

Савелий Либкин

МОЯ ОДЕССКАЯ КУХНЯ



«С едой у меня всяческие „иногда“: иногда я люблю есть мясо, а иногда не ем годами. Ресторан „Стейкхаус. Мясо и Вино“ — та почва, на которой я с Саввой познакомился. Я был два или три дня с концертами в Одессе, шел по Дерибасовской и увидел ресторан, который сразу понравился своим стилем, дизайном. Я вообще люблю простые незаумные рестораны без бьющего в нос богатства. Здесь я сразу почувствовал, что выбор правильный: понял по обслуживанию, по тому, что мне принесли на стол, по деталям, которые сразу же отметил. Заказал традиционный бифштекс, так как знаю, каким именно его люблю, когда ем мясо, заказал красное вино — нужное вино нашлось..»

В тот вечер я был один. Решил в конце ужина узнать имя владельца ресторана и тогда впервые услышал: „Савелий Либкин“. Мне сказали, что хозяина в ресторане нет, а так как настроение мое было сытое и литературное, написал большое письмо Савелию. На следующий день Савва позвонил и пригласил на ужин, тогда я с ним впервые увиделся... Савва любопытный, самобытный, своеобразный человек, которого хочется актеру показать. Он своеобразно выглядит, говорит... Он умный, талантливый... Мы стали время от времени встречаться, мне интересно его мнение по любому вопросу. Савва живет жадно, самобытно, а мне такие люди чрезвычайно нравятся».

*Константин Аркадьевич Райкин,
художественный руководитель
театра «Сатирикон»*

Выражаю благодарность генеральному директору компании «МИРС» Олегу Михайленко.

А также благодарю всех моих одесских друзей и сотрудников компании «Реста», которые поддерживали меня, дополняя книгу своими комментариями к рецептам и гастрономическими мнениями.

Отдельно выражаю благодарность Михаилу Жванецкому. Спасибо за вдохновение! После Вашего вступительного слова мне сразу захотелось есть и писать продолжение книги.

Савелий Либкин

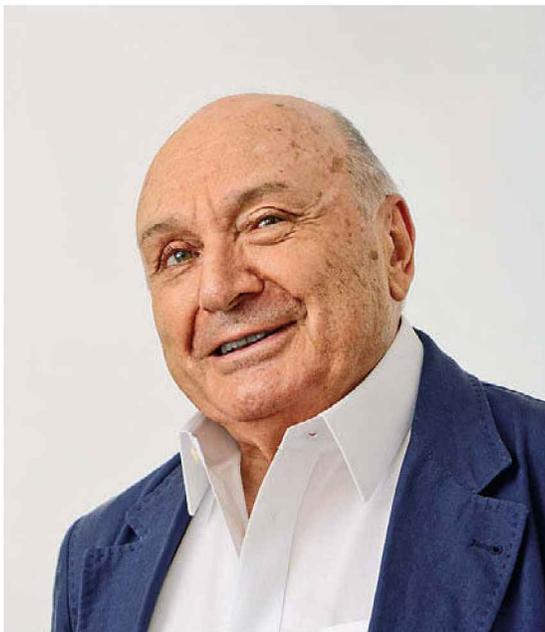


Савелий Либкин

МОЯ
ОДЕССКАЯ
КУХНЯ

Издание 2-е, исправленное





Сердце обмануть можно, желудок — никогда.

Желудок — самый честный в одессите. Поэтому мы так любим поесть. Начиная с СССР, когда есть было нечего, заканчивая Украиной, когда всего полно.

Если СССР был страной вечнозеленых помидоров, то в России сегодня помидоры по вкусу напоминают нарисованные.

Одесская кухня в исполнении Савелия Либкина — одна из лучших в городе.

Одесская кухня любит постоять, ее не стоит снимать с плиты и быстро глотать.

Надо ей дать постоять на плите или в холодильнике.

Одесский базар пахнет.

Одесский укроп пахнет.

Одесский чеснок склеивает пальцы.

Одесская ставридка отделяется от хребтика и тает во рту.

Икра из синеньких обостряет и ароматизирует любое свиное отбивное.

Одесский красный борщ с фасолью.

Зеленый с яйцом...

Из одной курицы — шейка, фаршированные ножки, бульон и лапша.

Вино в Одессе называется «папа делал» — высасывается через трубочку из 12-литровой стеклянной бутылки.

Короче.

Приезжайте в Одессу голодными, получите удовольствие, пока есть, что есть.

Ваш Жванецкий

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	9
ОДЕССА. С ЧЕМ ЕЕ ЕДЯТ	11
РЫБА	21
МЕЛКАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА	23
Жареные бычки, ставрида, кефаль, сарган, луфарь	26
Шкара из рыбной мелочи	31
КАМБАЛА	33
Жареная камбала	37
Жареная глосса	39
Уха из камбалы и кефали	40
ТЮЛЬКА	43
Битки из тюльки	45
Малосольная тюлечка	46
ДУНАЙКА	49
Совсем не русский форшмак	51
Сельдь дунайская с теплой «Американкой»	54
НЕМОРСКОЙ УЛОВ	59
Фаршированная рыба	61
Икра щуцья	67
МЯСО	69
ТЕЛЯТИНА И ГОВЯДИНА	73
Бульонные кубики, или Правильный бульон из говядины	76
Суп с фрикадельками из телятины	78
Зеленый борщ с ребрышками и гренками	80
Красный борщ с семейными нюансами	82
Шашлык из говядины	86
Жаркое из говядины с черносливом	91
Голубцы с мизинчик	93
СВИНИНА	97
Буженина, шпигованная чесноком и салом	101
Свиная отбивная	102
ЯГНЯТИНА И БАРАНИНА	105
Жаркое из ягненка с греческими нотками	110
Плов из баранины с айвой и изюмом	112
Люля-кебаб из баранины	116
КУРИЦА И ЕЕ РОДСТВЕННИКИ	123
Куриная шейка	124
Холодец из петуха	128
Паштет из куриной печени с рюмкой коньяка	132
Жареный цыпленок с чесноком	134
Утка с яблоками	138

