. Если суп слишком густой, разбавить его немного овощным бульоном или водой. Украсить суп петрушкой и подавать на стол.

184



ПОЖАЛУЙ, ЕСТЬ ТРИ ВЕЛИКИХ КАНОНИЧЕСКИХ СУПА, и на них следует остановиться отдельно. Это уха, борщ и кислые щи. Пойдем по порядку.





Уха

Знаете ли вы, господа, что уха – это единственный в мире прозрачный рыбный суп? Уже хотя бы поэтому она заслуживает уважения. А приготовление ухи на рыбалке из свежепойманной рыбы превращает процесс в священнодействие.

Уху везде варят по-разному. В Астрахани, например, крупную рыбу рубят на крупные куски, закладывают в котел все одновременно: лук, картошку, помидоры, рыбу, – варят до готовности, а потом выкладывают эту самую рыбу на поднос – и вот это называется «уха». Едят руками. А то, что в котле осталось, – это так, юшка. Для дилетантов. До нас дошли многочисленные старинные рецепты приготовления элитной ухи – «архиерейская», «императорская». Варилась на основе бульона из петуха, из дикой утки. Знаменитую шуваловскую уху, говорят, ставили варить за несколько дней до обеда, поочередно закладывали и вынимали десятки видов рыб, осветляли черной икрой. Изгалялись, кровопийцы. В общем, если интересно, обратитесь к кулинарным книгам.

Поскольку Великая Октябрьская революция освободила нас от всей этой красоты, упростим процесс. Хорошо, когда рыба не очень мелкая и разная. Есть технология варки мелкой рыбы в марлевом мешке с последующим выбрасыванием, но я не могу отделаться от ощущения, что марля, кипящая в бульоне, оставляет там свой след. Возможно, это ощущение ложное. Если марля вас не смущает, таким образом хорошо проварить в ухе ерша и мелкого окуня. Мелочь не чистят и не потрошат, а ерша еще не следует мыть – от слизи, его покрывающей, самый навар. Плотвичку и подлещиков в марле варить не рекомендую – или их придется потрошить: они едят зелень и, непотрошенные, могут дать горечь. А если вы нормальный рыбак и мелочью не занимаетесь, то для ухи очень хороши судак, небольшой сомик, крупный лещ. Щука не испортит картины. Стерлядь – вершина всего. Имейте в виду, что в жаркое летнее время травоядные рыбы – сазан, лещ, карась – могут пахнуть тиной (такое происходит, например, в Астрахани). На хищную рыбу это не распространяется.

Итак. Повесьте котелок с водой на огонь. Положите туда пару луковиц, морковку (хотите – порежьте кружочками, не хотите – не надо), если есть – корень петрушки, картошку. Если вы торопите события – скажем, жрать хочется, – порежьте картошку помельче. Я люблю, когда крупно. Рыбу почистить, плавники оставить, порезать на крупные куски, отделить головы. Когда картошка почти сварилась – закладываем головы, хвосты. С этой минуты убавьте огонь – пусть не кипит, а только чуть-чуть закипает – по краям. Минут через пятнадцать-двадцать пора закладывать основную рыбу.





Если рыбы у нас много и мы шикуюем, можно сделать две-три закладки, вынимая предыдущую, – получится много вареной рыбы и более наваристая уха. Я обычно не шикую и делаю одну закладку – но рыбы при этом не жалею. Лавровый лист, черный или красный перец – кто как любит. Еще минут через двадцать уха готова. Тут ее надо посолить и проделать два обязательных магических действия – влить в нее грамм сто водки и опустить в котелок тлеющую головешку из костра. Когда меня спрашивают, зачем это, я обычно с важным видом пускаюсь в рассуждения о свойстве активированного угля абсорбировать лишние жировые соединения. На самом деле – не знаю. Знаю только, что уха от этого становится лучше. И не морочьте себе голову – делайте, как сказано. От раскаленной головешки уха взбурлит, и через секунд пять-десять можно эту головешку вынимать, засыпать в котелок зелень и разливать по кружкам водку.

—
188
—
Однажды мы стояли на берегу речки Псел, вокруг простирались кукурузные поля, мы постоянно варили на костре кукурузу, а потом взяли и заделали уху на кукурузном отваре. Получилось божественно. Это я к тому, что в жизни есть всегда место эксперименту.

Дома уху не варю – все-таки для меня это часть природы, рыбалки или подводной охоты, хорошей компании.

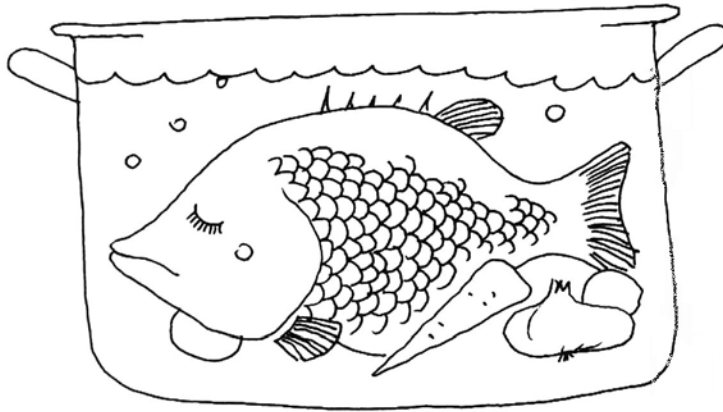
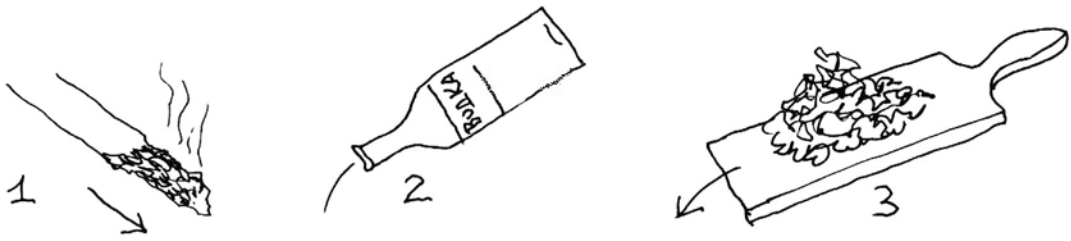


В СТАРИНУ НА РУСИ все супы назывались ухой. К ним подавались всевозможные выпечные изделия – «Меж ух – пироги». При этом было понятие «голая уха» – суп без специй, «белая уха» – с перцем, «черная уха» – с гвоздикой. Можно только дивиться, как и сколько ели!

Постепенно уха стала исключительно рыбным блюдом. Были популярны настоящие рыбные пиршества, особенно во время постов. Осталось описание царственного пира с ухой, данного в честь Григория Орлова императрицей Екатериной II. Было подано великое множество вариаций на тему ухи. Думаю, что большинство рецептов до нас не дошло.

Недавно прочитал в пересказе рецепт ухи от А.М., который сводится к следующему: «Делаете уху по вашему рецепту, но заливаете вместо воды 0,5 л водки и варите в котелке. Когда уха будет готова, суньте в котелок головешку».

По-моему, замечательно короткое и содержательное резюме предлагаемого рецепта. Дабы не опуститься до этого китча, дозируйте заливаемую водку.



Завершение ухы

1. Головушка (сразу, сиеь уху с огня, опустить на 10-15 сек)
2. Водка (не более 100г!)
3. Зелень. И сразу поавать

Кислые щи

Я считаю, что это блюдо занимает в русской кухне такое же почетное председательское место, как плов в узбекской или шашлыки на Кавказе. Представление наше об этом царском блюде сильно замутнено страшными временами общепита, когда щами в общественных столовых называлось теплое жидкое, содержащее капусту. К счастью, все меньше граждан нашей страны знают, что такое «общепит». Настоящие кислые щи – продукт многодельный и непростой, но если решитесь – вам воздастся. Это самодостаточное блюдо, и подавать его в качестве «первого», предполагая потом «второе», – значит унижать его до состояния обычного супа, не понимать самой сути. Когда я собираю людей на кислые щи – на столе будет только классическая русская закуска: соленые грузди, квашеная капуста, соленые огурцы, может быть, сало, может, на крайний случай, селедочка. Черный хлеб. Потом – только щи в любом количестве и, уверяю вас, гости будут с трудом отползать от стола.

Немного истории. Блюдо это древнее. Томили в русской печи, оставляли на ночь, оттого название – «суточные». Конечно, на плите так не потопишь, но если варить в большом объеме (а в маленьком нет смысла) да в посуде, хорошо держащей тепло, они все равно доходят и наутро всегда чуть-чуть интереснее, чем накануне вечером. Кстати, фантастически оттягивают после вчерашнего. В давние времена щи зимой остужали, морозили, ямщики возили с собой, при необходимости откалывали топором сколько надо, разогревали. Слышал даже мнение, что это якобы улучшало их (щей) вкусовые качества. Не поверил, сварил, заморозил, оттаял, разогрел, попробовал. Не улучшает. Так что вызвано это было не гурманством ямщиков, а суровой необходимостью. Встречается еще в старой литературе словосочетание «бутылочка кислых щей», но убежден, что в этом случае речь идет о совершенно другом продукте – каком-то кислом питье. Надо бы покопаться в первоисточниках – все никак не соберусь.

Итак. Если вы ждете гостей к вечеру, придется заняться делом с утра – если вы не проделали эту работу накануне. Да! Чуть не забыл! Блюдо это все-таки зимнее – по моему субъективному ощущению. Очень здорово встречать им праздник первого снега. При правильном употреблении оно восхитительно бросает в жар. Конечно, капусту теперь квасят практически круглый год. Просто летом на стол просятся другие, чисто летние вещи – окрошка, например. Впрочем, ваше дело.

Понадобятся: телячья грудинка, квашеная капуста – с рассолом, лук, морковь, коренья, зелень, мука, сухие белые грибы, каперсы, лимон. Капусту следует выбирать постарее, покислее. С каперсами в молодости было забавно: советская власть слова такого не знала и на просторах родины продукт сей отсутствовал. В кулинарной же книге Елены Молоховец, которую я с интересом читал, каперсы встречались постоянно – до революции на кухнях очень хорошо знали, что это такое. Томимый любопытством, я полез в Большой энциклопедический словарь, где и прочитал, что «КАПЕРСЫ – плоды растения семейства каперсовых». Знания этот факт мне не прибавил. И познакомился я с этим восхитительным продуктом уже в наше время, когда он появился на прилавках вместе с другими невиданными ранее плодами – авокадо, манго, киви.

Моем грудинку, опускаем в холодную воду, ставим на огонь. (Запомните! Если вас интересует вареное мясо, то его лучше опускать в кипящую воду – оно меньше отдаст бульону,





а если мы идем на суп – только в холодную!) Туда же опускаем целую морковь и так называемый «французский букет» – пучок кореньев. Я беру корень петрушки, стебель или корень сельдерея, можно добавить листья лука-порея, стебли укропа и даже кинзы – все это обматывается ниткой и опускается в кастрюлю, все это, включая морковку, мы потом выбросим. Следите за тем, чтобы бульон оставался прозрачным – щи должны сохранять прозрачность до самого конца. Чем телятина моложе, тем быстрее она сварится, но часа два на это дело заложить придется. Когда мясо готово, вынимаем его из бульона вместе с морковью и французским букетом. Букет и морковь выбрасываем, а мясо режем на куски. Кусок какого размера вы хотите видеть у себя в тарелке? Вот так и режьте. Явные голые кости выбрасывайте, хрящики оставляйте.

Повара советуют вернуть мясо в кастрюлю уже в самом конце, чтобы оно не переварилось. Как хотите. Я его возвращаю туда сразу, и ничего у меня никогда не переваривалось. И вообще учтите: то, что я вам сейчас излагаю, – мой и только мой способ создания продукта под названием «Кислые Щи», и не ищите сходств и несоответствий с кулинарными изданиями. Хорошо бы я был, если бы взял и переписал «Книгу о вкусной и здоровой пище»! Налейте на сковородку растительного масла (если подсолнечного – то без запаха), насыпьте туда немного красного перца, кориандра, если любите – тмина. Пусть специи слегка обжарятся, пойдет аромат. Теперь высыпает сюда лук и морковь – моркови чуть меньше, она порезана тонкими кружочками, а лук – полукольцами. Обжарили – и в кастрюлю. На сковородку добавляем масла и выкладываем кислую капусту, слегка ее отжав. На другой, сухой сковородке обжариваем пшеничную муку – ложки три. Все время перемешиваем. Она должна стать слегка бежевого цвета, не передержите. Посыпаем этой мукой нашу капусту и продолжаем ее обжаривать, перемешивая. Вы почувствуете, когда хватит – когда вдруг отчаянно запахнет пирогами с капустой. В кастрюлю! Сухие белые грибы, кстати, можно было положить немного раньше – как только вынули мясо. Перец-горошек, белый и черный, каперсы, порезанный тонкими кружочками лимон. Теперь – внимание! Мы делаем щи КИСЛЫМИ щами. Вливаем в кастрюлю капустный рассол. Сколько? А по вкусу. Так я вам все и рассказал. Хотите покислее? Выжмите в кастрюлю лимон. Можете добавить маринад от каперсов. Соль. Обязательно немножко сахара. И все время пробуйте! Вы сами поймете, чего не хватает и в какую сторону рулить. С этого мгновения щи не имеют права кипеть – если вы хотите видеть их прозрачными. Только томиться! Хорошо бы под плотной крышкой. Если кастрюля у вас с толстыми стенками (как у казанчика – а кто сказал, что нельзя в казанчике?) – регулировать процесс будет легче. В общем, самый минимальный огонь. И еще где-то минут тридцать-сорок.

