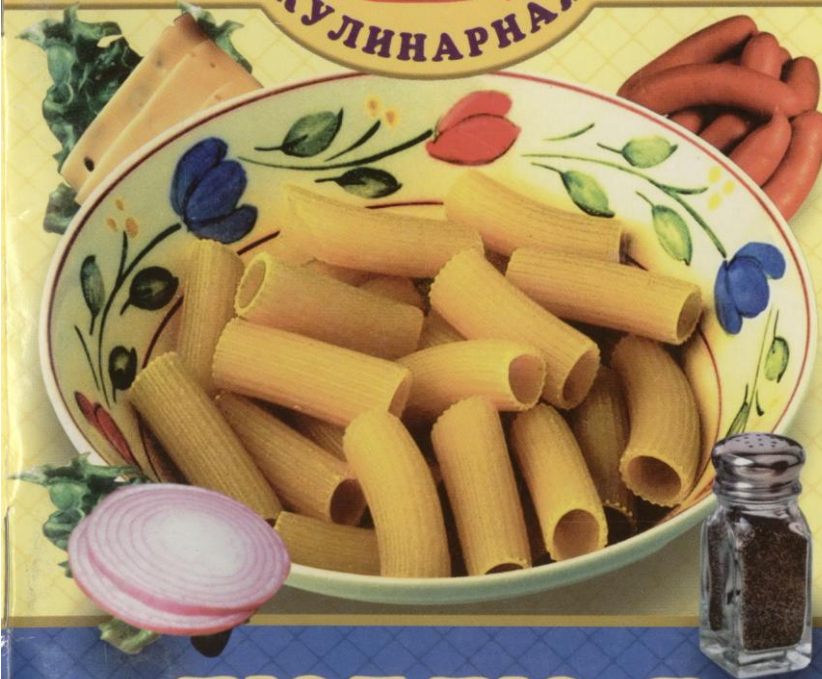


ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ



СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ



ЛЮБЛЮ Я
МАКАРОНЫ!

Илья Лазерсон, Сергей Синельников



ПРЕДСТАВЛЯЕТ:

ТАК СКАЗАЛ ШЕФ!



ЛЮБЛЮ Я МАКАРОНЫ!

Москва — Санкт-Петербург
ЦЕНТРОПОЛИГРАФ
МиМ-Дельта
2003

ББК 36.997
Л17

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Серия «Скорая кулинарная помощь»
выпускается с 2003 года

Разработка серийного оформления
художника И.А. Озерова

Рисунки Е. Шенца

Л17 Лазерсон И.И., Синельников С.М.
Люблю я макароны! — М.: ЗАО Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2003. —
63 с. — (Скорая кулинарная помощь).

ISBN 5-9524-0506-1 (ЗАО «Центрполиграф»)
ISBN 5-7589-0075-3 (ООО «МиМ-Дельта»)

Авторы этой книги рассказывают об истории и немыслимом
разнообразии видов и родов итальянской пасты, о традиционных
и экзотических рецептах приготовления макарон, вспоминают
старинные секреты русской кухни, уделяют большое внимание
изысканным сортам и начинкам.

ББК 36.997

ISBN 5-9524-0506-1
(ЗАО «Центрполиграф»)
ISBN 5-7589-0075-3
(ООО «МиМ-Дельта»)
© И.И. Лазерсон,
С.М. Синельников, 2003
© ООО «МиМ-Дельта», 2003
© Художественное
оформление серии,
ЗАО «Центрполиграф», 2003

«Паста» — общее (итальянское) название макаронных изделий. Название прижилось, в наши дни это понятие стало интернациональным, и блюда, где главным компонентом являются макаронные изделия, прочно вошли в международный кулинарный фонд.

Видов «пасты» очень много, в зависимости от кулинарного использования их можно классифицировать следующим образом: как гарнир для супов; для варки как основной компонент главных блюд; для запекания; для приготовления с наполнителем.

Разделим все виды итальянских «паст» на сырые (*pasta fresca*) и сухие (*pasta secca*). К первым итальянцы относят не предназначенные для длительного хранения изделия из теста (обычно с добавлением яиц), которые со временем стали начинять всевозможными фаршами. Самыми почетными и известными представителями этого семейства являются пельмени «равиоли» (*ravioli*) и клец-

Так сказал шеф!

ки «ньюкки» (*gnocci*). Ко вторым — то, что мы привыкли называть «макаронными изделиями» (спагетти, макароны, рожки, ушки, ракушки и пр.), то есть высушенное тесто, предназначенное для длительного хранения.

Сразу предупредим, что расскажем о пельменях, клецках, в том числе и итальянских, мы решили посвятить отдельную книжку, а посему здесь речь пойдет только о том, что мы привыкли называть «макаронными изделиями».

Сухая «паста» (*pasta secca*) делается, как правило, из простейшего теста — мука-крупчатка (грубый помол твердой пшеницы — *semola di grano duro*) и вода (ни грамма соли). Тесто вымешивают механическим способом (вручную практически невозможно) и также механически формируют из него различные изделия.

Такой продукт наиболее характерен для Южной Италии, где когда-то развешенные на специальных подставках «макароны» высушивал морской бриз. В области Абруцци (она издавна славится сухими «пастами» из твердой пшеницы) даже родился уникальный метод приготовления «пасты», ставший гастрономическим символом региона. Тонкий слой теста «накатывается» на раму с натяну-

4

Люблю я макароны!

тыми металлическими «струнами», которые разрезают тесто на изделия нужной формы. Такая тесторезка называется *chitarra* (гитара), а «музыкальная» «паста», приготовленная с помощью такой «гитары» — *maccheroni alla chitarra*. Ее обычно подают с соусом из оливкового масла, баклажанов, маслин, помидоров и *diavolilli* (жгучих перчиков) к ягнятине, тушенной в вине и оливковом масле с помидорами, чесноком, лавровым листом и перцем.

Сырая «паста» (*pasta fresca*; ее часто называют «яичной» — *pasta all'uovo*) представляет собой разновидность домашней лапши и делается из муки мягких сортов пшеницы с добавлением яиц либо яичного порошка. Тесто вымешивают (можно и вручную), а затем также вручную (или с помощью простейших устройств) формируют, чтобы приготовить сразу же или заморозить (но не высушить!). Эта «паста» больше характерна для Северной Италии.

Версий происхождения «паст» немало. Это одно поколение ученых истерло перья, пытаясь доказать то или иное «первородство» удивительного продукта, способного храниться весьма длительное время не дома, не в крошечке, не портясь, а при тепловой обработке

5

Так сказал шеф!

не раскисающего, хорошо сохраняющего свою форму, текстуру и вкус.

Одни утверждают, что Марко Поло привез в родную Венецию лапшу и макароны из Поднебесной. Другие приписывают честь открытия продукта грекам, римлянам и даже этрускам.

Мог ли Марко Поло привезти макароны из Китая? Наверняка нет, потому что он дает описания видов китайской лапши, уже пользуясь итальянскими терминами: *vermicelli* и *lasagne*. То есть, скорее всего, великий исследователь еще до своего путешествия был знаком с *pasta secca*. Но ни греки, ни римляне, а уж тем более этруски, не были знакомы с твердой пшеницей и поэтому не могли изобрести макароны. *Triticum Turgidum* var. *durum* — по сию пору сухие макароны делают из муки этой пшеницы. Зерно данного вида отличают высокое содержание клейковины и низкий процент влажности.

Изобретение макарон (в современном понимании), вероятнее всего, связано с арабами и средневековой Сицилией. Считают, что именно они первыми стали высушивать ленты теста на солнце — праобраз всех современных «паст». Известно, что уже в XII веке значительную долю сицилийского экспорта

6

Люблю я макароны!

составляла *pasta secca*, и именно этим термином пользуется первый король Сицилийского королевства Рожер II в своей книге, законченной в 1154 году, — почти за полтора столетия до возвращения Марко Поло из Китая.

Сегодня самая разнообразная «паста» сопровождает итальянцев с детских лет до глубокой старости. Эта гастрономическая страсть объединила жителей Италии крепче иной самой прогрессивной политической идеи. Практически любая трапеза начинается с макаронных изделий разных видов и названий — в изданном в 1989 году атласе «*Pastario*» содержится около 500 наименований. Это и разнообразные спагетти (*spaghetti*), и тонкая лапша «феттучини» (*fettuccine*), и широкая — «паппарделле» (*pappardelle*), и тальятелле (*tagliatelle*) — длинная плоская широкая (около 6 мм) лапша, обычно закрученная в мотки, и толстые трубочки «ригати» (*rigatoni*), и крохотные — «кораллы» (*coralli*), и бабочки «фарфалле» (*farfalle*), и небольшие ракушки «кавателли» (*cavatelli*), и ракушки побольше — «конкилье» (*conchiglie*). Причем подается все это «тесто» с мясом и грибами, с рыбой, креветками и мидиями, с помидорами и грудкой, с расти-

7

Так сказал шеф!