КРОЛИК	141
Жаркое из кролика в духовке	145
Котлеты из кролика	146
Кролик с лапшой	149
ОВОЩИ	151
БАКЛАЖАНЫ	153
Икра из синих	154
Языки из синеньких	156
Икра из печенных на гриле овощей	158
КАБАЧКИ	161
Оладьи из ранних кабачков	162
Кабачки жареные	164
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	167
Печеный перец с козьим сыром и местным зеленым базиликом	171
Фаршированный перец или кабачки	172
ПОМИДОРЫ И БРЫНЗА	177
Сентябрьская закуска из помидоров «Бычье сердце» с брынзой	180
Салат из красных и желтых «Микадо» с крымским луком	183
Закуска из помидоров «Микадо» с брынзой и арбузом	184
КАРТОФЕЛЬ	187
Картофель, жаренный с беконом	190
Картофельники с мясом	193
Пюре из «Сорокадневки». Варианты приготовления	194
БЕЛЫЕ ГРИБЫ	199
Шляпки белых грибов, запеченные с чесноком	200
Похлебка из белых грибов	205
Гречневая каша с белыми грибами. Почти ризотто	208
ТВОРОГ	211
Запеканка из лапши с творогом	213
Творожная запеканка	215
Сырники со сметаной	216
Ленивые вареники	219
Налистники с творогом в миниатюре	221
МУКА	225
Лапша	226
Пельмени из трех видов мяса	228
Вареники с вишней	233
Вертута с яблоками и изюмом	235
Плацинда с тыквой	238
Шарлотка	240
«Наполеон»	245
Эклеры с лучшим заварным кремом	247
ПОСУДА	250
УКАЗАТЕЛЬ	252



ПРЕДИСЛОВИЕ

Самое трудное в жизни — начать. Предмет в данном случае не имеет значения. Начать книгу для меня было не менее трудным, чем для вас — готовить. Начало всегда сопряжено с сомнениями: а стоит ли? получится ли правильно?

Всем известно: «Путь в тысячу миль начинается с первого шага». Давайте отправимся в «гастрономическое путешествие» по моей Одессе вместе. Сделаем первый шаг: я — как писатель, вы — как ценители одесской кухни. Итак, пройдемте в «мою одесскую кухню»...

Сегодня «моя одесская кухня» располагается на Французском бульваре — в одном из самых красивых районов Одессы. Когда-то в 1902 году Малофонтанная дорога получила звучное название Французский бульвар в честь визита царя Николая II во Францию. Наш город всегда находился в центре культурных и политических событий, несмотря на отдаление от столиц. Здесь, на даче консула Французской Республики и негоцианта Жана Рено, гостил А. С. Пушкин, на улице неподалеку проживал свои последние годы перед эмиграцией И. А. Бунин. Но это все поэтическая, литературная Одесса. Моя же история началась в роддоме №1 ровно через 70 лет со дня его основания, кстати, построен он был по случаю 25-летия брака императора Александра III.

После «исторического» (во всех смыслах) роддома №1 я переехал на улицу Воровского (бывшую в то время улицу Малую Арнаутскую и нынешнюю снова Малую Арнаутскую). Да, вы совершенно правильно помните: «Всю контрабанду делают в Одессе, на Малой Арнаутской улице». Говорят, именно здесь жил прообраз Остапа Бендера — некто Остап Шор. Но я его не застал, зато хорошо знаю, как устроена жизнь, если ты живешь в двух кварталах от знаменитого Привоза, рядом с вокзалом и в 10 минутах бега от моря.

Учился готовить я у бабушки Розы. Не преувеличив, скажу: готовила Розалия Моисеевна ежедневно для всей нашей большой семьи после того, как дед приносил с Привоза продукты,

которые в Одессе нужно не только выбрать, но и выторговать. Я очень любопытен и от природы внимателен к деталям, потому могу рассказать о еде и способе ее приготовления в нюансах, даже не пробуя. В юные годы еду я все больше рассматривал, а не вкушал. Рестораны торговали алкоголем, танцами и моментальными знакомствами. В 70-е годы, чтобы попасть в ресторан в Одессе, нужно было заплатить.

В это же время полки магазинов опустели (страна стала «щедро поить» нас исключительно березовым соком), цены на Привозе устремились все выше (видимо, к предстоящим «олимпийским высотам»). Чтобы выжить в расцвет «социалистического рая», нужно было приблизиться к продуктам и научиться готовить.

Сразу после службы в Советской армии я отправился учиться на повара, тогда же начал работать. Моя кулинарная практика стартовала с «банкетного дела». Именитые и богатые одесситы, истинные эпикурейцы, заказывали исконно одесские блюда — смесь греко-армянской еды из советских продуктов, замешенную на еврейских традициях.

Едой я занимаюсь всю свою сознательную жизнь: могу сказать, что меню моих ресторанов за 20 лет оценили не только одесситы, но и туристы со всего мира, которые так охотно приезжают в сезон в Одессу.

«Моя одесская кухня» — первая книга рецептов настоящего одессита, любящего свой город и свое дело. Для меня приготовление еды — это не увлечение, не новомодная тенденция собирать «друзей по интересам» в блогах. В этой книге все по-настоящему: рецепты, по которым готовят вкусно, слова друзей-одесситов, с которыми сидеть за столом радостно, и автор, который всерьез влюблен в свою одесскую историю и кухню.

Перед первой страницей книги и первым рецептом я вновь обращаюсь к главным одесским писателям и их герою, сыну турецкоподданного, истинному одесситу Остапу Бендеру: «Обед на первое, а речи на второе». Приятного аппетита!



ОДЕССА. С ЧЕМ ЕЕ ЕДЯТ

Вдумайтесь, сколько ассоциаций вызывает простое, происходящее от народно-латинского «*sosina*» слово «кухня». Во-первых, сразу хочется есть, мне еще и готовить, моим родителям вспоминаются разговоры о «главном» в чуть «потеплевших» 60-х, а сколько тайного смысла в выражении: «У них там какая-то своя кухня» — согласитесь, это призыв к тому, чтобы начать подглядывать.

Одесская кухня действительно особенная. Она окутана легендами, и каждый уважающий ваше и свое достоинство одессит не быстро и не прямо, а намекая, чуть отводя глаза, дотрагиваясь до вашего плеча, непременно их перескажет (причем при каждом новом пересказе история станет немного длиннее). Нам нравится, что мы прямые потомки эллинов, что город назван в честь древнегреческой колонии Одессос, что его проектировал Франц Деволан, градоначальником был Ришелье, а героем на все времена стал одессит Остап Бендер.

А еще Одесса унаследовала от *Magna Graecia* любовь к жизни: всем известны идеи и принципы древнегреческих школ гедонизма и эпикуреизма. В Одессе живут с любовью в первую очередь к себе: мы красиво одеваемся, душевно говорим, вкусно едим. Мой друг, гурман-эпикурец Леонид Локинский, узнав, что я пишу книгу об Одессе и еде, уточнил: «Мы привыкли очень много есть! Не кушать, а много и вкусно есть! Поэтому, наверное, и говорим об одесской кухне как о чем-то значительном».

В Одессе всегда было много гостей, во все времена и со всех концов мира. Оттого появилась привычка угощать (чувствуете один и тот же корень?). По традиции, накрывают «первый стол» дома. Этнографический обзор блюд, которыми вас, скорее всего, угостят одесситы, умеющие готовить, займет не одну страницу толстого научного журнала, а в вашей памяти навсегда останется под названием «Одесская кухня».