Порубленная зелень (можно с чесночком, только немного) не испортит картины. Принято подавать щи со сметаной – я не рекомендую: сметана глушит букет. Тарелки большие, глубокие. В каждую – по куску мяса. Имейте в виду – щи вообще должны быть густые, это вам не консоме. Водку предварительно охладить, но не морозить, пить только за хорошее, закусывать щами. Всем добавки!

С ума сойдете.



ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ. Воистину зимнее кушанье. Потому и шла закваской заготовленная на зиму кислая капуста, что не было свежих овощей в эту пору. К щам в обязательном порядке полагалась гречневая каша.

Ну и выпить водки в холод под жидкое горячее с кислинкой, да еще закусить кусочком разваренного мяса – самое милое дело.

Интересно, что кислыми щами на Руси изначально называли напиток, напоминающий квас. И продавался он в бутылках. Николай Васильевич Гоголь, описывая первый день Чичикова в губернском городе NN, упоминает, что «день, кажется, был заключен порцией холодной телятины, бутылкою кислых щей и крепким сном...»

Кстати, холодная телятина с соленым огурцом называлась «похмелем». Сочетание указанных продуктов явно указывает на предшествующее сильное алкогольное злоупотребление. Собственно, и выражение «профессор кислых щей» имеет те же корни: утром опохмелялись бутылочкой кислых щей.

Во времена Екатерины II в оранжереях выращивали такое количество ананасов, что их квасили в бочках, а потом готовили из них шипучий напиток «на семи солодах», который тоже назывался кислыми щами. Менее изысканную «шипучку» на основе остатков пива, которую хранили в бутылках и бочках, использовали в качестве заправки для супа с кислой капустой – щей. Так что даже исторически блюдо это очень похмельное и оттягивающее.

И не пытайтесь предложить щи каким-нибудь англичанам – не поймут или поймут, но по-своему, поскольку английское shit означает «дерьмо», а культура квашеных продуктов там отсутствует. Так что подумают, что так и надо.

Другое дело немцы – в их языке щи ничего плохого не означают и любовь к кислой капусте они сполна разделяют.

Откуда все же пошло название «щи»? До сих пор в деревнях говорят «шти». Происхождение слова древнее – от индоевропейского понятия «течь, бежать». По-видимому, это древнейшее общее название всех супов. Борщ, как ни странно, происходит от щей. По крайней мере, лингвистически.

Борщ

Под этим коротким словом прячется огромное количество разнообразных супов, объединенных разве что наличием в них свеклы. При этом, заметьте, мы не рассматриваем холодные свекольники и ботвиньи (ну не готовлю я их!) – речь идет только о горячих борщах. Украинцы, пытающиеся узурпировать свое право на борщ, варят его только из свинины, да еще с добавлением старого сала. С чесночной пампушкой. Вкусно. Но позвольте, господа, есть еще юг России, где издревле варили борщи и на основе говядины, и курицы – и тоже недурно! Мой друг, замечательный писатель Юз Алешковский, готовит мощнейший борщ вообще без мяса – причем употребляет все овощи, оказавшиеся в этот момент под рукой, включая наравне с классическим набором фасоль (стручковую и зерновую), брокколи, кукурузу, разнообразные стручковые перцы, маслины и т. д., – и его огненное густое варево отнюдь не напоминает диетический овощной супчик, и даже забываешь, что мяса-то там и нет.

—
194
—

В общем, есть несколько основополагающих тонкостей при варке борща. Я замахиваюсь на это блюдо нечасто, но стараюсь не повторяться. То есть если возникает желание ощутить родство с великим украинским народом – беру свининку, с косточками, не самую постную. Увидел красивую телятину – возьму ее. Куриный борщ не готовлю – слишком, на мой взгляд, самодостаточная вещь этот прозрачный куриный бульончик с нежнейшей нецелованной курочкой, готовой без малейших усилий с твоей стороны отдать тебе ножку, только потяни.

Первый этап ничем не отличается от варки щей – я имею в виду бульон. Хотя можно поступить так – заложите вместе с мясом и всем сопутствующим свеклу – очищенную, но не порезанную. Причем я бы это делал не с самого начала, а где-то спустя час после того, как мясо закипит. Или положите сначала, а минут через тридцать выньте. Свекла сварится – частично – и придаст борщу изначально правильный цвет. Хотите, чтобы он был более радикальным и не изменился в процессе? Добавьте немного уксуса. Дальше, как и в щах, я пассерую морковь и лук (тут морковь лучше порезать тонкой соломкой), отправляю в кастрюлю, дальше туда идет капуста, тоже тонко порезанная. По классике полагается картошка – не знаю, не люблю. Но хуже не будет, кладите мелкопорезанную. Теперь – то, что делает борщ борщом, – свекла. Если вы варили ее в бульоне – порежьте мелкой соломкой. Если не варили – сделайте то же самое с сырой свеклой. Вот теперь ее надо потушить в глубокой сковороде с добавлением томат-пасты.

Вы почувствуете, когда будет достаточно, – вся масса к этому моменту будет вздыхать редкими ленивыми пузырями. Вываливайте

Капуста
Цветная капуста
Фасоль стручковая
Картошка
Брокколи
морковь
лук
свекла + томат
кукуруза
каперсы
перцы
и вообще всё,
что угодно.





в кастрюлю. Про уксус не забыли? Это очень важно. Возможные добавки: каперсы, оливки, лимон. Сахар. Поймайте баланс — борщ должен быть и кислым, и сладким. Но при этом он не должен быть ни кислым, ни сладким. Некоторые добавляют лимонную кислоту — сок живого лимона лучше. И — томите до готовности. Перец по вкусу. Зелень в отличие от щей совсем не обязательна. Я бы подавил в уже снятую с огня кастрюлю чеснока. Тем более если вы, как и я, не умеете печь пампушки с чесночной обливкой.

И, пожалуй, еще одно. Если борщ не получился у вас благородного темно-рубинового цвета и при этом абсолютно прозрачным — имейте мужество, не подавайте его гостям. Съешьте его сами. Потом. Под одеялом. И заодно попытайтесь понять, на каком этапе вы лопухнулись.

Украинцы добавляют сушёную зелень,
геркулес.

А мой товарищ Юз Алешковский
варит постный борщ: без мяса.

Мясо овощи — всё это есть в доме —
идут в дело. Муженяйе только
свежа с томатом. Остальное — сразу
в котёл: гни овощи твёрдые, тем
раньше. Вкусно!



ПАРУ СЛОВ ОБ ИСТОРИИ этого культового блюда. Первая часть слова восходит к древнему индоевропейскому корню бор-бур-бер, означавшему цвет запекшейся крови – бурый. Отсюда происходят слова (бор – (сосновый), англо-германское bear – медведь (кстати бурый), бурда – бурая жидкость с неприятным запахом. Барфой или барвой называли в старину красную краску. Свеклу же называли буряк, точнее бурак. При этом справедливо называли, учитывая то, что это было не современное искусственно разводимое и выведенное растение, а дикая свекла с характерным цветом. А теперь вспомним про ши – или по-древнему шти – горячее жидкое кушанье.

Сложим два корня и получим «буро-шти» – то есть красный суп на основе свеклы. Время вымыло часть гласных, и мы получили известный на сегодня нам борщ.

У многих славянских народов борщ является неотъемлемой частью национальной кухни и отношение к нему почти сакральное.

История и впрямь давняя. Древние греки, жившие по соседству с южными славянскими племенами, тоже издревле употребляли свеклу. Называлась она по-гречески «бета» – так же, как и вторая буква алфавита, следовавшая после «альфы» и отождествлявшаяся с изображением священного быка аписа. Коль свекле было отведено столь почетное и персонифицированное место в греческом алфавите, имевшем культовое значение, то и сам овощ был включен в ритуалы греческих мистерий. Действительно, красный цвет – у греков священный, олицетворявший божественность и вечность жизни.

Языческие традиции нашли отражение в празднованиях весеннего солнцеворота и просыпания матери – «свеклы-земли». Тогда же проходил и обряд поминания усопших, ныне Радуница. Вспомните христианскую традицию красить яйца в красный цвет по аналогии со свеклой. Классический рецепт борща включает свеклу, кислую капусту, грудинку и непременно старое, прогорклое сало. Набор этих продуктов говорит о том, что они все долго хранились. По сути, это все, что осталось к весне в доме, и этим надо задобрить богов перед началом следующего земледельческого цикла в канун весеннего солнцестояния.

Так что борщ может быть только красным. И чем краснее он у вас будет, тем ближе будете вы к изначальному священному смыслу этого знакомого и привычного супа. Приглашая друзей и близких на «бурошти», вы невольно совершаете древнее языческое таинство во славу продолжения жизни. А потому – частых вам борщей!



Немного про макароны

Давайте все-таки будем их называть макаронами, ладно? А то все эти «паста», «спагетти», «тальятелле», «паппарделле» – скромнее надо быть. Ну не в Италии мы. Сначала было забавно – вроде игра такая, а потом стало утомительно. К тому же у меня перед внутренним взором встают в первую очередь именно макароны – из детства. Они сероватого цвета, толстые и с дырочкой внутри, и их постоянно подают к котлетам. Бабушка клала вареные макароны в сковородку, заливала яйцом, ставила в духовку. Получалась запеканка. До сих пор помню вкус. В походах и путешествиях первая (и последняя) еда – макароны с тушенкой. Искусство приготовления заключалось в том, чтобы угадать правильное количество воды, чтобы к моменту готовности макарон ее в котелке почти не оставалось – так, чуть-чуть. Тут в котелок идет говяжья тушенка. Перемешивается, подается к столу с охлажденным «Шабли». (Тушенка – отдельная песня. Страшные, измазанные густым машинным маслом жестяные банки – их из-за этого приходилось заворачивать в газету. Никаких этикеток – стратегический товар. На крышке – таинственные буквы и цифры. Я был посвящен в тайну. «М» – значит «мясо» (как будто была еще рыбная тушенка!). По цифиркам выходило, что пролежала эта банка на секретном складе двадцать пять лет и по истечении этого срока годности выброшена была в розничную торговлю в порядке дефицита. Хотите обратно в Страну Советов? И как же за этой тушенкой ломались! Внутри – толстый слой полуокаменевшего жира, под ним прозрачный бульончик с кусками говядины. Одно здоровье.)



А макароны по-флотски? Не знаю, имело ли это блюдо какое-либо отношение к флоту (названия отечественных блюд вообще интереснейшая тема. Недавно встретилось «Мясо по-чиновничьи». Это покруче, чем «Шницель по-министерски!»), но для людей моего поколения макароны по-флотски – важнейшая составляющая картины детства, переходящего в юность. Вышеописанные серые макароны с катышка-

ми провернутого через мясорубку вареного мяса неизвестного животного. Пару лет назад ностальгия разыграла – сидя в дорогом итальянском ресторане, попросили макарон по-флотски. Оказывается, можно (слава богу, шеф был не итальянец и нашего возраста). Принесли вкуснейшую вещь, напоминавшую продукт детства весьма отдаленно. Дома повторил. Делается так. Берем вареное мясо (а еще лучше, если вчера гости не доели шашлык и остались холодные жареные куски). Проворачиваем это дело через мясорубку вместе с пассерованным луком и морковью (лука пусть будет чуть больше) и потом все это чуть-чуть обжариваем на той же сковороде. Хотите – добавьте сливочного масла, будет хорошо. Несколько минут – кладите в сковороду отваренные макароны (или спагетти, черт с вами) и перемешивайте, не снимая с огня. Соль и перец по вкусу. Да, пища несколько тяжеловата. А кто обещал, что будет легко?