тельным маслом и чесноком — по-неаполитански, по-абруцки, по-римски, по-генуэзски... Перечислить все просто невозможно, да и бесполезно — достаточно сказать, что 90% выращиваемой в Италии пшеницы идет на производство макарон. Попад в эту страну, лучше всего заранее подготовиться к ежедневному макаронному марафону, тем более что *pasta* — не только общее название невообразимого количества изделий из теста, но и вообще синоним слова «еда».

Даже закуски, подаваемые перед первым блюдом (*primo*), итальянцы называют общим словом *antipasto*, то есть «то, что подается перед пастой».

Макароны для нас — не такая уж новинка. Тем более что первая российская макаронная фабрика открылась еще в конце XVIII века в Одессе, через 30 лет после того, как француз Малуэн в 1767 году впервые описал технологию изготовления продукта, а через 100 лет в Москве появилась реклама: «Паровая макаронная фабрика Динг — 100 пудов в сутки!» В 1913 (базовом!) году в России насчитывалось уже 39 макаронных предприятий, производивших около 30 тысяч тонн изделий в год. Дальше — больше. Однако не всегда слово «больше» — синоним

8

Люблю я макароны!

слова «лучше». Говорят, знаменитому итальянскому певцу Робертино Лоретти, побывавшему на праздновании 850-летия Москвы, очень понравились... макароны по-флотски. Да здравствует наш краснознаменный флот и его повара — *O sole mio!*

Кстати, прекрасную фразу по поводу последнего блюда нам довелось прочесть на солидном интернетовском сайте Russian Food, раскрывающем в Соединенных Штатах Америки «простую русскую еду»:

Макароны по-флотски — прекрасное блюдо на каждый день. Как видно из названия, рецепт заимствован из флота, где такие макароны готовят для матросов...

Хлеб — голодным, землю — крестьянам, а воду и макароны — матросам. Причем три раза в день.

Садитесь за стол — готовим самый простой вариант из того же источника.

Макароны по-флотски

150 г макарон, 300 г мяса, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, соль по вкусу.



9

Так сказал шеф!

Пропустить мясо через мясорубку, положить на разогретую сковороду с жиром, поперчить, посолить и обжарить до готовности. Снова пропустить мясо через мясорубку, добавить поджаренный лук и подогреть. Соединить мясо с макаронами и размешать.

От себя добавим несколько полезных советов, ими могут воспользоваться и наши соотечественники за рубежом. Во-первых, макароны желательно отварить — лучше в подсоленной воде. Хотя и недолго. Откинуть на дуршлаг, слить воду и только потом смешивать с фаршем. Во-вторых, можно взять не сырой фарш, а прокрученное через мясорубку вареное мясо, оставшееся, например, после варки бульона. Можно сделать еще проще, хотя и сытнее, — вместо фарша взять банку тушенки.

Во время праздничных дней (например, на День военно-морского флота) можно «облагородить» блюдо, пережарив тушенку на сковороде с луком и уже туда добавить сваренные макароны. И, наконец, в случае недостаточного финансирования камбуза можно вместо только что сваренных засыпать в тушенку макароны, оставшиеся от предыдущего приема пищи.

10

Люблю я макароны!

Кстати, свои «спагетти по-флотски» (*spaghetti marinara*) итальянцы готовят совсем иначе — с соусом «маринара» (*marinara*, то есть «морской, флотский») из помидоров, лука, чеснока, душицы, каперсов и оливкового масла. Правда, сегодня этот соус больше популярен в американских итальянских ресторанах, чем в самой Италии. Видимо, туда на заработки переехало большинство бывших итальянских матросов, ставших теперь знатными шеф-поварами. Таким образом, мы легко доказали, что история итальянских макарон теперь является частью общемировой, в том числе и нашей истории.

Однако вернемся к технологиям. Выше упоминалась сырая «паста» (*pasta fresca*). Для особо пытливых приводим базовый рецепт ее теста.

Тесто для сырой «пасты»

Насыпать муку (500 г) горкой на доску; сделать ямку. Взбить яйца (5 шт.), оливковое масло 1 (ч. ложка), соль (щепотка) и залить в ямку. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет совершенно пластичным, затем прикрыть его мокрой салфеткой и оставить примерно на полчаса.

11

Так сказал шеф!

Есть прекрасный и вполне доступный рецепт и из «Книги о вкусной и здоровой пище».

Домашняя лапша



На 500 г мяса — 150 г лапши или вермишели, по 1 шт. корней и лука, 2 ст. ложки масла.

Для приготовления домашней лапши 1 стакан муки высыпать на доску, сделать в муке углубление, вбить 1 яйцо, посолить и, понемногу подливая воду (около $\frac{1}{4}$ стакана), замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать полосками шириной 5–6 см. Полоски теста сложить примерно в 6 рядов и, мелко нашинковав, разложить на решето для подсушки, после чего отсеять муку и засыпать лапшу в бульон.

Итальянский термин *pasta asciutta* означает любую «пасту» (сухую и свежую), которую отваривают, откидывают на дуршлаг и подают «сухой» — *asciutta* (обычно с маслом или соусом и тертым сыром). Это, несомненно, полезно знать не только гурманам.

Противоположным термином является *pasta in brodo* — макаронные изделия, кото-

12

Люблю я макароны!

рые готовят и подают в бульоне. Нет нужды объяснять, что макароны в супе вовсе не так уж и плохи. А в подтверждение — несколько рецептов.

Бульон с макаронными изделиями

На 2 л бульона — 100–125 г мучных изделий.

Вермишель, лапшу, ушки, звездочки опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего переложить в кипящий прозрачный мясной или куриный бульон и доваривать до готовности в течение 12–15 минут. Мучные изделия отваривают в воде для сохранения прозрачности бульона.

Суп макаронный

В кипящий бульон положить картофель, нарезанный дольками, через 10 минут добавить перебранные макароны, продолжить варку 15–20 минут. Чтобы макароны не подгорели, их необходимо засыпать на слой картофеля и не перемешивать.

Суп заправить пассерованными овощами, лавровым листом, перцем, солью и варить еще 5–10 минут.

13

Так сказал шеф!

Суп с домашней лапшой

Для приготовления лапши пшеничную муку просеять и насыпать на стол горкой, сделать воронкообразное углубление, постепенно влить в него воду из расчета 15 г воды на 50 г муки (в воде предварительно растворить соль — 0,3 г на 15 г воды), замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать на пласти, нарезать их на полоски шириной 5–6 см. Когда полоски теста немного подсохнут, сложить их одну на другую и тонко нашинковать. В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, через 15 минут добавить лапшу и продолжать варку еще 10–15 минут. Суп заправить пассерованными овощами, перцем, лавровым листом, солью.

Суп молочный с макаронными изделиями

Макаронные изделия перебрать, всыпать в посуду с кипящей подсоленной водой и варить 5–10 минут. Затем откинуть их на сито или дуршлаг и, когда вода стечет, положить в кипящее молоко (при необходимости молоко разбавляется водой — на 350 г молока 100 г воды) и варить до готовности. Перед

14

Люблю я макароны!

окончанием варки в суп добавить соль, сахар и сливочное масло. При приготовлении молочных супов имейте в виду, что макаронные изделия и некоторые крупы (рис, пшено и другие) плохо развариваются в молоке, поэтому их предварительно проваривают в кипящей воде в течение 5–10 минут.

Интересно, а как вам такой вот рецепт?

Суп из сухих фруктов с макаронами

Смесь из сухих фруктов (200 г) промыть, положить в кастрюлю и залить тремя литрами холодной воды на 2–3 часа; затем положить в кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана сахара, корицу, гвоздику, накрыть крышкой и варить на сильном огне 10 минут; после этого поставить их на горячее место плиты. Когда фрукты станут мягкими, снять и охладить. Одновременно 100 г макарон сварить в подсоленной воде до мягкости; промыв макароны кипяченой водой, положить их в супник, добавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, размешать и залить фруктовым отваром.

