

Эта книга увидела свет благодаря

samura侍
MADE IN JAPAN

А. Онегин Книга домашних деликатесов

Алексей Онегин

Книга домашних деликатесов

К праздничному и повседневному столу

www.arborio.ru
2014

Оглавление

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

НАМАЗКИ И ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ

Тапенада	
Маринованная брынза	
Сливочный мусс из печени трески	
Смалец	
Рийет из утки	
Рийет из лосося	
Закуска из печени трески	
Чипсы из кожи лосося	

Обацда

Мозги ткача

ОВОЩНАЯ СИМФОНИЯ

Лечо	
Икра из баклажанов и сладкого перца	
Маринованные перцы	
Лобио из красной фасоли	

Баклажанная икра

Аджапсандали

Вяленые помидоры

РЫБА СОЛЕНАЯ, МАРИНОВАННАЯ И...

Соленая скумбрия	
Семга слабой соли	
Икра в домашних условиях	
Копченая рыба	
Соленый палтус	
Маринованный сиг	
Вяленая плотва	
Маринованная салака	
Соленая ряпушка	

ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ

Паштет из скумбрии	
Террин по-деревенски	
Террин из лосося с зеленым горошком	
Террин из курицы	
Парфе из куриной печени	

	Паштет из куриной печени	55
	Куриный паштет по-тоскански	56
	Еще один домашний паштет	57
3	КОЛБАСЫ, ВЕТЧИНЫ И ДРУГИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	58
4	Утопенцы	59
5	Буженина	61
6	Ветчина для бутербродов	63
7	Соленое сало	65
8	Сыровяленая колбаса	67
10	Колбаса чоризо	70
12	Брезаола	72
14	Вяленая утиная грудка	74
15	СОУСЫ И ПРИПРАВЫ	76
16	Джем из острого перца	77
17	Луковый мармелад	79
19	Кисло-сладкий соус	81
20	Цацики	82
21	Масло с травами	83
23	Канарский острый соус mojo picon	85
24	Канарский зеленый соус mojo verde	86
26	Домашний майонез	87
28	Томатный соус	88
30	Гуакамоле	89
32	Ароматная соль	90
33	ДОМАШНИЙ СЫР	92
35	Домашний сыр	93
36	Домашний йогурт	94
37	Греческий йогурт	96
38	Рикотта	97
39	Свежий сыр панир	98
40	Фета	100
42	Норвежский сыр из сыворотки	102
44	Полутвердый сыр в виноградных листьях	103
46	КОЕ-ЧТО НА ДЕСЕРТ	105
47	Сорбет из клубники	106
48	Лимонный сорбет	107
50	Томатный сорбет	109
51		
53		

Вместо предисловия

Сейчас, дописывая и верстая эту книгу, я немного волнуюсь. Все дело в том, что перед вами четвертая по счету, но при этом – самая серьезная из моих книг. Две первых были, по большому счету, обычными сборниками «Best of...», третья – небольшой книжечкой с десятком рецептов под электронной обложкой, и только теперь я решился замахнуться на серьезный объем и не менее серьезную тему.

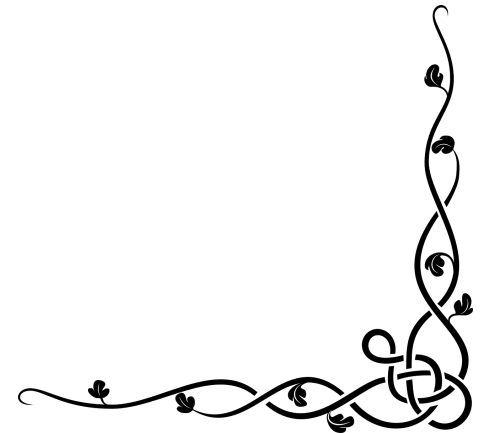
Словом «деликатесы» в зависимости от контекста можно назвать все, что угодно, от бутерброда с колбасой до черной икры, но я решил предложить свою трактовку. В этой книге речь пойдет о «долгоиграющих» блюдах, тех, которые не предназначены для того, чтобы приготовить и съесть их в тот же день. Некоторые из них, такие, как сыровяленая колбаса или сыр фета, требуют времени для приготовления, другие – ту же икру из баклажанов или гуакамоле – теоретически можно съесть сразу же, но правильнее будет оставить их в покое хотя бы на сутки, и они ответят вам более глубоким и насыщенным вкусом. И главный признак, по которому я отбирал рецепты для этой книги – все блюда, которые вы здесь найдете, прекрасно подходят для того, чтобы приготовить их заранее, а когда придет время, легким движением руки выставить их на стол. А вот будет ли это дружеская вечеринка, торжественное застолье и тихий будний вечер – решать уже вам.

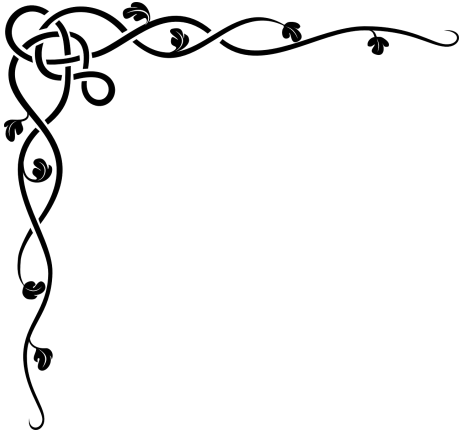
Имея некоторое отношение к кулинарии, я прекрасно понимаю, что ни одна книга и ни один рецепт еще никого не научили готовить. Теория в готовке, несомненно, важна, но важна лишь для тех, кто не пренебрегает практикой. Вполне допускаю, что какие-то из этих рецептов могут показаться кому-то чересчур сложными или замороченными: как ни крути, не каждому доводилось делать сыр или вялить мясо в условиях обычной городской квартиры. Тем не менее, я призываю вас попробовать, а если в процессе у вас возникнут вопросы – задавайте их на моем сайте www.arborio.ru, и мы вместе попробуем разобраться, в чем проблема.

Я буду рад, если эта книга вам понравится, ведь в ее основу легли шесть с половиной лет работы над не самым унылым кулинарным сайтом, и за эти годы мне не раз и не два хотелось послать все к черту и бросить это дело. Надеюсь, что в итоге я принял правильное решение. А если вы захотите отблагодарить меня – поставьте ссылку на мой сайт www.arborio.ru в своем блоге или на страничке в соцсети, чтобы эту книжку могли скачать ваши друзья.

Искренне ваш,

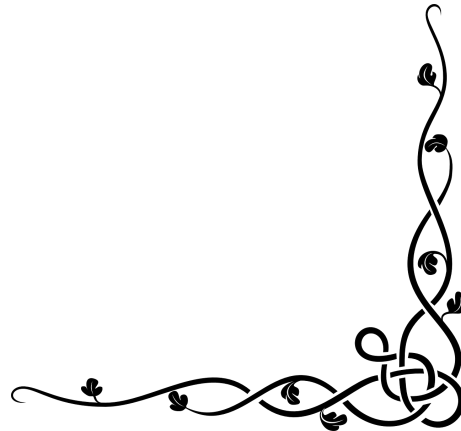
А.О.





Намазки и легкие закуски

По хорошему, такое явление, как намазки, достойно более звучного имени, но за неимением другой альтернативы будем пользоваться калькой с английского spread. В этот раздел я включил несколько неплохих намазок из тех, что можно держать в холодильнике на случай внезапного обострения чувства голода, появления незваных, но долгожданных гостей, или в качестве прелюдии к большому застолью. Свежий хлеб, вкусные напитки и неспешный разговор – больше, в принципе, ничего и не нужно.



Тапенада

Тапенада (иногда ее называют просто тапенад) – закуска, основу которой составляют растертые или измельченные оливки, каперсы и анчоусы, а также оливковое масло. Это французское (а если точнее, прованское) блюдо готовить невероятно просто, что и объясняет его бешеную популярность. Тапенаду чаще всего подают на тостах, и каждая хозяйка делает ее по-своему, ведь базовый рецепт очень просто изменить, добавив чеснок, травы или каплю коньяка. Кое-кто называет тапенаду “черная икра бедняков”. Почему? Попробуйте, и сами все поймете.

Ингредиенты

1-4 порции

черные оливки
каперсы
анчоусы
оливковое масло
чеснок
соль
перец

Я намеренно решил не указывать вес продуктов, которые нужно взять для приготовления тапенады – ведь глупо думать, что прованские хозяйки готовят эту повседневную закуску, тщательно отмеряя вес оливок или каперсов на электронных весах. Чепуха, они руководствуются здравым смыслом и собственными вкусами, что сделаем и мы. Ориентировочные пропорции предполагают, что оливок нужно взять чуть больше, чем каперсов и анчоусов.

Проще всего готовить тапенаду в блендере, что вдобавок позволит добиться почти однородной консистенции, которая мне так нравится. Впрочем, можно просто измельчить все ингредиенты острым ножом или приготовить тапенаду традиционным способом, в ступке. Каждый раз результат будет немного отличаться!



И разумеется, в первую очередь следует обратить внимание на качество оливок. Если сами по себе оливки невкусные, ничего путного из этого не выйдет. А вот насчет анчоусов я предлагаю не ломать голову, и если у вас их нет – просто приготовьте тапенаду без их участия!

Дальше все очень просто. Соедините оливки, каперсы, анчоусы и один-два зубчика чеснока в блендере и хорошенько пюрируйте, после чего добавьте немного оливкового масла и размешайте. Попробуйте, приправьте черным перцем и при необходимости посолите. Все, тапенада готова, несите на стол!

Маринованная брынза

Эта маринованная брынза, вместо которой можно взять сыр фета, рецепт которого есть в этой книге – абсолютно гениальное сочетание простых ингредиентов, просто объединение. Когда сыр как следует замаринуется, его можно использовать в салатах или просто ставить на стол, как обычную закуску.

Ингредиенты

4 порции

200 г. рассольной брынзы или феты

6 плодов кураги

2 зубчика чеснока

несколько веточек кинзы

1 перчик чили

70 мл. оливкового масла

черный перец

Залейте курагу кипятком на 10 минут, затем мелко нарежьте. Измельчите чеснок, зелень кинзы и перчик чили, добавьте курагу и залейте оливковым маслом (можно и другим растительным, но с оливковым, на мой взгляд, вкуснее, а когда брынза закончится, к маринаду можно добавить лимонный сок или уксус, и заправлять салаты). Приправьте маринад черным перцем и перемешайте.

Нарежьте не очень соленую брынзу или фету кубиком со стороной 1,5 см, уложите в банку и залейте маринадом. Дайте настояться несколько часов, а еще лучше – пару дней. Подавайте с зеленым салатом, хлебом и вкусными напитками: маринованная брынза – отличная закуска!



Сливочный мусс из печени трески

Несмотря на заковыристое название, приготовить этот мусс довольно просто. Но об этом, разумеется, никто не должен знать: пусть лучше все гости думают, что на этот сливочно-воздушный крем вы убили целый вечер, а то и два. Само собой, должны быть гости – это закуска вполне подходит для званых вечеров, будь то праздничный ужин или обычные семейные посиделки. Скучно? Добавьте кувшин мохито, и скуку как рукой снимет.

Ингредиенты 6 порций

120 г. печени трески
100 г. сливок для взбивания
небольшой пучок укропа и зеленого лука
соль
черный перец
гренки или тарталетки

Печень трески пробейте в блендере или разомните вилкой до однородности. Приправьте солью, перцем и добавьте немного мелко нарезанной зелени укропа. Отдельно взбейте сливки до устойчивых пиков, а затем добавьте печень трески и аккуратными движениями перемешайте взбитые сливки и печень трески до получения однородного мусса.

Теперь выложите сливочный мусс из печени трески на обжаренные в масле гренки или тарталетки и украсьте мелко нарезанным зеленым луком. Сюда прекрасно подойдут напитки различной крепости – от белого вина до водки и далее, если вы понимаете, о чем я. Ну а для по-настоящему изысканной подачи можно протереть печень трески через сито, а мусс переложить в кондитерский мешок и фигурно выдавить в небольшие, на один укус, тарталетки.



Смалец

Топленое свиное сало – смалец – традиционно использовали для жарки вместо растительного или сливочного масла по всей Восточной и Центральной Европе, а недавно мне представили его в Бельгии, как вполне себе местный специалитет. Кроме того, из смальца получается уникальная намазка для хлеба, попробовав которую, будет сложно остановиться. Наконец, смалец, особенно без добавок, хранится практически вечно, так что этот продукт если и не незаменим, то однозначно пригодится на любой кухне. Мы рассмотрим разные варианты приготовления смальца – и для жарки, и для той самой намазки.

Ингредиенты

1 баночка

500 г. свиного сала

при желании:

1 луковица

2 зубчика чеснока

1 ч.л. сушеного майорана

соль

черный перец

Вне зависимости от того, для каких целей вы собираетесь использовать смалец, сало следует тщательно избавить от остатков мяса и срезать с кожи (если есть). Нелишне будет оставить сало на ночь в холодной, чуть подсоленной воде: пишут, что это позволяет удалить остатки крови (хотя мы с вами знаем, что крови в мясе, а тем более в сале, и так не остается).

Слегка подморозьте сало, чтобы удобнее резалось, после чего вооружитесь острым ножом и нарежьте его мелким кубиком: чем меньше будут кусочки, тем больше жира получится из них вытопить. Переложите сало в толстостенную кастрюлю или

сковороду, поставьте на небольшой огонь и топите в течение нескольких часов: когда шкварки станут насыщенно-золотистыми, а жир перестанет пузыриться, самое время приступить к завершающей стадии приготовления смальца, в зависимости от того, как вы планируете его использовать.

в холодильник, оставшиеся шкварки используйте отдельно.

СМАЛЕЦ ДЛЯ ЖАРКИ

Процедите смалец, дайте остыть, перелейте в баночку и уберите в холодильник. Застывнув, такой смалец затвердеет и приобретет белый цвет; на нем можно готовить любые блюда или просто жарить картошку. Шкварки же можно использовать для приготовления яичницы, пирожков и так далее.

СМАЛЕЦ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Не снимая кастрюлю с огня, добавьте мелко нарезанный лук и чеснок и обжарьте их до золотистости. После этого снимите смалец с огня, добавьте майоран, соль и черный перец, перемешайте и дайте остыть. Процедите смалец, уберите в холодильник, шкварки с луком используйте отдельно.

СМАЛЕЦ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ, С ЛУКОМ

Процедите смалец, верните на огонь, добавьте мелко нарезанный лук и чеснок и обжарьте их до золотистости. Снимите смалец с огня, добавьте майоран, соль и черный перец, перемешайте и дайте остыть. Уберите смалец с луком в холодильник, шкварки используйте отдельно.

СМАЛЕЦ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ, С ЛУКОМ И ШКВАРКАМИ

Процедите смалец, верните на огонь, добавьте немного шкварок, мелко нарезанный лук и чеснок и обжарьте их до золотистости. Снимите смалец с огня, добавьте майоран, соль и черный перец, перемешайте и дайте остыть. Уберите смалец с луком и шкварками



Рийет из утки

Рийет из утки - блюдо, которое состоит в довольно близком родстве с утиным конфи, но служит закуской, и притом очень вкусной. Как и многие классические рецепты, рийет был выдуман не от хорошей жизни – “запечатывание” растопленным жиром служит в первую очередь для сохранения продукта от порчи, и лишь затем способствует вызреванию вкуса. Что ж, скажем древним изобретателям рийета наше огромное спасибо – благо, действительно, есть за что.

Ингредиенты

8 порций

2 утиные ножки (или 1 целая утка)

2 ст.л. крупной соли

несколько веточек тимьяна

несколько лавровых листьев

1,5 ст.л. коньяка или бренди

1 пучок петрушки

соль

черный перец

Начало рецепта практически идентично способу приготовления конфи из утки – утиные ножки следует засолить на сутки в смеси крупной соли, измельченной зелени тимьяна, лаврового листа и толченого черного перца, а затем как следует промыть и обсушить. Если же вы взяли целую утку – разделайте ее, срезав грудки (их лучше приберечь для жарки), отрезав ножки (с ними поступаем, как описано выше), а остальной каркас порубив на небольшие куски.

Кожу и подкожный жир мы нарежем мелко, зальем небольшим количеством воды, доведем до кипения и оставим на небольшом огне до тех пор, пока не перестанет булькать – так у нас получится немного утиного жира. Из каркаса, букета ароматных трав и



корнеплодов по вкусу мы сварим бульон (он обязательно пригодится), а ножки, должным образом обсушенные, плотно уложим в форму, зальем жиром, и будем готовить не меньше 3 часов при температуре 150 градусов до тех пор, пока мясо не станет совсем мягким и не начнет спадать с костей. Готовый конфи можно убрать в холодильник хоть на ночь, хоть на несколько дней – главное потом поддержать его при комнатной температуре хотя бы час, чтобы жир немного оттаял.

Дальше совсем просто: отделяем мясо от костей, переложив его в отдельную миску (на этом этапе я добавил туда же мясо, собранное с костей, на которых варился бульон), и при помощи двух вилок, а то и вовсе руками, как следует разделяем его на волокна. Добавив коньяк, измельченную зелень петрушки, а также соль и черный перец, вливаем также немного утиного жира (не весь) до желаемой консистенции рийета. Тщательно вымешав рийет, плотно укладываем его в подходящие емкости и, разравняв поверхность, поливаем оставшимся утиным жиром. Все! Готовый рийет накроем фольгой – он хранится в холодильнике довольно долго, но, “взломав” печать из жира, лучше съесть его в течение нескольких дней, с хлебом или тостами. Предупреждаю сразу: проявить умеренность очень нелегко!

Рийет из лосося

Чаше всего рийет готовят из мяса, вроде утки или кролика, но рийет из лосося вкусен ничуть не менее. Это простая и эффектная закуска, которая прекрасно подходит как для повседневного, так и для праздничного стола.

Ингредиенты

4-6 порций

300 г. филе лосося

1 лук-шалот (или 1/2 небольшой луковицы)

1 пучок петрушки

100 мл. сливок или жидкой сметаны

1 ст.л. лимонного сока

1 ч.л. коньяка

сливочное масло

соль

черный перец

Для более богатого вкуса хорошо бы взять пополам свежей и копченой рыбы, но если есть только свежая, сгодится и она. Отварите лосося на пару или опустите в кипящую воду (вариант – овощной бульон), снимите с огня и оставьте минут на 10. Растопите немного сливочного масла на сковороде и на небольшом огне спассеруйте измельченный лук, не допуская его потемнения.

Разберите рыбу на волокна, проверив на предмет костей, добавьте лук вместе с маслом, в котором он тушился, измельченную зелень петрушки, сливки, коньяк и лимонный сок, и как следует перемешайте. Некоторые рецепты рекомендуют обработать до однородности полученную таким образом массу в блендере, но мне больше по душе нарочито грубая текстура рийета.

Приправьте рийет солью и перцем по вкусу, переложите в банку



или другой сосуд и “запечатать”, полив сверху растопленным маслом. Уберите в холодильник хотя бы на пару часов, хотя в принципе рийет может храниться довольно долго – главное помнить, что, вскрыв “упаковку” из застывшего масла, лучше съесть его в течение пары дней.

Закуска из печени трески

В свое время, рассказывая про салат из печени трески, я назвал этот восхитительный продукт “морской фуа-гра”, и если и покривил душой, то лишь самую малость. Эта закуска, в принципе, очень похожа на тот самый салат – разве что отличается от него тем, что лучше всего смотрится на бутербродах или в тарталетках. Практически паштет, хотя по технологии приготовления, разумеется, все гораздо проще.