—
200
—

Распространенное мнение относительно того, что макаронные изделия – основная причина наших свиных боков, верно только отчасти. Не могу сказать, что население Италии превосходит наше отечественное в живом весе и округлости. А уж они-то трескают вышеупомянутые изделия с утра до ночи. Сева Новгородцев, живая легенда вражеского эфира и один из самых стройных и изящных мужчин нашего века, признался мне, что раз в неделю с удовольствием употребляет «спагетти помodoro» (ладно уж, пусть будут спагетти – он у нас в Лондоне живет.)



Делается элементарно. На оливковом масле обжаривается очень мелко порубанный чеснок – буквально секунд десять, а то сгорит. Не любите чеснок – исключите его. Потом кладем сюда же мелко порезанные помидоры. Основная приправа – базилик, зеленый или сухой. Сухой можно добавить сейчас, а зеленый лучше в самом конце. А конец не за горами – спагетти добавляются в сковороду, перемешиваются и подаются к столу.

Есть другая технология – положить спагетти в тарелку и залить получившимся соусом. Можно к этому блюду в процессе обжарки помидоров добавить лук. Можно – креветок, гребешков, морских гадов. Можно немного томатной пасты. В общем, включайте фантазию.



Изумительную по вкусу и простоте приготовления вещь делает моя жена. Понадобятся тальятелле (тут уж, увы, макаронами не отделаешься). Кто не знает – это такая плоская лапша, скрученная в клубочки. Продукт того же содержания, но иной формы. Еще понадобится семга или горбуша – либо малосольная, либо подкопченая, эта продается в виде нарезки. Имейте в виду, что в результате из малосольной и подкопченной рыбы получатся два совершенно разных блюда. Еще нужны жирные сливки и красная икра.

Варим тальятелле, параллельно рыбу режем на маленькие кусочки, заливаем сливками и непрерывно помешиваем на медленном огне. Сливки должны загустеть до состояния соуса, но не дайте им закипеть – испортите все полотно. В тарелку кладутся тальятелле, заливаются получившимся соусом, сверху – ложка красной икры. Лично я на этом блюде теряю самоконтроль.





А вот еще более простая история. Купил я в аэропорту города Рима мешочек со специями – при рассмотрении это оказался измельченный (причем не настолько уж мелко) красный стручковый перец, зеленый стручковый перец и еще какая-то травка – видимо, тот же базилик. Смесь весьма и весьма жгучая.

Я засыпаю эту смесь в разогретое оливковое масло, даю чуть-чуть пошипеть и выкладываю туда отваренные в подсоленной воде спагетти. Минута – и блюдо готово. Что касается смеси – я видел ее несколько раз у нас в продаже. Не будет именно такой – купите другую. Или сделайте свою.





Несколько общих рекомендаций.

Итальянцы в отличие от наших домохозяек макароны чуть-чуть недоваривают. И это правильно – нет ничего противнее слипшихся макарон. Советские макароны во времена моей юности после варки промывали холодной водой в дуршлаге – не надо этого делать, хорошо? И макароны уже не те, да и мы другие.

А чтобы они у вас не имели ни малейшего шанса слипнуться, варите их в большом объеме воды и добавьте в эту воду немного оливкового масла. И если вы будете воспринимать сами макароны (или спагетти, неважно!) как идеальный холст, на котором можно написать любой вкусовой шедевр, варьируя соусы и заправки, специи, мясо, рыбу и овощи, – вы на пути удивительных открытий. Удачи!



МЫ, КОНЕЧНО, МОЖЕМ НАЗВАТЬ пасту макаронами, но от правды не уйти – это все равно паста. К тому же с занятной историей. Маленькая дочка хозяина итальянской таверны играла с тестом. Она делала из него трубочки и развешивала на бельевой веревке сушиться. Трубочки вытягивались и высыхали. Папу девочки – хозяина той самой таверны – звали Марко Арони. Он заработал приличные деньги на дочкином изобретении и вложил их в строительство первой фабрики по производству макарон. Хотя греки считают, что слово «макарон» имеет корни в разговорном древнегреческом, да и вообще сложно оспаривать чье-то первенство. Блюда из обработанных злаков появились у всех народов мира, начавших заниматься земледелием: у средиземноморских народов – из пшеницы и ячменя, у жителей Северной Африки – из гречки, у северных европейцев – из овса, у американских индейцев – из кукурузы, у англичан – из ржи, а у китайцев – из рисовой муки. Они уже 10 тысяч лет назад умели размельчать зерна и делать из них лепешки.

Еще этруски умели делать пасту. Первые изображения приспособления для изготовления равиоли найдены на этрусской гробнице VI века до нашей эры.

Известно, что Цицерон любил лагану – прообраз лазаньи. Первое кулинарное описание пасты было дано в поваренной книге Ибрана аль Мибрада. И описывалось популярное среди бедуинов блюдо – ристе. Арабы же придумали, как из муки грубого помола делать крупу кус-кус. Тогда же вошло в употребление использовать деревянное шило для лазаньи, впоследствии трансформировавшееся в вилку. Вилка распространяется вместе с пастой.

В XVII веке в Неаполе произошло второе рождение пасты, когда, собственно, и появилось то, что мы называем макаронами. Тогда же к макаронам добавили помидоры, привезенные ранее из Америки. Существует более 200 сортов пасты. Паста бывает сухая (pasta secca) и свежая (pasta fresca). Для свежей пасты используют мягкие сорта пшеницы, и делают ее дома прямо перед употреблением. Сухая паста – это привычная нам паста из твердых сортов пшеницы. Она может различаться по всевозможным добавкам, определяющим ее цвет. Твердая пшеница содержит много клетчатки, пигментов – каротиноидов, а сочетание с сыром добавляет протеины и жиры.

Итальянцы говорят, что для сохранения фигуры надо есть пасту «аль денте» – на зуб – слегка недоваренной.

Паста – замечательный творческий материал для всех, и даже для нас, не очень квалифицированных кулинаров.



москвичи

Котлетки

Ну-ка я расскажу вам про котлетки.

В России котлетки – больше, чем котлетки. Особенно для людей среднего и старшего возраста, заставших советскую жизнь. Это – серьезная составляющая мироощущения, если угодно. Как, скажем, колбаса. Для западного человека колбаса – так, пустой звук. Поэтому, когда в голодные годы перестройки страна кричала о пропаже колбасы (появилось даже новое отечественное социально-музыкальное направление, которое американцы называли «колбасный рок» – это когда смелые артисты поют про то, что в магазинах исчезла колбаса), так вот, на Западе никак не могли понять глубины нашей трагедии. Ну и что, что нет колбасы? Ну, покупайте ветчину, буженину, бекон. Паштеты, наконец.

Поди объясни им.

Советский общепит базировался на котлетах. Это было удобно – отечественная столовская мясорубка на базе двигателя от танка «Т-34» рубила собак вместе с будками, и на выходе неизменно возникал относительно нежный мясной фарш, а количество добавляемого туда хлеба являлось священной тайной, но

Это только кажется, что процесс приготовления котлет – длительный и сложный! На самом деле, если хорошая электрическая мясорубка – дело это очень быстрое и приятное.

всегда позволяло работникам того же общепита поддерживать собственный жизненный уровень. Но, конечно, настоящие котлетки готовились дома. И я вас уверяю – если внезапно поставить перед человеком моего поколения скромную тарелку, на которой расположены две котлетки, горка картофельного пюре, волнообразно декорированного и с маленькой лужицей сливочного масла посередине, а на периферии будет лежать тонкопорезанный и собранный воедино соленый огурчик – человек может заплакать.

На Западе, к слову, культура котлеток практически отсутствует. То, что находится внутри гамбургера – плоское и сухое, – назвать котлеткой язык не поворачивается. Однажды на Аляске я решил угостить местных жителей котлетками из палтуса – мы наловили его немислимое количество. Так вот – результат моего труда они отказались назвать котлетами, хотя есть такое слово в английском языке – cutlett, и в один голос заявили, что это halibut cakes – пирожные из палтуса. Это я не к тому, какой я гениальный котлетных дел мастер, а к тому, какое впечатление производят обычные наши рыбные котлетки на неподготовленного человека.

С чего начнем? Мясо, рыба, птица?

Пойдем по классике.

Еще раз напоминаю – я делюсь только собственным знанием, основанным на собственном опыте. Сколько в нашей стране бабушек – столько особенностей приготовления котлет, и я совсем не утверждаю, что мой способ – лучший.

Берем банальную говядину – желательно без жил. Я выставляю на мясорубке отверстия среднего диаметра – не большие и не самые маленькие. Мой друг и самый громкий певец в мире Александр Градский (тоже мастер по котлеткам) настаивает на самых мелких отверстиях. Мало того, он проворачивает фарш трижды, превращая его в совершеннейшее джуле. Он считает, что таким образом достигается максимальная нежность. Я же полагаю, что нежность возникает в результате воздушного соединения крохотных кусочков мяса, каждый из которых хранит в себе капельку сока, а вовсе не мясной каши. Как этого добиться – расскажу чуть позже.

Итак – провернули мясо. Один раз. Теперь – лук. Можно, кстати говоря, делать это одновременно с мясом. Сколько лука – зависит от того, насколько вы его любите. Я люблю, и по объему это около четверти объема мяса – а можно и побольше. Берем белый хлеб, замачиваем в молоке (не хотите в молоке – замочите в воде). У меня это занимает около 30 секунд – если хлеб свежий. Отжимаем лишнее молоко, проворачиваем. Сколько хлеба? Не могу объяснить – это на уровне ощущений. Во всяком случае, помните, что котлеты – это все-таки в первую очередь мясо. Так что хлеба чуть меньше, чем лука. Фундамент готов. Теперь на нем можно возвести здание в любом архитектурном стиле. Любите чеснок? Добавьте немного чеснока. Специи? Любые – на ваш вкус. Имейте только в виду, что специи призваны оттенять натуральный вкус блюда, а не забивать его, так что поделикатнее. Зелень? Проверните зелень! Отлично звучат провернутые кедровые орешки. А можно и не провернутые, совсем другая краска. Хотите восточный акцент – добавьте немного бараньего жира или жирной баранины. А можно – свиного сала или жирной свининки. А можно курицы или индейки. А можно...

В общем, я растапливаю ложки две-три сливочного масла и вливаю в фарш – говядина в чистом виде несколько суховата. Соль, перец. А вот теперь – главное. Помните про воздушность? Обычно хозяйки кладут в фарш сырое яйцо или два. Это добавляет клейкости, но никакой воздушности не дает – желток тяжелит. А вот если взять одни белки, взбить их в пену,