Понятно, что все эти рецепты — наше изобретение. Итальянцы никогда не напишут

15

Так сказал шеф!

в рецепте просто «pasta», а всегда приведут ее точное название, чаще всего имеющее вполне определенную форму. И это — не снобизм, а точность и целесообразность, поскольку разнообразие форм итальянских «паст» очень разумно и логично именно с кулинарно-гастрономической, а совсем не эстетической точки зрения. Дело в том, что, за исключением тех случаев, когда «пасту» подают в бульоне или в супе, ее просто необходимо заправить соусом, а он, в свою очередь, должен быть хорошо «впитан» пастой. Для жидких соусов лучше подходят «пористые» виды «пасты». Для более густых — короткие виды.

Первенство среди «соусоабсорбентов» держат разнообразные «ракушки» — в их завитках соус буквально исчезает с тарелки. А вот гладкая лапша отлично «нежится» в оливковом или сливочном масле и в деликатных соусах.

Существует общее правило выбора соуса к «пасте»: к «легким» (типа «волос ангела») подают легкие соусы; к «тяжелым» (типа лазаньи) — густые. Например, для спагетти лучше всего подойдут соусы на базе рыбы и морепродуктов, а также томатные — с помидорами, корейкой и пармезаном, а для ко-

16

Люблю я макароны!

ротких «паст» — соусы на базе сливок и овощей. Так что, различные формы и размеры итальянских макарон не только радуют глаз, но и по-разному воздействуют на органы вкуса. Не зря итальянцы всегда подчеркивают, что «паста — архитектура вкуса».

Таким образом, мы пришли к вполне логичному выводу, что «паста» в какой-то степени является только «фундаментом» для разнообразных соусов, для приготовления которых используются морепродукты, грибы, тертый сыр, овощи, мясной фарш, травы и специи. Например, венецианские повара чаще всего пользуются общим для всей области сочетанием домашней лапши и фасоли, и *pasta e fagioli* (*fasioi* — на местном диалекте) является ярким примером блюд подобного типа. Обычно его готовят из широкой лапши «мостаччиоли» (*mostaccioli*), которую варят вместе с толстой свиной колбасой «котекино» (*cotechino*) — эдакий «обед в одной кастрюле». «На первое» съедают суп с лапшой, а «на второе» — горячую колбасу с горчицей и хлебом.

Существует и вариант блюда, когда отваренные мостаччиоли смешивают с соусом из фасоли, мелко нарубленной колбасы, говяжьего фарша, помидоров и лука, приправля-

2 «Люблю я макароны»

17

Так сказал шеф!

ют чесноком, душицей, чабером, кайенским перцем, добавляют в блюдо тертый пармезанский сыр с петрушкой и запекают около 30 минут в духовом шкафу.

Давайте попробуем приготовить один из традиционных вариантов.

Лапша с фасолью (*Pasta e fasioi*)

На 4 порции: 800 г сухой фасоли, 150 г широкой домашней ленточной лапши, 2 л мясного бульона, 50 г копченой корейки или грудки, 50 г сала, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. ложки нашинкованной петрушки, 1 зубчик чеснока, 5 ст. ложек тертого пармезана, 8 ст. ложек оливкового масла, белый перец, соль по вкусу.



Помойте фасоль, положите в кастрюлю, залейте холодным бульоном, добавьте нарезанные лук, морковь, петрушку, сало, корейку и варите около 2 часов до готовности фасоли. Затем слейте бульон. Половину фасоли пропустите в миксере. Целую фасоль и пюре смешайте, выложите в кастрюлю, залейте

18

Люблю я макароны!

бульоном, разогрейте до кипения, посолите, поперчите, добавьте 5 ст. ложек оливкового масла, положите в лапшу и варите ее, периодически помешивая, пока она не достигнет состояния *al dente* — «на зубок» (около 8 минут).

Перед подачей на стол полейте блюдо оливковым маслом, посыпьте тертым сыром и поперчите.

Блюдо хорошо как в горячем, так и в холодном виде.

Если на дворе весна, ласково светит солнышко и хочется чего-то необычного, попробуйте приготовить «весенние макароны», точнее макароны с весенним соусом «примавера» (*primavera*; буквально: «весна») из сливок, грибов, пармезанского сыра, сливочного масла, чеснока, черного перца и молотого мускатного ореха. Этот соус подходит к любым «пастам», однако чаще всего его подают к длинной тонкой лапше «лингуини» (*linguini*), особенно популярной в меню итало-американских ресторанов, и к длинной плоской широкой закрученной в большие мотки лапше «феттучини» (*fettuccini*), которую так любят современные римляне.

Итак, готовим.

19

Так сказал шеф!

Весенние макароны (*Maccheroni Primavera*)

На 4 порции: 400 г макарон, 2 яблока (лучше с кислинкой), 1 сладкий красный перец, 100 г эментальского сыра, 100 г ветчины, 1 головка лука, 1 лимон, 1 ст. ложка горчицы, 5 ст. ложек оливкового масла, пучок листьев петрушки, перец, соль по вкусу.



Вымойте овощи и зелень. Обсушите. Порежьте на тонкие полоски сладкий перец и сыр, на кубики яблоки и ветчину. Нашинкуйте мелко лук. Сбрызните лимонным соком порезанные яблоки. Вылейте в миску оливковое масло, сок $\frac{1}{2}$ лимона, добавьте горчицу. Смешайте все как следует. Теперь выкладывайте порезанные овощи.

Отварите макароны «на зубок» (см. выше). Слейте воду и подержите их под струей холодной воды. Когда макароны остынут, слейте остатки воды и выкладывайте «пасту» в миску с овощами. Хорошенько перемешайте. Перед подачей на стол посыпьте блюдо мелко порезанной зеленью петрушки.

20

..... Люблю я макароны!

Вы не поверите, но даже «плохо сделанная» «паста» пользуется у итальянцев спросом! По крайней мере, так дословно переводится *malfattini* (мальфаттини) — название домашней мелкой «пасты» «неправильной» формы, которая служит в основном для заправки супов. Ее размер определяется лишь трудолюбием хозяйки, однако настоящие мальфаттини не должны быть больше половинки рисового зерна. Самую простую версию делают из воды и муки, но существуют и более изощренные варианты: с пармезаном, специями, гороховым пюре, свекольной ботвой и т. п.

Сегодня жители Эмилии — чемпионы по *pasta fresca*, а сицилийцы — первые по *pasta secca*, которую в большинстве южных областей называют *maccheroni*, *maccaroni* или *maccaroni* (на севере Италии *maccheroni* — чаще всего короткие рифленые трубочки). Если можно считать борьбой соперничества вкусов, то в данном случае в итоге победили южане — сухая «паста», в конце XIX века завоевавшая и сердца северян, стала своеобразным гастрономическим символом объединения страны. В результате национальным блюдом Италии стали все-таки не макароны, а спагетти (*spaghetti* в переводе — «бечевоч-

21

Так сказал шеф!

ки, спагатики»). Не в ущерб, естественно, всем остальным 499 видам.

Существует множество рецептов приготовления этих длинных тонких «спагати-ков»: *spaghetti carbonara* (спагетти карбонара) готовят с жареной грудинкой, шампиньонами или белыми грибами, тертым сыром, яйцами и помидорами; *spaghetti bolognese* (спагетти по-болонски) — с мясным фаршем, луком и лимонной цедрой; *spaghetti alla genovese* (спагетти по-генуэзски) — с тертым сыром и базиликовым соусом «песто» (*pesto*) и, наконец, в портовых городах (например, в Неаполе) можно отведать знаменитые «черные спагетти» (*spaghetti neri*), пропитанные душистым, чуть солоноватым соусом из чернил каракатицы или кальмара. В конце концов, спагетти просто отваривают и подают с помидорами или томатным соусом и непременно тертым пармезанским сыром.

Давайте-ка что-нибудь эдакое приготовим и мы — ну, например, спагетти карбонара (от *carbonara* — «жаровня на углях») с жареной грудинкой, шампиньонами или белыми грибами, тертым сыром, яйцами и помидорами. Это одно из самых традиционных и очень любимых римских блюд, хотя явно не единственное.

22

..... Люблю я макароны!

Спагетти алла карбонара (*Spaghetti alla Carbonara*)

400 г спагетти, 150 г копченой корейки или грудинки (можно итальянской «панчетты»), 3 яйца, 100 г тертого сыра (лучше пармезана), 3 ст. ложки оливкового масла, 1 зубчик чеснока; соль и перец по вкусу.