Кухня наша состоит из множества блюд, придуманных украинцами, русскими, евреями, армянами, итальянцами, греками, болгарями и даже французами. Все лучшие гастрономические рецепты соединились, проникли друг в друга, выдержались временем, объединились с умением и желанием одесситов радушно встретить и непременно вкусно накормить гостей. О таланте гостеприимства слагают легенды. Недавно услышал историю от первого лица (все истории в Одессе рассказывают от первого лица, никаких событий из жизни знакомых еще одних знакомых).

Итак, представьте себе небольшую одесскую квартиру, окна непременно выходят в одесский дворик, летний день клонится к закату, пожилая одесситка находит в своей кухне вора — голодного вора (солдата-срочника, сбежавшего в самоволку). Что вы думаете, она делает? Звонит в полицию? Нет, это — сцена из американского кино. Просит жалостливо о прощении? Это, кажется, Достоевский. Нет, она предлагает ему вымыть руки и сесть за стол, поесть, пого-

ворить душевно. И не потому, что испугалась, а потому, что победить в себе этот чисто одесский инстинкт — сначала накорми, а потом все остальное — сложно.

Мы знаем, что в других городах мира люди, включая наших друзей и родственников, не голодают, но полный стол еды этот факт не отменяет.

И дело не только в количестве. Не так давно, обсуждая с пианистом Алексеем Ботвиновым разницу в различных гастрономических культурах, подслушал у него любопытную мысль: *«Некоторые кухни рассчитаны в первую очередь на то, чтобы насытиться. В Азии важно наесться: шарик риса и к нему что-нибудь. Тот же зауэркраут в Германии — тушеная квашеная капуста. Фактически ее там мало кто любит, но едят. А для Одессы принципиально все-таки в первую очередь „сделать вкусно“».*

И не просто вкусно, а еще и красиво. Только одесские дети не реагируют на словосочетание «столовые приборы», зато вполне понимают просьбу разложить «фраже». Хотя далеко не в каждом одесском доме ужин сервируется действительно изделиями знаменитой фирмы Иосифа Фраже. Его фабричный склад столовых принадлежностей из мельхиора и серебра в XIX веке располагался в доме Фраполли по адресу: Дерибасовская, 13. Магазины уже давно нет, а красивое слово, дающее понимание того, что просто положить нож и вилку — мало, нужно сервировать и украсить стол, осталось.

Одесса культивирует красоту и соблюдает традиции. На расстоянии одного-двух кварталов от упомянутого дома Фраполли расположено три магазина фирмы «МИРС», торгующих современным «фраже».

Так что соблюсти традицию красивой сервировки на самом деле проще, чем кулинарную. В ней все зависит от того, насколько сильна в семье связь поколений.

Уже никто не вспомнит, чья мама первой сделала куриную шейку на местный манер или приготовила фаршированную рыбу. Кому она пересказала свой рецепт, кого научила готовить, кого сводила на Привоз к «своим» продавцам. Да и кто знает, кому пришлось в голову жарить биточки из свежей тюлечки и рубить в икру баклажаны с чесноком и помидорами? Кто был автором еще нескольких десятков рецептов, способов приготовления, которые остались прежними, несмотря на смену веков, политических режимов и обилие жизненных неурядиц? Авторов уже не найти. Как писал один из гостей Одессы, а именно А. С. Пушкин: *«Иных уж нет, а те далеке».* Но понять, как сформировалась философия гостеприимства в одном из самых молодых городов Европы, можно.

Сейчас в Одессе живут представители 121 национальности. Это официальная статистика. Сколько их на самом деле — 119 или 125, не суть важно. Главное, что они все, то есть все мы, строили город, формировали его культуру. Одесса — это, перефразируя Аристотеля, «единство непохожих». Каждый народ привнес нечто новое во все стороны жизни, в том числе в гастрономию.

Писатель и драматург Александр Мардань утверждает, что одесская кухня формировалась за счет жесткой конкуренции: *«Каждый пытался доказать, что его блюдо — лучшее. Может быть, как раз из-за этого в одесской кухне и осталось самое лучшее, интересное из каждой национальной кухни. А все серенькое, невыразительное — отошло. И потом, эта конкуренция существовала не только между национальностями. Если на одной коммунальной кухне встречалось несколько хозяек и каждая готовила свое, борьба вкусов начиналась с новой силой».*

У моего друга Лени Локинского есть своя тонкая теория о том, что одесская кухня начиналась с французов: *«Надо понимать, кто управлял Одессой в первой фазе. Это были: Ришелье, Деволан, Ланжерон. Фигуры, известные всей Европе. На том этапе они диктовали все: изысканную архитектуру, одежду, сшитую по последней моде, и, конечно, изысканность пищи. И вот в основу, мне кажется, исконной одесской кухни легло сочетание блюд многих национальностей, тщательно отобранных французской изысканностью, прошедших через ее сито».*

Через это «сито» прошли греческая, болгарская, еврейская, русская, украинская, итальянская, албанская, кавказская кухни. При этом переселенцам, для того чтобы сохранить свои кулинарные традиции, приходилось либо завозить ингредиенты с родины, либо приспосабливаться к местным продуктам. И не только в первые годы существования Одессы.

Нынешний директор Одесского филиала Греческого фонда культуры Софронис Парадисопулос, окончивший Одесский политех, вспоминает, как сложно ему было первое время в Одессе: *«Это сейчас при желании в наших магазинах можно легко найти все ингредиенты для приготовления аутентичного греческого обеда. А в советские годы приходилось придумывать, чем бы заменить недостающие продукты и как освоить классические рецепты».*

На мой взгляд, местные продукты определяют и формируют любую кухню. Именно поэтому я составил книгу не по привычному для кулинарных изданий формату меню. «Моя одесская кухня» состоит из нескольких частей в зависимости от того, на каком из специалитетов





строится то или иное блюдо. Для Одессы важно море. Оно кормит во всех смыслах: привлекает туристов на пляжи, киногруппы — на побережье, гостей — в рестораны, рыбу и морепродукты — на стол.

Море кормит одесситов вне зависимости от уровня их достатка: одним повезет приготовить камбалу и дорогую нынче ставриду, другие пожарят прямо на пляже бычков или сорванные своими руками мидии.

Я и мои сверстники фактически выросли на мидиях и рыбе: морской, речной, лиманской. И еще — на овощах и фруктах, ждать которые мы нетерпеливо начинаем с апреля месяца.

То есть понятно, что анекдот про первую клубнику, которая появляется в продаже к 5 утра, в Одессе уже не актуален. Купить огурцы можно в любой сезон. Но не те первые, маленькие, в пупырышках, с не оторванными еще зелеными, пахнущими утренней росой хвостиками...