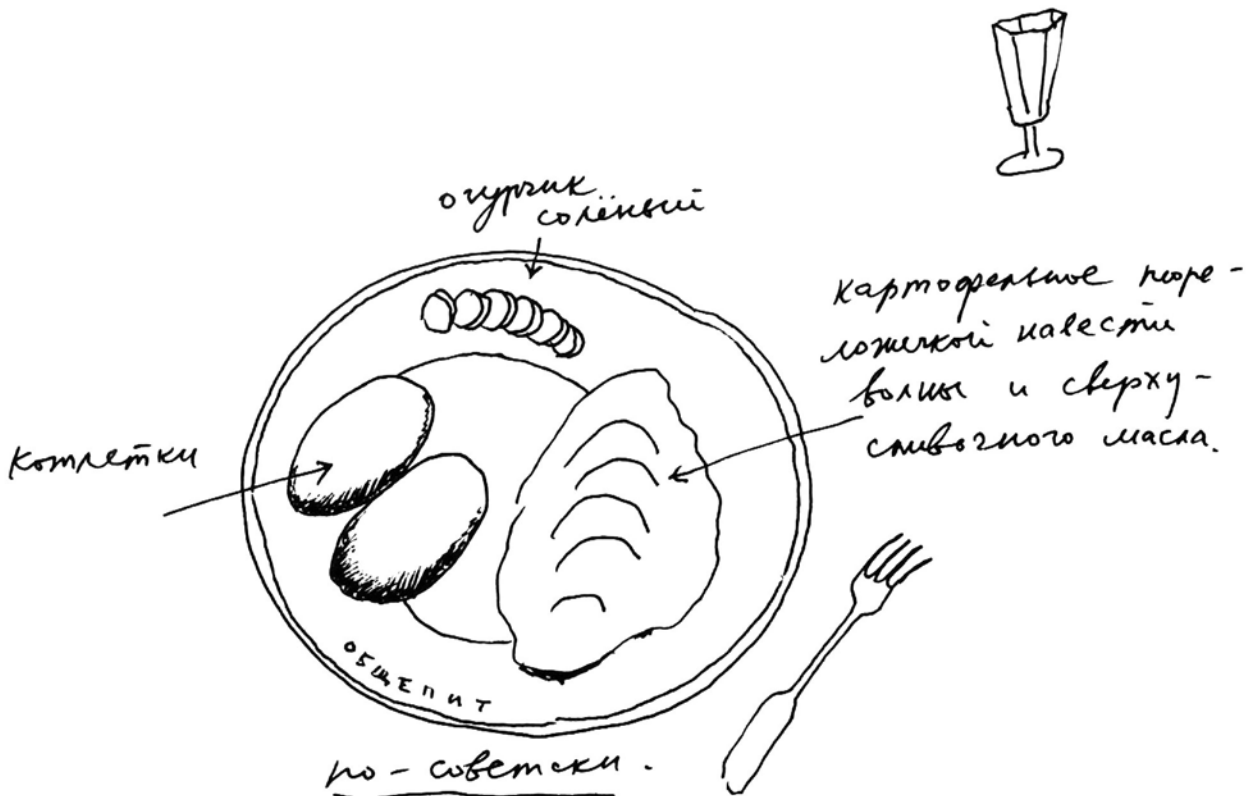


Бородинский
хлеб

выложить в фарш и перемешать – это будет то, что надо. Дарю. Аплодисментов не надо. Теперь фарш следует взбить – руками, активно и быстро, потому что счет пошел на секунды – белок быстро осядет и чуда не произойдет. Сковорода уже греется, жарить будем на сливочном. Если задумана большая партия котлет – ставьте две сковороды. В мисочку наливаем холодной воды, чтобы споласкивать руки, а в плоскую тарелку насыпаем муки – пшеничной или кукурузной. Хотите использовать панировочные сухари – ваше дело. Я не люблю, пахнет столовой. Лепим толстенькие котлеты, слегка обваливаем в муке, кладем на сковородку. Обычно, когда я заканчиваю вторую сковороду, на первой котлеты уже пора переворачивать. Не пересушивайте их! А если вас смущает прозрачный розоватый сок – перевернув котлеты, можете накрыть их крышкой на пару минут. Величина огня, время до переворота и после до готовности – вещи чисто интуитивные, секундомер тут не поможет. Научитесь довольно быстро. И вот к тому моменту, когда котлеты готовы, а картофельное пюре уже давно готово и ждет в кастрюльке, обернутой одеялом – чтобы дошло и не остыло, – вот к этому моменту гости должны уже выпить по две рюмки, покончить с закусками и слегка заволноваться, почуяв котлетный аромат. Наливайте по третьей и подавайте к столу – можно прямо со сковороды.

Котлетки, как и пирожные, надо есть свежеепеченными. Оставшиеся (если остались – значит, что-то не получилось) можно, конечно, убрать в холодильник и съесть завтра положенными между двумя кусками черного хлеба с крутым холодным яйцом и слегка раздавленным помидором – просто для этого надо будет предварительно сесть в поезд дальнего следования. Нет, лучше сразу – здесь и сейчас.

Знаю, знаю, что мясо с картошкой – вредно. Отстаньте.





ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ

0,5 кг любых
грибов, лучше
разных
2 яйца
1/2 луковицы
2 ст. ложки мелко
нарезанной
зелени петрушки
толченые сухари
растительное
масло
соль
черный перец

Перебрать грибы, вымыть и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.

Добавить к грибам яйца, нарезанный лук, петрушку, соль и перец по вкусу и столько толченых сухарей, чтобы получилась довольно густая смесь. Сделать котлеты, обваливать их в панировочных сухарях или в муке и поджарить в сильно разогретом растительном масле.



ДОЛЖНО БЫТЬ ВКУСНО. Никогда не делал. Бабушка готовила грибную икру – жарила собранные мной грибы (разные) с луком, прокручивала через мясорубку, остужала, укладывала в банки, заливала сверху оставшимся на сковороде маслом, закатывала, ставила в холодильник. Можно не закатывать – уходит быстро. И с хлебом, и с вареным вкрутую яйцом.

Вообще внутри котлеток
можно закладывать что угодно:
грибы, кедровые орешки,
рубленый лук, зелень.

Просто можно я люблю
простые вещи.



Технология приготовления рыбных котлет практически не отличается ничем. Рыбу следует брать сухую, нежирную. Очень хороша щука. Гуляет народное мнение, будто щука, особенно крупная, пахнет тиной. Вздор! Щука – хищная рыба и не может пахнуть тиной, даже если живет в заросшем озере. А уж речная – подавно. Тиной может пахнуть сазан, пойманный летом в стоячей воде, – он ее частично употребляет. Весной и осенью и тина, и запах уходят. Сазан тоже хорош для котлеток – только берите крупного, от трех килограммов, а то замучитесь кости вынимать. А начать с этого придется, как ни верти. Жирная рыба для котлет не годится – фарш будет расплзаться (с палтусом тогда на Аляске пришлось потрудиться). Если вы эстет – можете поэкспериментировать, смешивая два и три вида рыбы, и ваша палитра засверкает новыми красками. Рыбу, выпотрошив и почистив, тщательно промойте, а потом насухо вытрите – лишняя вода нам не нужна (это же, кстати, надо делать, если вы собираетесь рыбу жарить и хотите, чтобы она получилась с хрустящей корочкой). Еще один секрет – разделите порезанный лук на две части, одну прокрутите сразу вместе с рыбой, а вторую сначала обжарьте – лучше на сливочном масле, а потом уже проворачивайте. Выставляйте на мясорубке отверстия покрупней, а то все будет расплзаться на сковороде. Да вот, собственно, и все.





Р. С.

Не могу не поделиться самым последним опытом, связанным с рыбными котлетками. Я очень люблю ездить в Астрахань, а точнее под Астрахань, в дельту Волги на подводную охоту. Там сейчас множество комфортных рыболовных баз, есть и моя любимая – «Заповедная сказка». Все это очень не похоже на то, что называлось рыболовно-спортивной базой в советское время, – комнаты на шестерых человек, солдатские койки, телевизор и сортир в коридоре, жратву готовьте сами. Номера люкс с подогреваемыми полами, роскошная баня, опытные егеря, хорошие лодки. Но особенно хороша кухня. Трудно представить себе такое количество способов приготовления рыбы – а рыбы в тех водах, слава богу, пока хватает, и рыбаки на базу без улова не возвращаются. И вот, когда мы сидели за столом, уже утомленные гастрономическим изобилием, и собирались переползть к чаю, вдруг подали рыбные котлетки. Ребята! Я сживал за столами и многое умею сам, но это! Это были бисквиты – иного сравнения не подберу, хотя бисквиты много грубее и примитивнее. Открылось второе дыхание. Когда с котлетками было покончено, я потребовал повара. Пришла большая красивая женщина. Я упал на колени и обещал поделиться всеми мне известными кулинарными тайнами в обмен на рецепт котлеток. Хозяйка попросила меня изложить мой способ приготовления. Я пересказал, собственно, описанное выше. Все не так! Во-первых, никакого хлеба! В щучий фарш добавляются: лук, капуста, морковка, немного картошки и чеснока. Все это проворачивают дважды. Потом туда идет сметана, немного горчицы, яйца, перец, соль. Потом – внимание! – разводим пару ложек столовой соды в мисочке с водой и, смачивая руки в этой воде, мешаем и взбиваем фарш. Тут же лепим котлетки, обжариваем на сковороде, а потом тушим с добавлением овощей – лучше болгарского перца.

На следующий день на охоте специально взял двух крупных щук (обычно мы их не стреляем – не добыча), срезал филе, привез в Москву, сделал все как велено, созвал народ. Конечно, чуть-чуть упростил задачу – дотушивал котлетки прямо на той же сковороде, накрыв крышкой, без всяких овощей. Гости закатывали глаза, клялись в вечной любви, смели все. Так вот – получилось очень хорошо, но не божественно. Не так, как там. Знал об этом только я. И буду продолжать эксперимент, пока не добьюсь идеального результата. При таком количестве компонентов и незнании точных пропорций и соотношений на выходе возможна сотня вариантов – и все они будут по-своему хороши.

Это я к тому, сколько еще вокруг нас неизведанного – даже на самом простом уровне. Меня, например, пару лет преследовала идея варенья из мяса – пока я не попробовал в Китае блюдо, кото-



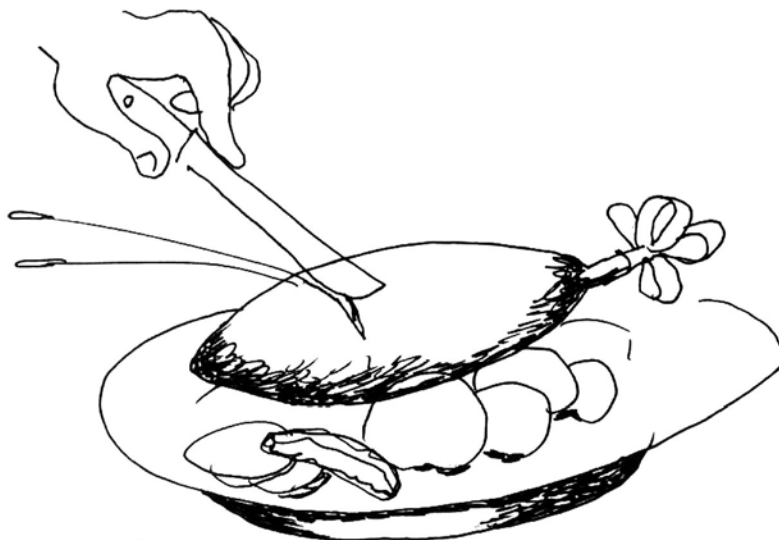




НАТУРАЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ сначала делали из свиных или телячьих ребрышек со сложенной лепешкой мякотью. Обязательное присутствие реберной косточки обуславливалось самим названием блюда – ведь первый слог в слове «котлета» по-французски означает «ребро». Именно поэтому в классической пожарской котлете, сделанной из курицы, есть ребрышко, за которое можно котлету держать. Как гласит легенда, Николай I остановился под Торжком в трактире на пути из Москвы в Санкт-Петербург и потребовал телячью котлету. Телятины у хозяина трактира Пожарского не было, но его жена Дарья таким образом пригостила и запанировала курицу, что ни у кого из царственных особ не возникло сомнения, что они пробовали нежнейшую телячью или свиную котлету. Трактирщик сознался в подлоге, а государь отблагодарил его и жену внесением в императорское меню котлет по-пожарски. И хотя котлета делается в классическом варианте из курицы, – ребрышко в ней баранье – как напоминание об изначальной задумке. Вторая альтернативная котлета – по-киевски. К Киеву она не имеет никакого отношения. Придумал это блюдо великий французский повар Апперт и называл «котлетами де-во-ляй». Если в куриную грудку закладывается сливочное масло, то это котлета по-киевски, если какой-нибудь сложный соус и много приправ – это котлеты де-во-ляй. Хотя Вильям Васильевич Похлебкин утверждает, что на самом деле котлеты эти были изобретены в 1912 году в петербургском Купеческом клубе и назывались «новомихайловскими» в честь находившегося неподалеку Михайловского дворца. По поводу названия история такая. По одной из версий, в 1947 году их стали готовить в Киеве в ресторанах «Интуриста» под названием «Котлеты по-киевски». Американцы, правда, говорят, что название они получили, потому что их часто заказывали эмигранты из Киева. Потому и прижилось «Chicken – Kiev». Последняя версия мне кажется сомнительной. В любом случае, невзирая на исторический ракурс, как вы помните, в классической котлете по-киевски должна торчать косточка с бумажной оберткой. Эта косточка напоминает вам, что вы имеете дело именно с котлетой в ее изначальном классическом варианте. Те родные сердцу каждого советского человека котлетки, о которых говорит А.М., являют собой пример рубленых котлет, любовно называемых домашними. Хотя продавались они во всех мясных отделах и кулинариях. Они были неременной частью истории нашего общего советского быта. Помню, в детском саду нам давали котлеты с натертой морковью. Это сочетание до сих пор вызывает во мне «положительные эмоции». О бабушкиных котлетах и их секретах можно говорить так же долго, как и о самих бабушках. У всех они были разные, но одинаково любимые, и выразить это словами сложно. Из полезных фактов при приготовлении котлет хочу поделиться одним – из всех видов мяса наибольшей сочетаемостью с другими обладает индейка. Так что добавление фарша индейки в котлеты из любого другого мяса не только придаст легкость и повысит диетическую ценность котлет, но и сделает их вкуснее. У вас действительно получатся «мясные пирожные».

рое иначе и не назовешь. Не ограничивайте свою жизнь яичницей и антрекотом – оглянитесь вокруг, откройте пошире глаза, и новые горизонты откроются вам. Вперед!

В заключение могу сказать, что однажды человек по имени Леша Богомолов, зайдя ко мне домой (а заходил он всегда без приглашения), съел, не вставая из-за стола, четырнадцать телячьих котлет. Этот рекорд пока не побит.



Киевская котлета при
разрезании туго фризается
горением маслом. Я испортил
массу вещей!