Порежьте копченую корейку или грудинку на маленькие кубики. Раздавите зубчик чеснока и прожарьте его в оливковом масле на сковороде.

Примерно через 5 минут добавьте туда порезанную корейку и жарьте, пока она не подрумянится. Разбейте яйца, вылейте их в чашку, взбейте немного вилкой, чтобы получилась однородная масса, и добавьте немного соли.

Приготовьте спагетти «на зубок» (см. выше) и выкладывайте их сначала в дуршлаг, а затем в кастрюлю с корейкой. Подержите все это на сильном огне в течение 30 секунд, помешивая деревянной ложкой, после чего выключите огонь, вылейте на спагетти взбитые яйца и высыпьте половину тертого сыра. Затем очень энергично перемешайте содер-

23

Так сказал шеф!

жимое кастрюли (яйца ни в коем случае не должны оставаться сырыми). Потом добавьте оставшуюся часть сыра, еще раз хорошо перемешайте и раскладывайте спагетти очень горячими по тарелкам.

Спагетти с мясным рагу (Spaghetti con Ragu di Carne)



400 г спагетти, 4 ст. ложки оливкового масла, 500 г консервированных помидоров без кожицы или томатной пасты, 1 головка лука, 2 моркови, немного корня сельдерея, 300 г мясного говяжьего фарша, 1 стакан красного столового вина, соль и перец по вкусу.

Нашинкуем лук, морковь и сельдерея. Вливаем немного оливкового масла на сковороду или в кастрюлю, ставим на огонь. Когда масло нагреется, кладем туда нашинкованные овощи и тушим все на слабом огне около 10 минут как минимум (овощи за это время должны размягчиться). Затем добавляем к ним мясной фарш, перемешиваем и продолжаем все тушить еще 5 минут, после чего вливаем стакан вина и держим на огне, пока

24

Люблю я макароны!

оно не испарится. Потом добавляем порезанные помидоры, перемешиваем и продолжаем тушить еще около 30 минут, накрыв сковороду крышкой и изредка проверяя ее содержимое. В конце добавляем соль и перец. Затем выкладываем спагетти в супницу или в широкую миску, добавляем сверху приготовленное заранее рагу и перемешиваем.

Примечание. Рагу надо варить на очень слабом огне — оно не должно кипеть, а только чуть-чуть булькать. Минимальное время варки — 30 минут, и чем дольше рагу стоит на огне, тем лучше становится его вкус.

Спагетти с коньяком (Spaghetti al Brandy)

400 г спагетти, 50 г петрушки, 1 веточка розмарина, 10 листьев базилика, 80 г тертого сыра (лучше пармезана), 1 зубчик чеснока, 1 полный стаканчик коньяка (примерно 50 г), 80 г оливкового масла; соль, перец.



Вывойте хорошенько петрушку, базилик и розмарин. Отделите розмарин от «деревянной» части. Положите все в миксер, добавь-

25

Так сказал шеф!

те чеснок и сыр. Измельчите. Затем добавьте оливковое масло, коньяк, соль, перец и опять все измельчите в миксере в течение 1 минуты. Разогрейте на пару приготовленный соус и держите его в теплом месте. Приготовьте спагетти «на зубок» и перед самой подачей на стол полейте коньячным соусом.

Спагетти с креветками (Spaghetti con Gamberi)



400 г спагетти, 25 свежих или замороженных креветок средней величины, 1 морковь, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 1 стакан белого сухого вина, сок 1 лимона, 4 ст. ложки оливкового масла, горсть листьев петрушки, перец, соль по вкусу.

Вывойте и очистите креветки. Нашинкуйте лук, морковь и корень петрушки и тушите овощи в оливковом масле на небольшом огне примерно 10 минут. Затем добавьте вино и подождите, пока оно выпарится.

Теперь положите в кастрюлю креветки и влейте лимонный сок. Держите на огне около 10 минут. Добавьте соль и перец. Приго-

26

Люблю я макароны!

товьте спагетти «на зубок» и добавьте их в кастрюлю с соусом. Посыпьте блюдо порезанной зеленой петрушкой, помешайте и раскладывайте по тарелкам.

И, наконец, имейте в виду — «паста», как утверждают итальянские повара, является тем самым сбалансированным, полезным блюдом, которое может освоить каждый, даже начинающий, кулинар, и оно украсит любой, даже самый изысканный, стол — стоит лишь приложить хоть немного фантазии.

Хотите состряпать что-нибудь совсем необычное? Давайте попробуем приготовить не сами спагетти (этому мы уже вроде бы научились), а пикантный соус к ним, называемый «путтанеска» (puttanesca).

Этот соус из помидоров, лука, маслин без косточек, каперсов, анчоусов, чеснока, перца-чили, оливкового масла и душицы самым непосредственным образом связан со словом puttana — «проститутка», или, как у нас теперь принято говорить, «путана». Итальянцы вполне серьезно утверждают, что благоуханный аромат этого «распутного» соуса (его часто подают и к рыбе) вызывает зов желудка, ничем не уступающий по силе зову плоти.

27

Так сказал шеф!

Соус «путтанеска»



Оливковое масло, лук, чеснок, жгучий красный перец, консервированные помидоры, оливки, каперсы, анчоусы.

Оливковое масло разогреть и потушить в нем мелко нарезанные лук и чеснок. Когда лук подрумянится, добавить немного красного перца, десяток консервированных помидоров и потомить под крышкой четверть часа. Затем добавить в соус 10 оливок, 3 каперсы и 1 тонко нарезанный анчоус (подойдет и килька пряного посола, хотя это уже будет как-то по-русски, и соус, соответственно, с полным правом можно назвать «потаскуха»). Еще несколько минут на огне — и соус готов.

Горячие макароны (кстати, это могут быть и спагетти, и капеллетти, и тальятелле, и ригатони... и т. д. и т. п.) посыпают пармезаном, поливают соусом, перемешивают и сразу подают на стол.

Жители плодородной долины Вальтеллины области Ломбардия любят «пасту» и, помимо довольно известного сочетания *tagliatelle ai funghi* (тальятелле с грибным соу-

Люблю я макароны!

сом), ту же тальятелле готовят с самыми различными овощами — савойской капустой, картофелем, брокколи, луком, тыквой и фасолью (все зависит от сезона) — дешево и мудро. Кстати, вот так можно приготовить эту самую тальятелле — длинную плоскую широкую (около 6 мм) лапшу, обычно закрученную в мотки.

Тальятелле (Tagliatelle)

На 4 порции: 400 г муки, 4 яйца, соль по вкусу.



Насыпьте просеянную муку на стол горкой, добавьте щепотку соли и 4 свежих яйца. Замесите крутое, упругое тесто. Месить нужно не менее 10 минут. Если оно выходит слишком твердым, добавьте чуть-чуть воды или оливкового масла. Затем положите обернутое в чистое полотенце тесто «отдохнуть» на 30 минут, после чего раскатайте специальной машинкой или скалкой тонкие пласты и порежьте их на полосы. Ширину выбирайте по своему желанию. Затем положите приготовленную лапшу на широкий поднос, обсыпанный мукой. Ее можно держать в холодильнике в течение нескольких дней или

Так сказал шеф!

же сразу приготовить. Метод приготовления тот же, как и для спагетти.

Какие только истории не связаны с «пастой» в Италии! Рассказывают, например, что в 1914 году Альфредо Дилело, владелец ресторана в Риме, стал подавать закрученную в мотки длинную плоскую лапшу «феттучини» собственного изготовления с каким-то особенно вкусным соусом из растопленного сливочного масла, тертого пармезанского сыра, сливок и черного перца. Прислуживавшие ему повара проболтались, что хозяин для лапши смешивал четыре сорта отборной муки, использовал в блюде только самое лучшее жирное масло также собственного приготовления (сливок в этом блюде не было), а сыр натирал только из центральной части головки, где он наиболее нежен.

После Второй мировой войны потомки Дилело перенесли семейный ресторан ближе к центру города — на площадь Императора Августа, и в 50-е годы он стал буквально макаронной «меккой», куда многочисленные паломники-туристы стремились, чтобы отведать знаменитые *fettuccine Alfredo*. В конце концов, предприимчивый итальянец Гвидо Беланка купил торговую марку *Alfredo's the*

Люблю я макароны!

Original of Rome и открыл под этим названием целую серию ресторанов в США (в Нью-Йорке, Флориде и т. п.).