И каждый год весной ты идешь на Привоз и придиричиво осматриваешься, принохиваешься в стремлении найти первые, правильно пахнущие, нетепличные огурцы.

Потом появляются кабачки, и на всех кухнях их начинают тереть на полезные оладушки и жарить кружками до золотистого цвета, смазывая каждый давленным чесноком.

Одновременно с кабачками совсем ненадолго приходит время зеленого горошка, килограмм которого можно съесть прямо на рынке, просто для того, чтобы распробовать. Пройдет не-

сколько недель, и вкус его изменится. Поэтому любители сладкого горошка и молодой моркови в июне ходят на рынок каждый день.

Тогда же появляются первые помидоры сорта «Микадо», которые к августу становятся главным одесским деликатесом. На килограмм «Микадо» обычно берут «блин» брынзы, и то и другое нарезают ломтиками и едят как бутерброд. Такой нехитрый перекус в середине лета можно обнаружить на любом одесском столе. Это не для того, чтобы поесть. Это для создания настроения, из любви к себе и жизни.

Иногда к этому блюду добавляется и болгарский перец, но его основная участь — быть запеченным или нафаршированным.

И, конечно, баклажаны. Только недавно перечитывал роман «Катакомбы» одессита, советского писателя-долгожителя В. П. Катаева и получал удовольствие от монолога московской домработницы Устиньи о синих: *«Какие-то, прости господи, баклуши, да и только! Нешто их можно есть? Еще отравишься!»*.

А потом прекрасный гастрономический этюд об икре из синих: *«Разумеется, не та пресная, сладковатая желтоватая кашица, которая продается в виде консервов, а та настоящая, домашняя, знаменитая одесская баклажанная икра — пища богов! — зеленая, с луком, уксусом, чесноком, молдавским перцем, дьявольски острая, от которой на губах делаются „заеды“», — именно такую, «катаевскую», с домашне-еврейским акцентом, научу вас готовить.*



В принципе, рыбы и овощей хватило бы для хорошего стола, но вегетарианцев среди одесситов немного. Свиная шея, телячья вырезка, говяжий язык и грудинка, баранья нога, кроличья тушка и курица, из которой хорошая хозяйка может сделать шесть блюд, а плохая — ни одного. Без этих продуктов сложно говорить об одесской кухне, равно как и без главного продукта на завтрак — жирного крестьянского творога.

Разумеется, искать все вышеозначенное в магазинах не принято. За местными специалистами идут на рынок, где можно выбрать, поторгаться, неожиданно купить дешевле и свежее, чем рассчитывал, и докупить на остаток еще чего-нибудь непременно вкусного. Заодно повидаться с продавцами, которых давно знаешь и ценишь за недoves, но не больший, чем небвербально договоренный.

Вообще создается впечатление, что одесская тяга к рынкам возникла не сама по себе, что ее предопределили отцы-основатели города, когда продумывали план его застройки. Изначально через центр города проходила одна большая транспортная артерия, которая вела от порта к легендарному Привозу. На нее была нанизана цепь городских рынков, которая начиналась Греческим базаром на нынешней Греческой площади, продолжалась «национальными» торговыми рядами и заканчивалась Старым базаром. Он имел в своем основании площадь, предназначенную для торговли прямо с телег, на которых товар привозился в Одессу.

Площадь эта получила название Привозной. И со временем она стала знаменитым Привозом — достопримечательностью Одессы, сравнимой по степени узнаваемости разве что с Потемкинской лестницей, Оперным театром и памятником Дюку де Ришелье.

О Привозе и его особенностях я буду рассказывать, наверное, в каждой главе книги. Для меня он неотделим от понятий «местные продукты» и «одесская кухня». Стоит уточнить, что современный рынок сильно отличается от того, каким он был в XIX веке и каким — в моем детстве. Я тогда был меньше, Привоз — больше и разнообразнее. Теперь появились новые лотки, которые предлагают много никому не нужного вещевого хлама, но сердце Привоза остается прежним.

И если мне нужно накормить своих детей или принять гостей, я все равно иду туда, чтобы, как и мой дед, вернуться домой с Привоза счастливым сделанным выбором и предвкушением вкусного обеда. Впрочем, не хочу, чтобы возникло заблуждение — отнюдь не все одесситы покупают продукты на Привозе. Как минимум потому, что со времени его постройки во много раз вырос сам город. В одном из спальных районов появился рынок Киевский, который напоминает ту самую Привозную площадь Старого рынка, с которой все начиналось.

Тут тоже торгуют с телег, в смысле — с автомобилями, мало отличающихся от гужевого транспорта. Большие рынки есть в каждом новом районе.

И, разумеется, остается главный «центральный» конкурент Привоза — Новый рынок. Один из старейших в городе, на момент постройки он был чудом санитарной мысли. Как говорится в одном из старых путеводителей: *«На первом плане при устройстве рынка имелись в виду санитария и гигиена: мраморные столы, металлические крючья, асфальтовые полы, обилие воды, масса света»*. Там же помещалась химическая лаборатория, а под залом — склады и холодильники для хранения продуктов в жаркое время. Мраморные столы и множество света на Новом рынке остались, а вот ощущение чуда куда-то ушло.

Впрочем, главное — не исчезли продукты (наша недавняя история была полна «продуктовыми фокусами»). Отношение одесситов к продуктам всегда было бережное и за последние 20 лет «продуктового рая» осталось прежним: бережным и внимательным.

Начав готовить по рецептам из моей книги, вы довольно быстро поймете, что классическая одесская кухня требует деликатности и тщательности. При этом кухня достаточно экономична, особенно если продукты покупать в Одессе.

Чтобы правильно приготовить фаршированную рыбу, стоит начать в 8 утра, закончите как раз к обеду. Такие блюда даже во времена моего детства готовились достаточно редко, по праздникам, когда хозяйка, а иногда и хозяин, позволяли себе пороскошествовать, не наблюдая часов.

К сожалению, у современных одесситов возможность, да и желание устроить себе такой праздник возникают все реже.

С другой стороны, сложные рецепты позволяли нашим бабушкам маскировать неидеальные продукты. Теперь же те, кто может себе позволить покупать лучшее из лучшего, постепенно проникаются идеей минимализма и органической цельности продукта: фаршированной рыбе предпочитают обжаренную на сковороде камбалу, а особенные диетические гурманы отправят только что выловленную, пахнущую морем рыбу готовиться на пару.