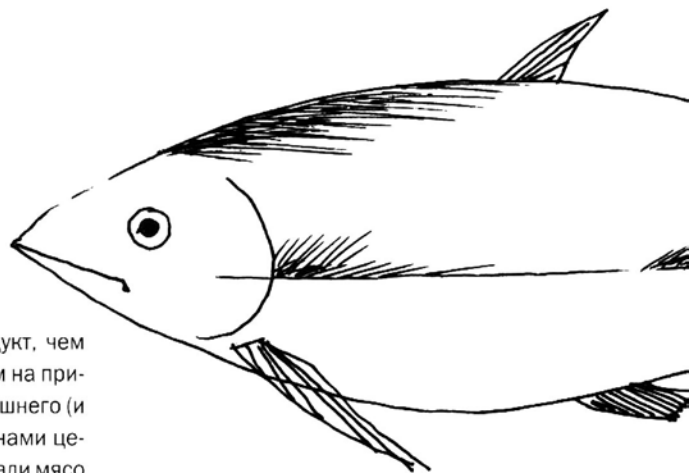
Немного вообще про рыбу

—
220
—

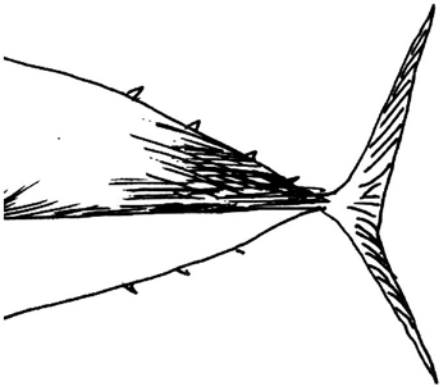
Бытует мнение, что рыба — более скоропортящийся продукт, чем мясо. Заблуждение это объясняется тем, что мясо мы видим на прилавках уже в очищенном виде, освобожденным от всего лишнего (и самого скоропортящегося), а рыба часто предстает перед нами целиком — с головой и потрохами внутри. Если бы нам продавали мясо в виде неразделанных туш прямо со скотобойни — думаю, портилось бы оно с той же скоростью. Если в Америке вы попали на рыбалку (а там обычно покупают рыболовный тур и едут уже на все готовое) и изъявили желание забрать с собой пойманную рыбу — на вас сначала посмотрят как на ненормального (тебе что, в магазинах рыбы мало?), а потом острым ножом срежут с вашей рыбы две полоски филе со спины, упакут в целлофановый пакет и вам подадут, а остальное выбросят в море. Я сначала дико переживал — а голова, а ребрышки? — а потом понял, что это у нас от сытого советского прошлого. И успокоился. Филе не испортится.

Рыба еще в большей степени, чем мясо, теряет качество от заморозки, и, конечно, лучше иметь дело со свежей. Как узнать? С помощью обоняния и зрения. С первым понятно. (Старый анекдот: грузинский рынок, продают рыбу. Покупатель: «Рыба?» Продавец: «Рыба». «Дохлый?» «Нет, спит». «Почему воняет?» «Слушай, ты, когда спишь, себя контролируешь?») Загляните в глаза и в жабры. Глаза должны быть ясными, не потерявшими осмысленности, а жабры оставаться темно-красными. Если выражение глаз вас не устраивает, а жабры стали сероватого цвета — оставьте эту рыбу продавцу, какую бы истерику он ни закатывал. Сейчас на рынках (да и в супермаркетах) рыбу могут разделать. Обратите внимание — если при разделке ребрышки сами отделяются от тела — эта рыба уже поехала. Отказать.

Со свежей рыбой вообще проще. Как быть с мороженой, если все-таки приходится с ней быть? (Никогда не забуду — год эдак шестьдесят девятый, гастроном «Ударник», ныне «Седьмой конти-



*Тунец — очень
сильная и красивая
рыба. Форма его
совершенная — он
напоминает ракету.*



нент», подвал, жуткая очередь: дают рыбу. Тогда говорили не «Дают рыбу», а «Выбросили рыбу», но, боюсь, молодые не поймут, что имеется в виду. «Что там, треска?» – «Да нет, хек – два кило в одни руки! А вас тут, гражданочка, не стояло!» В духоте, зажатый со всех сторон злыми тетками в одинаковых черных и серых пальто, медленно плыву к прилавку. По ту сторону прилавка жуткого вида баба в грязном фартуке и рукавицах с размаху бросает на кафельный пол здоровенную глыбу сплющенного замороженного хека – со второго раза глыба разлетается на куски, состоящие из рваных рыбных тел вперемешку с серым льдом. Вторая тетка подхватывает с пола обломки и кидает их на весы – на толстую лохматую бумагу. «Граждане, не напайте – вы сами себя задерживаете! Касса, хек заканчивается!» Ну что, хочется в светлое социалистическое прошлое?)

Ладно, не будем о грустном, будем о рыбе. Проблема мороженой рыбы в том, что она могла сначала подпортиться, а потом уже быть замороженной, а узнаете вы это уже дома, когда она оттает.

Обратите внимание на те же глаза – глаза не обманут. Даже у замороженной рыбы они не должны терять привлекательности. Если глаза впалые и мутные, а поза рыбы причудлива и изломана – не надо эту рыбу брать. Вам что, жрать нечего?

Сегодня столица нашей родины по количеству японских ресторанов обогнала Токио. Только вот беда – не водится в наших водах рыба, необходимая для приготовления классических японских блюд, – суши и сашими. А рыба должна быть сырая и свежая. Ну ладно лосось – он у нас есть (хотя из Германии везти ближе и быстрее, чем с Дальнего Востока), а тунец? Желтохвост, лакедра? Макрель, наконец? А на улице лето, плюс тридцать. Вам не страшно?

Блюда из сырой рыбы действительно невероятно вкусны, надо только помнить, если вы решили заняться их приготовлением, что рыба, выловленная вами в отечественных пресных водах, часто кишит паразитами. В первую очередь это относится к лещу – очень вкусной, хотя и костлявой рыбе. Один мой приятель покушал недоявленного леща и поймал ленточного глиста – длинную плоскую тварь. Глиста из него довольно легко вытравили, но парень от горя и брезгливости слегка повредился в уме и теперь раз в месяц мучает докторов – не осталось ли чего у него внутри.

В хищной рыбе – щуке, судаке, окуне – паразитов, насколько я знаю, не бывает. Не бывает их и в форелевых, и в лососевых. Да и не всякая речная рыба хороша для сырого поедания – в силу вкусовых качеств. Помню, Сережа Кавагое, наш музыкант, будучи по-люпонцем, первую же щучку, пойманную на рыбалке, тут же взрезал, отделял спинку, поливал соевым соусом, жадно ел и нахваливал. Я тоже ел, но хвалил скорее из вежливости. Ну не очень. Не тунец.

Поэтому слушайте внимательно.

Фаршированная рыба

Гениальное изобретение еврейского народа. Как бабушки делали фаршированную рыбу! У каждой был свой секрет, и секреты ушли вместе с бабушками – навсегда. На сегодняшний день знаю двух женщин, в совершенстве владеющих этим процессом, – это Анна, жена Маргулиса, и Ксюша, жена Ярмольника, и рыбы у них получаются разные, хотя и великолепные. Блюдо это многодельное, зато абсолютно самодостаточное – это значит, что можно приготовить рыбу, купить хрена и водки и звать гостей, все будут счастливы. Поедается в огромных количествах, поэтому мне, например, пришлось купить специальную очень большую кастрюлю.

Существует три базовые разновидности фаршированной рыбы – рыба, фаршированная целиком, рыба, фаршированная частично (только в брюшной полости) и тефтельки из рыбного фарша – гефилте фиш.

—
222
—

Первое – это очень красиво и празднично, но для этого необходимо снять с крупной рыбы шкурку – целиком, не порвав и не порезав. У меня ни разу не получилось – тут надо быть немножко пластическим хирургом. Потом в эту шкуру набивается фарш, из этой же рыбы (чаще из двух) приготовленный, голова фаршируется отдельно (главная часть!), потом тушке придается первоначальная рыбная форма и все это варится в специальной длинной кастрюле с поддоном с массой хитростей. В общем, это – высший пилотаж, и я им не владею, хотя теоретически подкован.





Во втором случае рыба (каrp или сазан) режется поперек на порционные куски, потом из каждого вынимаются потроха и получаются такие рыбные бублики – сверху спинка, а внизу круглое отверстие. Это отверстие и заполняется фаршем. Дальше – те же действия, что и в первом случае. Я не очень люблю этот способ приготовления – ни то, ни се.



ЕЩЕ ОДНА ДРЕВНЯЯ ИСТОРИЯ. Рыба была традиционной пищей евреев с библейских времен. В соответствии с законами кошерута есть можно было только рыбу с чешуей. Во время субботней и праздничной трапез рыбе придавалось особое значение. Она воспринималась и как символ нижнего мира подземных вод, и как символ плодородия.

Обычай есть рыбу в субботу известен с талмудических времен. Так, в Вавилонском Талмуде упоминается рубленая рыба, которую можно считать предшественницей фаршированной рыбы. В Средние века обычай есть рыбу в субботу распространился по всей Европе.

У европейских евреев – ашкенази – фаршированная рыба без костей получила особое распространение, так как некоторые религиозные авторитеты считали, что вытаскивание из рыбы костей – это тоже работа, и она недопустима в субботу. По той же причине был популярен форшмак – рубленая сельдь.

А вот у восточных евреев – сефардов – традиции приготовления фаршированной рыбы были развиты меньше, хотя рыбные блюда были распространены и подавались под различными соусами.

У бухарских евреев популярностью пользовалась рыба «жареная» в чесночном соусе.

Так что, в конечном счете, фаршированная рыба хороша тем, что в ней нет костей и их не надо вытаскивать.

Я должен сказать, что творения А.М. на этом поприще чудо как хороши, хотя классическая фаршированная рыба все же предполагает форму рыбы и ее же кожу.



Остается третий путь. По нему и предлагаю двинуться.

Давайте купим рыбу – щуку или карпа (либо сазана). Имейте в виду, что исторически бедные евреи ели щуку, а богатые – карпа. Можно, конечно, использовать другую рыбу (скажем, судака), но это уже не классика.

Итак: берем очень большого карпа (чем больше, тем легче работать; когда привожу с подводной охоты сазана килограммов на восемь – это то, что надо). Потрошим, чистим, отрезаем плавники. Чешую и плавники не выбрасываем. Отделяем мясо от костей. Тщательным образом. Знаю: противно. Думайте о чем-нибудь хорошем. Заставьте жену, наконец. Заодно узнаете, насколько она вас любит. Кости не выбрасываем. Отрезанную голову вычищаем изнутри, насколько возможно (мясо у холки можно оставить), и пока откладываем в сторону. И чешую, и плавники, и кости укладываем на дно самой большой кастрюли. Туда же кладем крупно порезанную свеклу, морковь, лук. Теперь это дело нужно отсечь от основного пространства – скажем, положить марлю, а сверху – тарелку чуть меньшего диаметра. У меня есть специальный круглый металлический поддончик с отверстиями. В общем, думайте сами – чешуя не должна всплывать и мешаться с основным продуктом, а бульон должен быть общий и циркулировать свободно. Заливаем водой, добавляем перец-горошек – душистый черный и белый – и довольно много сахара. Доводим до кипения.

Пока вода закипает, готовим фарш. Проворачиваем рыбу вместе с луком – половина сырая, половина обжаренная, как с рыбными котлетками. Белый хлеб, замоченный в воде и отжатый. Ксюша использует молоко. Некошерно, но мы не для синагоги готовим. Некоторые особо правоторные используют мацу. Не пробовал. Однажды в каком-то провинциальном ресторане отведал совершенно волшебную рыбу и понял: повар знает что-то неведомое мне. Когда я устал бить его головой о плиту, он, сволочь, признался, что вместо хлеба использует манку. Попробуйте – мне очень понравилось. Но главное – добавив в фарш яйцо (или одни взбитые белки – опять как с котлетками), а также соль и перец, не забудьте уже готовую массу как следует взбить – фарш должен приобрести воздушность.

Вода к этому моменту уже закипела и даже приобрела благородный красноватый оттенок – от свеклы. Смачиваем руки в воде, лепим круглые тефтельки (размер? Чтобы удобно лежала в ладони!) и каждую осторожно опускаем в кипящую воду. Если они разваливаются – маловато яйца. Если с яйцом переборщить – получатся резиновые. Учитесь, учитесь. Вариться на медленном огне они будут долго – не меньше двух часов, а то и поболее. Да нет, я понимаю – есть их можно уже через пятнадцать минут в том смысле, что рыба сварится. Просто это будет не гефилте фиш. Так что делайте как положено. Если совсем нечем себя занять – откройте банку хрена, добавьте сметаны и сахара – по вкусу.