К сожалению, большинство американских поваров не могут воспроизвести жирность и нежность оригинального масла Альфредо, которое он использовал в своем соусе, и поэтому сегодня в это блюдо чаще всего добавляют жирные сливки (итальянцы скорее назвали бы такой рецепт *fettuccine alla crema*). Кроме того, в современные версии этого соуса повара стали добавлять чеснок и горох, экономя на дорогом пармезане.

О макаронах, которые готовил великий композитор Джоаккино Россини, в свое время даже писали европейские газеты: «Вряд ли какой-нибудь повар в Париже или даже в Неаполе сумеет так приготовить макароны, как Россини». Сам композитор однажды признался, что плакал всего дважды в жизни: когда впервые услышал игру Паганини и когда уронил блюдо макарон собственного приготовления.

Что же заставило Джоаккино проливать слезы во второй раз? Попробуйте воспроизвести рецепт и вы все прекрасно поймете.

Так сказал шеф!

Макароны Россини

Обдайте кипятком 300 г макарон, откиньте их на дуршлаг и, когда вода стечет, обсушите салфеткой. В трех литрах воды сварите 1 кг нежирного мяса, добавьте среднюю луковицу, морковь, петрушку, сельдерей. Не забудьте снять пену. Когда мясо сварится, процедите бульон через сложенную вдвое марлю. Залейте макароны 1 л кипящего бульона и на медленном огне варите их 20–25 минут. Затем откиньте их на дуршлаг и, когда влага стечет, размешайте с 50 г сливочного масла. 300 г отварного мяса нарежьте кусочками. Потом возьмите 200 г нарезанной говяжьей печени и поджарьте ее на сливочном масле с небольшим количеством нарезанной тонкими ломтиками моркови, а также с петрушкой и столовой ложкой мельчайшим образом нашинкованного лука. Соедините со всем этим нарезанное вареное мясо и, добавив предварительно поджаренные до золотистого цвета 2 ст. ложки нашинкованного репчатого лука, прогрейте смесь на сковороде, немного полив бульоном. Когда смесь остынет, дважды проверните ее через мясорубку. По вкусу посолите и поперчите. Слегка взбейте два яйца.

32

Люблю я макароны!

Гладкую форму смажьте холодным маслом, посыпьте толчеными сухарями и кладите на нее попеременно слой макарон (смазывая всякий раз сверху яйцом), слой тертого сыра (3–4 ст. ложки), слой мясной смеси. Верхний слой должен быть из макарон, смажьте его взбитым яйцом, посыпав предварительно тертым сыром. Держите в духовке на среднем огне, пока не появится золотистая корочка. Затем выньте из формы, нарежьте сегментами и подавайте с бульоном.

Свой оригинальный вариант соуса «Россини» предлагает наш друг Михаил Генделев в статье «Голубое облако неба». Цитируем его «песню» по первоисточнику.

Сливочный соус «Россини»

На 500 г любой пасты 3 коробочки 38%-ных сливок, $\frac{1}{2}$ стакана мелко натертого пармезана, мускатный орех ($\frac{1}{2}$ ч. ложки только что натертого ореха), соль.



В кастрюльку наливаются сливки, доводятся до кипения, засыпаются пармезан и мускатный орех — помешивается, пока не

33

Так сказал шеф!

загустеет. Потом — в соус (это существенно!) выкладывается паста. Паста не должна плавать в соусе! Дальнейшее — дело вашего вкуса, привязанностей и изобретательности — здесь раскрывается целый веер возможностей, что добавить в блюдо: свежие, слегка обжаренные шампиньоны и бекой (паста «Альфредо»), ветчина, лососина, креветки, кальмары, семга, черная и красная икра — или все вместе! Приготовленные на пару: шпинат, спаржа, брокколи, сушеные помидоры — есть такой деликатес (полторы минуты в кипятке), копченая рыба. Хоть черта в ступе добавляйте — будет восхитительно...

Для тех, кто не любит больших сложностей на кухне, мы специально спускаемся на землю и переходим к простым «кондовым» рецептам макарон, предвдварив их вполне доступным советом из «Книги о вкусной и здоровой пище», который, несомненно, пригодится всем, впервые открывшим картонную коробку с надписью «Макаронные изделия»:

Приготовление блюд из макарон (лапши и вермишели) отличается простотой, требует небольшой затраты труда и времени. Макароны для варки закладывают в кипящую подсо-

34

Люблю я макароны!

ленную воду. Воды берется 2 стакана на каждые 100 г макарон, соли $\frac{1}{2}$ чайной ложки (5 г). Срок варки макарон 20–30 минут, а лапши — 12–15 минут. Тонкие и мелкие макаронные изделия (суповые засыпки и др.) варятся всего 5–10 минут, а самые толстостенные макароны — 20–30 минут. Особо тонкие сорта, такие как вермишель «паутинка», бывают готовы через 2–3 минуты после начала кипения. Сваренные макароны откидывают на сито. Когда вода стечет, макароны, не давая им остыть, заправляют маслом или соусом. Воду (отвар) после макарон следует использовать для заправочных супов, супов-пюре и соусов. Макароны варят и без сливания воды. В этом случае воды берут меньше, с таким расчетом, чтобы макароны впитали всю воду. При этом способе варки на 100 г макарон берут 1 стакан воды. Макароны, как и при варке со сливанием воды, положить в кипящую подсоленную воду, варить при помешивании 20 минут, затем кастрюлю с макаронами накрыть крышкой и для упревания поставить на слабый огонь на 15–20 минут. После этого положить в готовые макароны масло, размешать и подавать на стол.

Как говорится, не добавь, не прибавь! Вот разве что сгодится парочка сухих и по-

35

Так сказал шеф!

военному строгих советов из потрясающего «Руководства по приготовлению пищи в воинских частях и учреждениях советской армии и военно-морского флота» (М.: Военное издательство Министерства обороны СССР, 1964) с грифом «Продаже не подлежит» (видимо, советы «особо секретные»!).

Макаронные изделия перебираются для удаления посторонних примесей. Затем макароны разламываются на небольшие куски длиной 7–8 см, вермишель, лапша и суповые засыпки поступают в тепловую обработку без измельчения. При переборке макарон просматривают, нет ли в трубочках амбарных вредителей.

Очень хочется добавить: «С этой же целью рекомендуется макаронные трубочки продувать...» Итак, готовим «для заправки» что-нибудь совсем простое, а начнем с того же секретного «Руководства».

Макароны отварные

Макароны перебрать, длинные — поломать на куски 7–8 см, заложить в кипящую подсоленную воду (280 г воды и 3 г соли на 100 г макарон), варить при помешивании

36

..... Люблю я макароны!

до загустения 20–30 минут. Затем добавить половину нормы жира и продолжать варить 10 минут при слабом нагревании до готовности. Если макароны отвариваются в огневом котле, жар из топки котла необходимо убирать. Оставшуюся часть жира заложить непосредственно в бачки при раздаче.

Так же готовят лапшу и вермишель, срок варки 15–20 минут.

Есть там и иные рекомендации.

Макароны отварные с маслом

В кипящую подсоленную воду положить подготовленные макароны и варить 30–40 минут. Сваренные макароны откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, макароны переложить в кастрюлю, добавить растопленное сливочное масло и перемешать.

Макароны с сыром

Отварные макароны заправить сливочным маслом, при подаче посыпать тертым сыром.

Не будем обижать нашу славную армию. Рецепты совсем неплохие, если убавить время варки макарон — за 30–40 минут самые

37

Так сказал шеф!

«толстостенные» макароны можно легко уварить в кашу. А вот и блюда посложнее, которые книга также рекомендует готовить для проголодавшегося (и, видимо, чем-то отличившегося в боевой и политической подготовке) личного состава.

Макаронник

Подготовленные макароны в течение 12–15 минут варить в подсоленной кипящей воде, затем воду слить, макароны залить горячим молоком и варить до готовности при слабом кипении. Готовые макароны охладить, добавить сахар, взбитые сырые яйца и хорошо перемешать. Полученную массу уложить слоем толщиной в 4 см на противень, смазанный жиром, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть сливочным маслом и поставить в жарочный шкаф для запекания. Перед раздачей макаронник нарезать на порционные куски и полить растопленным сливочным маслом.

Макаронник с мясом

Макароны перебрать, засыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить

38

..... Люблю я макароны!