Ингредиенты

4 порции

400 г. консервированной печени трески

2 куриных яйца

несколько перьев зеленого лука

1 ст.л. лимонного сока

1 ч.л. оливкового масла

соль

черный перец

Отварите яйца вкрутую (опускаем в холодную воду и варим 10 минут с момента закипания), остудите и мелко нарежьте. Тонко нарежьте зеленый лук, раздавите печень трески вилкой и смешайте все это вместе с лимонным соком и оливковым маслом (его единственная роль здесь – сообщить готовому продукту свой вкус и аромат). Приправьте солью и черным перцем, как следует перемешайте и подавайте с черным хлебом или тарталетками.

Что еще можно добавить к этому вроде бы законченному произведению? Чеснок, красный лук, слегка подмаринованный в уксусе, острый перец чили, любую зелень, те же огурцы (или авокадо), нарезанные мелким кубиком... Тут уже дело за вами.



Чипсы из кожи лосося

“Кому и зачем может прийти в голову готовить чипсы из кожи лосося?” – спросит пытливый, но осторожный читатель, прочитав заголовок этого рецепта. Отвечаем. Во-первых, это этично – любое существо, а тем более благородный лосось, заслуживает быть съеденным целиком. Во-вторых, это правильно – не случайно профессиональные повара, даже в дорогих, пафосных ресторанах стремятся минимизировать объем продуктов, которые идут на выброс. В-третьих, это красиво – ломкие чипсы из лосося послужат отличным украшением к любым блюдам как из, собственно, филе лосося, так и любой другой рыбы (и не только). Наконец, это вкусно, несложно и нехлопотно – чипсы из кожи лосося вполне заслуживают того, чтобы быть самостоятельной закуской к пиву или вину (что белому, что красному).

Ингредиенты

2 порции

кожа лосося
оливковое масло
крупная соль

Кожу лосося или любых его производных – от семги (хотя этим словом в 95% случаев называют все того же лосося) до кеты или горбуши – очистите от чешуи, как следует выскребите и с обеих сторон сбрызните оливковым маслом. Расправьте кожу, уложите на противень наружной стороной вверх и щедро, но без фанатизма присыпьте крупной морской солью.

Запекайте при 190 градусах в течение 10 минут, после чего регулярно проверяйте на готовность. Готовые чипсы из лосося сохраняют подобие гибкости и могут быть разрезаны острым ножом – но через несколько минут остывают и становятся ломкими.

Обацда

Обацда – сырная намазка, которую традиционно подают в баварских биргартенах в качестве закуски к знаменитому на весь мир пиву. Сейчас ее чаще всего готовят из камамбера, а раньше, судя по всему, брали какой-то местный сыр, ведь в Германии их делать умеют. Такая замена нам всем только на руку – можно приготовить обацду дома, не слишком задумываясь об аутентичности, и вдумчиво, основательно насладиться этой калорийной сырной радостью, намазывая ее на черный хлеб или бретцель в обязательном сопровождении баварского пива.

Ингредиенты

2 порции

100 г. камамбера или другого похожего сыра

50 г. сливочного масла

2 ст.л. пива

1/4 ч.л. тмина

1 ч.л. сладкой и/или острой паприки

соль

черный перец

1 луковица красного лука или шалота

несколько перьев зеленого или шнитт-лука

Срежьте корочку с сыра камамбер (если она не слишком плотная, можно ее оставить) и в миске разомните его вилкой вместе со слегка размягченным маслом. Добавьте специи, пару ложек хорошего пива (можно больше, если вам по нраву более жидкая консистенция) и как следует размешайте. В идеале стоит оставить обацду на несколько часов в холодильнике – настояться, а затем подать, украсив кольцами репчатого лука и мелко нарезанным зеленым, с темным ржаным хлебом, бретцелями и пивом.



Мозги ткача

На самом деле блюдо под экзотичным названием “мозги ткача” – cervelle de canut – не имеет никакого отношения ни к знаменитым лионским ткачам, ни к их мозгам. Это ни что иное, как сырная закуска – свежий сыр, обогащенный мелко рубленой зеленью и другими приправами, который обязан своим названием специфическому юмору посетителей и владельцев лионских бистро, знаменитых les bouchons. Если закусывать тостами с “мозгами ткача” вино, сочетая его с непринужденной беседой, они исчезают фантастически быстро – а в компании с другими похожими блюдами, вроде рийетов или паштета, и вовсе могут стать полноценной трапезой.

Ингредиенты

4-6 порций

300 г. fromage blanc, свежего сыра, рикотты, сливочного сыра или творога

50 мл. густых сливок

4 ст.л. оливкового масла

1,5 ст.л. красного винного уксуса

2 зубчика чеснока

1 лук-шалот или 1/4 средней луковицы

небольшой пучок лука-резанца

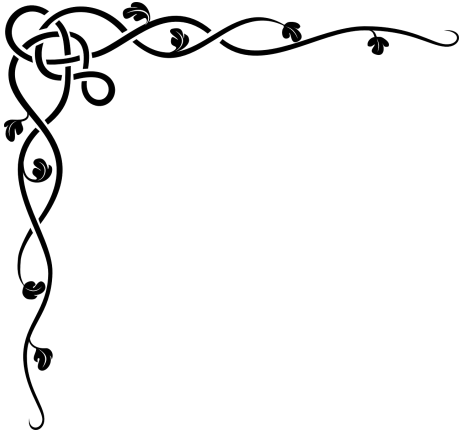
небольшой пучок петрушки

Если вы нашли подходящую основу для этой намазки – скажем, приготовили свежий сыр, рикотту или у вас есть удачная замена вроде вкусного домашнего творога или сливочного сыра, значит, полдела уже сделано. Измельчите зелень (если завалялись эстрагон или кервель, можно добавить и их – приготовив “мозги ткача” пару раз, вы поймете, чего не хватает в этом рецепте конкретно на ваш вкус), мелко нарежьте чеснок и лук-шалот.

Добавьте все это к сыру, туда же влейте уксус и оливковое масло.

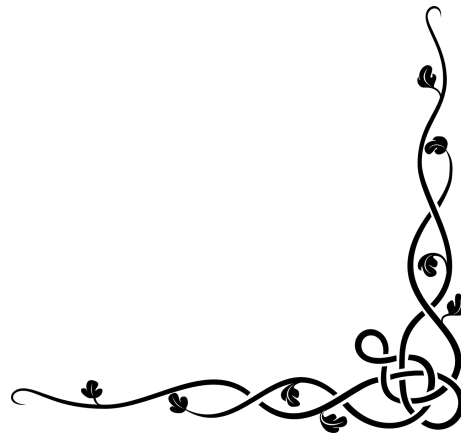


Перемешайте, попробуйте, приправьте солью и перцем (иногда рекомендуют белый перец, как по мне, черный здесь более уместен), и замешайте столько сливок, сколько необходимо до желаемой консистенции. Эта намазка отлично гармонирует с тостами из багета или белого хлеба, которые натерли долькой чеснока и сбрызнули оливковым маслом.



Овощная симфония

Если честно, овощная консервация, вся эта возня с огромными банками и овощами в мелкооптовых объемах – не про меня, я предпочитаю менее долгоиграющие овощные проекты. Все рецепты из этого раздела, в принципе, можно закатать в банки, но мне эти закуски видятся как нечто, что готовят за несколько дней до праздника, а потом небрежно ставят на стол. Возможен и другой вариант – приготовить на выходных, а потом потихоньку подъедать на неделе. Решать вам, главное – не забудьте дать овощным закускам настояться хотя бы сутки (к вяленным томатам это, разумеется, не относится).



Лечо

Лечо – венгерское блюдо, которое завоевало немалую популярность и в нашей стране. Традиционно его готовят из перцев, помидоров и лука, но в Венгрии часто дополняют базовый рецепт колбасой, рисом, беконом, яйцом, лапшой или комбинацией вышеперечисленного. Лечо чудесно, когда его только что сняли с огня; но и будучи закатанным в стерилизованные банки или замороженным, оно прекрасно сохраняет свой вкус – и зимой венгры часто используют лечо вместо свежих перцев и помидоров.

Ингредиенты 6-8 порций

1 кг. перцев
500 г. помидоров
1 крупная луковица
4 ст.л. растительного масла
1 ст.л. паприки
соль

В Венгрии часто готовят лечо не из сладкого, а из острого перца, но экспериментировать, если вы на это решитесь, лучше с осторожностью. Удалите стебли перцев и очистите их от семян и мембраны, затем нарежьте кольцами толщиной 1-1,5 см. Нарежьте небольшими кусочками очищенные от кожицы помидоры, и измельчите луковицу. Обжарьте лук на разогретом масле, постоянно помешивая, в течение нескольких минут, но не допуская изменения цвета, снимите сковороду с огня и добавьте паприку.

Как следует перемешайте лук и паприку, добавьте перцы, посолите по вкусу, и, накрыв сковороду крышкой, верните ее на небольшой огонь. Протушите перцы в течение 10 минут, затем добавьте помидоры и готовьте под крышкой до мягкости – на это уйдет около часа. Когда лечо будет готово, его можно есть сразу или подавать в качестве гарнира к другим блюдам.

Икра из баклажанов и сладкого перца

Баклажаны и сладкий перец – два овоща, которые совершенно преображаются, если их запечь. Баклажаны превращаются в эфемерной консистенции пюре с копченым, чуть горьковатым вкусом, а сладость перцев усиливается многократно. Само собой, идея сделать икру из баклажанов и сладкого перца не нова, но это та классика, которая от частого повторения становится только лучше. Прекрасно получается икра из баклажанов и перцев, запеченных на мангале – в этом случае к многообразию вкусов примешивается легкий аромат дымка – но ничуть не хуже такая икра и зимой, ведь овощи можно запечь и в духовке.

Ингредиенты

4 порции

2 баклажана
3 сладких перца
сок 1/2 лимона
3 ст.л. оливкового масла
пучок зелени
3 зубчика чеснока
соль
черный перец

Готовьте баклажаны и перцы на горячих углях или в духовке, разогретой до 220 градусов, в течение 20-30 минут, время от времени переворачивая их до тех пор, пока перцы со всех сторон не покроются подпалинами, а баклажаны не станут заметно мягче. Уберите перцы в пакет или накройте крышкой в кастрюле – главное, чтобы они как следует пропотели, от этого их будет легко очистить. Баклажанам дайте немного остыть, разрежьте пополам, ложкой выньте мякоть и мелко-мелко порубите ножом. Достаньте перцы из заточения, опустите в холодную воду, очистите от семян и шкурки и тоже порубите, чем мельче – тем лучше. Переложите овощи в дуршлаг, чтобы дать стечь лишней влаге, без которой вкус



икры из баклажанов и перцев станет более насыщенным.

Переложите рубленую овощную плоть в миску, туда же добавьте давленный чеснок (его можно и запечь, но мне больше нравится легкая остринка, которую дает овощной икре чеснок свежий) и мелко рубленую зелень – петрушку, укроп, кинзу, базилик, мяту, зеленый лук, в общем, что взбредет в голову и что окажется у вас под рукой, то и добавьте. Влейте лимонный сок, оливковое масло, приправьте солью и черным перцем и энергично перемешайте. Попробуйте, при желании добавьте еще немного сока, масла или соли, и несите к столу сразу либо дайте немного настояться. Подавайте икру из баклажанов и перцев с хлебом, в роли которого великолепна слегка поджаренная на мангале пита.

Маринованные перцы

Маринованные перцы. Звучит основательно, тяжеловесно – большие банки, погреб, допоздна у плиты... Забудьте! Перцы, замаринованные по этому рецепту, будут готовы через три часа, и станут незабываемой закуской для праздничного стола. Сгодятся маринованные перцы и вечером буднего дня, если, конечно, их не съедят еще раньше.

Ингредиенты

2 порции

- 2 крупных болгарских перца
- 1 зубчик чеснока
- 1 средний пучок базилика
- 1 ст.л. бальзамического уксуса
- 30 мл. оливкового масла
- соль
- черный перец

Разрежьте перцы пополам и запеките их – на гриле до готовности или полчаса в духовке, при температуре 220 градусов. Чем более основательными будут подпалины на боках, тем легче будет счистить кожицу. Положите перцы в пакет, чтобы они как следует пропарились, а затем очистите и нарежьте широкими полосками.

Приготовьте маринад, смешав раздавленный чеснок, измельченную зелень базилика, уксус и масло. Приправьте маринад солью и перцем по вкусу (напоминаю – маринады, заправки и тому подобные вещи лучше всегда пробовать заранее), залейте им перцы, и уберите в холодильник часа на три. Подавайте маринованные перцы на брускетте или просто так. Хранятся в холодильнике несколько дней, исчезают еще быстрее. Проверено.



Лобио из красной фасоли

“Лобио” по-грузински означает просто “фасоль” и, возможно, именно поэтому рецептов лобио – не счесть. Из красной фасоли и стручковой, с грецкими орехами и без, со всевозможными травками, приправами, специями, зернами граната, помидорами, сыром – вариаций столько же, сколько и людей, готовых до хрипоты отстаивать свой, единственно верный, рецепт лобио. Мой же рецепт на полную аутентичность не претендует. Красная фасоль, немного пряных трав, ничего лишнего – и очень вкусный результат. По-моему, именно то, что нужно. Особенно если вы любите фасоль.

Ингредиенты

4 порции

250 г. красной фасоли

1 луковица

пучок пряных трав (кинза, базилик, мята, петрушка, сельдерей)

2 зубчика чеснока

растительное масло

1 ст.л. красного винного уксуса

1/4 ч.л. кориандра

1/4 ч.л. острого перца

соль

черный перец

Красную фасоль замочите на ночь, слейте воду, промойте, снова залейте водой так, чтобы ее уровень был в два раза выше уровня фасоли, и отварите на небольшом огне до мягкости. Если в процессе варки воды окажется недостаточно, подлейте в кастрюлю немного кипятка, а если окажется, что воды было много – слейте лишнюю. Пока фасоль варится, измельчите лук и пассеруйте его в растительном масле до мягкости и прозрачности. Готовую фасоль слегка раздавите в той же кастрюле, где она варилась; от того, сколько осталось воды, зависит консистенция готового блюда –



регулируйте ее на свой вкус.

Добавьте фасоль к луку. Приправьте молотыми кориандром и острым перцем, а также солью и черным перцем, и дайте фасоли слегка обжариться. Через две-три минуты снимите сковороду с огня, добавьте измельченную зелень (я взял только кинзу и базилик, но сюда можно добавить и мяту, и сельдерей), винный уксус и давленный чеснок, размешайте и дайте настояться под крышкой хотя бы минут пять. Подавайте лобио горячим или холодным, с лавашем, овощами и свежей зеленью.

Баклажанная икра

Все любят баклажанную икру, и каждый готовит ее по-своему. Что подкупает именно в этом рецепте – так это легкость, свежесть, эдакая первозданность икры, каждый овощ в которой на вкус именно таков, каким задумала природа. Эта баклажанная икра – не для промозглой осени, не для заготовок, это угощение для лета, когда наступает пора радоваться жизни, солнцу, теплу и спелым овощам. Никакого тушения, никакой долгой обработки – все это совершенно лишнее, хотя дать баклажанной икре немного настояться в холодильнике совсем не помешает.

Ингредиенты

4 порции

2 средних баклажана
2 средних помидора
1 небольшая луковица
2-4 зубчика чеснока
1 большой пучок кинзы и/или базилика
оливковое или подсолнечное масло
соль
черный перец

Сбрызните баклажаны со всех сторон растительным маслом, в нескольких местах наколите вилкой, уложите в форму и запекайте при 180 градусах в течение 30-40 минут. Тем временем мелким кубиком нарежьте лук (отложите в сторону), и очистите помидоры от шкурки, бросив их на полминуты в кипятки. Один помидор отправьте в блендер вместе с чесноком (берем молодой, пока в сезоне), зеленью кинзы и ложкой масла (оливкового или кубанского). Желающие приблизить баклажанную икру к традиционному варианту могут добавить туда же и печеные перцы, но я, если честно, не вижу их в этом блюде – печеные перцы замечательны и сами по себе.

Измельчите содержимое блендера до состояния однородного пюре, а второй помидор избавьте от семян и нарежьте кубиком того же калибра, что и лук. Если баклажаны уже готовы (то есть, с одной стороны, стали достаточно мягкими и ароматными, с другой – не превратились в кашу), аккуратно очистите их от шкурки и нарежьте (опять!) мелким кубиком. Все, пора собирать нашу икру воедино. Соедините все нарезанные овощи и пюре из блендера, приправьте солью и перцем, добавьте еще немного масла, и как следует перемешайте. Своим видом баклажанная икра – ярко-оранжевая, с вкраплениями изумрудной зелени – радует глаз уже сейчас, но для достижения идеального вкуса лучше дать ей настояться в холодильнике день-другой.

Аджапсандали

Аджапсандали – грузинская версия блюда из жареных баклажанов, которое распространено по всему Кавказу: в Азербайджане, например, его называют “аджапсандал”, в Турции нечто похожее носит название “имамбаялды”, а подобные, пусть и с местным колоритом, блюда можно при желании найти по всему Средиземноморью. Думаю, я не сильно ошибусь, предположив, что причина такой космополитичности – в феноменальном вкусе баклажанов, что жареных, что тушеных, что печеных. В сезон из них можно готовить ежедневно, ни разу не повторяясь, да и зимой это может оказаться неплохим способом вспомнить о лете. Ну а если говорить конкретно про аджапсандали, то это блюдо идеально впишется в любое время года, ведь подавать его можно как горячим, так и холодным.

Ингредиенты

4 порции

3 баклажана
2 сладких перца
1 луковица
1 морковь
400 г. помидоров в собственном соку (или 600 г. спелых помидоров)
2-3 зубчика чеснока
1-2 острых зеленых перчика
большой пучок кинзы, петрушки, базилика и укропа
растительное масло
1 ч.л. кориандра
1 ч.л. уцхо-сунели
соль
черный перец

Нарежьте баклажаны кубиками среднего размера, натрите со всех



сторон солью и оставьте полежать на полчаса. За это время вы как раз успеете нарезать лук полукольцами или перьями, морковь недлинной соломкой, перец соломкой покрупнее, а помидоры избавить от кожицы и нарезать мелко. Как закончите, промойте баклажаны под проточной водой, чтобы избавиться от соли, и обсушите.

Теперь разогрейте на сковороде 2 ложки растительного масла, обжарьте со всех сторон часть баклажанов, не перегружая сковороду, затем переложите баклажаны в миску, и аналогичным образом обжарьте остальные баклажаны. Когда с баклажанами будет покончено, уменьшите огонь, протрите сковороду, добавьте еще немного масла и обжарьте лук с морковкой до прозрачности и мягкости. После этого добавьте на сковороду перец, а через несколько минут – помидоры (и сок, если вы используете помидоры в собственном соку). Теперь добавляем все остальное – мелко нарезанную зелень (половину кинзы отложите), тонко нарезанный острый перчик, молотые специи, отложенные баклажаны, – как следует размешиваем, убавляем огонь и накрываем крышкой.