Через два-три часа возьмите глубокую посудину, аккуратно выложите туда рыбу, залейте бульоном, остудите и поставьте в холодильник – до вечера. Вечером вас ждет триумф.

Между прочим, в горячем виде это тоже очень вкусно. И пусть евреи меня осудят.







КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧКОЙ

1 большой карп
(или сазан) (около
2 кг)

гречка

рубленая зелень
(любая)

лук

2 дольки лимона

Свежего карпа или сазана выпотрошить, засыпать промытую гречневую крупу (не утрамбовывать!), смешанную с рубленой зеленью и жареным луком. Соль, перец — по вкусу. Туда же вложить пару долек лимона. Рыбу завернуть в фольгу и запекать в духовке до готовности.

На природе такая рыба обмазывается глиной и зарывается в угли.

228



БРАТЦЫ МОИ! Все здорово, только непосредственно рыба запекается в духовке минут двадцать, а гречка навряд ли за это время дойдет до готовности. Да и воды, содержащейся в рыбе, ей не хватит. Поэтому я бы гречку предварительно отварил — почти до готовности.

Вообще сочетание карпа, леги
и карася с гречкой — старинное
русское, и это очень вкусно.

Можно попробовать толстый фарш —
гидов и гречке неспеша, и косточки
размельчить. Очень хорошо в
русской печи — где ж её взять?





РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ТАТАРСКИ

рыба (750г)
3 яйца
2 ст. ложки
тертого сыра
100 г оливкового
масла
50 г черствого
хлеба
750 г картофеля
50 г зелени
петрушки
1 луковица
1 ст. ложка
каперсов (или
маринованный
огурец)
2—3 зубчика
чеснока
щепотка шафрана
соль
черный молотый
перец по вкусу

Сварить вкрутую 2 яйца и измельчить их. Натереть на терке черствый хлеб и просеять. Мелко нарезать зелень петрушки и лук. Растолочь чеснок. Смешать все это с сырым яйцом, тертым сыром, 1—2 ст. ложками оливкового масла, каперсами или мелко нарезанным маринованным огурцом и щепоткой черного перца, посолить по вкусу. Нафаршировать этой смесью подготовленную рыбу.

Нарезать очищенный картофель ломтиками, посолить и поперчить.

Уложить фаршированную рыбу в форму для запекания, обложить ломтиками картофеля, полить все оливковым маслом и разведенным стаканом воды шафраном.

Поставить в духовой шкаф и запекать на слабом огне 20—25 минут, время от времени поливая выделяющимся соком. Подавать горячей.



НУ КТО ПРИДУМЫВАЕТ эти названия? Почему «по-татарски»? Откуда в татарской кухне каперсы и шафран? Назовите уж «по-древнегречески» — хоть смешнее будет.





ЛЕЩ, ФАРШИРОВАННЫЙ КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

рыба (около 1 кг)

500 г квашеной
капусты

100 г сливочного
масла

100 г репчатого
лука

100 г сладких
яблок

50 г пшеничной
муки

зелень

соль

—

232

—

черный молотый
перец по вкусу

Квашеную капусту промыть, отжать и тушить до полуготовности. Нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, добавить капусту и мелко нарезанные яблоки, посолить, поперчить. Все тщательно перемешать.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и натереть солью. Готовым фаршем наполнить рыбу, уложить в сковороду с растопленным маслом. Обсыпать мукой и поместить в горячую духовку на 30 мин. Рыбу часто поливать выделившимся соком. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

Это блюдо можно приготовить из карпа и толстолобика.



В ОСНОВЕ ТУТ ЛЕЖИТ старорусский рецепт, может быть неплохо. Учтите только, что лещ очень костляв, поэтому чем он будет крупней, тем лучше. Карп подойдет, хотя нет в нем той сладости, что в леще, лучше уж крупный карась. А вот толстолобик вообще из другой оперы — я признаю его только в холоднокопченом виде, во всех остальных он пахнет тиной и костист до невозможности.



Пожарить рыбки

Чего уж проще, да? Взял да пожарил. И получилась она такая вся румяная, с корочкой, и не развалилась, когда переворачивал и когда перекладывал в тарелку, и лишнее масло с нее не течет, и не пересушил, но и сырых мест у спинки не осталось, и лучок обжаренный в меру – да? Ну-ну.

Мы, вообще говоря, какую рыбу имеем в виду?

Ладно, по порядку.

Жители Питера (а также отдаленных районов Севера) имеют счастливую возможность каждую весну жарить корюшку (в сибирских реках и северных озерах водится ее ближайший родственник – ряпушка). Не знаю, почему ее не довозят до московских рынков – во всяком случае, ни разу не видел. Мне привозят друзья. Ловят корюшку, когда она идет на нерест, и поэтому внутри у нее, кроме икры, ничего нет. Чешуя у нее в нашем понимании тоже отсутствует. Поэтому ни потрошить, ни чистить ее не надо. И голову отрезать не надо – там самое вкусное. В ресторанах с людоедскими ценами делают и то, и другое, и третье. Портят рыбу. Поубивал бы.

Поставьте на огонь самую большую глубокую сковородку или казан. Лучше на улице – запах жареной корюшки впитается в стены вашего жилища надолго и вы рискуете разлюбить это блюдо.

Замешиваем в большой миске муку, крупную соль и черный перец. В сковороде уже раскалилось растительное масло. Много – пальца на три. Обваливаем рыбу в нашей муке и кидаем в масло. Если масло недогрето – ничего не выйдет, получите разваливающуюся вареную рыбу. Масло от соприкосновения с рыбой должно взрываться и бурлить. Так что наденьте предварительно высокий фартук и берегите глаза. Если рыбки плавают в масле свободно, не касаясь дна сковороды и не возвышаясь над поверхностью, – переворачивать их не придется. Корюшка готова, когда цвет ее станет светло-коричневым, а плавники превратятся в маленькие сухарики. Выстелите дно блюда двойным-тройным слоем бумажного полотенца и кладите сверху рыбу. Лишнее масло уйдет в салфетку. А в сковороду пора укладывать следующую партию. Так что вам сегодня достанется только самая последняя порция. Не расстраивайтесь – она-то и есть самая вкусная, так как от каждой закладки в сковороде остается чуть-чуть муки, она пережаривается и каждая последующая партия корюшек получается более и более румяная.

Корюшка естся целиком. Лучше руками. С плавничками, икрой и головой. Разве что хребетик в порядке исключения разрешаю оставить. Если увидите, что кто-то за вашим столом копается в корюшке с помощью вилки и ножа, знайте: это шпион. И он себя вы-





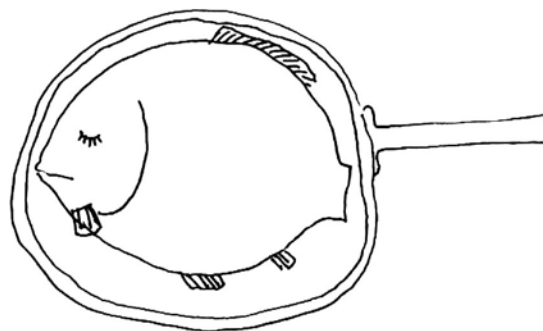
дал. Звоните 911. Да! К столу кроме белого хлеба, белого же вина или водки можно подать лимон – некоторые любят поливать. Ну, пусть поливают.

Точно таким же способом делается (и употребляется) черноморская ставридка. Можно так жарить и барабульку, и сардинку, и любую мелкую рыбку, только их я бы уже потрошил.

Пока рыба уместается на сковороде целиком, можно считать ее мелкой. Хотя рыбу размером со сковороду я бы уже назвал средней и жарил иначе. Это может быть форель, линьки, караси, судачки (впрочем, судачка я бы советовал сделать иначе – чуть позже). В этом случае я наливаю на сковородку совсем немного масла (можно оливкового пополам с растительным), а в муку, кроме соли и перца, рекомендую добавить сухой молотый чабрец, причем довольно много – до трети объема. Чабрец – прекрасная рыбная приправа. Если рыба толстая, то после того, как вы ее перевернули и на другой стороне тоже образовалась корочка, можно ненадолго накрыть сковородку крышкой, хотя это крайняя мера – внутри рыба пропечется, а вот корочка размякнет, и вся обжаристость уйдет. Как быть? Не знаю, на таланте – вы же говорили, что все проще некуда.

Ну, а если рыба крупная – режем ее на поперечные куски толщиной сантиметра два, дальше – по инструкции.

Лук к рыбе нужно, конечно, обжаривать отдельно и соединять, уже подавая. К самой мелкой рыбе никакого лука не надо – она самодостаточная. К средней – уже хорошо. Порежьте лук кольцами, обваляйте в муке и уже на сковородке слегка посыпьте сахаром – скажете потом мне спасибо.



Караси круглый,
идеально ложится на
сковородку!

Маленькие мальчишки и два в деревне –
там в пекле запекали карасей в сметане.
Запекали долго, косточки становились мягкие
их можно было есть. Потом пробовал
продеять это в Москве – в духовке.
Ни дрова не выходил!



По поводу обещанных судачков (помните – «судачки а-натюрель, виртуознейшая штучка»?). Возьмите именно средних судачков (один судачок – порция), почистите, выпотрошите, голову оставьте. Теперь нам потребуется мантоварка (если у вас, конечно, нет специального агрегата для приготовления блюд на пару). Рабочую поверхность слегка промазываем маслом, в поддон заливаем воду, укладываем судачков, накрываем крышкой, варим на пару минут тридцать. Тем временем готовим польский соус: мелко изрубленное крутое яйцо, так же мелко порезанный укроп, растопленное сливочное масло, немного лимонного сока. Если еще параллельно в качестве гарнира отварить молодую картошку – вообще с ума сойдете.

Вы заметили – я рыбу даже не солил. Варвары и плебеи могут досолить прямо в тарелке. Блюдо при всей простоте невероятно пикантное, поэтому все-таки не водка, а хорошее белое вино. Извините.





Севича и сагудай

С первым блюдом я познакомился в Перу, со вторым – в Норильске. И поразился, до чего же мир тесен. Кстати, и корейцы со своим рыбным «Хе» недалеко ушли.

Севичу готовят практически по всей Латинской Америке. История названия такова: когда-то американские солдаты, попробовав невероятно острое блюдо из сырой рыбы, кричали «Son of a bitch!», имея в виду именно его остроту. Постепенно «Son of a bitch» превратилось в «Севичу».

Выбираем рыбу. В Латинской Америке могут использовать любую океанскую хищную рыбу – тунца, макрель, меч-рыбу, морского окуня, даже камбалу. Я обычно (если я дома, а не в путешествии) беру лосося или семгу.

Режем рыбу на маленькие кубики (без костей, естественно). Кладем в фарфоровую или керамическую мисочку. Заливаем соком лимона (а лучше лайма), добавляем Табаско (не надо объяснять, что это такое?). Количество Табаско определяется степенью вашей любви к острому – вообще это блюдо должно быть огненным. Можно замешать Табаско с равным количеством кетчупа. Дальше – мелко-мелко порубленные чеснок и кинза, соль, вы будете смеяться – перец и дать постоять минут тридцать. Рыба слегка побелеет, не пугайтесь – так и надо. Замечательно идет под текилу и водку. Еще одно достоинство этого блюда – чем острее оно будет, тем меньше его требуется: такого много не сожрешь. Так что для вас, экономные.





А вот вам сагудай. Норильская область, мы летим на вертолете на рыбалку. У нас замечательный пилот: он летит прямо над речкой, повторяя все ее изгибы, на высоте примерно метров двадцать и внимательно всматривается в темную воду. Внезапно кричит: «Есть!» Я тоже смотрю вниз, но вижу только рябь от винта. «Да вон же, штук двадцать!» Мы садимся почти на воду, достаем спиннинги, и через полчаса все двадцать рыбин лежат на берегу. Это гольцы. «Рыбины» – это, конечно, громко сказано. Голец небольшой, от одного до двух килограммов. Он необыкновенно красив и своей оранжево-розово-черной раскраской скорее напоминает тропическую птицу. Особенно странно это смотрится здесь, в обрамлении сдержанных, холодных красок северной природы – на дворе ноябрь. Еще голец знаменит своей шкуркой – она лишена чешуи (то есть, если быть точным, чешуя настолько микроскопическая, что это уже и не чешуя) и чистить его не надо. Шкурка с тоненькой жировой подкладкой и вкусна необычайно – разве что у нашего линия такая же.