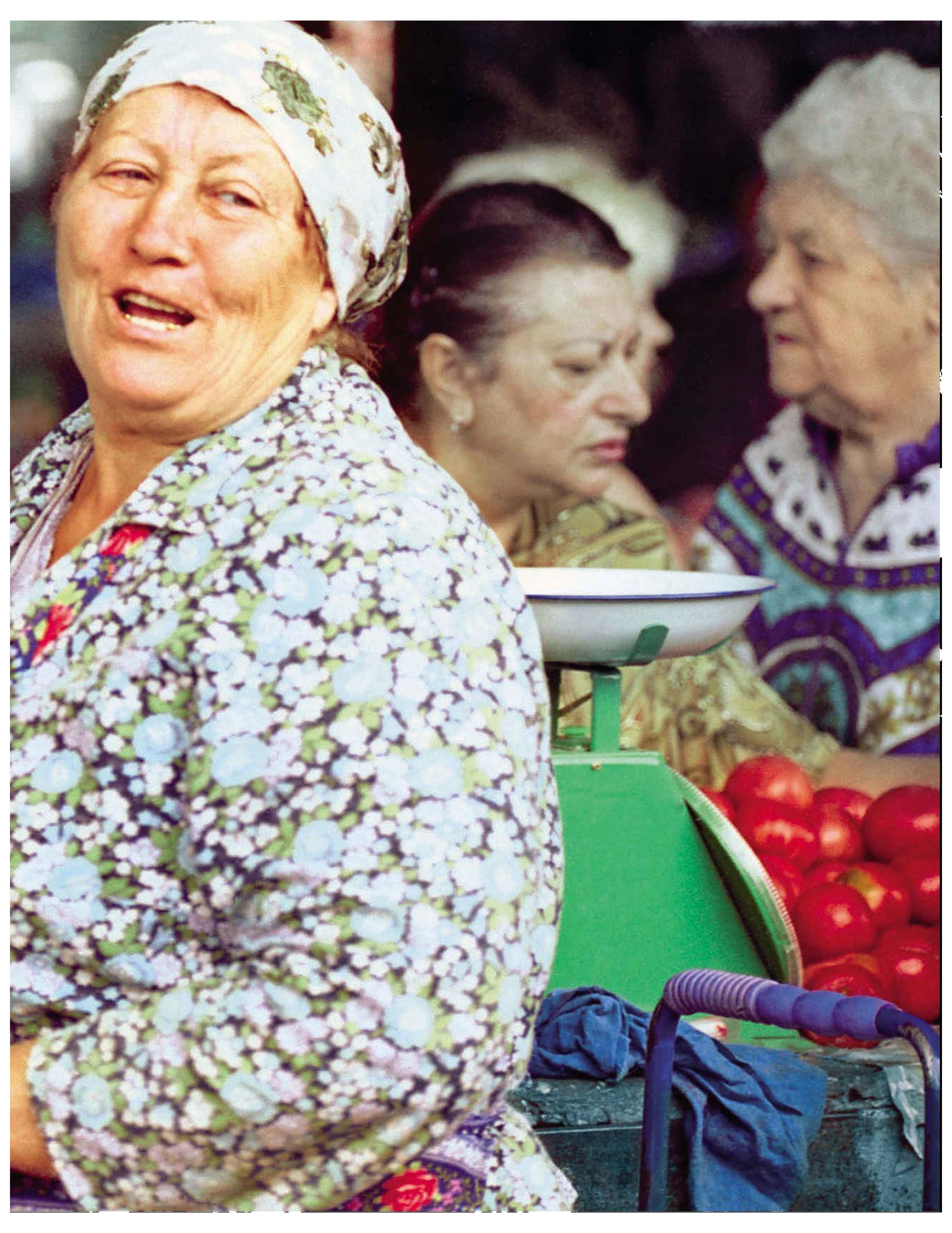
Таких приверженцев новой гастрономической культуры много среди моих друзей. Например, для Вячеслава Мурманова, не только моего друга, но и частого гостя наших ресторанов, одесская кухня — далеко не всегда «классика жанра»: *«Если мы зайдем в традиционный „Стейкхаус“ или ресторан итальянской кухни, то там одесских блюд не встретишь. Но тем не менее это сегодня тоже одесская еда, создающая гастрономический образ Одессы, ее лицо, которое еще более узнаваемо, чем некоторые исконно одесские блюда. Это, может быть, неоодесская кухня, которая сегодня только формируется»*.

С другой стороны, тот же Вячеслав любит вспоминать о своих московских гостях, перед отъездом заглянувших в кафе «Компот». В результате этого короткого визита домой они отравились сытые, прихватив с собой котлеты, форшмак и компот.

Возможно, сами одесситы не совсем знают свою кухню. Часто от гостей после обеда слышу: *«Если вкусно, значит, кухня одесская»*. Обещаю, что на нашей кухне будет вкусно и интересно.









РЫБА

- Камбала! Камбала! Камбала!
- Скумбрия живая! Скумбрия, скумбрия!
- Барбунька! Барбунька!
- Мидии! Мидии! Мидии! Мидии! Мидии!
- Бычки! Бычки! Бычки!

Из всех торговек Привоза наиболее резкими, крикливыми голосами славились торговки рыбного ряда.

Лучше Валентина Катаева об одесском улове уже все равно никто не скажет.

Рецептов приготовления сибаса и дорады в этой книге нет, поскольку в Одессу они «заплывают» только в замороженном виде и к одесской кухне отношения не имеют.

Увы, нет в книге и способов приготовления скумбрии, которая еще 40 лет назад была главным одесским деликатесом.

Мой друг Леня Локинский недавно вспоминал, как его семья снимала дачу у рыбака. Его долю улова ежедневно привозили на двуслойной телеге. Это была скумбрия.

При этом диалог с мамой выглядел примерно так:

- Ты скумбрию брала?
- Брала.
- А сколько ты брала?
- 4 штуки.
- Та ты что, дура — 4 скумбрии на 4 человека?

Теперь вся скумбрия в магазинах и на рынках Одессы залетная, атлантическая. Свое место

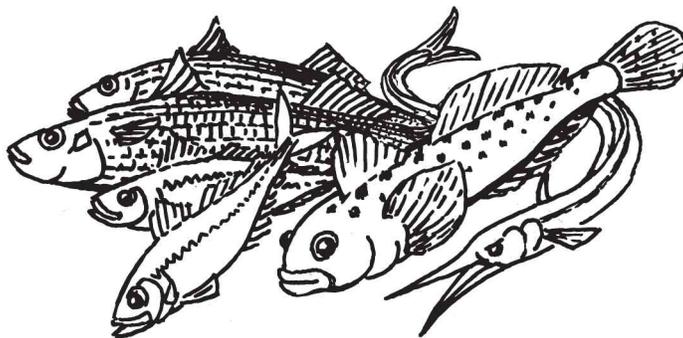
«царицы Черного моря» она уступила камбале, которая сегодня стала в Одессе главным рыбным блюдом, настолько популярным, что на рынке ее без проблем можно найти даже во время запрета на ловлю (естественно, с наценкой за «особые» услуги). Радует, что в последние годы к одесским берегам потянуло «репатриантов», вкус которых мы успели позабыть, — мелкую ставридку, хищных сарганов, серебристого лугаря, кефаль и красную барабульку.