до полной готовности. Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару, затем переложить обратно в кастрюлю, заправить сливочным маслом, добавить сырые яйца и все тщательно перемешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями, уложить слой макарон, примерно 1–1,5 см, на который поместить мясной фарш. Поверхность фарша разровнять, покрыть оставшимися макаронами, сверху посыпать молотыми сухарями, полить сливочным маслом и поставить запекать в жарочный шкаф. Готовый макаронник нарезать на порции, полить растопленным сливочным маслом или красным соусом. Для приготовления фарша мясо отварить, пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем и смешать с мелко нарубленным пассерованным репчатым луком.

Рыба, запеченная с макаронами

Порционные куски филе трески, морского окуня или судака припустить 5–10 минут. Макароны отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть их на дуршлаг, заправить маслом. В сковороду или сотейник налить немного молочного соуса средней гус-

39

Так сказал шеф!

тоты, на соус ровным слоем уложить отварные макароны, на них поместить припущенные куски рыбы.

Все это залить горячим молочным соусом и, не давая ему остыть, сверху посыпать тертым сыром (к остывшему соусу сыр не пристает), сбрызнуть маслом и поставить запекать в жарочный шкаф на 25–30 минут до образования румяной корочки.

Лапшевник с творогом

Подготовленную лапшу отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару. Творог пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, сырые яйца, хорошо размешать, соединить с лапшой и вновь перемешать. Готовую массу уложить на смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень, поверхность разровнять, смазать яйцом, взбитым со сметаной, и запечь в жарочном шкафу. Перед раздачей лапшевник нарезать на порции и полить растопленным сливочным маслом.

Согласитесь, совсем недурно! А если это дополнить еще и рецептами из «Книги о вкусной и здоровой пище», получится совсем неплохо!

40

Люблю я макароны!

Рулет с макаронами

На 500 г мяса (мякоти) — 100 г белого хлеба, 150 г макарон, 1 яйцо, 1 ст. ложка сухарей, 1 стакан красного соуса и 2 ст. ложки масла.



Приготовить мясной фарш, разложить его на разостланную салфетку, смоченную холодной водой, и разровнять ножом так, чтобы получился продолговатый ровный слой толщиной примерно 1½ см. На середину мясного фарша по всей его длине положить сваренные, заправленные маслом и охлажденные макароны, после чего соединить края фарша. Полученный рулет осторожно снять с салфетки и положить швом вниз на смазанную маслом сковороду. Сверху рулет смазать яйцом, посыпать сухарями, полить маслом, сделать несколько проколов вилкой и поставить на 30–40 минут в духовой шкаф для запекания. Готовый рулет нарезать на порции, положить их на блюдо и полить красным соусом.

Вместо макарон рулет можно нафаршировать рассыпчатой рисовой или гречневой кашей с поджаренным луком и вареными яйцами.

41

Так сказал шеф!

Макароны в томате с грибами и ветчиной



На 250 г макарон — 100 г вареной ветчины, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла.

Сварить макароны. Ветчину и сваренные грибы нарезать в виде мелкой лапши и поджарить на масле. Затем в поджаренные ветчину и грибы добавить томат-пюре, прокипятить, смешать с макаронами, размешать и подавать к столу.

Макаронник или лапшевник с творогом



На 250 г макарон — 2 яйца, 1 стакан творога, по 2 ст. ложки сахара и сухарей, ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка масла.

Сварить макароны или лапшу и смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром. Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, хорошо смешать его с макаронами или лапшой, выложить на сковороду,

42

Люблю я макароны!

смазанную маслом, разровнять, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15–20 минут. При подаче на стол посыпать сверху сахаром.

Макаронник или лапшевник с мясом

На 250 г макарон или лапши — 250 г мяса (мякоти), 1 яйцо, ½ ч. ложки соли, 2 ст. ложки сухарей и 1 ст. ложка масла.



Сварить макароны или лапшу. Мясо (говядину, баранину, свинину) пропустить через мясорубку, посыпать солью и перцем и положить на разогретую с маслом сковороду, затем поджарить на слабом огне. Когда мясо будет готово, еще раз пропустить его через мясорубку, добавить 2 ст. ложки бульона или отвара от макарон и хорошо размешать. Можно также добавить в мясо поджаренный лук. Вместо сырого можно взять мясо вареное или жареное.

В сваренные макароны или лапшу положить сырые яйца, соль, перемешать и ровным слоем выложить половину на сковороду, смазанную маслом. На этот слой равно-

43

Так сказал шеф!

мерно разложить подготовленный мясной фарш и закрыть его остальными макаронами или лапшой, разровнять, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15–20 минут.

Макаронник или лапшевник с яйцом



На 250 г макарон или лапши — 1 яйцо, 1 стакан молока, по 2 ст. ложки сахара и сухарей, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли и 1 ст. ложка масла.

Сварить макароны или лапшу, слить с них воду. В отдельную кастрюлю влить холодное молоко, положить сырые яйца, сахар, соль. Затем, хорошо размешав, влить это молоко в макароны или лапшу, уложенную на смазанную маслом сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15–20 минут, пока не образуется румяная корочка.

При подаче на стол посыпать макаронник сахаром или полить маслом.

И, конечно же, в нашем перечне вполне будут уместны старинные рецепты русской

44

Люблю я макароны!

кухни (не помнящий прошлого не имеет будущего!). Напомним, что в знаменитой дореволюционной кулинарной книге Елены Молоховец упоминаются даже цены макаронных изделий:

1 фунт макарон простых — 9 коп.;
1 фунт макарон лучших — 11 коп.;
1 фунт макарон отборных — 14 коп.;
1 фунт вермишели — 10 коп.

Итак, готовим макароны по-старинному.

Лапша грибная с вермишелью (макаронами)

Сварить $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ фунта (50–100 г) сушеных грибов с кореньями и зеленью, грибы нашинковать. Поджарить в ложке постного (орехового, макового, горчичного, оливкового, прованского, подсолнечного) масла 1 луковицу, грибы и развести бульоном, когда вскипит — положить домашнюю лапшу (вермишель, макароны), сварить. В лапшу с грибами можно добавить 3–4 шт. молодого картофеля.

Подавая, положить в суповую миску укроп и петрушку.

45

Так сказал шеф!

Суп Винзор с телячьими ножками

Сварить белый бульон из 2–3 фунтов говядины, без кореньев, взять 4 телячьи ножки, сварить бульон с уксусом ($\frac{1}{2}$ стакана) в течение 3 часов. Сварить отдельно в бульоне $\frac{1}{4}$ стакана перловой крупы и $\frac{1}{8}$ фунта макарон. Пол-ложки муки размешать с ложкой масла, внести в бульон, прокипятить, протереть через сито перловую крупу, внести в бульон. Развести процеженным бульоном из говядины, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливок с 2 яичными желтками, всыпать сыр (типа пармезан, голландский), подогреть.

В суповую миску положить макароны, мясо, влить рюмку белого вина, всыпать черного перца, налить бульон, подавать.

Суп итальянский с макаронами

Сварить белый бульон с 1 фунтом кореньев, 6 шт. картофеля и пучком зелени. В него опустить $\frac{1}{3}$ фунта макарон, сварить. Откинуть на решето макароны.

Добавить в бульон 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ стакана сливок с 2 яичными желтками, прокипятить, подавать на стол.

46

Люблю я макароны!

В последние годы среди импортного продуктового изобилия в магазинах появились макароны непривычного вида: пластины размером примерно 15×5 см и трубки большого диаметра. Первые называются лазанья, вторые — каннелони.

Те и другие идут в дело без предварительного отваривания. Из них можно приготовить достаточно простые, но вкусные и интересные блюда.

Лазанья

Блюдо из лазаньи — нечто, напоминающее слоеную запеканку с фаршем. Фарши могут быть разные: мясные, овощные, смешанные (из мяса и овощей).

Расскажем о мясной лазанье. Предварительно нужно приготовить мясной фарш. Для этого можно взять сырую говядину, пропустить ее один раз через мясорубку и выложить на горячую сковородку. Фарш сначала обжарьте на сковороде на растительном масле (но не до полной готовности). Можно, и даже нужно, добавить в фарш мелко нарезанный лук. Обжаривайте вместе, а в конце добавляйте любимые специи.

47

Так сказал шеф!

В лазанье весьма полезно для улучшения вкуса применить орегано. Мясной фарш, обжаренный с луком и приправленный орегано, — это и есть фарш для лазаньи.