Гольцов порезали на куски (на один укус), свалили в кастрюлю, туда же порезали несколько луковиц, выдавили пару лимонов, щедро сыпанули перцу и соли, тщательно перемешали. Пока открывали и разливали водку, сагудай уже созрел. Знаю-знаю, что вы скажете – природа, свежий воздух, таежные запахи, праздничное настроение. Это правда. И все же. Достоянейшая закуска. А вы попробуйте в домашних условиях – проверьте на себе. Гольца у нас не купишь, возьмите филе лосося – только самое свежее.



Корейское блюдо «Хе» – почти то же самое. Только вместо лимонного сока используется крепкий раствор уксуса да добавляется морковка. Я не любитель уксуса, поэтому это блюдо не практикую. Обратитесь к специальной литературе.



И несколько слов о строганине. Это даже не блюдо – блюдо предполагает человеческое вмешательство. Это подарок природы. Очень хороши нельма и муксун, чуть хуже семга, нерка, лосось. Только что пойманная рыба замораживается (вы слышали? ТОЛЬКО ЧТО!), перед употреблением в качестве закуски режется тонкими стружками, макается в смесь соли и перца – и вперед. Должна быть съедена до того, как оттаяет. Удивительное дело – на Севере всякий раз ем с удовольствием, а дома как-то не идет. А вообще – ничего удивительного. Сколько раз бывало – сидишь с друзьями в увитой виноградом беседке где-нибудь под Тбилиси, пьешь кахетинское и поражаешься – что за вино! Неосторожно хвалишь вслух, и тебе тут же пакуют в дорогу ящик. И прилетаешь домой, обзваниваешь друзей, жаришь шашлык, открываешь кахетинское – не то! Да нет – вино то же самое, просто воздух другой, люди вокруг другие и телефон все время звонит. Поэтому я всегда стараюсь есть то, что едят в этом краю: еда – это один из кирпичиков общей гармонии, а она везде своя. Ей-богу, японское лучше всего в Японии, китайское в Китае, грузинское в Грузии. Русское – у нас. Однажды попробовал сварить в Америке русские щи (американцы попросили) – ничего не вышло. Нет, ели, нахваливали – им просто не с чем было сравнивать. Есть у меня один знакомый музыкант – он любит в тамбовском вокзальном ресторане заказать гаспаччо или креветок на шпажках, а потом удивляется – что так невкусно? Езжай в Испанию, чучело, – там гаспаччо. («А Моцарт-то, оказывается, фишня». – «А ты где слушал?» – «Я не слушал, мне Моня напел».)



Еще иудейское с иудейцами,
китайское – с китайцами,
грузинское – в Грузии,
турецкое – в Турции,
Русское – дома.

И не выпендривайся.
И будет тебе счастье.



Что такое хорошо и что такое плохо



Думаю, у доктора Гарбера гораздо больше оснований рассуждать на эту тему – на то он и доктор. Я же могу делиться только собственными ощущениями и крайне субъективным опытом.

Начнем с того, что я не верю в абсолютное добро или абсолютное зло, таящееся в каком-то отдельно взятом продукте, – если это, конечно, не цианистый калий. Да и его, говорят, нужно принять строго определенное количество – для достижения нужного эффекта. Ни больше, ни меньше. Иначе не забирает. И если сегодня нам вдруг начинают радостно талдычить, что шоколад, оказывается, не вреден, а наоборот, очень даже полезен, я понимаю, что это не ученые открыли новые шоколадные тайны, а какая-то мощная шоколадная корпорация проплатила свою рекламу. Но и раньше он считался вредным не потому, что от него мерли дети, а потому, что его место на рынке занимал другой продукт, за которым стояло больше денег. Может, вафли.

Великий российский хирург Амосов задолго до модных разговоров о раздельном питании написал, что желудок человека состоит из разных секций и каждая отвечает за переваривание определенного продукта – тут мясо, тут хлеб, тут овощи. И когда человек жрет все подряд и одновременно – желудочный сок из своей секции попадает в другую и ни к чему хорошему это не приводит. Приводит к язве.

Поэтому, если вы любите мясо с картошкой, – не смешивайте их. Съешьте на обед мясо, а на ужин – картошку. И организм скажет вам спасибо. Я Амосову верю. Он хоть и кардиолог, а наверняка копался в человеческих кишочках и все это видел сам.

Страна наша борется с двумя вещами – с низким уровнем жизни и избыточным весом. И результат на обоих фронтах пока невысокий. По меткому наблюдению Жванецкого, фигуры мужчин и женщин после пятидесяти практически одинаковы.

Что будем делать?



ЧИТАЯ РЕКОМЕНДАЦИИ А.М., а также вспоминая иные кулинарные книги, мне, потребителю, пришла в голову простая мысль. Кулинария в самом простом виде все равно требует каких-то азов обработки продуктов, а уж затем все это можно украшать вензелями и рюшечками.

Поэтому для тех, кто, как и я, большую часть жизни ограничивал приготовление пищи яичницей, сосисками, а в лучшем случае полуфабрикатами из ближайшей кулинарии, я приведу перечень известных мной основных способов тепловой обработки продуктов. При этом я прошу прощения у кулинаров за изложение прописных для вас истин. Просто в ходе чтения А.М. и нахождения занятных фактов у меня возникло ощущение, что большинство из тех, кто готовить не умеет, — просто для себя закрывает эту часть жизни зачастую именно в силу незнания основных правил термической обработки.

Издrevле человечество стало отличаться от животных стремлением непременно разогреть то, что есть. В сухом остатке всех способов термообработки можно выделить приготовление на открытом огне в посуде — то есть изолированно от прямого нагрева. При этом в посуде тепло действует не непосредственно на продукт, а через какую-нибудь среду, которая может быстро нагреваться, — воду, масло, молоко, сахар, вино и т.д. Из важных знаний для дилетантов: не все среды сочетаемы. Так, масло и вода несовместимы. И если вы решили жарить что-то в масле на сковороде — не допустите попадания воды. А посему сковорода должна быть сухой прежде, чем вы нальете масло. Также кислоты разрушают горячую жировую, молочную или белковую эмульсию. Поэтому подкисливать соусы можно только, когда, например, они остынут.

Казалось бы, что может быть проще, чем водная среда? Вода может, в крайнем случае, выкипеть. И здесь есть хитрость. Добавление холодной воды в суп ухудшает его вкус и консистенцию, и добавлять можно только свежий кипяток. И еще нельзя солить блюдо до того, как оно полностью сварится, если, конечно, вы не влюблены и рассчитываете на обнародование этого факта пересаливанием вашего творения.

А вот при тушении надо подливать кипяток постоянно, чтобы не допустить подгорания.

Про запекание мы говорили при обсуждении шашлыка.

А вот жарка — процесс особый, где есть много терминов, не всегда понятных. Итак, жарить без масла нельзя. Жаренье — это все процессы переработки продуктов в раскаленном масле и даже на его парах. У этого искусства есть 6 категорий — обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, фритюр и жарение в парах масла. Все зависит от соотношения масла и продукта. Если масла мало — это поджаривание и обжаривание. Если масла и продукта примерно поровну — это загадочное для нас, непосвященных, пассерование. А если масла много больше, то это фритюр или пражение.

Один мой товарищ исключил из рациона углеводы. А это все мучное, все крупы, сахар. Ест мясо, рыбу, молочные продукты и овощи в любом количестве. Похудел красиво и стремительно.

Думаете, легко?

Нелегко. Я вот тоже не ем хлеб. Но если собрались хорошие люди выпить, и на столе селедочка тихоокеанская малосольная бочковая, и порезана с понятием, и обложена колечками красного лука, и полита душистым подсолнечным маслом, а вокруг – молодая отварная картошечка, слегка припорошенная укропом, и тут же рядом свежий бородинский хлеб с черной лакированной корочкой и пупырышками кориандра на ней – как же я без этой корочки обойдусь?

Как же жить-то тогда?

А ведь фокус в том, чтобы **ВООБЩЕ** не есть хлеба. Потому что он работает как катализатор, и не важно, два грамма ты съел или полкило. А все думают, что чуть-чуть – можно.

— Или, скажем, Италия. И ты заказал в харчевне вполне полезный
248 обед, и, чтоб тебе не было скучно, на стол приносят деревенское
— нефiltroванное оливковое масло, бальзамик и совершенно
средневековый, только что испеченный хлеб, и корка его похожа на
кору старого дуба, и тут ты, не глядя себе в глаза, наливаешь масло
в блюдечко, капаешь туда уксус, бросаешь щепотку соли, отламыва-
ешь эту корочку с божественным хрустом, макаешь в масло и ешь,
и пошло оно все к черту! А вокруг, между прочим, сидят итальянцы
и делают то же, что и ты, и трескают свои спагетти, и что-то среди
них не видно ни одного полненького.

Что такое? С хлебом вообще отдельная история. Помните, как в детском саду нам вколачивали в юные неокрепшие умы: «Хлеб – всему голова!», «Помогай хлебом!» – стояла над душой воспитательница. Это означало, держа вилку в правой руке, а кусок хлеба в левой, напихивать этим куском на вилку макароны. Напихнул, донес до рта, заел хлебом. И ведь в подсознание вбили, в костный мозг. Или еще одно тяжелое наследие детства – не смей оставлять что-то в тарелке! Доесть все до конца! Приучили – теперь попробуй оставь. Теперь, если вкусно, не могу себя заставить есть между прочим, ведя интеллигентную беседу. Деловой обед – пытка. Это поздняя расплата за то, что в детстве ел с ненавистью, из-под палки, часами сидел с набитыми защечными мешками, как хомяк.

И вот еще что интересно: все кухни мира имеют блюда, состоящие из мяса и муки. Пельмени, равиоли, хинкали, манты, бозы, хичин, лазанья, буррито, ичпичмек (а татары к тесту и мясу еще и картошку добавили!). И все эти блюда очень и очень древние. Неужели опыт человечества ничего не значит? Неужели на протяжении тысячелетий оно травит само себя – и все плодится и плодится? Мне говорят: человечество тяжело трудилось физически, поэтому и еда

Самое главное в любой жарке - это правильное перекаливание масла. Потому как только перекаленное масло не горит, не чадит, а остается чистым.

Перекаливают масло медленным нагреванием на сковороде слоем не менее полсантиметра, не доводя до кипения. Облагораживают масло, добавляя в момент перекаливания разные пряности на пару минут, пока они не обуглились.

И последнее, имеющее отношение к описываемым А.М. котлеткам, - процесс панировки перед жареньем, т.е. обваливание или обволакивание продуктов в сыпучих (мука, манка или сухари) или жидких веществах (яйцо, сметана, сироп).

Обваленную котлету надо сначала подержать на доске минут 5 и, если поверхность промокнет, обвалить снова, а не бросать на сковородку, слегка припудрив мукой.

Для жидкой панировки надо опустить обволакиваемый продукт на 3-4 минуты с тем, чтобы он был полностью покрыт жидкостью (а не обмакнуть, как думает большинство). Потом надо вынуть, слегка обсушить. А уже потом жарить.

Доктор Гарбер заблуждается -
есть способ жарки на сухой сковороде -
так делают кутабы и ентых - татарскую
разновидность (тонкое тесто, внутри -
сыр, рубленая зелень, жареный лук)
Жарят без масла. А маслом смазывают
уже в тарелке (сливочным)
Это божественно!
Но тесто должно быть
топкаяшним.

нужна была тяжелая, высокоэнергетичная. Что, все человечество? Оно что, все состояло из каменотесов и землепашцев? Не верю.

Да нет, знаю, что тесто с мясом – нехорошо. Но – вопросы, вопросы...

Определение рациона по группе крови тоже не очень убеждает. То есть что заработать на этом можно – верю. А сама модель – не убеждает. И если начинает вдруг человек худеть – так тому две причины. Во-первых, верит он доктору и работает вера его на него (и на доктора – так и шаманы лечат), а во-вторых, из всех продуктов разрешили ему гречку и лавровый лист. Тут не забалуешь.

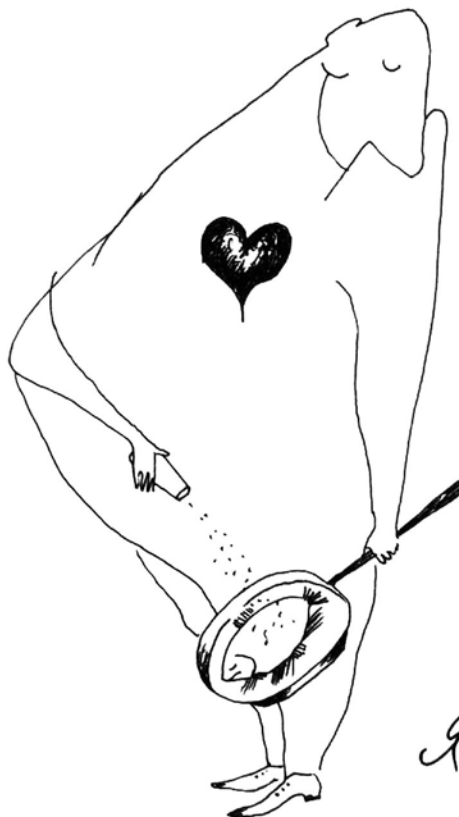
Что делать-то будем?