Что у нас осталось? Чеснок и немного кинзы. Отлично, приготовим чесночно-кинзяную (кинзовую? кинзатую?) заправку для аджапсандали по методу Тинатин Мжаванадзе. Очистите чеснок, добавьте его в ступку с ложкой соли и как следует разотрите, добавьте мелко нарезанную кинзу и продолжайте растирать, пока не получите более-менее однородную пасту. Добавьте эту пасту в сковороду, еще раз все перемешайте и продолжайте томить овощи в течение 15-20 минут, после чего снимайте сковороду с огня.

Теперь воля ваша. Хотите – посыпьте свежей зеленью и подавайте аджапсандали горячим, с белым вином и свежим хлебом, хотите – дайте остыть и подавайте аджапсандали холодным, с белым вином и свежим хлебом. Потому что аджапсандали, конечно, универсален, но должны же в этом мире быть какие-то константы.

Вяленые помидоры

Вяленые помидоры – это что-то невообразимое: невзрачные на первый взгляд, они превосходно сохраняют концентрированный вкус и аромат летних помидоров, попутно приобретая новые, неожиданные и слегка пикантные нотки. В Италии, чьи томаты Сан-Марцано считают едва ли не лучшими в мире, помидоры вялят летом, под палящим средиземноморским солнцем. Нам с вами за неимением средиземноморского солнца на помощь приходит самая обыкновенная духовка – ну а вяленые помидоры, которые будут без проблем храниться как минимум год, можно использовать десятками способов: добавлять в хлеб, салаты, пасту, соусы, да и просто есть как очень вкусную закуску, вспоминая лето.

Ингредиенты

100 г. вяленых помидоров

1 кг. помидоров “слива”

для хранения:

оливковое масло

чеснок

сушеные травы

острый перчик

соль

Как следует помойте помидоры и разрежьте каждый из них вдоль. Вы можете удалить семена и всю жидкость, чтобы помидоры вялились быстрее и более равномерно, но я решил так не делать, чтобы сохранить максимум аромата летних помидоров (впрочем, то место, которым помидор крепится к ветке, и белую мякоть вокруг него в любом случае лучше удалить). Застелите большой противень фольгой или (еще лучше) пергаментом, и разложите помидоры срезом вверх так, чтобы они не касались друг друга. Теперь давайте определимся с температурным режимом, при котором мы будем вялить помидоры: он зависит от возможностей



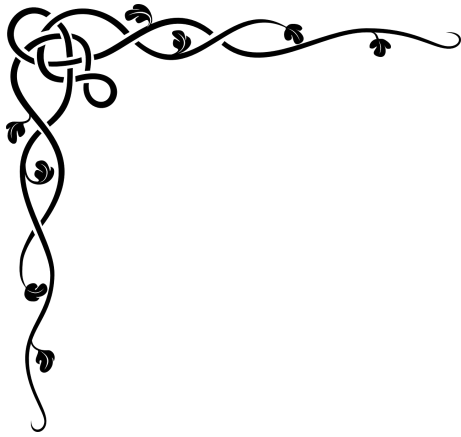
вашей духовки и вашего свободного времени.

Вот несколько вариантов – выбирайте, какой именно вам больше нравится:

- Разогрейте духовку до 100 градусов и вяльте помидоры в течение 3-4 часов.
- Разогрейте духовку до 50 градусов и вяльте помидоры в течение 16-20 часов.
- Разогрейте духовку до 220 градусов, поставьте в нее противень с помидорами, выключите духовку и оставьте на 8 часов.

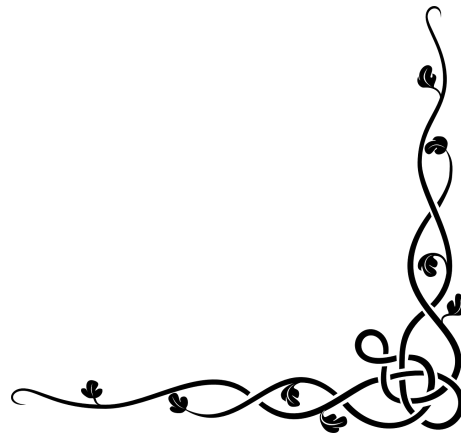
Обращаю ваше внимание на то, что время, указанное выше – это ориентир, а определять готовность нужно по внешнему виду помидоров. Если помидоры сморщились, приобрели более темный оттенок, а влага “ушла” – значит, они готовы. Для того, чтобы не упустить этот момент, рекомендую периодически заглядывать в духовку, а за некоторое время до окончания перевернуть противень, чтобы все помидоры провялились равномерно.

Теперь пара слов о хранении вяленых помидоров. Традиционно помидоры укладывают в баночку и заливают оливковым маслом. К маслу можно добавить немного мелко рубленого чеснока, сушеных трав, острого чили, винного уксуса, соли, перца и других специй, чтобы вяленые помидоры в процессе хранения постепенно приобрели дополнительное измерение вкуса и аромата. С другой стороны, можно поступить проще – сложить помидоры в контейнер с крышкой (или ту же баночку) и плотно закрыть: так они тоже неплохо хранятся, и, что немаловажно, сохраняют свой первозданный вкус.



Рыба соленая, маринованная и...

К соленой семге я относился равнодушно ровно до тех пор, пока не попробовал приготовить ее сам. Не кривя душой, скажу, что это открытие перевернуло мою жизнь – хотя бы в том, что я теперь вряд ли когда-нибудь куплю готовую соленую рыбу. Она стоит неприличных денег, и это было бы простительно, если бы она была вкусной, но практика показывает, что магазинная рыба рядом с домашней и близко не валяется, и вряд ли когда-нибудь с ней сравнится. После той, самой первой, семги, я опробовал немало различных рецептов соленой, копченой, маринованной, вяленой и другой рыбы, лучшие из которых вошли в этот раздел. Думаю, они понравятся и вам.



Соленая скумбрия

Кто не умеет солить рыбу, тот совсем ни на что не годится, какого бы восхищения вашей стряпней не выражали друзья и родственники. В конце концов, что может быть проще, чем соленая скумбрия? Ну а хорошая новость заключается в том, что этот простейший метод засолки можно использовать не только со скумбрией, но и с любой другой рыбой вообще. Освоив этот рецепт, вы можете начать эксперименты со специями и подачей, и у вас под рукой будет уникальный деликатес на каждый день. Знание – сила!

Ингредиенты

4 порции

1 скумбрия весом 600 г.

2 ст.л. соли

черный перец

Разморозьте скумбрию так, чтобы ее можно было резать ножом. Отрежьте голову сразу за грудным плавником и хвост, положите тушку на живот и сделайте два продольных надреза по обе стороны позвоночника. В районе рыбьего живота остановитесь, добравшись до реберных костей, а ближе к хвосту режьте по всей высоте позвоночника, после чего его можно будет извлечь, раскрыв рыбу, словно книжку. Выньте внутренности, аккуратно удалите черную пленку, которая выстилает внутреннюю поверхность живота, и разрежьте филе вдоль на две части, отрезав брюшной плавник. Рыба готова к засолке. Нужно ли говорить, что вы можете не разделять скумбрию, а взять уже готовое филе той рыбы, которая вам нравится?..

Уложите оба филе кожей вниз, равномерно приправьте черным перцем (для объемного вкуса можно взять частью крупно молотый, частью целый) и солью. Высыпьте немного соли на дно подходящей



посуды, уложите одно филе кожей вниз, накройте вторым филе, придавите и уберите в холодильник. Соленая скумбрия будет готова примерно через 12 часов – даже если не собираетесь есть ее сразу, оботрите рыбу салфеткой, чтобы она не пересолилась.

Подавайте, нарезав тонкими ломтиками, с черным хлебом, маслом и свежей зеленью. А если хотите, смешайте ложку лимонного сока, ложку соевого соуса, ложку оливкового масла, сбрызните этой смесью рыбу и присыпьте измельченной кинзой или зеленым луком. Огнееды могут добавить немного острого перца или острого соуса вроде табаско. Очень вкусно – и очень просто.



Семга слабой соли

Те несколько минут, которые вы потратите на засолку семги или форели, вернутся к вам сторицей – ведь помимо вполне очевидной (и весьма заметной) экономии, вы получите рыбу куда более свежую и отвечающую вашим вкусам, чем та, что проделала долгий путь до магазинного прилавка и вашего холодильника, задыхаясь в полиэтилене.

Ингредиенты 10 порций

1 кг. филе семги с кожей
4 ст.л. крупной соли
1 ст.л. сахара
1 ч.л. черного перца
несколько веточек укропа

Для начала нам нужна как можно более свежая, без дураков, рыба – так что идеально было бы купить целую семгу, заглянув перед этим в ее глаза и жабры, и затем разделить ее на филе. Но, возможно, вы предпочли купить уже разделанное филе, и вот оно лежит перед вами. Дальше все очень просто – мы ведь не изобретаем ничего нового, а пользуемся давно известным и проверенным временем способом. Раздавите в ступке или смелите в мельнице перец, грубо нарежьте зелень укропа и размешайте все с крупной солью и сахаром.

Разрежьте рыбу на две части, возьмите подходящую по размеру посудину, металлическую или пластиковую, и распределите на ее дне немного смеси для засолки. Возьмите половину филе, как следует натрите ее смесью и уложите филе кожей вниз. Прodelайте то же самое со второй половиной, уложите на первую кожей вверх, а сверху равномерно разбросайте оставшуюся смесь соли, сахара и прочего. Придавите рыбу грузом и уберите в холодильник на 1-2 суток, в зависимости от желаемой степени солености, а на “полпути” переверните рыбу, чтобы она просолилась равномерно. Готовая рыба хранится в холодильнике около недели, съедается еще быстрее – только не забудьте удалить с нее соль, когда она будет готова.

Икра в домашних условиях

Домашняя икра (и теперь уже я говорю не о баклажанной икре, а об икре рыб) – продукт вроде бы побочный, но при этом весьма деликатесный. Только представьте: вы купили (или наловили) свежей рыбы – ряпушки, сига, судака, выпотрошили и обнаружили, что у вас образовалось некоторое количество икры. Такую икру лучше всего засолить – и поверьте, икра, приготовленная в домашних условиях, будет не хуже магазинной. Не говоря уже о том, что икру некоторых рыб видеть в магазинах мне вообще не доводилось, это стопроцентно домашнее блюдо.

Ингредиенты

икра
соль

Аккуратно выпотрошите рыбу (сига, ряпушку, судака, окуня, шуку, леща или, как в данном случае, корюшку), стараясь взрезать брюшко, не повреждая внутренностей, и извлеките икру. Промойте икру холодной кипяченой водой (из соображений безопасности шучью икру лучше ошпарить кипятком) и протрите ее через мелкое сито, чтобы отделить от ястыков, иначе говоря, пленок и прочих посторонних вещей, которые мы не хотим видеть в нашей домашней икре.

Присолите икру и как следует размешайте: на 100 г. икры требуется взять около 10 г. мелкой соли. Через пару часов слейте выделившуюся в процессе жидкость, а саму икру переложите в банки и держите в холодильнике. Впрочем, если хотите – можно съесть ее уже сейчас: такая домашняя икра идет на ура на бутербродах с ржаным хлебом или с блинами в сопровождении зеленого лука. Кстати, если вы решите приготовить домашнюю икру форели, лосося или даже осетра – технология будет той же, разве что сито нужно подобрать с диаметром ячеек под стать размеру икринок.





Копченая рыба

Лето у нас, как известно, хотя и жаркое, но недолгое, и период уличной готовки ограничивается несколькими месяцами, от которых нужно успеть взять все. Но готовка на свежем воздухе – это не только мангал и гриль, это еще и коптильня, которая позволяет коптить рыбу и мясо, получая куда более вкусные и полезные продукты, чем продаются в магазине. Более того, при желании коптить рыбу можно и в условиях городской квартиры, не боясь, что соседи вызовут пожарных. Как? Читайте дальше, и все узнаете.

Ингредиенты

4 порции

1 кг. жирной рыбы – форель, сиг, окунь, лещ, скумбрия, и т.д.
пригоршня ольховой стружки или опилок

Для того, чтобы коптить рыбу, нужно специальное оборудование:

источник тепла (например, мангал) и коптильня, и сперва мы будем исходить из того, что у вас есть и то и другое. В этом случае рыбу следует очистить, тщательно выпотрошить, чтобы не оставалось сгустков крови, в том числе и вдоль хребта, и засолить на несколько часов – пара ложек соли на одну рыбешку. Непосредственно перед копчением соль лучше смыть, но если времени мало, можете обойтись и вовсе без засолки. Уложите рыбу на решетку в коптильню поверх стружек, предварительно замоченных в воде, и водрузите закрытую коптильню над мангалом с жарко растопленными углями. Хотя в интернете рекомендуют коптить рыбу в течение аж 5 часов, она вполне может быть готова уже через 40-45 минут: проверьте это при помощи вилки или надломив одну из рыбешек.

Если очень хочется, а возможности выехать на природу нет, коптить рыбу можно и в домашних условиях. В этом случае роль источника тепла будет играть обычная плита, а на роль коптильни сойдет обычный казан. Его дно лучше выложить фольгой, уложить на нее стружки, над ними разместить подходящую решетку с рыбой, и плотно накрыть казан крышкой. Еще одна хитрость – коптить рыбу можно быстрее, если вместо целой рыбины взять филе. Надеюсь, что делать с копченой рыбой, вы вполне разберетесь сами.

Соленый палтус

Идею засолить палтуса с сушеными водорослями я позаимствовал в последней книге Хестона Блюменталя – они придают рыбе эдакий “японский” аромат, что не оставит равнодушными любителей суши (и вообще всех, кто любит вкусную и здоровую пищу). Как известно, чем жирнее рыба, тем лучше она получается в соленом виде – и наш мурманский палтус подходит для этих целей наилучшим образом: он вполне способен составить конкуренцию соленой семге, к тому же это очень патриотичный рецепт.

Ингредиенты

4-6 порций

500 г. свежего филе палтуса без кожи

1-2 листа сушеных водорослей (нори или комбу)

1 ст.л. сахара

3 ст.л. крупной морской соли

Поместите сахар и сушеные водоросли (их можно купить у корейцев на рынке, или в любом супермаркете, где есть отдел товаров для суши) в блендер и как следует измельчите, получив на выходе порошок тонкого помола. Со всех сторон натрите этой смесью рыбу, а затем переложите в форму, прослаивая крупной морской солью. Засаливайте от 30 минут (вариант Блюменталя) до 12 часов – в зависимости от результата, который вы хотите получить. Аккуратно счистите соль салфеткой (или смойте водой), и подавайте в качестве холодной закуски, с бутербродами или блинами.



Маринованный сиг

Сиг – пресноводный родственник лосося, который после засолки или маринования превращается в настоящий деликатес. Что делать, если у вас под боком не случилось Ладожского озера, где водятся целых семь пород этой замечательной рыбы? Ничего страшного, возьмите любую другую – судака, сома, толстолобика... Словом, если рыба нравится вам в обычном виде, значит, понравится и в маринованном.

Ингредиенты

4 порции

- 1 сиг весом 400 г.
- 3 ч.л. крупной соли
- 1 ч.л. сахара
- 1 луковица
- 150 мл. воды
- 50 мл. яблочного уксуса
- 2 лавровых листа
- несколько горошин душистого перца и гвоздичек
- 1 ч.л. семян горчицы
- 1/2 ч.л. соли
- 1 ч.л. сахара
- 1 ст.л. растительного масла

Почистите сига, снимите филе и удалите из него кости. Перед тем, как приступать к собственно маринованию, я рекомендую слегка засолить рыбу. Смешайте 3 чайных ложки соли и одну сахара, натрите этой смесью рыбу и оставьте на два часа. В принципе, на этом можно и остановиться – добавив немного перца (в идеале – розового), укропа и зеленого лука, и увеличив время засолки до 12 часов, вы получите на выходе великолепного соленого сига, который хорош сам по себе и в любых вариациях.

Но поскольку мы все-таки решили мариновать рыбу, через два



часа промойте ее под проточной водой, аккуратно срежьте филе с кожи и нарежьте его небольшими кусочками.

В подходящей кастрюльке соедините воду и уксус, добавьте лавровый лист, душистый перец, гвоздику, семена горчицы, соль и сахар, после чего доведите до кипения. Хорошенько размешав, чтобы соль с сахаром растворились в маринаде, дайте ему прокипеть минуты три, и снимайте с огня. Уложите в небольшую (не переживайте, если понравится – в следующий раз сделаете больше) банку кусочки сига, перемежая их тонко нарезанными кольцами лука, после чего залейте остывшим маринадом. Добавьте ложку растительного масла (хорошего оливкового или ароматного подсолнечного), закройте крышкой, и аккуратно встряхните, чтобы специи распределились более равномерно.

Попробовать маринованную рыбу можно уже на следующий день, а на пик вкуса она выйдет, пожалуй, дня через три. Поглошайте ее без церемоний – вместе с подмаринованным луком, черным хлебом и разнообразной зеленью.

Вяленая плотва

Вот не обшался бы я с умными людьми, глядишь, так и не узнал бы, что весна – лучшее время, чтобы вялить плотву: еще не успевшая обжиться тины, она особенно хороша. Что ж, это неплохой повод вернуться к истокам и вспомнить детство – вернувшись с рыбалки, уже в сумерках, я потрошил и засаливал плотву, чтобы на следующий день вывесить ее в тенечке. Купите в рыбном магазине несколько плотвичек, найдите место на балконе и завяльте свою рыбу, которая будет гораздо вкуснее магазинной. Не сомневайтесь, если с этим справился семилетний мальчик, значит, сможете и вы.

Ингредиенты

2 порции

плотва
соль

Вяленая плотва, как и ее ближайшие родственницы – тарань и вобла – идеальные кандидаты на вяление: в жареном виде они, прямо скажем, на гастрономический изыск никак не тянут, зато в сушеном прекрасно идут под светлое пиво, чтобы ни говорили пивные снобы (хотя и они признают, что есть такое пиво, которое только с воблой и пить).

Итак, приступим. Есть две концепции, можно сказать, две школы: потрошить плотву или вялить целиком. Я предпочитаю первый вариант – икру (если она есть) и рыбий пузырь я за деликатес не числю, зато так рыба просаливается лучше и быстрее. Посему выпотрошите плотву, возьмите жменю соли и хорошенько натрите ей рыбу снаружи и изнутри. Насыпьте немного соли на дно эмалированной или пластиковой посуды, уложите туда плотву, пересыпая каждую тушку солью, придавите чем-нибудь сверху и уберите в холодильник: груз погрузит рыбу в жидкий рассол, когда он выделится, что позволит ей просолиться более равномерно.



Через сутки-двое выньте рыбу, промойте ее под проточной водой и вывесите на просушку в тенистом месте, желательно с циркуляцией воздуха (в городской квартире балкон вполне подойдет – а вывесить рыбу можно, например, сделав крючок из обычной канцелярской скрепки и зацепив его за бельевую веревку). Для того, чтобы рыбу не облюбовали мухи, накройте ее марлей, и оставьте на несколько дней. Вяленую плотву можно хранить в холодильнике, хотя, разумеется, лучше всего съесть ее сразу же, с холодным пивом.

Маринованная салака

Захожу я тут на днях в небольшой рыбный магазинчик у нас на районе, гляжу – салака. За смешные совершенно деньги, 60 рублей за килограмм. Вот какой, скажите мне, нормальный человек подумает, что за такую цену можно купить что-то приличное? Полагаю, большинство покупателей рассуждало именно так, и покупало салаку либо для кошек, либо не от хорошей жизни. Но меня-то уговаривать не надо, я сразу же взял салаки аж на 28 рублей и понес домой. Вот наши соседи финны и эстонцы знают, что салака – это лучше, чем какой-нибудь садковый карп, а мы чем хуже? А самый простой способ приготовить салаку – замариновать. Тут и делать-то ничего не нужно, только подождать.