Еще необходимо приготовить томатный соус. Можно воспользоваться готовым томатным соусом из магазина. Лучше, чтобы это был отечественный томатный соус, а не импортные кетчупы (в них обычно добавляются загустители). Соус должен быть достаточно жидким.

Если вы хотите готовить соус самостоятельно, то нужно взять либо свежие помидоры, либо консервированные в собственном соку, либо протертые помидоры (их продают в картонных пакетиках, как молоко; итальянские — очень неплохие).

На сковороде необходимо обжарить на растительном масле немного лука и чеснока, но так, чтобы чеснок особенно не пригорал, и положить туда же либо консервированные, либо протертые, либо свежие помидоры. Все это после прогрева блендером измельчить в пюре, процедив смесь, чтобы избавиться от косточек, в случае использования консервированных помидоров. Если соус получился густоват, долейте в него воды или бульона. Консистенция соуса должна быть жиже, чем

48

Так сказал шеф!

стинки смазать сверху томатным соусом и поставить в духовку, а тертым сыром (не обязательно пармезаном!) посыпать их ближе к концу запекания.

Содержимое формы запекается в духовке. Теперь вы, конечно, догадались, почему соус должен быть достаточно жидким, а фарш — сочным, — чтобы в процессе выпечки томатная жидкость способствовала размягчению сухих пластинок из теста и они быстро дошли до готовности.

Когда пройдет не менее получаса томления в духовке — в зависимости от толщины лазаньи и того, какое количество вы готовите, — можно снова посыпать ее сыром и сыр подколоровать в духовке. Потом, попробовав и убедившись в готовности, можно блюдо разделять на порции и выкладывать на тарелки. В общем-то, гарнир здесь не нужен, поскольку гарниром выступают готовые пластинки, а наполнителем фарш.

Таким же образом можно готовить и овощную лазанью, только тогда вы небольшими кубиками с гранью в 7–8 мм нарежете овощи (ну, например, лук, сладкий перец, кабачок, баклажан). Все это аккуратно на сковороде в растительном масле обжариваете и так же укладываете между слоями лазаньи,

50

Люблю я макароны!

у магазинной сметаны, а почему это необходимо, вы поймете несколько позже.

Далее надо взять форму — латку или что-то подобное (любую форму с высокими бортами), но желательно с дном небольшой площади, потому что будем заполнять его пластинками-лазаньями. Дно формы хорошо смажьте растительным или сливочным маслом и уложите на него слой пластинок. На пластинки накладывайте мясной фарш, заливая его сверху томатным соусом. Томатного соуса не жалейте, его должно быть достаточно много, чтобы блюдо получилось сочным. Сверху на фарш опять кладите слой пластинок, поверх него — снова фарш, заливая его томатным соусом.

Так можно сделать еще один-два раза. Трех-четыре слоя достаточно вполне, поэтому толщина мясного слоя должна вами выбираться таким образом, чтобы указанное количество слоев, естественно, не вышло за края самой формы. Конечно, последним слоем должен быть слой пластинок — все начинается и заканчивается пластинками. Перед тем, как поставить латку в духовку, верхние пластинки принято покрывать соусом бешамель (молочно-мучной соус) и посыпать тертым пармезаном. Можно сделать иначе: пла-

49

Люблю я макароны!

сдабривая томатным соусом либо тем, который вам больше всего по душе.

Каннелони

Каннелони в сухом виде фаршируются чем-либо и запекаются в большом количестве соуса.

Вот пример. Из сырого куриного мяса, отделенного от костей, приготовьте фарш. В фарш добавьте понемножку обжаренного лука, свежего лука (мелко нарезанного), давленого сырого чеснока, базилика или эстрагона и все хорошенько перемешайте. Можно добавить еще небольшое количество отварного риса и чуть-чуть молока. Вообще, вариантов начинок может быть сколь угодно много, допустим: измельченная говядина в сочетании с кубиками овощей и т. д. и т. п. Дайте волю фантазии. Главное, чтобы начинка имела достаточно плотную консистенцию и не вытекала из макаронных трубок при тепловой обработке.

Приготовленным сырым фаршем плотно наполняете сухие (не вареные!) каннелони, укладываете их в металлическую или керамическую посуду и заливаете соусом.

51

Так сказал шеф!

Для предложенного куриного фарша очень хорош соус из белого вина и сливок.

Готовится он несложно: на небольшом количестве оливкового масла обжариваются лук и чеснок (тоже в небольших количествах) до золотистого цвета, но без образования корочек, после чего добавляется белое вино, и смесь некоторое время выпаривается, чтобы она приобрела густоту (консистенцию, подобную, например, глицерину), после чего добавляются на сковороду сливки (чем жирнее, тем лучше). Помешивая содержимое сковороды, доведите его до кипения. Соус готов.

Соус заливается в емкость с уложенными нафаршированными каннелони так, чтобы он избыточно не затапливал их. Уровень соуса должен быть не выше верхней кромки последнего слоя каннелони.

После этого емкость ставится в горячую духовку для запекания.

Приведем напоследок один старинный итальянский рецепт макарон, его автор назвал исключительно для поста.

52

Люблю я макароны!

Приготовление макарон для постных дней несколькими способами

Возьми фунт муки и фунт тертых сухарей и просей через самое мелкое сито. Замеси все вместе с кипящей водой и оливковым маслом, куда добавлено немного шафрана. Сделай не очень плотное тесто, но хорошенько вымеси на столе, а когда оно остынет, делай ньокки, то есть макароны, на сыроотерке и вари их в подсоленной кипящей воде. Как сварятся, слей и выложи на глиняное или деревянное блюдо, а сверху полей соусом, приготовленным из толченых грецких орехов, чеснока, перца и хлебного мякиша, замоченного в теплой воде. Все хорошенько перемешай, а сверху посыпь перцем и корицей. Но если хочешь приготовить макароны достаточно вытянутыми, сделай тесто более плотным, раскатай на столе и нарежь с помощью спероне (*sperone* — буквально: «шпора», острое вертящееся колесико на деревянной ручке) на квадраты или по желанию другим способом. Вари в кипящей подсоленной воде и подавай, как описано выше.

Если хочешь, можешь подать под зеленым соусом.

53

Так сказал шеф!

Не обойдем вниманием и упомянутый в рецепте зеленый соус (*salsa verde*), весьма популярный сегодня среди итальянских гурманов. Современную версию готовят из петрушки с чесноком, оливковым маслом, уксусом, кедровыми орехами, толчеными сухарями и анчоусами.

А вот как советовал делать его средневековый автор Бартоломео Саки (1421–1481).

Зеленый соус (*salsa verde*)

Возьми петрушки, побегов шпината, щавеля, крохоблекки, дикой горчицы и немного мяты, все мелко нарежь и разотри в песту в ступке вместе с маленькими кусочками поджаренного хлеба.

По желанию можно добавить миндаль или фундук, но цвет должен оставаться зеленым. Добавь перец, соль и разведи уксусом (если будет хорошо растерта, то не надо и противарить через сито). Такой соус хорошо подходит для годовой косули.

Крокеты из макарон

200 г макарон наломать кусочками по 2–3 см, сварить в соленом кипятке. Откинуть на дуршлаг, облить холодной водой. Приго-

54

Люблю я макароны!

товить бешамель (№ 85), вбить 2 желтка, положить 2 ложки тертого пармезана, подогреть, всыпать макароны, размешать. Остудить на блюде. Разрезать на продолговатые кусочки, скатать из них крокеты, обвалять в тертом сыре, потом в 2 яйцах и черством, тертом хлебе. За 10 минут до отпуса изжарить в жире-фритюре. Крокеты убрать зелеными растениями.

И в заключение нашей макаронной темы — забавная байка. 1 апреля 1957 года английская телекомпания Би-би-си сообщила о небывалом урожае макарон в Швейцарии. На фоне драматических кадров тяжелого труда крестьян, собирающих на полях вареные макароны, голос диктора сообщал зрителям о главном достижении в этой области сельского хозяйства — одинаковой длине всех макарон — как результата упорных экспериментов многих поколений селекционеров. Редакция получила немало писем, в которых кто-то удивлялся, что макароны растут вертикально, а не горизонтально, кто-то просил выслать рассаду и лишь немногие наиболее продвинутые выражали легкое недоумение. Хорошая шутка — сродни распространенному у нас на флоте и в геологии обычаю за-

55

Так сказал шеф!

ставить «салат» продуть макароны перед варкой, хотя, памятуя о качестве тех, прежних макарон, такая предварительная подготовка совсем не помешала бы.