А будем слушаться голоса разума. И есть в меру. А особенно пить.

И звать в гости друзей, и готовить для них простые и вкусные вещи, и произносить добрые тосты, и обязательно верить в то, что говоришь.

И все у нас получится.

—
250
—



*Я люблю
готовить!*



===== ДОКТОР ГАРБЕР: ЕЩЕ РАЗ О ЗДОРОВЬЕ =====

ЧЕЛОВЕК - ВЕСЬМА СТРАННОЕ создание природы. Животные едят только то, что им полезно, или, по крайней мере, им можно есть. Человек изощряется в способности поедать то, что ему ранее было не свойственно. Вообще человек являет собой самую антиэволюционную фигуру. Как в процессе эволюции, столь убедительно описанной Чарльзом Дарвином, мог появиться этот абсолютно неприспособленный к жизни организм?

Наш товарищ, историк Андрей Складов достаточно веско доказывает, что человек вообще продукт генетического эксперимента, выведенный для выполнения каких-то определенных задач неизвестными силами. Причем сами эти силы - боги - были голубокровными, в отличие от нас - краснокровных. В их жилах текла голубая кровь - и активным переносчиком кислорода были медесодержащие элементы, а не железосодержащий гемоглобин. Поскольку животная пища содержит много железа, человеку она подходила, а вот богам - создателям - не очень. И, в отличие от выведенных людей, им нужна была пища, свободная от излишних железистых компонентов. И вот в одно и то же время, на одной параллели между 39 и 41 градусами северной широты одновременно появились злаковые и зерновые культуры. Рис - в Китае, рожь и пшеница - в Месопотамии и позднее в Египте, кукуруза - в Америке. Людям пришлось в поте лица своего возделывать землю и трудиться в полях. Зачем? Ведь куда проще было накопать коренья, сорвать плоды, убить дичь. Особенно с учетом небольшого населения, с одной стороны, и избытка дичи - с другой. И вот эти земледельческие мучения. И еще виноделие. Ну, скажите, зачем древнему человеку вино, со сложным процессом ферментации и прочими ухищрениями? Для человека, в общем-то, не нужно. Но если кровь у вас голубая и нужно вывести соли железа и тяжелых металлов, то вино - это то, что нужно. Как и злаковые, содержащие незначительные объемы железа. С этими плодами труда землепашцы и виноделы отправлялись к тем, кто их послал на работу, - приносили «жертвы», а боги, видимо, устраивали свои трапезы и пили «божественный нектар». Боги нас покинули, но пища их осталась, и сквозь века священный образ вина и хлеба формирует в нашем сознании магический архетип. Существуют болезни, при которых определенные продукты абсолютно противопоказаны. И каждый нормальный взрослый человек знает об этом и каждодневно делает свой выбор. Было бы проще всего съесть набор аминокислот с жирами и витаминами. Однако это не работает. Мы живые, и наше сознание требует, помимо этих кирпичиков построения телесного материала, музыкального сопровождения - радости бытия. Не случайно одно из ярких проявлений депрессии - потеря аппетита. Апатобулический синдром. Апатия - потеря интереса к жизни - и потеря интереса к еде идут рядом.

В нашем организме есть гормоны удовольствия – внутренние морфины – эндорфины и энкефалины. Их выделение определяет чувство удовлетворения. И в их отсутствие никакая пища не в радость. А вот обилие эндорфинов, выделенных при дружеском застолье, безусловно, самым позитивным, хотя и непонятным пока науке образом скажется на усвоении съеденного. При этом предполагается умеренность как в еде, так и в питье.

Конечно, холестерина в коже цыпленка больше, чем в белом мясе, и излишний жир на куске мяса, очевидно, негативно скажется на вашем обмене веществ, как и съеденный кусок пирога на вашей фигуре. Но... Прислушайтесь к себе и к своему доктору, если в том уже есть необходимость, и вы найдете правильный баланс, ту самую золотую середину, которая позволит вам наслаждаться радостью бытия и едой как одним из его самых основных и гармоничных проявлений.

РАЗГОВОРЫ О ЖИРЕ и тушенке напомнили мне ведущиеся постоянно споры о вреде жирной пищи. Хочу просто объяснить, какие бывают жиры, и оставить вас самих решать, сколько и когда их потреблять. Все жиры составляют соединения жирных кислот и глицерина. Основные характеристики жиров определяются именно жирными кислотами. Есть два основных типа жиров – насыщенные и ненасыщенные. Ненасыщенные подразделяются на полиненасыщенные и мононенасыщенные. В каждом из продуктов присутствуют все виды жиров в разных пропорциях.

Кислоты образуются из цепочек атомов углерода. Каждый атом углерода имеет несколько химических связей, посредством которых соединен с другими атомами. Эти соединения определяют способность жирных кислот переносить питательные вещества клеткам.

Когда свободных связей нет, то и взаимодействия с другими химическими соединениями тоже нет. Такие атомы называются предельно насыщенными. Такая жирная кислота не вступает в метаболический цикл и накапливается в организме в виде лишнего веса. Они повышают уровень холестерина, вызывая сердечно-сосудистые заболевания.

Главный источник насыщенных жиров – животные продукты и жиры, остающиеся твердыми при комнатной температуре. В растительной пище тоже присутствуют насыщенные жиры. Например, в маргарине и некоторых сортах растительного масла, изготовленного при помощи переработки ненасыщенных жирных кислот в насыщенные.

Среди полиненасыщенных жиров выделяют Омега-6 – это жиры растительного происхождения. Присутствует в семечках, подсолнечном масле. Второй тип – Омега-3 – содержится в жирной рыбе. Эти жиры при комнатной температуре, как правило, жидкие. Употребление в пищу приводит к снижению уровня холестерина. Недаром в аптеке вы сейчас найдете много модификаций Омеги-3.

Мононенасыщенные жиры также полезны и присутствуют в оливковом масле, некоторых сортах орехов, а также жирной рыбе.

Примерно четверть объема жиров потребляется с мясом и мясными продуктами. Двадцать процентов приходится на молочные продукты и маргарин, а остальные - на хлеб, пирожные и прочее. Так что решили худеть - нет маслу, маргарину, сливкам, цельному молоку. И свою диету составляйте сами, корректируя ингредиенты, рекомендуемые рецептурами кулинаров, в правильную сторону.

Приведу несколько общеизвестных принципов снижения потребления жиров при домашней готовке. Старайтесь больше есть продуктов, приготовленных на пару, гриле или запеченных - как в духовке, так и в микроволновой печи. А при жарке на сковороде можно заменить жиры обезжиренным бульоном, вином или даже фруктовым соком.

Несмотря на протесты А.М., посуда с антипригарным покрытием или утолщенным дном позволяет свести к минимуму использование масла. Для выпекания в духовке можно использовать противни с антипригарным покрытием или специальную антипригарную мелованную ткань многократного использования.

При жарении в гриле незачем добавлять дополнительные жиры - лучше смазать продукты небольшим количеством растительного масла, например подсолнечного или кукурузного.

Маринование также позволяет избегать избыточного употребления жиров. К тому же маринад можно использовать при готовке, поливая им готовящееся яство.

Главная задача панировки - сохранить внутри продукта сок. И здесь мы подходим к важному обобщению. Термическая обработка, какой бы она ни была, призвана изменить структуру продукта - т.е., по-научному, денатурировать белок, не высушив при этом продукт. При прямой обработке огнем надо, чтобы быстро образовалась корочка, сохраняющая сок, и в дальнейшем запекать.

При непрямой обработке происходит частичное проникновение среды внутрь продукта. В этом случае формирование среды и есть суть процесса. По-моему, все ясно и не так страшно, как казалось.

Возможно, я ошибаюсь, доктор.
Но мне кажется - дело не столько в
типе потребляемых жиров, а в их
количестве. Мало того - в количестве
всей потребляемой пищи. А?

Важное послесловие

—
254
—

Это небольшое, но действительно важное замечание может располагаться после любой главы.

Вот вы, прочитав книжку и рассмотрев картинки, вдохновились будущим процессом, накупили кастрюль и сковородок, съездили на рынок, простояли три часа у плиты, и – не получилось. Так. Пробежимся по пунктам. Инструменты нормальные? Плита горит?

С продуктами не ошиблись? Свежие? Все? И не получилось? Пойдите-ка – а вообще вам процесс доставляет удовольствие? Не занимаетесь ли вы преодолением себя? Может, это вообще не ваше? Тогда бросьте без сожаления! Подарите кастрюли теще. Поверьте – количество людей едящих совсем не должно равняться количеству людей готовящих! Во-первых, так мы обесценим этот вид искусства. Представляете – все на свете стали художниками! А зрители? Во-вторых, стоит прислушаться к себе: вдруг там спит великий альпинист. Или вышивальщик крестом. А вовсе не кулинар. Я вот, например, не люблю смотреть вниз с высоты – так я и не прыгаю с парашютом. Можно, конечно, и медведя научить ездить на велосипеде – только зачем? Велосипедист все равно поедет лучше. И не расстраивайтесь вы – заведите себе друга, который хорошо готовит, и будете ходить в гости к нему, а за столом все будут затаив дыхание слушать ваш рассказ о покорении вершин.

А может, все не так? Может быть, в вас спит великий художник, а вы об этом просто не подозреваете? Не дайте ему проснуться? Может быть, единственное, что вам мешает, – это ваши собственные комплексы? Тогда отбросьте их прочь и испытайте себя – хоть раз. Поверьте – это не тот вид искусства, которым надо мучительно овладевать с детства, играя нудные гаммы под палкой строгого учителя. И не стесняйтесь ничьих иронических взглядов – эти люди ничем не лучше вас. Попробуйте! И если вдруг увидите, что это ваше, – флаг вам в руки. А опыт придет. Лук резать как-нибудь научитесь.



КАК УЖЕ СПРАВЕДЛИВО ОТМЕТИЛ А.М., известно, что медведя можно научить ездить на велосипеде. Не знаю, насколько нравится езда на велосипеде медведю, но зрителям это доставляет удовольствие до определенного возраста. Потому что потом медведя становится жалко и зрелище это уже не кажется таким милым. Понимаешь, что происходит нечто неестественное и насильственное.

Умеющие готовить люди отличаются от неумеющих ненасильственностью этого процесса – они получают радость творца и любое блюдо получается.

Когда-то немцы сделали фармацевтическую компанию Hymalaya Drug Co, целью которой было производство тибетских лекарств. С немецкой тщательностью был произведен отбор ингредиентов, проведен хронометраж процедуры приготовления и анализ технологий обработки. Запустили процесс и не получили никакого результата. Для поиска ошибки в технологии пригласили тибетского монаха, который долго и внимательно изучал опытное производство.

«Все правильно, – сказал монах, – но только мы, когда лекарство готовим, мантры читаем».

В этом, как мне кажется, важное отличие технической термической обработки пищи от кулинарного искусства. Поэтому, прежде чем решить, что вы будете готовить, внутренне настройтесь на правильную волну и мысленно представьте себе результат. Ваше настроение точно передастся тому блюду, которое вы готовите, и гостям, которым оно предназначается.

Рекомендации моего друга А. Макаревича, по аналогии с музыкой, скорее можно сравнить с аккордами, прилагающимися к тексту песен, чем с нотами, поэтому и у вас есть возможность не только для вариаций на эту тему, но и для творческого совершенствования мотива. Главное, что у него получается это – вызвать желание творить. Знаю по себе.

Друзья мои!

Буду рад, если наша книга станет
и вашей, — тем более своя вам
наблюдения, драматургия победы и
ослепы. Любви опыт бесценен!

Удачи!

Васильев

Андрей Макаревич

Мужская кулинария. Разговоры о еде и не только

Те, кто думает, что у них в руках сборник кулинарных рецептов, — купили эту книгу напрасно. Знаете, как играют на скрипке? Водят смычком по струнам. Глядя в ноты. Только один — Паганини, а второй — Пупкин. А ноты одни и те же! Кулинарные рецепты — это ноты. А мне было бы приятно, если бы вы научились играть. Играть, кстати, можно и без нот — это называется импровизация, и я это очень ценю. А делов-то — просто чувствовать музыку и любить ее!

В нашем путешествии нас будет сопровождать мой старый товарищ и соавтор по «Занимательной наркологии» профессор Марк Гарбер — известный нарколог, диетолог и гигиенист.



Я люблю готовить!



ISBN 978-5-699-29819-8



9 785699 298198 >