Ингредиенты 4 порции

400 г. салаки
150 мл. воды
4 ст.л. винного уксуса
1 ст.л. соли
1 ч.л. сахара
1/2 ч.л. черного перца
1/2 луковицы
2 зубчика чеснока
2 лавровых листа

Самое сложное в обращении с салакой, если слово “сложное” тут вообще применимо – разделать ее. Чистить салаку не нужно, а разделывать ее мы будем вот как. Отрежьте рыбе голову, разрежьте брюшко и выпотрошите. Продолжите надрез снизу вдоль позвоночника до самого хвоста, ухватите двумя пальцами за этот самый позвоночник (спереди или сзади – как вам удобнее) и аккуратно оторвите его от филе. Самые вызывающие кости останутся на хребте, а об остальных можете не беспокоиться.

Нарежьте лук полукольцами, чеснок тонкими пластинками, а лавровый лист крупно поломайте. Соедините все ингредиенты маринада в небольшой кастрюльке, доведите до кипения, снимите с огня и дайте полностью остыть (размешайте, чтобы растворились соль и сахар). Сверните филе салаки рулетами, плотно уложите в небольшую баночку и залейте остывшим маринадом (если подходящей баночки нет, рулеты можно скрепить зубочистками, но вам, возможно, придется сделать больше маринада).

Оставьте салаку в холодильнике на день-два, а затем подавайте на бутербродах или в ином виде, в качестве холодной закуски.

Соленая ряпушка

Вы меня хоть бейте, но я твердо полагаю ряпушку среди самых вкусных рыб, а уж если речь идет о нашей речной рыбе, то эта небольшая рыбешка даст сто очков вперед почти всем обитателям пресноводных водоемов. Что и неудивительно: будучи представителем рода сигов, ряпушка относится к семейству лососевых, а у этого семейства, как известно, со вкусовыми качествами всегда был полный порядок. И точно так же, как лосось и его родственники, ряпушка прекрасна в соленном, копченом и маринованном виде. Малосольную семгу мы с вами уже делали, маринованного сига делали, пришло время солить ряпушку: вот увидите, эта маленькая рыбка в соленном виде превращается в настоящий деликатес!

Ингредиенты 8 порций

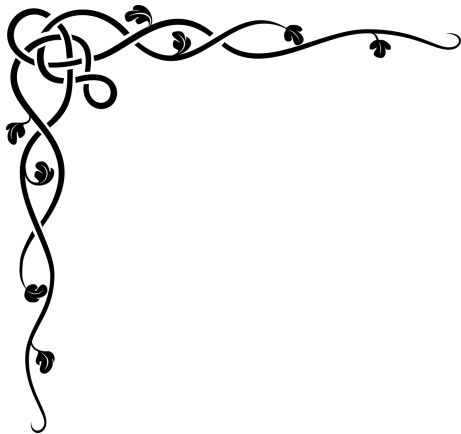
400 г. ряпушки
400 г. соли
черный перец
душистый перец
лавровый лист

Свежую ряпушку очистите от чешуи и выпотрошите (если внутри обнаружится икра, ее лучше оставить – в засоленном виде икра ряпушки чудесна). Возьмите подходящую по размерам посудину, насыпьте на дно не слишком толстый, но ровный слой соли и плотно уложите ряпушку брюшком вверх в несколько слоев, пересыпая каждый слой рыбы слоем соли, смешанной с разломанным лавровым листом и слегка дроблеными черным и душистым перцами (если у вас нет ступки, раздробить перец можно при помощи обычной скалки).

Если в процессе выкладывания рыбы у вас образуются пустоты,



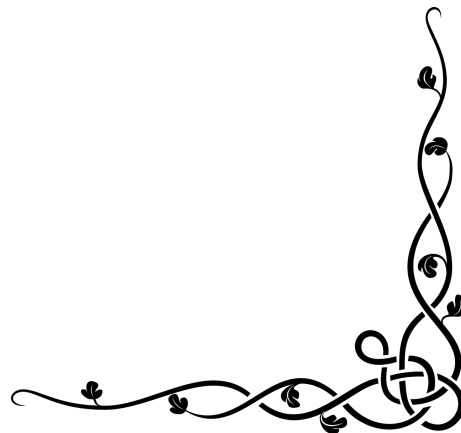
ничего страшного – их всегда можно заполнить зубчиками чеснока. Когда будет уложен последний слой рыбы и последний слой соли поверх него, поместите рыбу под гнет и уберите в холодильник. Вскоре рыба даст обильный сок, а полностью приготовится через 36 часов. Промойте рыбу под проточной водой, чтобы смыть излишки соли, обсушите и храните в холодильнике.



Паштеты и террины

Террин – это настоящий король среди холодных закусок. Его приготовление можно назвать немного замороченным (что, впрочем, компенсируется невысокой ценой входящих в его состав ингредиентов), но ваши усилия будут сполна вознаграждены произведенным эффектом. На новогоднем столе террин, возможно, будет избыточен – потому что зачем вам конкурент холодцу? – но на всех других застольях (включая рождественское) ему гарантирован успех.

Паштеты – история чуть более простая, но правильно приготовленный паштет – это всегда концентрированное счастье в чистом виде. В этом разделе вы найдете несколько рецептов паштета из куриной печени, и еще один не совсем настоящий паштет из скумбрии, так что у вас будет готовое решение на вызов любого масштаба, от неформальной вечеринки до торжественного ужина со скатертями и столовым серебром.



Паштет из скумбрии

Терминология – довольно гибкая штука, особенно в тех случаях, когда речь идет о кулинарии. Скажем, паштет из скумбрии по своей сути паштетом не является – его не жарят, не томят в жире, не готовят на пару, – но из-за этого он ничуть не переживает. Этот паштет был придуман в Англии. Многие чужеземные блюда, попав на Острова, изменились до неузнаваемости, и mackerel pate – так его зовут на родине – в принципе еще легко отделался. С макрелью, кстати, тоже не все понятно: по одной версии это то же самое, что скумбрия, по другой – скумбрия даже лучше. Говорю же, кулинарная терминология – штука донельзя гибкая.

Ингредиенты

4 порции

1 скумбрия горячего копчения
2 ст.л. сметаны
1 ст.л. йогурта
1 ст.л. сока лимона
несколько веточек петрушки и укропа
черный перец

Консистенция паштета из скумбрии – крайне важная история. Кому-то нравится однородный паштет, но большинство предпочитает такую консистенцию, где будут угадываться кусочки рыбы. Для этого необязательно осторожничать с блендером – есть и другой, более элегантный способ.

Снимите филе со скумбрии, срежьте с него кожу и удалите мелкие косточки. Отделите самую нежную мякоть со спинки рыбы – где-то 1/4 от общего объема филе – и отложите в сторону. Уложите остальные ингредиенты в блендер и как следует измельчите. Оставшуюся скумбрию разомните вилкой на волокна и вмешайте ее в полученную массу. Охладите и подавайте с жареными тостами.



Террин по-деревенски

Террин, блюдо, которое родилось во Франции, вызывает буквально наркотическое привыкание. Учитывая то, что можно жонглировать различными ингредиентами, от субпродуктов до фруктов и овощей, количество вариаций на тему террина стремится к бесконечности. Но сегодня мы особо фантазировать не станем: это блюдо потому и называется террином по-деревенски, что в его состав входят самые простые продукты, да и приготовление не отнимет много сил: просто, сытно и вкусно. А если ваша душа просит изысков, то вам лучше, пожалуй, приготовить террин из лосося с муссом из зеленого горошка.

Ингредиенты 8 порций

6-8 полосок бекона
500 г. свиного фарша
400 г. куриной печени
200 г. копченостей
1 луковица
2 зубчика чеснока
1 лавровый лист
пучок петрушки
3 ст.л. бренди
соль
перец

Измельчите куриные печени в блендере до полной однородности, мелко нарежьте лук с чесноком, а также зелень петрушки и лавровый лист (последний можно измельчить в том же блендере). Копчености, вызывающие доверие (я взял шековину), нарежьте крупным кубиком. Форму для террина или любую подходящую форму для запекания выстелите полосками бекона, оставив "хвостики" свободно свисать по краям, а остальные ингредиенты как следует вымешайте в миске. Переложите получившуюся массу



в форму, разровняйте, захлестните свисающим беконом, и готовьте в духовке, разогретой до 180 градусов, в течение 1,5 часов на водяной бане.

Дайте готовому террину полностью остыть и уберите в холодильник хотя бы на 12 часов (если нет уверенности, что он будет держать форму – придавите сверху чем-нибудь тяжелым). Подавайте террин холодным, нарезав его щедрыми ломтями и сопроводив зеленым салатом.

Террин из лосося с зеленым горошком

Самое простое объяснение слову “террин” – нечто вроде паштета. Это, конечно, не совсем так, но как и в случае с паштетом, самое место террина – на праздничном столе, среди других холодных закусок. Контраст, который создают лосось и мусс из горошка, сразу привлекут внимание, а возможность приготовить террин за день-другой до подачи снимает с вас часть хлопот по организации праздника.

Ингредиенты

8 порций

350 г. филе лосося или семги

4 ст.л. густой сметаны

6 куриных яиц

1/2 ст.л. паприки

горсть фисташек

300 г. зеленого горошка

пучок зелени (петрушка, зеленый лук, кинза или мята)

Филе снимите с кожи и измельчите. Добавьте 2 ст.л. сметаны, 3 яйца, паприку, приправьте солью и перцем и как следует вымешайте. Отварите горошек (подойдет и мороженный) в течении нескольких минут в кипящей подсоленной воде, воду слейте, добавьте зелень и как следует измельчите в блендере. Добавьте оставшуюся сметану, приправьте солью и перцем, размешайте и по одному вбейте 3 яйца, вымешивая так, чтобы получить гладкий мусс.

Смажьте маслом форму для террина или другую подходящую форму для запекания. Выложите 1/3 смеси лосося, по центру выложите фисташки, затем накройте второй третью лосося. Аккуратно уложите мусс, сверху выложите остального лосося и разровняйте. Накройте фольгой и выпекайте на водяной бане при 180 градусах в течение 1 часа, затем остудите и уберите в



холодильник. Подавать этот террин лучше всего с майонезом, в который замешали измельченные бланшированные травы – петрушку, лук-резанец и эстрагон.

Террин из курицы

Этот террин я приготовил к праздничному столу, концепция которого была выдержана в стиле кухни Эльзаса, хотя эльзасского в нем разве что форма, содержание же – фантазия чистой воды. В отличие от классического деревенского террина это довольно легкое, почти что диетическое блюдо, хотя, конечно, вам никто не помешает “утяжелить” его беконом или копченостями. Подавать же этот террин лучше всего холодным, с соусом на основе майонеза (например, с эстрагоном) или просто с горчицей.

Ингредиенты

10 порций

5-6 тонких и широких ломтиков сыровяленой ветчины, хамона, прошутто и т.д.

1 кг. куриного фарша

2 зубчика чеснока

несколько вяленых помидоров

небольшой пучок петрушки

3 ст.л. бекона, нарезанного мелким кубиком (при желании)

острая паприка

мускатный орех

соль

черный перец

Выстелите дно и бортики прямоугольной формы ломтиками ветчины, уложив их слегка внахлест и оставив то, что не поместилось в форму, свисать по ее краям. Добавьте в фарш измельченную зелень и чеснок, мелко нарезанные помидоры (можно заменить болгарским перцем, причем не вяленным, а вполне себе свежим), приправьте солью, перцем, щепоткой мускатного ореха и паприки, и как следует перемешайте. Можно добавить к фаршу нарезанный мелким кубиком жирный бекон – это сделает террин более сочным.



Плотно уложите фарш в форму, разровняйте сверху и накройте свисающей ветчиной. Укройте форму фольгой и готовьте 40 минут при 180 градусах на водяной бане, затем фольгу снимите и готовьте еще 20 минут. Дайте террину полностью остыть в духовке, после чего уберите его в холодильник: на этом этапе часто рекомендуют придавить террин грузом, но в моем случае это не потребовалось. Оставьте террин на холоде до утра или хотя бы на три-четыре часа, после чего аккуратно извлеките его из формы и нарежьте ломтями. Подавайте холодным.

Парфе из куриной печени

В общем и целом куриное парфе – тот же паштет, только с другой, невиданной ранее детализацией. Если существует грань, которая отделяет простое деревенское блюдо от такого, которое не стыдно подать на званом ужине, то она проходит между паштетом и этим парфе. Если вы решитесь приготовить его так, как готовит британский алхимик Блюменталь, у вас и вовсе получится нечто нереальное по вкусу и консистенции, хотя в наших условиях имеет смысл быть ближе к опасности и додержать парфе до более высокой температуры. Так или иначе, стыдно не будет, а рекомендации по обоим вариантам приведены ниже.

Ингредиенты

4 порции

400 г. куриных печенок
3 яйца
200 г. сливочного масла
150 мл. сливок
100 мл. бренди
зубчик чеснока
пара веточек тимьяна
соль
перец

Уложите раздавленный чеснок и тимьян в небольшую кастрюльку, залейте бренди (портвейном, мадерой), поставьте на огонь и уварите примерно в 4 раза. Уложите в блендер куриные печенки, добавьте яйца, влейте уваренный и процеженный бренди, и изрубите до полной однородности. Не выключая блендер, тонкой струйкой добавьте растопленное сливочное масло, словно вы готовите майонез, приправьте солью и перцем, а затем вооружитесь ситом и протрите смесь.

Наконец, венчиком вбейте в смесь из куриных печенок сливки,



разлейте ее по керамическим формам, накройте фольгой и готовьте в духовке на водяной бане при температуре 150 градусов. Как утверждает Хестон Блюменталь, парфе из куриных печенок будет готово, когда температура внутри достигнет 62 градусов – консистенция парфе при этом будет совсем неземной, эфемерной. Но если уверенности в качестве купленных печенок у вас нет, лучше перебдеть и дождаться внутренней температуры 73 градуса – увы, “сливочной” консистенции уже не будет, но получившийся результат в любом случае оправдает все усилия. Подавайте парфе с тостами и чатни либо ягодным вареньем.

Паштет из куриной печени

Домашний паштет из куриной печени – это, конечно, не гусиная фуа-гра, но, если честно, он не намного хуже. Вы можете приготовить вкусный паштет из куриной печени, которая продается на обычном рынке или в магазине, и он будет уместен и на обычном, и на праздничном столе. Приготовление паштета на водяной бане обеспечивает равномерный прогрев и позволяет добиться гладкой текстуры.

Ингредиенты

8 маленьких порций

300 г. куриной печени
1 маленькая луковица
1 зубчик чеснока
50 г. коньяка
6 яичных желтков
1 стакан молока
1/3 стакана муки
1 1/2 ч.л. соли
1/2 ч.л. черного перца
1/4 ч.л. молотой гвоздики
1/4 ч.л. молотого мускатного ореха
сливочное масло
лавровый лист

Для приготовления паштета вам потребуются жаропрочные миски или горшочки, а также противень с высокими бортиками, в который можно будет их поставить. Убедитесь, что это у вас есть (а горшочки имеются, наверное, на каждой кухне), поставьте духовку разогреваться до 175 градусов и приступайте к приготовлению. Печень зачистите от пленок и кровяных сгустков, лук и чеснок мелко нарежьте, и разотрите черный перец, мускатный орех и гвоздику, если вы, конечно, не купили их уже в размолотом виде. Быстро обжарьте лук на небольшом количестве растительного



масла, добавьте чеснок и обжаривайте еще минуту, а затем вылейте на сковороду коньяк и уменьшите огонь. Упарьте коньяк где-то втрое, и переместите все, что находится на сковороде, в блендер вместе с печенью и желтками. Измельчите содержимое блендера, затем добавьте муку, молоко и приправы и продолжайте измельчать до полной однородности.

В противень, наполненный водой, поставьте миски и перелейте в них печеночную массу. Аккуратно поставьте противень в духовку и запекайте около часа. Проверьте готовность – спица или тонкий нож должен выходить из паштета чистым – и вынимайте из духовки. Дайте паштету немного остыть, затем уложите в каждую миску по лавровому листу, залейте небольшим количеством растопленного сливочного масла и уберите в холодильник. Вы можете подавать паштет спустя несколько часов или хранить в холодильнике до пяти дней.

Куриный паштет по-тоскански

При сравнении с предыдущим рецептом, этот паштет имеет одно неоспоримое преимущество: с учетом всех приготовлений, у вас уйдет на него не более получаса. Похожим куриным паштетом на обжаренных тостах-кростини часто начинают трапезу в Тоскане, что в западной части Италии – отсюда и название.

Ингредиенты

4 порции

300 г. куриной печени
1 небольшая луковица
1 зубчик чеснока
3 филе анчоусов
75 г. сухого белого вина
100 г. куриного бульона
несколько веточек петрушки
оливковое масло

Поставьте сковороду на средний огонь и нагрейте в ней несколько ложек оливкового масла. 3 минуты обжаривайте в масле измельченные лук с чесноком и анчоусы, постоянно помешивая и слегка надавливая на тушки анчоусов, чтобы они быстрее растворились. Увеличьте огонь, добавьте на сковороду куриную печень и обжаривайте еще 4-5 минут, помешивая, пока печенка не покроется корочкой со всех сторон. Влейте на сковороду вино, и продолжайте помешивать еще минуты 3, пока большая часть жидкости не выпарится.

Добавьте бульон (если нет куриного, возьмите овощной, а я использовал утиный) и уменьшите огонь так, чтобы жидкость едва кипела. Периодически помешивая, дождитесь, пока половина жидкости выпарится (на это должно уйти около десяти минут) – печенка к этому моменту должна легко разламываться вилкой. Снимите сковороду с огня и дайте немного остыть. В блендере соедините содержимое сковороды и зелень петрушки и на малой скорости грубо нарубите печень – в идеале перебаршивать, доводя паштет до однородной массы, не стоит. Попробуйте, приправьте солью и черным перцем. Паштет, который простоит в холодильнике несколько дней, следует подавать на тостах в качестве закуски.



Еще один домашний паштет

Любите ли вы домашний паштет так, как люблю его я? Если ваш ответ – да, то вы знаете, как легко каждый раз делать его немного другим, добавляя новые ингредиенты или меняя специи. Этот домашний паштет я сделал из с кориандром и мускатным орехом, и приготовил в духовке на водяной бане. Если честно, получилось совершенно умопомрачительно.