Чтобы поддержать веселую ноту концовки — рецепт из замечательной книги Григория Остера «Вредные советы».

Путаник в макаронах

Сварить полную кастрюлю макарон, слить воду и выложить макароны в глубокую тарелку. Запустить туда заморочившего голову своим родителям ребенка. Подождать, пока он окончательно сообразит с толку, заблудится и запутается в макаронах. Как только он совсем перестанет барахтаться и застрянет навсегда, наставить на путь истинный, добавить кусок масла и съесть.

А теперь — совершенно серьезный и самый последний раздел.

Люблю я макароны!

10 золотых правил варки «пасты»

1. Используйте высокую и вместительную тонкостенную кастрюлю, уровень воды в ней не должен быть выше $\frac{3}{4}$ от ее высоты. «Пасту» всегда необходимо варить в большом количестве воды. Например, для 400 г макарон или лапши надо не меньше четырех литров воды, а можно взять и еще больше. Дело в том, что для лучшего усвоения организмом «пасту» необходимо некоторое время выдерживать при температуре 100 °C, а поэтому чем быстрее вода закипит вновь после того, как в нее опустили макароны (именно поэтому воды должно быть много), тем ваше блюдо лучше удался.

2. Десять, сто, тысяча — в такой пропорции должны быть рассчитаны соотношения соли, «пасты» и воды; то есть на 100 г «пасты» необходимо брать 10 г соли и 1 л воды.

3. Соль добавляйте только после того, как вода в кастрюле закипит, убавив предварительно огонь. После этого всыпайте «пасту» в воду, перемешивайте и увеличивайте огонь.

4. Если вы готовите спагетти или какую-то другую длинную «пасту», ни в коем случае не ломайте макаронины, чтобы поместить их в кастрюлю, — просто поставьте их вертикально в воду и примерно через 30 секунд начните аккурат-

57

Так сказал шеф!

но придавливать рукой или вилкой. Размягчившиеся в воде спагетти постепенно сами «уложатся» в воду.

5. Не накрывайте кастрюлю крышкой!

6. Чтобы «паста» получилась такой, как ее готовят итальянцы — *al dente* («на зубок»), то есть не разваренная, а чуть жестковатая, упругая (она должна отставать от зубов, а не вязнуть в них), чуть уменьшите время, указанное на упаковке, а перед подачей добавьте в макароны столовую ложку оливкового масла, чтобы они не слипались. В любом случае начинайте пробовать «пасту» за пару минут до предполагаемой готовности — это поможет определить нужную степень «варености». Например, домашнюю яичную «пасту» в принципе надо варить 5-6 минут, а купленную в магазине — на несколько минут дольше. Исключением является фаршированная «паста» (равиоли и т. п.) — для нее срок варки может быть побольше.

7. Слив воду с «пасты», оставьте пару ложек воды, в которой она варилась — она может понадобиться, если соус получится слишком густым или вам покажется, что вы приготовили его в недостаточном количестве.

8. Следует помнить, что даже после слива воды «паста» продолжает «готовиться», поэтому необходимо как можно быстрее заправить ее соусом и подать на стол.

58

Люблю я макароны!

9. «Паста» подается очень горячей, недаром в Италии говорят, что это блюдо «никогда не ждет гостей — всегда наоборот».

10. Для приготовления холодных блюд из «пасты» (салатов) необходимо слить воду чуть раньше готовности, полить макароны небольшим количеством оливкового масла, перемешать и дать остыть.

* * *

Как есть спагетти? Надо родиться итальянцем, чтобы так ловко и артистично справляться с коварными скользкими тонкими макаронинами. Виртуозная техника достигается многократным повторением — *repetitio est mater studiorum* («повторение — мать учения»). Надели слюнявчик и начали!

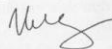
У края тарелки отделите небольшой пучок и зацепите его между первым и вторым зубцами вилки. Затем вертикально уприте вилку в дно тарелки и начинайте вращение. Упаси вас боже отсекал непокорные спагетти ножом — во-первых, это против правил этикета, во-вторых, они тут же начнут агрессивно топорщиться и злобно брызгаться соусом. Есть еще один проверенный способ. В правой руке держат вилку, ею накалывают порцию, а в левой — столовую ложку, в нее

59

Так сказал шеф!

упирают зубцы вилки, то есть ложка не даст спагетти соскальзывать при накручивании их на вилку. Накрученные на вилку спагетти отправляют прямоком в рот. Такой способ поможет избежать обычных конфузов (все окружающие в томате, спагетти свисают с носа вашего визави, любимые белые брюки напрочь испорчены), ощутить подлинный вкус кушанья или хотя бы благополучно его доесть.

Держайте!
Приятного аппетита!
С гастрономическим приветом,
Илья Лазерсон, шеф-повар



СОДЕРЖАНИЕ

Макароны по-флотски	9
Тесто для сырой «пасты»	11
Домашняя лапша	12
Бульон с макаронными изделиями	13
Суп макаронный	13
Суп с домашней лапшой	14
Суп молочный с макаронными изделиями	14
Суп из сухих фруктов с макаронами	15
Лапша с фасолью (Pasta e fasioi)	18
Весенние макароны (Maccheroni Primavera)	20
Спагетти алла карбонара (Spaghetti alla Carbonara)	23
Спагетти с мясным ragu (Spaghetti con Ragu di Carne)	24
Спагетти с коньяком (Spaghetti al Brandy)	25
Спагетти с креветками (Spaghetti con Gamberi)	26

61

Соус «путтанеска»	28
Тальятелле (Tagliatelle)	29
Макароны Россини	32
Сливочный соус «Россини»	33
Макароны отварные	36
Макароны отварные с маслом	37
Макароны с сыром	37
Макаронник	38
Макаронник с мясом	38
Рыба, запеченная с макаронами	39
Лапшевник с творогом	40
Рулет с макаронами	41
Макароны в томате с грибами и ветчиной	42
Макаронник или лапшевник с творогом	42
Макаронник или лапшевник с мясом	43
Макаронник или лапшевник с яйцом	44
Лапша грибная с вермишелью (макаронами)	45
Суп Виндзор с телячьими ножками	46
Суп итальянский с макаронами	46

62

ЛАЗАНЬЯ	47
КАННЕЛОНИ	51
Приготовление макарон для постных дней несколькими способами	53
Зеленый соус (salsa verde)	54
Крокеты из макарон	54
Путаник в макаронах	56
10 золотых правил варки «пасты»	57

Илья Лазерсон
Сергей Синельников
ЛЮБЛЮ Я МАКАРОНЫ!

Редактор В.Н. Средняков
Корректор Н.В. Павлова
Верстка Е.Г. Итальянская

Подписано в печать с готовых диапозитивов 24.06.2003
Формат 70х100/16. Бумага газетная. Гарнитура «Журналинская»
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,4. Ул.-ред. л. 1,92.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 2653

Изд. лиц. ИД № 02456 от 27.07.2000 г.
ООО «Медиа-Делта»
Санкт-Петербург, Ситопольская набережная,
д. 12/35, литер Ж, пом. 6Н
E-MAIL: MIMDEL@COMSET.NET

ЗАО «Центрополиграф»
125047, Москва, Ореховый пер., д. 15, стр. 1
пом. ТАРП.ЦАО

Для писем:
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU
WWW.CENTROPOLIGRAF.RU

Отпечатано с готовых диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ

ЛЮБЛЮ Я МАКАРОНЫ!

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ

Президент «Санкт-Петербургского клуба шеф-поваров», организатор фестивалей современной русской кухни в Париже и Лондоне Илья Лазерсон и автор популярных книг по кулинарии Сергей Синельников дарят вам самую необычную «вкусную» книгу, где есть ответы на самые разные вопросы по приготовлению блюд из макарон — от простейшей лапши до кулинарных шедевров.

Из этой книги вы узнаете все об истории макарон и немислимом разнообразии видов и родов итальянской пасты. Авторы предлагают традиционные и экзотические рецепты, вспоминают старинные секреты русской кухни, уделяют внимание изысканным соусам и начинкам, блюдам, которыми вы получите истинное удовольствие. Книга, которую можно считать настоящим кулинарным справочником, которая поможет вам с этим простым, доступным и полезным продуктом.

Простые советы и рекомендации, современные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ISBN 5-9524-0506-1



9 785952 405066

ЦЕНТРОЛИГРАФ

ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ



СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ



ЛЮБЛЮ Я МАКАРОНЫ!