Но главная составляющая морского улова, как и сто лет назад, — бычок. Его в Одессе жарят, варят, тушат, сушат, вялят и даже иногда коптят. И, конечно, мидии и рачки пробовать лучше непосредственно в Одессе. Мидии собирают на прибрежных камнях и волноломах и жарят на жестяном листе прямо на пляже.

Рачки же — отдельная история. Понять, почему мы едим этих «недокреветок», как семечки, стаканами, невозможно, пока сам не попробуешь. Обычно им отрывают голову и едят, не снимая панциря. (Наиболее стойкие поклонники высасывают из головы сок.) Остановиться крайне сложно. Покупать уже вареные рачки, если вам дорого здоровье, стоит только в проверенных местах, особенно в летнюю жару. Более безопасный способ — приобрести сырые. Выглядят они скучно-серыми, но 2 минуты в солевом кипятке — и следующие 2 часа руки у вас будут заняты.



МЕЛКАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА



Может, и имеет смысл выделить одесского бычка, вернее, бичка в отдельный раздел как один из главных местных специалитетов. Но на самом деле он гораздо вкуснее в хорошей компании из другой мелкой морской рыбы: ставридки, кефали, луфаря, саргана и барабульки. Хотя составлял и составляет солидную часть улова местных рыбаков.

Самые популярные в Одессе разновидности бычков — это светлые «песочники», большие головастые темные «кнуты» и «каменщики». У особенно жадных продавцов встречается и сурман: черный «мылистый» бычок с плоской головой и растянутыми «в улыбке» губами. Он не то чтобы несъедобный, но способен испортить вкус самой «богатой» ухи. Рыбаки утверждают, что даже кошки сурмана едят только с голоду.

Все остальные бычки идут у одесских хозяек

и на жарку, и на уху, и в равных долях со ставридой — на котлеты, сок из которых при откусывании стекает по руке до локтя. Уху обычно варят из мелких рыбин (большие могут дотягивать до килограмма). Хотя бытует мнение, что именно «воши» лучше всего подходят для того, чтобы жарить их до хрустящей корочки и есть, как семечки.

Когда мы собираемся компанией поесть жареной мелочи, бычков чаще всего доверяем моему другу Натану. У него свой проверенный годами простой рецепт: «Рыбу присаливаем за 15 минут до жарки. Смешиваем 50 на 50 кукурузную и пшеничную муку. И обязательно нужно посолить и поперчить именно муку. Обваливаем в ней бычков и жарим. Сначала — с двух боков, а потом на брюшке, прижимая голову».

Правильно пожаренный бычок приобретает

золотистый цвет и сохраняет форму, а у неправильно пожаренного отваливается голова.

Целостность бычка зависит и от мастерства чистки. Вспарывать брюхо, по словам рыбаков, бычкам не следует. Надрез делается под жабрами. А дальше одним, желательно ловким, движением вынимаются и сами жабры, и внутренности.

Есть бычка — тоже особое искусство. Приходилось наблюдать, как новички оставляют на тарелке самое вкусное. Как правильно заметил главный редактор журнала «Фонтан», первый капитан одесской команды КВН Валерий Хаит: *«У одесских бычков с большими головами самое вкусное — щеки!»* И эти щеки, съеденные в хорошей компании, запоминаются подчас на всю жизнь.

От того же Валерия Хаита услышал недавно: *«Друг мой рассказал. Человек уехал из Одессы 30 лет назад. Вернулся, ходит по городу — и ничего ему не нравится. Я спрашиваю: „И что, он ностальгии совершенно не испытывает?“ Друг отвечает: „Он не испытывает?! Да он вчера во время ужина жареных бычков в губы целовал!“»*

А вот кефаль, которую еще помнят те, кто уезжал 30 лет назад, в течение долгого време-

ни оставалась персонажем местного песенного фольклора. Теперь же еще не полными шаландами, а понемногу, спиннингами на морского червяка, ее опять ловят. По-прежнему жирную, сладковатую и очень вкусную.

С сарганом или барабулькой другая история. Заметил, что даже взрослые одесситы не знают или с трудом вспоминают эти названия. Хотя и сарган, и барабуля по сезону есть в меню наших ресторанов и оба они заслуживают внимания едоков. Сарган, длинный, тонкий, хищный, говорят, особенно полезен благодаря высокому содержанию фосфора. Этот фосфор, кстати, пугает при первом знакомстве с сарганом, проступая синевато-зеленоватым цветом костей. Но съесть столько, чтобы начать светиться, еще никому не удавалось.

Барабульку, или барабуньку, правильным словом «султанка» у нас редко называют. Благодаря красноватой чешуе она особенно нарядно смотрится на блюде в окружении другой жареной мелочи.

И, конечно, мелкая серебристая ставридка! Она исчезает с тарелки первой, поскольку вкусна невообразимо, а возни практически никакой: положил в рот — и жуй целиком.



ЖАРЕННЫЕ БЫЧКИ, СТАВРИДА, КЕФАЛЬ, САРГАН, ЛУФАРЬ



Набор рыбы для этого блюда всегда произвольный. Что удалось купить, то и жарим. Главный критерий — свежесть.

- Кефаль и луфарь очищаем от чешуи, потрошим, удаляем жабры.
- Мелкую ставридку, бычка, саргана, барабулю тоже потрошим и удаляем жабры.
- Теперь всю рыбу необходимо вымыть, обсушить бумагой, посолить и оставить на 5 минут (фото 1).
- Хорошо разогреваем растительное масло на сковороде. Его должно быть столько, чтобы покрыть рыбу наполовину.
- Обваливаем рыбки в муке и обжариваем с двух (в случае с бычком — с трех) сторон до образования золотистой хрустящей корочки (фото 2).

На 4 порции:
1 кг мелкой свежей рыбы;
150 мл растительного масла;
мука, соль.

Для соуса:
1 лимон;
1 зубчик чеснока;
несколько веточек укропа;
50 мл оливкового масла;
80 мл газированной воды;
соль, свежемолотый перец по вкусу.







- Готовую рыбу выкладываем на бумажное полотенце, для того чтобы ушел лишний жир. Тем временем готовим соус.
- Выдавливаем сок одного лимона, растираем чеснок с солью и перцем, добавляем измельченный укроп, оливковое масло и газированную воду. Хорошенько перемешиваем.
- Перекладываем рыбу на блюдо и подаем с дольками лимона и лимонным соусом.