Ингредиенты

8 маленьких порций

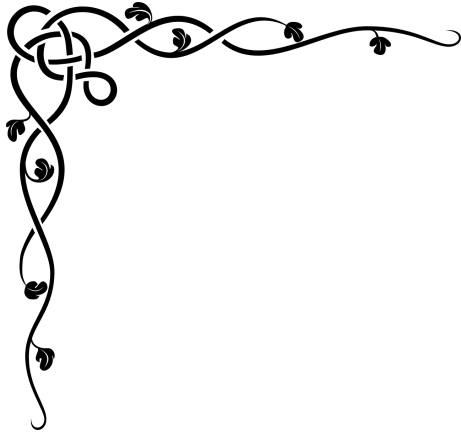
250 г. куриной печени
 70 г. куриного филе
 1 небольшая красная луковица
 1 зубчик чеснока
 50 г. коньяка
 2 яйца
 1 стакан сливок 22%
 1/3 стакана муки
 1 1/2 ч.л. соли
 1/2 ч.л. молотой смеси перцев
 1/4 ч.л. молотого кориандра
 1/4 ч.л. молотого мускатного ореха
 сливочное масло
 лавровый лист

Очистите куриное филе от всех жил и пленок и тщательно измельчите его в блендере. Поставьте сковороду на умеренный огонь и растопите в ней немного сливочного масла, добавьте мелко нарезанный лук и тушите его в течение нескольких минут. Добавьте измельченный чеснок, а еще через минуту – куриные печенки, зачищенные от пленок. Быстро обжарьте печень со всех сторон – чтобы только образовалась румяная корочка – приправьте ее солью и специями, а затем влейте коньяк и увеличьте огонь, чтобы он слегка выпарился (на этом этапе я фламбировал печень



коньяком, можете попробовать, но это необязательно).

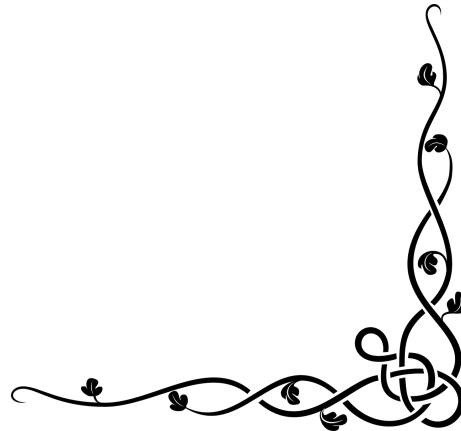
Переместите содержимое сковороды в блендер – если вы все сделали правильно, внутри печенка будет еще сырой, и эта разница в текстурах даст нам пикантную нотку – и измельчите до однородности. Добавьте сливки, яйца и муку, а также массу из куриного филе, и снова измельчайте, пока не получите однородную массу. Перелейте ее в глиняные горшочки, поставьте их в форму побольше, а в нее налейте кипятка (до 2/3 высоты горшочков). Осторожно переместите форму в духовку, разогретую до 170 градусов, и готовьте паштет на водяной бане около часа. Паштет готов, если опущенная в него спица выходит чистой. Дайте паштету остыть до комнатной температуры, уложите в каждый из горшочков по лавровому листу, залейте растопленным жиром или сливочным маслом, и уберите в холодильник. Подавайте паштет на следующий день.



Колбасы, ветчины и другие мясные деликатесы

По нынешним непростым временам устроить дома мини-производство вяленых колбас, ветчин и других деликатесов – очень разумное решение. Тем самым вы не только существенно экономите, но и получаете возможность приготовить деликатес по своему вкусу и гарантированно без вредных добавок. А если вам все-таки кажется, что это слишком сложно – предлагаю начать с рецепта вяленой утиной грудки: готовится она быстро, а успех поможет вам поверить в свои силы.

Помимо классической мясной гастрономии, такой, как испанская колбаса чоризо или итальянская брезаола, я включил в этот раздел традиционную буженину, не менее традиционное соленое сало, ветчину и чешскую пивную закуску, и надеюсь, что каждый найдет здесь что-то по своему вкусу.



Утопенцы

В переводе с чешского слово “утопенцы” означает “утопленники”. Вроде бы не самое аппетитное название – но только не в том случае, если вы, утомившись от трудов праведных, опрокинули кружку-другую светлого пива: на смену утоленной жажде приходит адский голод, и тут уж становится не до названий. Собственно, утопенцы были придуманы как раз для таких случаев, и чрезвычайно популярны в Чехии именно как закуска к пиву. Под этим названием скрываются маринованные шпикачки: готовятся они довольно просто, но после этого вам нужно будет запастись терпением хотя бы на недельку, чтобы вкус утопенцев успел как следует раскрыться.

Ингредиенты

4 порции

1 кг. шпикачек
3-4 средних луковицы
1-2 острых зеленых перчика
700 мл. воды
300 мл. винного уксуса
1 ст.л. соли
1 ч.л. сахара
1 ч.л. душистого перца
несколько лавровых листьев

Шпикачки, если кто не в курсе – сардельки с характерными вкраплениями сала; для Чехии продукт вполне обыденный, но если вы не смогли найти их в магазине (или те, что найдены, внушают подозрения), лучше пойти наперекор рецепту и купить качественных сарделек. Определившись с исходным продуктом, очистите шпикачки и сделайте на каждой по глубокому продольному надрезу. Нарезьте лук кольцами, а острый перчик – тонкими дольками.



Доведите воду с уксусом до кипения, добавьте соль, сахар, душистый перец, лавровый лист, через пару минут снимите с огня. Уложите в банку или емкость подходящего размера немного лука, сверху плотно поместите шпикачки вместе с острым перчиком, и чередуйте лук со шпикачками, пока не кончатся: сверху снова должен оказаться лук. Залейте содержимое банки маринадом, плотно закройте и уберите в холодильник мариноваться. Для того, чтобы дойти до готовности, утопенцам потребуется не меньше недели, дольше – еще лучше: я выдерживал шпикачки в маринаде недели три, и получились они что надо. Подавайте утопенцы, как и велит чешская традиция, со светлым лежачком, вкус которого они так прекрасно оттеняют.

Буженина

Логичная форма существования свиного окорока, буженина может подаваться на стол как горячей – в этом случае она станет объединяющим началом для всех, кто сидит за столом, и вполне сойдет за праздничное блюдо, – так и холодной, будучи прекрасной закуской или дополнением к бутерброду. Так или иначе, принцип приготовления буженины очевиден до банальности – мясо натирается специями и запекается одним куском. На этот раз я не стал экспериментировать с вакуумом и низкотемпературным запеканием, а приготовил буженину по самому простому рецепту – и все равно получилось более чем съедобно.

Ингредиенты 8 порций

1,6 кг. свиного окорока без кости
6-8 зубчиков чеснока
1 небольшая морковь
100 г. сала
2 ст.л. горчицы
2 ст.л. хрена
1 ст.л. растительного масла
2 лавровых листа
1 ч.л. душистого перца
соль
черный перец

Свиной окорок без кости промойте, обсушите и натрите со всех сторон смесью соли, черного перца и раздавленных душистого перца и лаврового листа. Смешайте горчицу (лучше зернистую), хрен (лучше свеженатертый) и растительное масло, после чего обмажьте этой смесью окорок. Туго обвяжите мясо кулинарным шпагатом, чтобы оно лучше держало форму, затем возьмите тонкий нож и, прокалывая мясо через каждые пару сантиметров на



глубину еще около двух сантиметров, нашпируйте его попеременно: разрезанными на несколько тонких ломтиков зубчиками чеснока, подмороженным и нарезанным “спичками” салом и нарезанной брусочками морковью. Чеснок дает душистый аромат, сало сочность, а морковка – тонкую сладость, но это не догма, и шпиговать мясо можно на свое усмотрение: к примеру, я в этот раз обошелся без моркови.

Переложите мясо в форму, поставьте в духовку, разогретую до 220 градусов, и тут же убавьте температуру до 180 градусов. Запекайте буженину в течение полутора часов (время приготовления можно высчитать, исходя из изначального веса окорока, по формуле “20 минут на каждые 500 г. плюс еще 20 минут”). В процессе запекания не ленитесь время от времени открывать духовку и поливать буженину выделившимися соками – это спасет мясо от пересыхания. Готовность буженины можно проверить при помощи термометра для мяса или дедовским способом – воткнув в середину спицу и убедившись, что из мяса вытекает прозрачный сок. Выньте буженину из духовки, накройте фольгой, и оставьте отдыхать минут на двадцать. После этого буженину можно подавать в горячем виде, или охладить окончательно: в любом случае на столе найдется место горчице с хреном.

Ветчина для бутербродов

Блаженны те, кто не читает надписи на упаковках, сделанные мелким шрифтом! Они беззаботно, за обе щеки уплетают покупную нарезку, щедро смазывают горчицей, размашисто кладут на бутерброды. Им совершенно не мешает жить ненужная, в общем, информация о том, сколько консервантов, красителей, стабилизаторов и усилителей вкуса заботливый производитель напихал в свое детище, чтобы сделать его вкуснее, красивее и долговечнее. Далеко простирает химия руки свои в дела человеческие! Но как быть тем старомодным людям, которые отчего-то игнорируют прогресс, предпочитая есть натуральное? Ответ один, и он достаточно прост: приготовить ветчину самостоятельно.

Ингредиенты 10 порций

1 кг. свиной брюшины
для маринада:
2 л. воды
1/4 ст. соли
1 ст.л. сахара
5 лавровых листов
1 ч.л. душистого перца
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. семян фенхеля
1 головка чеснока

Что ж, мои драгоценные ретрограды-натуралы, спешу вас разочаровать – совсем без прогресса нам с вами не обойтись. Наилучший результат при приготовлении домашней ветчины дает технология сувид – с ее помощью можно приготовить не только нежнейшее куриное филе или мягкий стейк, но и отличную ветчину для бутербродов. Но начало все же будет старомодным: мясо следует замариновать.



Очистите пласт свиной брюшины от пленок и лишнего жира. Доведите воду до кипения, снимите с огня и добавьте соль, сахар, лавровый лист, душистый и черный перец (разумеется, не молотый, а горошины) и семена фенхеля (наипервейшая приправа к свинине). Раздавите весь чеснок, со всех сторон обмажьте им мясо, а когда вода остынет до комнатной температуры – переложите в нее мясо вместе с чесноком. Уберите в холодильник и маринуйте свинину 3-4 дня, время от времени ее переворачивая.

Выньте мясо из маринада, оботрите и обсушите. Можете добавить еще каких-нибудь специй на свое усмотрение – например, я приправил свинину копченой испанской паприкой, – после чего сверните мясо в тугой рулет. Если у вас нет вакуумного упаковщика, плотно оберните мясо пищевой пленкой в несколько слоев, не оставляя отверстий и воздушных “пузыре”. Если упаковщик есть, можно воспользоваться той же пленкой либо бечевкой, зафиксировать рулет и упаковать его в вакуумный пакет.

Опустите упакованное мясо в воду, разогретую до 70 градусов, и готовьте его при этой температуре в течение 6 часов. Вынув пакет с мясом из воды, обратите внимание, сколько в нем скопилось сока. Такой сок, который выделяется из мяса в сувиде, имеет свойство при охлаждении превращаться в желе, и для нас с вами было бы очень неплохо, чтобы это желе заполнило те небольшие полости, которые могли остаться внутри рулета. По возможности найдите подходящую форму, аккуратно переложите в нее рулет и придавите его чем-то тяжелым (а если формы нет – то просто придавите), после чего уберите в холодильник на ночь.

Ветчина готова, она получилась мягкой, ароматной и отлично держит форму. Разверните пленку, избавьтесь от желе, которое застыло снаружи рулета, и нарежьте ветчину ломтиками. Домашнюю ветчину можно класть на бутерброды или просто есть с хреном и свежими или солеными овощами.

Соленое сало

Приготовление соленого сала может показаться сложным лишь на первый взгляд – ну а нам с вами пасовать перед салом и вовсе не след. По большому счету, весь процесс протекает без нашего участия, но главное решение – выбрать специи – принять все же придется. К классическим приправам, которые используют при засолке сала – чесноку, тмину и лавровому листу, я решил добавить паприку. Копченая паприка – идеальный вариант, так сало получится с легким и неназойливым ароматом дымка без всякого копчения, но если такую паприку вам найти не удалось, сгодится и самая обычная.

Ингредиенты 8 порций

- 1 кг. свиного сала
- 1 ст. соли
- 4-8 лавровых листьев
- 4-8 зубчиков чеснока
- 1 ст.л. тмина
- 1 ст.л. молотой паприки
- 1/2 ст.л. черного перца

Первым делом нарежьте свинью, а если свиньи у вас нет, то идите на рынок и купите свежее свиное сало на шкуре – килограмм, но можно и больше. Выбирайте такое сало, которое любите – кому-то по душе сало с тонкими вкраплениями мяса, кто-то предпочитает абсолютно белоснежное, стопроцентное сало. В любом случае перед засолкой его стоит вымыть и обсушить (а шкуру еще и поскрести ножом). Теперь нарежьте сало до шкуры, разделив его на несколько частей поменьше, соединенных шкуркой, и отложите в сторону.

Раздавите тмин и черный перец в ступке или размелите в меленке



(если используете уже молотые специи, берите вдвое меньше), добавьте паприку и соль и размешайте. Паприку можно взять сладкую, острую или смесь обеих, в зависимости от предпочтений. Соль сгодится любая, но лучше использовать каменную соль крупного помола: более дорогая морская соль тут ни к чему, а с мелкой солью просол может быть неоднородным.

Разрежьте каждый зубчик чеснока на несколько тонких ломтиков и вложите в разрезы на сале по лавровому листу и два-три ломтика чеснока. Со всех сторон натрите сало смесью соли и специй, не забыв и про разрезы, уложите сало в подходящую емкость или форму, накройте и оставьте при комнатной температуре на сутки. После этого переложите емкость с салом в холодильник еще на 3 суток, по истечении которых соленое сало будет готово. Оботрите сало салфеткой, чтобы убрать как можно больше соли, но не переусердствуйте: на поверхности должно остаться немного специй, чтобы чувствовался их вкус.

Разрежьте шкуру там, где вы уже разрезали сало, чтобы разделить большой кусок на несколько кусочков поменьше, расфасуйте по пакетам и уберите их в морозильник. Соленое сало готово – нарежьте его тонкими ломтиками прямо из морозильника и подавайте с черным хлебом и зеленым луком.

Сыровяленая колбаса

Всем сортам колбасы я предпочитаю сыровяленную, и давно мечтал приготовить ее в домашних условиях. Первый опыт обнадежил: оказалось, что это не столько сложно, сколько долго, но получившийся результат с лихвой оправдывает все ожидания. Французские, испанские, итальянские колбасы в магазинах и гастрономических лавках выглядят призывно, имеют сногшибательный вкус, но бывают опасны для кошелька. Себестоимость домашней колбасы намного ниже, к тому же так вы можете контролировать качество исходного сырья (не то чтобы я не доверял честным французским колбасникам) и экспериментировать со специями на свой вкус. При этом самодельная колбаса – еще и отличный подарок. В общем, в этом деле главное – не слишком увлекаться, а то ваша квартира очень скоро превратится в колбасный завод.

Ингредиенты

2 средних или 6 маленьких колбас

1 м. свиной черевы
500 г. свинины
380 г. говядины
120 г. свиного сала
23 г. нитритной соли
10 мл. сухого красного вина
3 г. сушеного чеснока
3 г. белого перца
2 г. черного перца
0,4 г. семян фенхеля
0,3 г. семян горчицы
0,3 г. молотой паприки

Приготовление сыровяленной колбасы – дело небыстрое, поэтому давайте не будем спешить и как следует подготовимся. Следующие



приспособления превратят утомительный труд колбасника в детскую забаву:

- прохладная лоджия и/или холодильник с системой “No Frost”
- мясорубка с насадкой для колбасы
- весы
- шпагат (можно заменить бечевкой или обычными нитками)

В принципе, все из этого (кроме лоджии) можно купить через интернет. Итак, мясо – средней жирности свинину, например, окорок, и говядину без костей – нарежьте кубиками со стороной 2,5-3 см., уложите в емкость и уберите в морозилку на 3 часа. Сало нарежьте пластинами и залейте питьевой водой. Через 2 часа воду слейте, а сало уберите в морозилку.

Раздавите в ступке черный перец крупно, остальные специи – максимально мелко.

Достаньте мясо и прокрутите на мясорубке с большими отверстиями. Подмороженное сало, которое теперь легко режется, нарежьте мелким кубиком. Смешайте фарш, сало, специи, добавьте нитритную соль и красное вино, и все это как следует перемешайте. Накройте емкость с фаршем и уберите в холодильник на 24-36 часов.

НИТРИТНАЯ СОЛЬ

В тех рецептах сыровяленой колбасы, которые я видел в интернете, для дезинфекции часто применяются дедовские методы, вроде добавления крепкого алкоголя – или не применяется никаких. При этом слово “ботулизм”, которым называют тяжелейшее заболевание, часто приводящее к летальному исходу, происходит именно от латинского *botulus* – колбаса. С другой стороны, про нитрит натрия часто пишут разные страшилки, в то время как это единственный надежный метод предохранения от вредных микроорганизмов. А нитритная соль – это смесь обычной

поваренной соли и 0,6% нитрита натрия, разрешенная к использованию и у нас, и в Евросоюзе.

Промойте свиную череву в проточной воде (обычно она продается соленой, и эту соль нужно смыть) и максимально плотно набейте фаршем. Для этого удобно использовать мясорубку – в комплекте современных моделей обычно уже есть насадка для колбасок, а если нет, такую насадку можно купить в интернет-магазине. Наденьте череву на насадку, складывая ее до тех пор, пока она не будет надета полностью. Плотнo утрамбуйте фарш в мясорубку и начните набивать колбаски, а когда мясо начнет появляться, завяжите конец черевы узлом (если сделать это раньше, у вас получится воздушный пузырь). После этого плотно и равномерно, не оставляя внутри воздуха, набивайте кишки, придерживая их руками: сподручнее всего делать это вдвоем, один придерживает череву, а другой обеспечивает подачу фарша. Когда фарш кончится, завяжите кишку узлом с другой стороны, а затем сделайте из одной большой колбасы множество колбасок, отмеряя необходимое количество и скручивая череву. Старайтесь оставлять небольшой промежуток между колбасками – так их будет удобнее резать.

Перевяжите колбасы шпагатом, уложите в емкость, накройте и уберите в холодильник еще на 12-16 часов, чтобы они сохранили форму.

ПЛЕСЕНЬ

Традиционные сыровяленые колбасы обычно имеют тонкий налет белой плесени. Если вы спросите у европейского мясника, можно ли есть такую колбасу, он, скорее всего, покрутит пальцем у виска: эта плесень имеет довольно приятный запах и вкус, и является не признаком испорченного продукта, а, скорее, наоборот. Ваша колбаса тоже может покрыться плесенью, если воздух будет слишком влажным. Если вы захотите от нее избавиться – смочите небольшой кусок марли винным уксусом и протрите колбасу.

Вывесите колбасы в сухом, прохладном месте в тени (именно для этих целей удобнее всего подходит лоджия) на 10-12 часов, затем уберите в холодильник на ночь. Повторяйте это в течение 5 дней: пусть днем колбаса сохнет, а ночью “отдыхает” в холодильнике. По истечении 5 дней уберите колбасы в холодильник и оставьте там дозревать, время от времени переворачивая их на другой бок. Через 3-6 дней они должны быть готовы, хотя в моем случае этот процесс занял вдвое больше. Показателем готовности будет твердая, упругая консистенция колбас и потеря 30-40% от первоначального веса.

Поздравляю, ваши колбасы готовы! Съешьте их с красным вином, раздарите друзьям и немедленно начинайте готовить новые.

PS: Смесь специй, указанная в этом рецепте, дает отчетливо перечный вкус и аромат, характерный для некоторых испанских колбас. Если вы по каким-то причинам не жалуете перец, сократите количество белого перца вдвое, а черный размелите мелко. Взамен можете добавить другие специи, которые вам нравятся.

Колбаса чоризо

Колбаса чоризо – из тех продуктов, которые достаточно попробовать единожды, чтобы запомнить на всю жизнь: этот яркий-красный цвет и не менее яркий вкус мяса, щедро сдобренного паприкой, не спутать ни с чем! Путаница, впрочем, может начаться, если вы захотите приготовить чоризо дома: сходу отличить рецепт испанской чоризо от мексиканской может не каждый, а ведь это совершенно разные продукты. Что ж, исправляем ситуацию. Перед вами – мой проверенный рецепт испанской чоризо домашнего приготовления. Делать ее ничуть не сложнее, чем обычную домашнюю сыровяленную колбасу, а вкус у моей чоризо – совершенно бесподобный. Уж на что я скромный человек, но тут могу лишь себя похвалить. Уверен, у вас получится не хуже.

Ингредиенты

2 средних или 4 некрупных колбасы

1 м. свиной черевы
 860 г. свиного окорока
 140 г. свиного сала
 23 г. нитритной соли
 10 мл. белого вина
 2 зубчика чеснока
 15 г. сладкой паприки
 15 г. копченой паприки
 2 г. сахара
 2 г. черного перца

Вымочите сало в прохладной воде в течение 2 часов, нарежьте пластами толщиной около 1 см. и уберите в холодильник примерно на полчаса. Нарежьте не очень жирный свиной окорок небольшим кубиками и порубите в фарш топориком или тяжелым ножом. Традиционно фарш для чоризо готовят именно так – рубят, а не перемалывают в мясорубке, но если вы непременно хотите



упростить задачу – за 3 часа до приготовления уберите “кубики” в морозилку, чтобы они успели принять устойчивую форму, а затем пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Достаньте сало и мелко его нарежьте – тут мясорубка уже не поможет. Соедините фарш, сало, измельченный или раздавленный чеснок, нитритную соль и мелко размолотые специи (причем вино в данном случае также играет роль специй, разве что молоть его не надо) и как следует перемешайте.

Видите копченую паприку в списке ингредиентов? Это испанский специалитет, приправа, которая придаст нашей чоризо незабываемый вкус. Если раздобыть такую паприку вам не удалось, возьмите обычную – сладкую или острую, в зависимости от того, любите ли вы острую пищу.

Второй ингредиент, который может вызвать вопросы – нитритная соль. Прошу вас прочитать предыдущий рецепт, где я подробно пишу о том, что такое нитритная соль и зачем она нужна в колбасе.

Перемешав все ингредиенты будущей колбасы чоризо, плотно уложите получившийся фарш в миску, накройте и уберите в холодильник на 24-36 часов. Ненадолго замочите свиную череву в прохладной воде, промойте, чтобы смыть соль, и набейте фарш равномерно и максимально плотно. Многие современные мясорубки умеют набивать колбаски, а делать это удобнее всего вдвоем – один обеспечивает подачу фарша, второй принимает набитую череву, следя, чтобы фарша было не много и не мало, а в самый раз. Когда фарш закончится, разделите большую колбасу на несколько колбас поменьше, перевяжите их шпагатом и снова уберите в холодильник на 12-16 часов, чтобы они сохранили форму.

Если во время вяления колбас на них появится плесень – не спешите пугаться. Белая плесень – это хорошо, и бояться ее не

надо. Зеленая плесень – чуть хуже, если она появится, протрите колбасы марлей, вымоченной в уксусе. Черная – плохо, немедленно от нее избавьтесь, и постарайтесь, чтобы она не “вернулась”.

Вывесите колбасы в сухом, прохладном месте в тени, идеально – на застекленной лоджии. 10-12 часов спустя уберите колбасы в холодильник на ночь, и повторяйте это в течение 5 дней: пусть днем чоризо сохнет, а ночью “отдыхает” в холодильнике. По истечении 5 дней уберите колбасы в холодильник и оставьте там созревать, время от времени переворачивая их на другой бок. Показателем готовности будет твердая, упругая консистенция колбас и потеря 30-40% от первоначального веса – обычно на это уходит еще 3-6 дней.

После этого домашнюю колбасу чоризо можно использовать для бутербродов и выпечки, съесть с вином или пивом, или сделать оригинальный подарок своим друзьям. В любом случае пряный вкус Испании не оставит равнодушным никого – а если домашние колбасы увлекут вас всерьез, всегда можно сделать еще!

Брезаола

Брезаола – именно этим красивым именем называют итальянский деликатес, вяленую говядину. Брезаолу едят в составе закусок-антипасты, с руколой и оливковым маслом или даже просто так, что неудивительно, учитывая насыщенный, пряный, чуть сладковатый вкус этого мяса. Когда брезаола продавалась в наших магазинах, она стоила неприлично дорого, сейчас же, когда найти ее в продаже и вовсе затруднительно, неожиданным, но логичным выводом оказывается сделать брезаолу самостоятельно. Попробуйте приготовить брезаолу дома, и вы удивитесь, узнав, что самым сложным в ее приготовлении будет нарезать готовое мясо максимально тонко – а в вашем арсенале появится еще одна неотразимая закуска, которую можно готовить заранее и угощать самых дорогих друзей.

Ингредиенты

20 порций

1000-1100 г. говядины (лангет)

25 г. морской соли

4 г. нитритной соли

5 г. черного перца

30 г. сахара

несколько веточек розмарина

1/2 ч.л. можжевельника

Раздавите перец и ягоды можжевельника, нарежьте листики розмарина, соедините с остальными специями и тщательно измельчите в ступке или мельничке. Сразу же разделите смесь специй на две части – одна пригодится вам сразу же, вторая – через неделю. Лангет или другой постный отруб говядины зачистите от пленок и жира, тщательно натрите специями и уложите в пакет с zip-локом (у меня такого не оказалось, и я использовал обычный рукав для запекания). Выдавите из пакета максимальное количество воздуха, закройте его и оставьте в



холодильнике.

Каждые пару дней доставайте пакет, переворачивайте и массируйте, втирая специи в мясо. Через неделю достаньте мясо из холодильника, слейте выделившийся сок, обсушите и натрите второй половиной специй. Снова уберите мясо в пакет и положите в холодильник, переворачивая и массируя его, как и прежде. Через неделю выньте мясо из пакета, как следует оботрите и взвесьте: в моем случае его вес практически не изменился, и количество выделившегося сока было минимальным.

Возьмите кулинарный шпагат, обвяжите мясо так, как показано выше, и повесьте на балконе или в другом темном и сухом месте (можно накрыть мясо марлей, чтобы на него не садились насекомые, но без марли оно будет сохнуть быстрее). Если у вас есть возможность контролировать температуру и влажность, то правильные параметры – 13° / 80%, я же воспользовался обычной застекленной лоджией. На созревание мяса уйдет еще около 3-4 недель, и вскоре вы заметите плесень, которая появилась на его поверхности. Белая плесень – знак того, что все идет по плану, зеленая нежелательна, но безопасна (для верности можно убрать ее кусочком марли, который смочили в уксусе).

Брезаола будет готова тогда, когда потеряет около 30% своего первоначального веса. Удалите плесень уксусом и храните мясо в холодильнике. Нарезать брезаолу полагается максимально тонко – в этом плане очень полезен профессиональный слайсер, наподобие тех, которые используют в магазинах, но в его отсутствие сгодится любой остро наточенный нож. Традиционно брезаолу подают с руколой, сбрызгивают оливковым маслом, свежемолотым черным перцем и крупной солью, и украшают тонкими ломтиками пармезана, но в наших условиях можно просто подать тонко нарезанную брезаолу, благо, итальянцы часто поступают точно так же.

Вяленая утиная грудка

Вялить утиную грудку не просто, а очень просто. Это не какая-то вам сыровяленая колбаса: нет, тут главное соблюсти общую технологию и не забыть про соль, а набор специй, к примеру, может быть любым: никто не мешает вам использовать те, которые нравятся вам больше, я лишь пишу про те, с которыми мне утиная грудка показалась наиболее вкусной. Ориентироваться на дни-градусы я тоже не советую – надежнее будет потрогать вяленое мясо пальцами: если оно еще слегка пружинит, но в целом уже твердое, значит, грудка готова. Ее нужно хранить в холодильнике, резать тонкими ломтиками и употреблять с... Впрочем, обо всем по порядку.

Ингредиенты

4 порции

1 утиная грудка
2 ст.л. крупной соли
несколько веточек тимьяна
1/2 ст.л. черного перца
1 ч.л. семян фенхеля
1 ч.л. сушеного чеснока
1/2 ч.л. паприки
несколько лавровых листьев

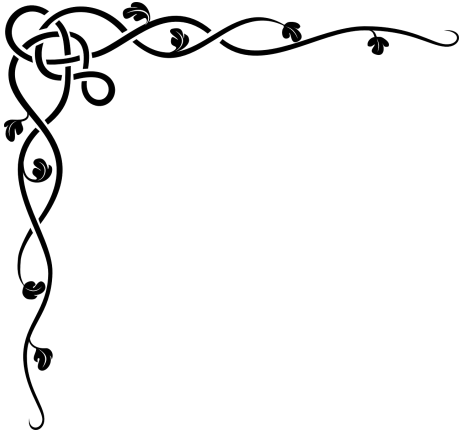
Если утиные грудки у вас замороженные – разморозьте их в течение суток в холодильнике. После этого надрежьте кожу и жир (но не мясо!) – часто или ромбиком. Лишний жир, если он вас пугает, можно срезать, но пока этого лучше не делать: так грудка будет менее сухой. Теперь натрите утиную грудку со всех сторон крупной солью и оставьте в холодильнике, а сутки спустя промойте грудку от соли в проточной воде и насухо оботрите.

В ступке или мельничке соедините черный перец, фенхель, паприку, сушеный чеснок и сушеный лавровый лист, и как следует



измельчите. Хорошенько натрите грудку специями со всех сторон, добавьте веточки тимьяна, заверните в пару слоев марли и повесьте сушиться – в тени, но не в самом прохладном месте. Дня через три-четыре проверьте грудку наощупь, возможно, ее уже пора снимать. В этом случае разверните марлю, оботрите грудку от специй и храните ее в холодильнике.

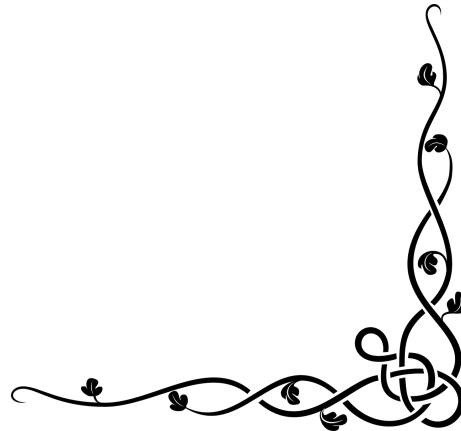
Когда соберетесь есть вашу (то есть утиную, конечно) грудку – нарежьте ее тончайшими ломтиками и подавайте с пивом, вином или более крепкими напитками, ведь в этом смысле она абсолютно универсальна. Вяленая грудка пролежит в холодильнике как минимум пару недель, но лучше съесть ее быстрее – постепенно грудка будет становиться более твердой.



Соусы и приправы

Соусы – важнейшая составляющая качественной домашней кухни, которая способна вывести вашу готовку на принципиально новый уровень. Дело даже не столько в том, что майонез, сделанный своими руками и из качественных продуктов, будет вкуснее и полезнее магазинного, сколько в трансформации блюда, которую может произвести маленький соусник на столе: заурядная еда моментальной превращается в Еду, которую неловко есть при включенном телевизоре.

Большая часть соусов из этого раздела готовится довольно быстро, и еще быстрее, если вы набьете руку. Кроме того, какое-то время их можно хранить в холодильнике, добавляя в различные блюда – и поверьте мне на слово, домашний томатный соус в этом плане куда лучше покупного кетчупа.



Джем из острого перца

Джем из острых перчиков – штука настолько универсальная, что сейчас я и сам удивляюсь, как раньше без нее жил. Этот джем можно подать к любым холодным закускам, от буженины и отварного мяса до сыров и копченостей, можно добавлять в супы, лапшу и к тушеному мясу, можно использовать вместо обычного острого перца, да и просто с хлебом или крекерами такой джем тоже весьма хорош. Осень – то самое время года, когда имеет смысл его готовить: баночка с этим острым джемом простоит в холодильнике несколько месяцев, и будет очень кстати, когда начнутся настоящие морозы.

Ингредиенты

250 мл. джема

2-3 мясистых помидора

8-12 острых перчиков

1 зеленое яблоко

сок 1 лимона

1 небольшая красная луковица

1/2 ст. красного винного уксуса

1/2 ст. сахара

Разрежьте перцы вдоль на две половины, удалите семена и мембрану, выложите на противень и поставьте под гриль до тех пор, пока на коже перцев не появятся черные подпалины. Тем временем очистите помидоры от кожицы, лук мелко нарежьте, а яблоко очистите, натрите на мелкой терке и смешайте с лимонным соком. Опаленные перцы уберите в миску, накройте полотенцем и на несколько минут отставьте в сторону, после чего отделите кожицу от мякоти. Проще всего сделать это ножом: уложите перец на доску кожицей вниз и аккуратно соскребите мякоть, стараясь не порвать кожицу. Когда покончите с этой процедурой – нарежьте острую мякоть как можно мельче.

Соедините в блендере мякоть помидоров и перцев, тертое яблоко с соком, и пробейте все до максимально возможной однородности. Добавьте лук, уксус и сахар, как следует размешайте и поставьте на огонь. Когда джем закипит, убавьте огонь и оставьте кипеть минут на сорок – это времени должно быть достаточно для того, чтобы джем загустел, а все ароматы соединились и усилились многократно. Переложите джем в стерилизованную банку и храните в холодильнике.

Луковый мармелад

Про луковый мармелад писали многие, но я тоже выскажусь, поскольку молчать об этой необыкновенной приправе решительно невозможно. Карамелизованный лук, с вином, медом и специями превращается в эфемерной консистенции и неопишемого вкуса не то соус, не то приправу, которая изумительно сочетается со всевозможными паштетами, терринами, сырами, холодным и горячим мясом, да и просто с хлебом. Тем, для кого само слово из трех букв – лук – звучит пугающе, стоит переосмыслить свои ценности, остальным же настоятельно рекомендую приготовить луковый мармелад хотя бы однажды. Вполне вероятно, что после этого баночка с луковым мармеладом навсегда пропишется в вашем холодильнике.

Ингредиенты

4 порции

500 г. красного лука
30 г. сахара
35 г. меда
1 ч.л. сушеных трав
1 ч.л. паприки
50 мл. красного вина
1 ст.л. бальзамического уксуса
растительное масло
соль
черный перец

Очистите лук и нарежьте его толстыми полукольцами. Поставьте сковороду на средний огонь, нагрейте в ней немного растительного масла и обжарьте лук, постоянно помешивая – он должен расслабиться, размягчиться, но ни в коем случае не пригореть. После этого добавьте сахар, мед, травы (например, смесь прованских трав, или просто сушеный тимьян), паприку (она может быть как сладкой, так и острой – в зависимости от



желаемого результата), вино, и уксус. Приправьте солью и перцем и хорошенько размешайте.

Убавив огонь до минимума, трепетными движениями лопатки разравняйте содержимое сковороды, и накройте ее крышкой, оставив выход для пара: мармелад должен едва заметно кипеть. Готовьте мармелад, периодически помешивая, в течение 2-3 часов – до тех пор, пока большая часть жидкости не выкипит, и все вместе не приобретет фантастическую консистенцию: ленточки лука все еще заметны глазу, но во рту тают без следа. Храните в холодильнике, подавая к сырной тарелке, мясным закускам и просто по настроению.

Кисло-сладкий соус

Каждому, кто хоть что-то слышал о китайской кухне, знаком кисло-сладкий соус. Курица, свинина, рыба, овощи, морепродукты – все выигрывает от встречи с ним. Разумеется, в магазине вы найдете готовый соус, где богато представлено эмульгаторов, стабилизаторов и других вкусных вещей. Именно по этой причине кисло-сладкий соус, как, увы, и многое другое в наших реалиях, лучше приготовить самостоятельно. Времени это займет немного, зато полученный результат простоит в холодильнике несколько дней, и – случись у вас такое желание – позволит устроить неделю китайской кухни.

Ингредиенты

2 порции

75 мл. рисового уксуса

4 ст.л. коричневого сахара

1 ст.л. томатного соуса или кетчупа

2 ч.л. кукурузного (желательно) крахмала

4 ч.л. воды

1 ч.л. соевого соуса

Добавьте крахмал в воду и как следует перемешайте. В большинстве случаев для загущения соусов используется кукурузный, но если в магазине такого не нашлось, смело берите картофельный: привкуса картошки не будет, обещаю.

Соедините остальные составляющие соуса в небольшой кастрюльке, поставьте ее на тихий огонь и доведите до кипения. Добавьте воду с крахмалом, как следует размешайте и уварите до желаемой густоты, после чего снимите с огня и подавайте.

Цаики

Цаики, или дзадзики – именно так называется соус, который греки подают к мясу и не только. Самый простой вариант предполагает просто зачерпывать цаики питой, благо он вкусен и сам по себе, как закуска-мезе. Для настоящего цаики обычно берется густой греческий йогурт из овечьего или козьего молока, но в наших условиях сгодится и обычный.

Ингредиенты

4 порции

3 ст. йогурта
2 крупных огурца
3-4 зубчика чеснока
несколько веточек укропа и мяты
6 ст.л. оливкового масла
3 ст.л. сока лимона
соль
черный перец

Если вы взяли обычный йогурт, рекомендую отвесить его в марле (подробнее см. Греческий йогурт), чтобы получить более густой йогурт с насыщенным вкусом. Очистите огурцы от кожуры, натрите на крупной терке или мелко нарубите, переложите в сито, пересыпьте солью и оставьте минут на 30. Затем слейте лишнюю влагу (для верности можно промакнуть огурцы бумажным полотенцем) и соедините с йогуртом.

Зелень укропа и листочки мяты мелко нарежьте, чеснок раздавите, добавьте к йогурту с огурцом, приправьте перцем, влейте оливковое масло и сок лимона и как следует перемешайте. Пришло время попробовать соус цаики: если вам кажется, что в нем недостаточно соли – посолите, если цаики недостаточно кислый – добавьте немного лимонного сока. После этого цаики можно подавать, но если дать ему настояться – будет еще вкуснее.



Масло с травами

Сливочное масло с чесноком и травами – поистине гениальная вещь. Готовится две минуты, со стола, будучи поданным со свежим хлебом, сметается примерно за столько же – но на этом сфера его применения отнюдь не исчерпывается. Если вы, к примеру, жарите стейк или рыбу, то можете обойтись без соуса – просто положите сверху “шайбу” масла с зеленью, и наслаждайтесь. Об остальных вариантах использования масла с травами расскажу ниже.

Ингредиенты

6 порций

150 г. сливочного масла
небольшой пучок петрушки
1 зубчик чеснока
соль
перец

Я готовил масло с зеленью по-разному, но проще и быстрее всего получается в блендере. Соедините в его чаше размягченное (но не растопленное!) сливочное масло, зелень петрушки (никаких стеблей, только листья) и чеснок, приправьте солью и перцем, и интенсивно измельчите – вот и весь базовый рецепт. Поэтому поговорим о том, как можно подстроить его под собственный вкус.

Что еще можно добавить к сливочному маслу?