Разумеется, жарить можно рыбу любого размера или веса. Да и подавать можно раздельно. Но вместе — вкуснее. Считаю, что эта мелочь в гарнире вообще не нуждается, но рыбы должно быть достаточно, так как из двух килограммов свежельвленной выйдут чуть более килограмма готовой. А ведь еще косточки останутся... Так что этот рецепт в расчете на четырех человек будет восприниматься под бутылку местного «Рислинга» только как легкая горячая закуска.



ШКАРА ИЗ РЫБНОЙ МЕЛОЧИ



На это блюдо обычно оставляют мелкие, не подходящие для жарки, но самые свежие рыбешки.

- Свежую тюльку, ставридку и любую другую мелкую рыбу очищаем от головы, потрошим и хорошенько моем.
- Нарезаем лук и помидоры кольцами. Рубим зелень.
- Берем сотейник с толстым дном и выкладываем слоями рыбу, помидоры и лук. Каждый слой слегка подсаливаем и посыпаем свежемолотым черным перцем.



- Добавляем в сотейник растительное масло без запаха, несколько ложек воды, немного уксуса, лавровый лист, душистый перец и зелень.
- Тушим все вместе 30 минут на маленьком огне.
- Подаем шкару горячей, обязательно в большой суповой тарелке.

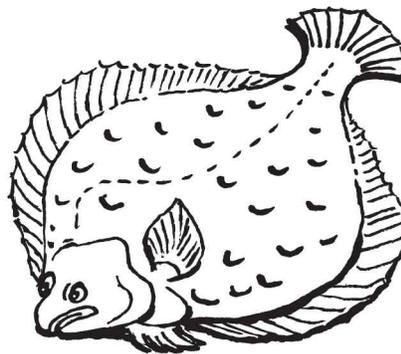
На 4–6 порций:

- 1 кг свежей рыбы;
- 2 средние луковицы;
- 2 помидора сорта «Микадо» среднего размера;
- 3–4 ст. л. воды;
- 2 ст. л. хорошего растительного масла без запаха;
- 1 ст. л. 5%-ного виноградного уксуса;
- 2 лавровых листа;
- 4 горошины душистого перца;
- пучок укропа;
- черный молотый перец; соль.

Такой полусуп легко заменяет и первое, и второе. В оригинале рыбаки готовят шкару из свежельвленной рыбы прямо у моря. В таком виде она вполне может конкурировать с марсельским буйабесом.



КАМБАЛА



В приморском городе никого не удивишь жареной рыбой на обед или ужин. Хотя нет, пожалуй, удивить можно двумя способами: замороженным в прошлом году хеком или свежей камбалой. Причем второе удивление будет однозначно приятным, ибо вкуснее камбалы-калкана в Черном море рыбы нет.

Готовить камбалу просто. Для этого нужно прийти на Привоз рано утром, поторговаться и выбрать большую рыбину, которая будет внимательно смотреть на вас сразу двумя глазами. Если до Привоза далеко — можно купить и охлажденную в супермаркете. Но со свежей ее, конечно, не сравнить.

Как выяснилось в недавнем разговоре, не все знают, что в детстве и юности камбалы и братья их меньшие глосики ничем не отличаются от большинства других рыб. И не плоские вовсе, и глаза на положенных местах по обеим сторонам головы, и плавают, вместо того чтобы лежать на боку в песке.

Это уж потом жизнь «плющит» камбал, а глаза их встречаются на одной из сторон головы.

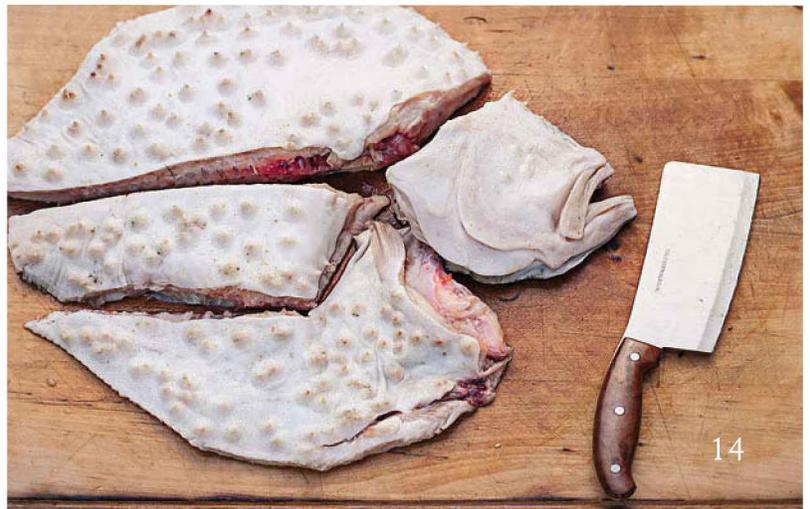
Чистка и разделка камбалы — дело простое, хотя не без нюансов.

Промываем рыбу, отрезаем плавники и хвост (фото 3–5).

Извлекаем внутренности, удаляем жабры и отрезаем голову (фото 6–10). Тут есть небольшая хитрость: место надреза найти проще, перевернув рыбину светлой стороной наверх. К тому же будет лучше видна затемненная часть с внутренностями.

На вопрос, нужно ли снимать шкуру и удалять шипы, однозначного ответа нет. Кому как больше нравится. Одесситы предпочитают вариант со шкурой и шипами. Шкура при жарке дает тот сильный и характерный запах, который не всегда нравится утонченным носам, но для меня это один из запахов одесского лета. Шипы после жарки чуть размягчаются, а содержащийся вокруг них жир очень вкусно обсасывать (кстати, у глосиков шипов нет).

Дальше все совсем просто: нарезать на куски, примерно по два ребра на порцию (фото 11–16), и можно начинать готовить.







ЖАРЕНАЯ КАМБАЛА

Одесский винодел Роберт Гулиев говорит: «Я сторонник современного французского тренда — в еде люблю правду. Не маскировать вкус натуральных и свежих продуктов соусами и специями, скрывающими первые ощущения, а наслаждаться прежде всего качеством еды. Поэтому запеченная без всяких излишеств черноморская камбала-калкан, мясо которой так же вкусно, как и полезно, со свежим салатом без майонеза мне гораздо ближе, чем сложно приготовленные рыбные блюда с паштетами и подливами». В этом вопросе я с Робертом абсолютно солидарен. Свежая черноморская камбала настолько хороша, что, кроме соли, перца, масла и легкой панировки, ничего не требует.

- Покупаем камбалу весом от 3 килограммов, моем, разделяем и порционируем ее (см. с. 33–35). Если попалась камбала с икрой — очень хорошо. Из икры сделаем котлетки (см. рекомендации в статье «Неморской улов» на с. 59).
- Просушиваем куски рыбы салфеткой, солим, перчим и оставляем отлежаться на 30 минут (фото 1).
- Перед жаркой можно сбрызнуть камбалу лимонным соком.
- Осталось только запанировать рыбу в муке (в пшеничную лучше добавить 15% кукурузной) и пожарить с двух сторон на сковороде, не жалея растительного масла (фото 2, 3).
- Жарим обязательно на большом огне без крышки и до золотистой корочки (фото 4).