- любую свежую зелень, которая найдется в холодильнике
- тертый твердый сыр типа пармезана
- сыр с плесенью
- вяленые томаты, оливки, каперсы, анчоусы
- сок лимона или лайма
- измельченный лук-шалот
- жгучий перчик, свежий или сушеный
- обжаренный бекон



- придумайте свой вариант, тысячи их

Переложите масло на лист фольги, скатайте эдакую колбаску и уберите в холодильник. Самое разумное, что можно делать с таким маслом – намазывать его на свежее испеченный хлеб и с аппетитом есть на веранде, запивая белым вином и глядя на закат. Кроме этого, вы можете:

- Использовать масло с травами в качестве соуса, как описано выше. Для стейков очень хорошо подходит масло, к которому добавили сыр с голубой плесенью, а рыба буквально расцветает от масла с розмарином.
- Использовать это масло как начинку к разным вкусным вещам вроде котлет по-киевски.
- Добавлять масло к любым блюдам из овощей, запеченных или пюре.
- А еще можете взять багет (целый или половинку), располовинить вдоль, смазать обе половины маслом с травами, “склеить” обратно, обернуть фольгой и сунуть в духовку минут на десять. Даже расписывать не буду, что у вас получится, попробуйте сами.

В общем, сами понимаете – штука очень вкусная и притом универсальная. Попробовать стоит, а там, глядишь, станете делать такое масло на постоянной основе, ведь оно неплохо хранится в холодильнике.

Канарский острый соус *mojo picon*

Для приготовления этого соуса нужны сушеные канарские перчики, маленькие, но очень острые. Я как раз купил такие на рынке города Санта-Крус, но разве их отсутствие поставило бы меня в тупик? Нет! Их можно заменить красными перчиками чили – и если они свежие, то их даже не придется выдерживать в кипятке.

Ингредиенты

4 порции

- 1/2 ч.л. зиры
- 4-5 зубчиков чеснока
- 1/2 ст.л. морской соли
- 2 сушеных острых перчика
- 2-3 ст.л. хлебных крошек (или панировочных сухарей)
- 100 мл. оливкового масла Extra Virgin
- 2-3 ст.л. красного винного уксуса
- черный перец

Сушеные перчики залейте кипятком и оставьте минут на 15, затем воду слейте, а перчики обсушите. Поместите их в блендер (если не хотите, чтобы соус был слишком острым, семена лучше выбросить) вместе с хлебными крошками, чесноком, зирой, солью, и измельчите до получения однородной массы. Добавьте масло и уксус, приправьте черным перцем по вкусу. Готовый соус можно подать сразу к вареной картошке, рыбе или мясу, или даже сыру, а можно хранить в холодильнике до следующей okazji.



Канарский зеленый соус mojo verde

Этот зеленый соус с кинзой (в паре с красным – mojo rison) на Канарах всегда подают к вареному картофелю в мундире, и очень часто – к рыбе, мясу и даже хлебу. И знаете что? Канарцы знают, что делают – зеленый соус (как переводится с испанского mojo verde) чудесен, со стола улетает в момент, и если вы решите устроить дома канарскую вечеринку, я готов поставить что угодно на то, что именно этот соус с кинзой исчезнет первым.

Ингредиенты

4 порции

1/4 ч.л. зиры

3-4 зубчика чеснока

1/2 ст.л. морской соли

большой пучок свежей кинзы

200 мл. оливкового масла Extra Virgin

1-2 ст.л. белого винного уксуса

черный перец

Подозреваю, что в стародавние времена канарцы готовили свой зеленый соус в ступке, но в эпоху прогресса разумно будет воспользоваться блендером: поместите в него зиру, чеснок, соль, и листики кинзы, и как следует измельчите. Понемногу добавляя оливковое масло, добейтесь гладкой, однородной консистенции, попробуйте, приправьте черным перцем и винным уксусом (если вам покажется, что его слишком мало – не сомневайтесь, добавьте еще, ведь это вопрос вкуса). Подавайте зеленый соус в начале ужина – слишком уж вкусно макать в него свежий хлеб.



Домашний майонез

Следует признать, что доброе имя майонеза сейчас совсем дискредитировано – его без зазрения совести пихают в горячие блюда, совершенно забывая о том, что этот соус не предназначен для термообработки. В то же время, в качестве заправки для некоторых салатов или холодного соуса для рыбных и мясных закусок майонезу (домашнему!) нет равных. Лелею надежду на то, что приготовив майонез в домашних условиях, вы перестанете покупать его в магазине, ведь ваш домашний майонез будет гораздо вкуснее – и при этом без вредных добавок.

Ингредиенты

8 порций

2 яичных желтка

1/2 ст.л. винного уксуса или лимонного сока

1 ч.л. горчицы

250 мл. растительного масла



Есть несколько моментов, на которые следует обратить внимание при приготовлении домашнего майонеза. Во-первых, яйца – они непременно должны быть самыми свежими. Во-вторых, масло – от него во многом зависит вкус готового соуса. Добавлять в майонез только оливковое масло Extra Virgin – не очень хорошая идея, он будет заметно горчить. Комбинация оливковое масло Extra Virgin + обычное оливковое масло в пропорции 1:1 дает наилучший результат, но можно использовать другие виды растительного масла, в том числе подсолнечное, кукурузное и так далее. В-третьих, способ приготовления. Что бы там вам ни говорили, я убежден, что нет никакой разницы, в чем готовить майонез – в комбайне, блендере или в миске с венчиком, на результате это не скажется. Используйте тот способ, который вам больше по душе. Наконец, подводные камни – он тут, собственно, один: если вы будете добавлять масло слишком помногу, соус не схватится. В этом случае взбейте еще один желток и замешайте в него неудавшийся майонез так, как если бы вы добавляли масло. Вот и весь фокус!

Приправьте желтки с горчицей солью и черным перцем и как следует взбейте. Продолжая взбивать, добавляйте масло – сначала понемногу, буквально по капле, затем, когда заметите, что соус “схватился” и заметно загустел, можно добавлять больше. В конце можно лить масло, не переставая – главное, не забывайте взбивать. Теперь попробуйте, при необходимости снова приправьте, и влейте уксус или лимонный сок. Перемешав майонез, вы заметите, что он приобрел более светлый оттенок и жидкую консистенцию, но при желании его можно разбавить водой или бульоном. Если вы готовите майонез с добавками (например, с травами) – самое время их добавить. Готовый майонез простоит в холодильнике несколько дней, главное как следует размешать его перед использованием.

Томатный соус

Приготовить томатный соус – проще простого, но освоив эту нехитрую премудрость, вы сразу же добавляете в свой арсенал несколько десятков новых блюд. Ведь томатный соус можно использовать не только для пиццы или пасты – с ним можно подать рыбу или мясо, в нем можно тушить, и так далее, а использование различных травок и приправ позволит вам, пользуясь этим рецептом, сделать соус на все случаи жизни.

Ингредиенты

300 г. соуса

1 ст.л. оливкового масла
1 зубчик чеснока
1 небольшая луковица
500 г. протертой мякоти томатов (пассаты) или
500 г. измельченных томатов или
650 г. помидоров в собственном соку или
800 г. спелых помидоров
зелень или сушеные травы

В зависимости от сезона вы можете приготовить томатный соус из различных томатных полуфабрикатов или свежих помидоров. Если у вас есть по-настоящему спелые, а не “пластиковые”, их нужно очистить от шкурки и удалить семена, и результат будет на загляденье. Помидоры в собственном соку нарежьте на небольшие кусочки, ну а с протертыми или измельченными томатами даже делать ничего не надо.

Теперь, когда мы определились с основой нашего соуса, в небольшой кастрюльке нагреем оливковое масло и обжарим мелко нарезанный чеснок. Все делаем на малом огне! Через минуту добавьте нарезанный лук, и пассеруйте несколько минут до прозрачности. Затем добавьте томатную основу и травы. Какие? Это зависит от ваших целей – соус для мяса особенно хорошо



получается с розмарином и лавровым листом, для пиццы – орегано, базилик дает чуть более деликатный аромат, а еще вы можете экспериментировать с тимьяном, шалфеем, майораном...

Позвольте соусу кипеть на минимальном огне около часа, чтобы он загустел и приобрел свой неповторимый вкус. Незадолго до этого срока приправьте его солью и черным перцем, затем снимите с огня и, при необходимости, протрите через сито. Готовый соус может простоять в холодильнике несколько дней, а для подачи его нужно лишь разогреть. А кетчуп теперь можно выбросить в мусорное ведро.

Гуакамоле

Классический мексиканский соус гуакамоле делают из авокадо, и вкус его мало похож на все то, к чему мы привыкли: это освежающая, маслянистая и немного пикантная история, которую имеет смысл приготовить хотя бы однажды. Гуакамоле хорошо сочетается со жгучими блюдами, как мясными, так и рыбными, смягчая остроту, но если увеличить объем перца, сам гуакамоле тоже будет острым хоть куда!

Ингредиенты

2 порции

- 1 крупный авокадо
- 1/2 небольшой луковицы
- 1/2 маринованного зеленого острого перца
- 1 зубчик чеснока
- пучок кинзы
- сок 1 лайма



Ацтеки готовили гуакамоле в каменных ступках, но у нас с вами есть возможность воспользоваться блендером, и пренебрегать ею не стоит. При помощи блендера гуакамоле готовится не просто, а очень просто, но вот добиться сбалансированного вкуса – несколько менее тривиальная задача, которая может потребовать определенной практики. Итак, очистите авокадо от кожицы, извлеките косточку и уложите его в чашу блендера. Туда же добавьте мякоть острого перца, очищенную от мембраны и семян, вместе с зеленью кинзы и остальными ингредиентами.

Поскольку пропорции в этом рецепте определяются на глаз, лучше изначально взять чуть меньше лука и острого перца, и затем добавить в случае необходимости. Остальные ингредиенты не нарушат баланс вкусов, так что добавляйте их смело. Кстати, некоторые рецепты гуакамоле включают мякоть томатов, но в этом случае соус не должен быть однородным.

Измельчите содержимое блендера до полной однородности и как следует приправьте солью и черным перцем. Можете добавить несколько капель молока или влить немного холодной воды, чтобы довести гуакамоле до желаемой консистенции, но мне нравится именно такая, в меру густая и насыщенная. Подавайте гуакамоле к фахитас и другим мексиканским блюдам, или с чипсами-начос и мексиканским пивом (не забудьте засунуть в горлышко бутылки дольку лайма!).

Ароматная соль

Ароматная соль – совершенно необязательная, но чертовски приятная штука. Такой солью, насыщенной ароматом лимона или свежих травок, можно приправить любое блюдо перед приготовлением или прямо в тарелке – и результат заиграет новыми красками. Само собой, ароматную соль можно купить в магазине, в аккуратной баночке, которую вам, возможно, даже перевяжут манерной ленточкой – но проще, дешевле и интереснее приготовить ее дома. И не бойтесь сделать больше ароматной соли, чем вам нужно, ваши друзья будут рады получить ее в подарок (в этом случае не забудьте про манерные ленточки!).

Ингредиенты

2 столовых ложки

2 ст.л. крупной морской соли
цедра 1 лимона или 2 лаймов

Цедра – замечательный продукт, который содержит в себе все ароматы цитрусовых, но ее часто выбрасывают, не догадываясь или забывая о ее ценности. Соль с цедрой, будь то цедра лимона, лайма или апельсина, является неплохим способом сохранить все эти ароматы. Такой солью замечательно приправлять рыбу и морепродукты, но ей найдется и множество других применений.

Натрите цедру лимона или других цитрусовых на мелкой терке (только самый верхний слой). Если кусочки цедры оказались слишком крупными, порубите их ножом. Добавьте соль, перемешайте, и оставьте на пару дней, после чего ей можно приправлять любые блюда из рыбы и морепродуктов. Храните ароматную соль под крышкой.

Строго говоря, соль можно ароматизировать чем угодно. Например, Джейми Оливер в одной из своих книг предлагает

следующие комбинации:

- семена фенхеля, цедра, ваниль
- лаванда, розмарин, тимьян
- лемонграсс, чили, имбирь
- сычуаньский перец, чили, имбирь

Я же считаю, что злоупотреблять сухими специями не стоит – если, разумеется, мы хотим получить действительно ароматную соль, а не просто смесь соли и приправ. Соль вытягивает соки, которые остаются в свежих травках, цедре, имбире, чесноке, чили и так далее, и сама приобретает их аромат.

Лучше всего брать крупную морскую соль – она красивее, имеет более приятный вкус, и получается более ароматной, а при необходимости вы всегда сможете размолоть ее в мельничке или ступке. Хотя, само собой, все приведенные здесь рецепты прекрасно работают и с обычной каменной солью.

СОЛЬ С ТРАВАМИ

Ингредиенты

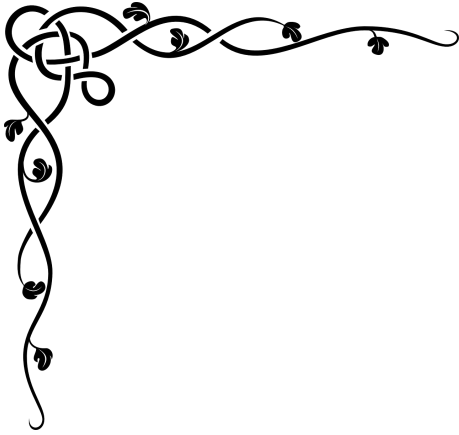
2 столовых ложки

2 ст.л. крупной морской соли
несколько веточек тимьяна и/или розмарина

Само собой, вместо розмарина или тимьяна вы можете взять любую другую травку, которая вам нравится – например, майоран, эстрагон или шалфей. В то же время, именно розмарин и тимьян наиболее выигрышно сочетаются с любыми видами мяса, а значит, такая соль практически универсальна: я солю ей и курицу, и свинину, и баранину, и даже стейки из говядины, к которым, как считается, никакие приправы не нужны. Кроме того, это отличный способ утилизации зелени, если она у вас осталась. Разумеется, можно брать и сушеные травы, но я рекомендую использовать

свежие: такая соль будет особенно ароматной.

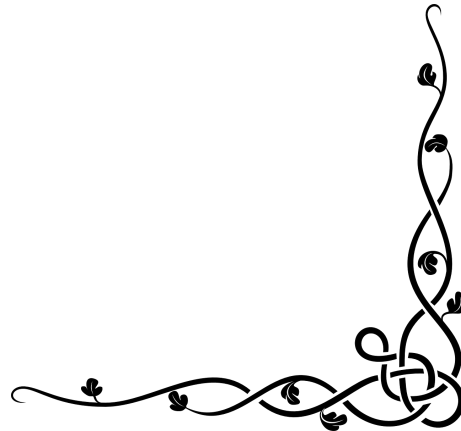
Оборвите листочки с тимьяна или розмарина и порубите ножом. Добавьте соль, перемешайте, и оставьте на пару дней, после чего ей можно приправлять различные блюда из мяса и овощей. Храните ароматную соль под крышкой.



Домашний сыр

Бьюсь об заклад, многие из вас до этого момента даже не подозревали, что сыр можно приготовить на обычной домашней кухне, но это действительно так. В интернете можно найти специалистов, которые делают настоящие рокфор и камамбер, но в этом разделе вы их не найдете.

Скорее, здесь собраны рецепты для начинающих – домашний йогурт, свежий сыр, домашняя рикотта, и очень необычный норвежский сыр, для которого можно использовать оставшуюся у вас сыворотку. В случае, если у вас возникнут вопросы по технологии, я рекомендую вам зайти на мой сайт и отыскать статьи, которые я писал про домашнее сыроварение – а когда вы освоите приведенные здесь рецепты и поймете, что способны на большее – пишите, и я снабжу вас ссылками.



Домашний сыр

Этот свежий домашний сыр мне пару раз подали в Лионе в качестве десерта, после чего я загорелся идеей сделать его самостоятельно. Он имеет более однородную структуру, чем творог, отчетливо сливочный вкус, а еще домашний сыр одинаково замечательно выступает качестве десерта, аккомпанемента к легкому вину, или завтрака. Для того, чтобы сделать этот домашний сыр, вам не потребуется сычужный фермент – отличная возможность набить руку перед тем, как приступить к более серьезным экспериментам в области домашнего сыроварения.

Ингредиенты

2-4 порции

1,5 л. молока

200 мл. сливок 22%

300 мл. пахты

1,5 ст.л. лимонного сока

Пахта – побочный продукт сбивания сливочного масла. Закажите ее у тетенок, торгующих молочными продуктами на рынке, она зачастую никому не нужна, так что вполне возможно, что вам отдадут ее бесплатно. Смешайте в кастрюле молоко со сливками и поставьте на минимальный огонь. В небольшой миске размешайте пахту и лимонный сок, влейте в кастрюлю, и как следует перемешайте. После этого доведите содержимое кастрюли до температуры 80 градусов, по возможности не размешивая, снимите с огня, накройте крышкой, и оставьте на плите хотя бы на час.

Сняв крышку, вы увидите, что творожистая масса образовала нечто вроде корки льда на поверхности сыворотки. Острым ножом разрежьте ее на небольшие кубики и переложите их в дуршлаг, устланный двойным слоем марли. Соедините уголки марли, свяжите и подвесьте над кастрюлей или раковинной, чтобы дать



стечь сыворотке. Время вывешивания зависит от того, что вы хотите получить – если вы хотите, чтобы fromage blanc держал форму, оставьте его на ночь, если вы собираетесь использовать его для намазки на хлеб, потребуется на несколько часов меньше. Готовый сыр переложите в формы, и при желании подайте его на десерт, полив жирными сливками и вареньем.

Домашний йогурт

Про полезность йогурта писать ничего не буду, вместо этого скажу о другом. Не так давно купить обычный, без добавок, йогурт было задачей не из простых. Одно время у меня недалеко от дома был фирменный магазинчик одной из питерских компаний, которые делают йогурт – но там были только йогурты с разными фруктовыми добавками. Дела у них, видимо, не пошли, магазинчик закрыли, за йогуртами пришлось гонять в супермаркет, но и там с обычным йогуртом была напряженка. Между тем, любое блюдо на основе йогурта – будь то индийская райта, греческий цацики или арабский бабагануш, – делают именно из классического, несладкого, домашнего йогурта. К счастью, сделать йогурт дома – не бином Ньютона, а задача попроще.

Ингредиенты 6 порций

1 литр молока
200 г. йогурта

Для того, чтобы делать дома йогурт, сначала придется все-таки купить его в магазине. Мы будем использовать его как закваску, ведь, по большому счету, йогурт – это молоко, сквашенное двумя видами микроорганизмов, термофильными молочнокислыми стрептококками и болгарской молочнокислой палочкой. Сначала носителем этих маленьких помощников любителей домашнего йогурта выступит магазинный продукт, а затем вы можете использовать для приготовления нового йогурта остатки предыдущего. Что же касается молока, то лучше всего брать качественное пастеризованное молоко короткого срока хранения.

Когда мы определились с исходными продуктами, все становится совсем просто. Смешайте молоко и йогурт, накройте и оставьте на ночь в теплом месте. Если у вас есть мультиварка, эта задача становится до смешного простой – нужно лишь выставить 40



градусов и 8 часов, и йогурт в мультиварке готов. Если мультиварки нет, воспользуйтесь духовкой или просто укутайте посудину с будущим йогуртом в полотенце и оставьте в теплом месте. Наутро йогурт можно перелить в другую посуду и убрать в холодильник. Применений такому йогурту масса – добавив варенье или мед, вы получите все тот же сладкий йогурт, который хорошо есть на завтрак.

Греческий йогурт

Обычный домашний йогурт идеален на завтрак с хлопьями или мюсли, а несколько капель такого йогурта усмирят огонь слишком острых блюд. Но бывают случаи, когда слишком жидкая консистенция становится недостатком йогурта. К счастью, эта проблема решается очень просто, а готовится густой греческий йогурт из самого обычного.

Ингредиенты

2 порции

600 г. йогурта

Если вы хотите приготовить несладкую закуску из йогурта, вроде того же цацики, греческий йогурт совершенно незаменим, сделать же его – проще простого. Уложите в дуршлаг марлю в 3-4 слоя, сверху вылейте йогурт и оставьте так до тех пор, пока вся лишняя жидкость не стечет в емкость, которую вы, надеюсь, не забыли поставить под дуршлаг. Получившуюся сыворотку можно использовать для приготовления теста, блинов, кваса, полива растений и т.п. – а ставший более густым йогурт есть просто так или с разными добавками. Попробуйте, это очень вкусно!



Рикотта

После того, как вы освоите эту нехитрую процедуру, вы больше никогда не будете покупать рикотту в магазине. Помимо очевидной экономии, домашняя рикотта еще и имеет гораздо более сливочную текстуру и нежный вкус. Используйте ее для закусок, пасты, лазаньи, выпечки и десертов. При этом, если вы готовите домашнюю рикотту для десерта, можно уменьшить количество соли, увеличить соотношение молока и сливок и/или взять более жирные сливки для лучшего результата.

Ингредиенты

4 порции

1 л. пастеризованного молока

300 мл. сливок 22%

1/2 ч.л. соли

сок 1/2 лимона

Смешайте молоко и сливки в кастрюле, добавьте соль и поставьте на малый огонь, время от времени помешивая. Доведите содержимое кастрюли до кипения – чем медленнее, тем лучше. Для того, чтобы оценить время, оставшееся до закипания, удобно воспользоваться термометром – я обнаружил, что термометр для мяса отлично подходит для этих целей. Когда смесь молока и сливок наконец закипит, влейте в кастрюлю лимонный сок и как следует размешайте. Через минуту-другую, когда свернувшееся молоко отделится от сыворотки, снимите кастрюлю с огня и накройте плотным полотенцем.

Дайте вашей будущей рикотте отстояться – в идеале до полного остывания. Сложите вдвое кусок марли и уложите в дуршлаг. Аккуратно переложите творожистую массу, скопившуюся сверху, в дуршлаг при помощи шумовки. Дождитесь, пока стечет лишняя сыворотка – на это уйдет не больше часа, иначе рикотта будет слишком сухой, – оберните марлю вокруг сыра и слегка выжмите.



Переложите рикотту в миску или другую емкость и уберите в холодильник, где она может храниться двое суток.

PS: Блюстители кулинарной чистоты и “аутентичности”, коли таковые найдутся, могут возразить – мол, настоящая рикотта готовится исключительно в Калабрии из сыворотки, оставшейся от моцарелла ди буфала, и притом непременно руками пьемонтских девственниц. Этим гражданам разрешается получившийся у нас сыр рикоттой не называть.

Свежий сыр панир

После того, как я выложил рецепт рикотты, читатели неоднократно замечали, что он очень похож на рецепт приготовления панира. Этот индийский сыр едят в свежем виде или используют как ингредиент для разнообразнейших вегетарианских карри, его можно подать на десерт и даже обжарить, как кипрский халуми, до румяной корочки – и действительно, готовить его так же легко и быстро, как и домашнюю рикотту. Попробуйте приготовить свежий панир (на это уйдет не больше 30 минут), и вы откроете в себе талант сыровара, о котором даже не подозревали.

Ингредиенты

300-400 г. сыра

2 литра молока

сок 1-2 лимонов

Как и с любым другим сыром, для приготовления панира лучше всего взять пастеризованное молоко короткого срока хранения. Ультрапастеризованное молоко не подходит категорически – скорее всего, оно даже не створожится.

Поставьте кастрюлю с молоком на средний огонь и, периодически помешивая, как следует его разогрейте. Когда над молоком начнет подниматься пар, а на его поверхности возникнут пузырьки – словом, оно будет готово вот-вот закипеть – начните его интенсивно мешать и тонкой струйкой влейте лимонный сок. Если все прошло, как надо, вы увидите, как белые комки творожистой массы отделяются от зеленоватой сыворотки (если этого не произошло, или молоко створожилось не до конца – добавьте еще немного лимонного сока). Еще раз аккуратно перемешайте содержимое кастрюли так, чтобы творожистая масса собралась воедино, снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и оставьте в покое на 5 минут.



Вооружившись шумовкой, выловите творожистую массу и переложите ее в дуршлаг или сито с двумя слоями марли. Быстро промойте творожистую массу под проточной водой, чтобы убрать кислоту лимонного сока, а затем отожмите излишнюю влагу. У вас получился свежий сыр, по вкусу и внешнему виду напоминающий творог, но мы пойдем дальше и приготовим такой панир, который можно использовать для приготовления вторых блюд.

Аккуратно сверните сыр в марле и придавите сверху чем-то тяжелым. Оставьте его под гнетом хотя бы на полчаса, а если хотите получить более твердый панир, то на час. За это время из сыра выйдет довольно много влаги, а сам он хорошо спрессуется. Такой панир можно нарезать на кусочки и приготовить палак панир и другие блюда индийской кухни – или просто съесть.

Фета

Сыр фета – неплохой вариант для того, чтобы попробовать свои силы в сыроварении. Он получается вполне узнаваемым, отлично вписывается в греческий салат или другие закуски, и при этом относительно несложен в изготовлении. Знатоки, конечно, возразят – настоящий сыр фета может быть произведен только в Греции. Так-то оно так, но наш сыр получится намного лучше многого из того, что продается за пределами этой солнечной страны, а главное – он сделан на вашей кухне, и вы можете быть абсолютно уверены в качестве входящих в него ингредиентов.

Ингредиенты

250 г. сыра

1 л. молока

2 ст.л. йогурта

2 табл. ацидин-пепсина (или сычужный фермент)



Залейте молоко в кастрюлю и, периодически помешивая, доведите его до температуры в 31 градус. Добавьте йогурт, хорошенько размешайте, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре. Разотрите ацидин-пепсин в порошок, залейте парой ложек холодной воды и перемешайте.

Спустя 1 час влейте воду с ацидин-пепсином в кастрюлю, размешайте и оставьте на ночь. За это время молоко свернется и сыворотка отделится от творожистой массы (если не отделилась или отделилась не полностью – оставьте еще на несколько часов). Ножом аккуратно разрежьте эту массу на поверхности сыворотки на квадраты стороной около 1 см., и размешайте несколько раз с перерывами в пять минут, стараясь не нарушать структуру кубиков из творожистой массы. Затем аккуратно перелейте содержимое кастрюли в дуршлаг, выстеленный сложенной в несколько слоев марлей, и оставьте на несколько часов, чтобы стекла вся жидкость.

Замешайте в творожистую массу 1/4 ч.л. соли, переложите сыр в форму и оставьте при комнатной температуре еще на 12-24 часа – сыр окончательно “схватится” и по консистенции будет как настоящая фета.

Если у вас нет формы для сыра, ее можно быстро сделать из подручных материалов – например, из коробки для сока. Отрежьте нижнюю часть коробки и сделайте на ее стенках и дне небольшие отверстия, а из верхней части вырежьте квадрат такого размера, чтобы он заходил в коробку с минимальным зазором. Уложите творожистую массу в форму (если она недостаточно схватилась, оберните ее в один-два слоя марли), утрамбуйте, разровняйте, накройте квадратом-крышкой, и придавите сверху чем-нибудь тяжелым: находясь под прессом, творожистая масса будет “выдавливаться” из себя сыворотку, которая будет вытекать через отверстия, сыр же при этом будет сохранять форму.

Приготовьте рассол: 200 мл. сыворотки (вы ведь не вылили ее, правда?) размешайте с 1,5 ст.л. соли, нарежьте сыр кубиками,

залейте рассолом и уберите в холодильник. Это, во-первых, еще больше “вытянет” жидкость из феты, а, во-вторых, позволит ей храниться практически вечно – впрочем, вы, уверен, съедите ее раньше.

Что могу посоветовать тем, кто собирается готовить фету впервые? Ориентируйтесь не на время, а на внешние признаки приготовления сыра. Не до конца створожилось молоко – не спешите переливать его на дуршлаг. Не стекла сыворотка – не спешите перекладывать массу в форму. Дайте ей как следует спрессоваться, не торопитесь – и все получится.

Норвежский сыр из сыворотки

Каждый, кто хотя бы раз готовил сыр, будь то фета, fromage blanc или что-то еще, сталкивался с проблемой утилизации сыворотки. Точнее, проблемы никакой нет, но сделать из нее что-то нужно – квас, тесто, правильная рикотта тоже готовится из сыворотки. Как и норвежский сыр mysost – в этот раз мы приготовим именно его. Он довольно необычен, но в Норвегии многие считают его настоящим лакомством.

Ингредиенты

свежая сыворотка – чем больше, тем лучше

Вылейте свежую сыворотку (лучше из козьего молока, хотя подойдет любая) в большую кастрюлю. Количество сыворотки не принципиально, но вряд ли имеет смысл возиться, если у вас ее меньше 4 литров. Помешивая, доведите сыворотку до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь так, чтобы она лишь слегка

булькала, и оставьте ее на несколько часов, пока не выкипит. Когда жидкости останется совсем немного, а остатки творожистой массы потемнеют, не отходите от плиты и постоянно помешивайте, чтобы творожистая масса не пригорела. Как только жидкость выпарится полностью – переложите потемневшую творожистую массу в миску, опустите ее в миску с холодной водой большего размера, чтобы быстрее остывала, а сами в это время постоянно размешивайте сыр, от этого зависит его будущая зернистость. Остывший сыр храните в холодильнике, и подавайте, нарезав тонкими ломтиками, в идеале с ржаными хлебцами.

Готовый mysost должен иметь цвет чуть более бледный, чем вареная сгущенка, а вкус его будет слегка солоноватый и в то же время сладковатый, очень необычный. Никакой гарантии, что вам понравится с первого раза, но попробовать стоит.



Полутвердый сыр в виноградных листьях

Рецепты, приведенные выше, могли навести вас на мысль, что в домашних условиях можно приготовить только мягкие сыры, что не совсем верно. Примером тому этот сыр в виноградных листьях. Вызревание сыра – процесс небыстрый, и я начал готовить его не вчера, а попробовать решился лишь через пару месяцев. Результат – полутвердый сыр с плотной текстурой без дырок, который можно и есть просто так, и класть на хлеб.

Ингредиенты

250 граммов

2 литра молока

4 таблетки ацидин-пепсина или сычужный фермент

3 ст.л. кефира

10 г. сыра с голубой плесенью (при желании)

несколько виноградных листьев

Залейте молоко с кефиром в кастрюлю, поставьте ее на малый огонь и, помешивая, доведите его до температуры в 31 градус. Снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и оставьте в теплом месте на 1 час.

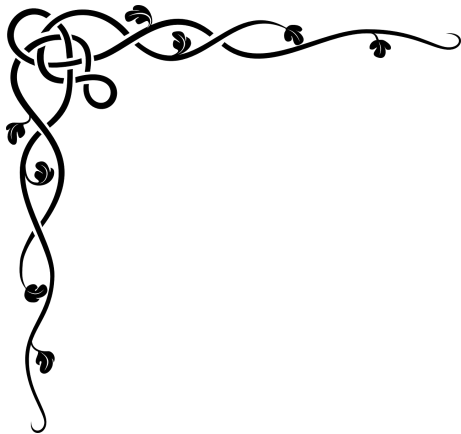
Разотрите ацидин-пепсин в порошок, перемешайте с небольшим количеством холодной воды до однородности, влейте в кастрюлю (либо добавьте сычужный фермент в соответствии с инструкцией на упаковке), размешайте, снова накройте крышкой и оставьте на ночь. За это время сыворотка должна отделиться от творожистой массы, но если этого не произошло – просто подождите еще несколько часов. Разрежьте творожистую массу на поверхности сыворотки на квадраты стороной около 1 см., размешайте несколько раз с перерывами в пять минут, и вылейте содержимое кастрюли в дуршлаг, выстеленный сложенной в несколько слоев марлей. Оставьте на несколько часов, чтобы стекла вся жидкость.



Разотрите сыр с плесенью с ложкой теплой воды до однородного состояния, добавьте к творожистой массе и перемешайте – это придаст готовому сыру легкий аромат благородной плесени *Penicillium Roqueforti*, но можно обойтись и без этого шага.

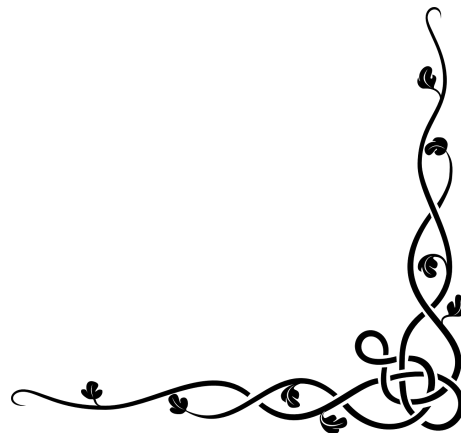
Заверните сыр в несколько слоев марли, поместите под пресс и оставьте на несколько часов, чтобы он как следует спрессовался.

Виноградные листья при вызревании этого сыра играют роль корки подобно воску, которым покрывают некоторые сорта сыра. Замочите листья в холодной воде, затем бланшируйте кипятком и плотно заверните сыр (уже без марли) в листья в несколько слоев. Оставьте вызревать в холодильнике, на решетке, в первые дни часто переворачивая. Вызревание сыра займет от 1 до 4 месяцев, причем по мере вызревания его вкус будет становиться более насыщенным. Когда решите попробовать сыр – очистите его от верхних слоев виноградных листьев и срежьте корку.



Кое-что на десерт

По разным причинам я не очень люблю сладкое, поэтому данный раздел получился самым маленьким во всей книге. Тем не менее, я все же решил не исключать его для того, чтобы познакомить вас с тремя не совсем обычными сорбетами, один из которых даже не совсем десерт.



Сорбет из клубники

Домашний сорбет, конечно, дискредитирует остальные десерты простотой приготовления. Фактически, это фруктовое мороженое, только очень легкое, почти что замороженный сок. Популярен лимонный сорбет, люблю его всей душой, но домашние воспротивились, и пришлось готовить клубничный. Впрочем, почему пришлось? Домашний сорбет из клубники – отличное завершение любого ужина. Можно даже приготовить немного побольше – пусть себе стоит в морозилке, сорбет лишним не бывает.

Ингредиенты

4 порции

0,5 кг. замороженной клубники

1/3 ст. воды

1/3 ст. сахара

Разморозьте клубнику и измельчите ее в блендере до однородности. Поставьте воду в кастрюльке на небольшой огонь, добавьте сахар, и, постоянно помешивая, добейтесь его полного растворения. Доведите сироп до кипения, проварите еще минуты две-три, снимите с огня и остудите.

Соедините сироп и клубнику, размешайте, перелейте в контейнер и уберите в морозилку. Сорбет будет застывать часа три, при этом желательно каждые полчаса доставать его из морозилки и перемешивать для того, чтобы не образовывались крупные куски льда. При подаче сформируйте шарики при помощи специальной ложки для мороженого, кнели по французской методе при помощи двух обыкновенных ложек, или переложите в вазочки как есть – сорбет получится бесформенным, но очень вкусным.



Лимонный сорбет

Клубничный сорбет мы с вами уже приготовили, теперь приготовим лимонный. Если подать несколько шариков сорбета, приготовленного из разных фруктов, они будут оттенять вкус друг друга, и получится просто здорово. У каждого свои взаимоотношения с кислым вкусом лимона, так что не стесняйтесь экспериментировать с пропорциями рецепта. Ниже я привел несколько рекомендаций о том, как подстроить вкус десерта под ваши представления о том, каким должен быть настоящий лимонный сорбет.

Ингредиенты

4 порции

1 ст. воды
1 ст. сахара
1 ст. лимонного сока
1 ст.л. лимонной цедры
щепотка соли

Выжмите лимонный сок (1 стакан сока – это где-то 5 лимонов) и натрите цедру (1 столовая ложка цедры получится с пары лимонов). Поставьте кастрюльку с водой и сахаром на средний огонь и, помешивая, доведите до кипения. Убедившись, что весь сахар растворился в сиропе, снимите его с огня, добавьте лимонную цедру и оставьте в покое минут на десять.

Сироп процедите, дайте ему остыть, замешайте лимонный сок, добавьте щепотку соли, перелейте в контейнер или миску и уберите в морозилку. Лимонный сорбет будет замерзать дольше, чем клубничный, несколько часов, и если вы найдете время пару раз перемешать его, чтобы не образовывались крупные куски льда, будет просто замечательно.

Такой сорбет хорошо подавать небольшими порциями между



подачами блюд, чтобы освежить вкусовые рецепторы, наподобие того, как это делает маринованный имбирь в суши-барах. Если же вы решите подать сорбет в качестве десерта, и особенно – без сопровождения сорбета из других ягод и фруктов, лимонный сорбет может резонно показаться вам слишком кислым. В этом случае есть несколько способов выправить вкус:

- Используйте больше воды (но не сахара, т.к. сладость и кислота оттеняют друг друга, и излишек чего-то одного неважно скажется на вкусе сорбета).
- Замените половину или весь сок лимона соком менее кислого лайма.
- Наконец, к соку лимона можно добавлять сок других цитрусовых, скажем, грейпфрута или апельсина, хотя от лимонного сорбета в этом случае останется довольно мало.

Разумеется, воспользоваться этими советами нужно в процессе приготовления, но пары раз вполне хватит, чтобы определиться с идеальными пропорциями, которые подходят именно под ваш вкус.

Томатный сорбет

Звучит немного необычно, не так ли? Все мы привыкли к сорбетам из фруктов и ягод, и клубничным или лимонным сорбетом никого не удивишь, но томатный стоит особняком. По большому счету, это не что иное как замороженный андалусийский суп гаспачо, поэтому и подавать его следует не на десерт, а в начале трапезы, перед основным блюдом: необычность формы не слишком отражается на содержании.

Ингредиенты

4-6 порций

4 не слишком крупных, мясистых летних помидора
1 огурец
2 зубчика чеснока
1/2 небольшой красной луковицы или шалота
1 пучок зелени
3 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. хересного или винного уксуса
соль
черный перец

Сделайте на помидорах крестообразные надрезы, опустите на полминуты в кипяток, окатите холодной водой и очистите от шкурки – теперь она будет легко слезать. Семена вычищать не нужно – немного лишней жидкости не помешает, а сами семечки мы удалим позже. Очистите и нарежьте некрупным кубиком огурец, измельчите лук, чеснок и зелень. Поместите все это в блендер, влейте масло и уксус, слегка приправьте и измельчите настолько, насколько это вообще возможно.

Попробуйте гаспачо на вкус, скорректируйте на соль и перец, при необходимости влейте еще немного уксуса. После этого в идеале гаспачо надо дать настояться в холодильнике – хотя бы несколько часов. Затем протрите гаспачо через сито, перелейте в форму и



уберите в морозилку, периодически перемешивая, чтобы вместо одной большой глыбы льда в итоге получилось множество мелких ледяных кристаллов. Подавайте с расчетом на то, чтобы съесть сразу же – сорбет недолговечен и долго в тепле не продержится.