На 4 порции:

1 камбала весом около 3 кг;
160 г муки (смесь пшеничной
и кукурузной);

125 мл подсолнечного масла;
пол лимона;

соль, молотый черный перец по вкусу.

Подаем готовую камбалу с лимоном и вином, в выборе которого я ориентируюсь на собственный вкус и на рекомендации опять же Роберта Гулиева. Он в вине, как и в еде, тоже любит правду. «Это означает, что вино должно быть только сухим, где все видно и отчетливо проступает каждый нюанс. В нашей семье с глубокими грузинскими корнями без вина за стол не садятся. „Мерло“, „Саперави“ и „Каберне“ сопровождают мясные блюда, а рыбные — „Шардоне“, „Рислинг“ и „Совиньон“. Исключение — та же камбала и скумбрия, жирность которых прекрасно уравнивает легкий вишневый тон „Мерло“».





ЖАРЕНАЯ ГЛОССА



Разницу между камбалой и глоссой можно объяснить долго и сложно, а можно просто и быстро: камбала — большая, а глосса (она же глоська и глосик) — маленькая. Если все же вдаваться в подробности, то большая камбала называется калканом и живет далеко в море. Глосики обитают возле берега и заходят в лиманы. Остальными отличиями забивать голову не стоит.

Глосиков и небольших камбал можно ловить буквально руками, когда в недрах Черного моря случаются выбросы сероводорода. Вода становится ледяной, темнеет, и рыбы в «полуобморочном» состоянии подплывают практически к линии прибой, а то и вовсе выбрасываются на песок. Если не пугает перспектива судорог, то за час можно собрать ведро глоськи, используя вилку в качестве гарпуна и принцип «два удара — восемь дырок» в качестве стратегии.

Жарится глоська точно так же, как любая мелкая черноморская рыба. Мудрствовать не стоит.



УХА ИЗ КАМБАЛЫ И КЕФАЛИ

В Одессе конкуренцию ухе может составить только борщ. Это все-таки два главных местных «жидких». Поэтому свои рецепты, секреты ухи есть в каждой одесской семье, где готовят. То есть действительно в каждой.

Есть варианты ухи простые и дешевые, есть более сложные и дорогие: на основе, скажем, бульона из целой курицы. Спорить на тему, какой лучше, можно долго, но зачем?

Неоспоримый факт — самая вкусная уха получается из только что пойманной рыбы, сваренная, так сказать, по месту. В ее приготовлении одесские рыбаки проявляют чудеса изобретательности.

Художественный руководитель московского театра «Школа современной пьесы» режиссер Иосиф Райхельгауз, например, рассказывал как-то о том, что его отец умудрялся варить уху на паяльной лампе: «Мне было лет 16, мы поехали на Бугаз, наловили много рыбы. И вот на берегу, прямо на дне лодки, чтобы не задувало ветром огонь, отец разжег паяльную лампу и над ней в огромном казане сварил уху такого вкуса...

С собой был только лавровый лист, но папа еще знал, с какого дерева какой лист сорвать: вишни, смородины».

Вкус такой ухи всегда непредсказуем и оригинален, потому что зависит не только от того, какая растительность окажется под рукой, но и от того, какую рыбу удалось добыть.

Если же «ловить» ее на рынке, то предпочтительен набор из свежей камбалы-калкана и кефали.

- Кефаль моем и потрошим. Из головы камбалы удаляем глаза и жабры, а саму камбалу разделяем так, чтобы получилось чистое филе. Делаем это по способу, описанному в разделе «Камбала» (см. с. 33–35), но дополнительно удаляем из каждого куска кости и снимаем с него кожу.
- Кости и голову камбалы вместе с мелкой кефалью заливаем холодной водой и доводим до кипения. Затем уменьшаем огонь и варим 30 минут без видимого кипения.
- Получившийся рыбный бульон процеживаем через сито (фото 1).
- Помидоры ошпариваем, снимаем кожицу, удаляем семена, а мякоть нарезаем кубиками. Лук, перец, морковь, корень петрушки и сельдерея, моем, чистим и нарезаем вдоль на 4 части.
- Подсаливаем наш рыбный бульон, опускаем в него картофель, нарезанный кубиками, добавляем все остальные овощи и варим на умеренном огне до полуготовности картофеля.
- Затем закладываем все пряности: лавровый лист, горошины душистого и черного перца, зерна кориандра.
- Вливаем в уху рюмку водки и продолжаем варить в течение 15 минут (фото 2).
- Опускаем в бульон нарезанное крупными кусками филе камбалы и готовим еще 15 минут. За минуту до выключения огня доводим уху солью до вкуса.
- При подаче кусок камбалы заливаем бульоном с овощами и посыпаем уху мелко рубленной петрушкой.



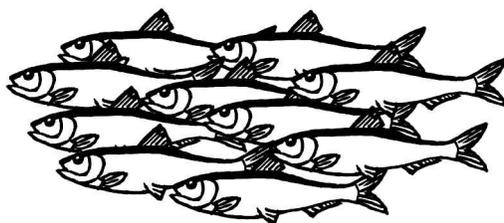
- На 4–6 порций:
500 г мелкой кефали;
1 кг камбалы;
2 средние луковицы;
1 небольшая морковь;
1 корень петрушки;
0,5 корня сельдерея;
3–4 картофелины весом примерно 300 г;
2 стручка сладкого перца;
2–3 средних помидора;
50 мл водки;
зелень петрушки;
2 лавровых листа;
3–4 горошины черного перца;
зерна кориандра;
4 горошины душистого перца;
соль по вкусу.

По опыту знаю, что такая уха понятна и гостям из ближнего зарубежья, и европейцам, которые в нашем калкане чувствуют что-то родное. В южной части Черного моря, а также у берегов большей части европейских стран водится ее близкая родственница — камбала-тюрбо. Самой вкусной считается та тюрбо, которая ловится в Средиземном море и у Атлантического побережья Франции. Цены на эту рыбу на рынках Бретани колеблются вокруг отметки 30 евро за килограмм, что куда больше стоимости одесской камбалы на Привозе, которую в сезон можно взять меньше чем за 10 евро.





ТЮЛЬКА



Тюлька, она же сарделька, она же хамса, она же, как иногда говорят в Одессе, анчаус. В этом ряду на самом деле две рыбы, но для одесской кухни они по сути — одно и то же. Не так много местных теперь могут отличить анчоус-хамсу с его хищной скошенной нижней челюстью и длинным телом от более круглой и жирной тюльки-сардели, которая в общем — маленькая селедка.

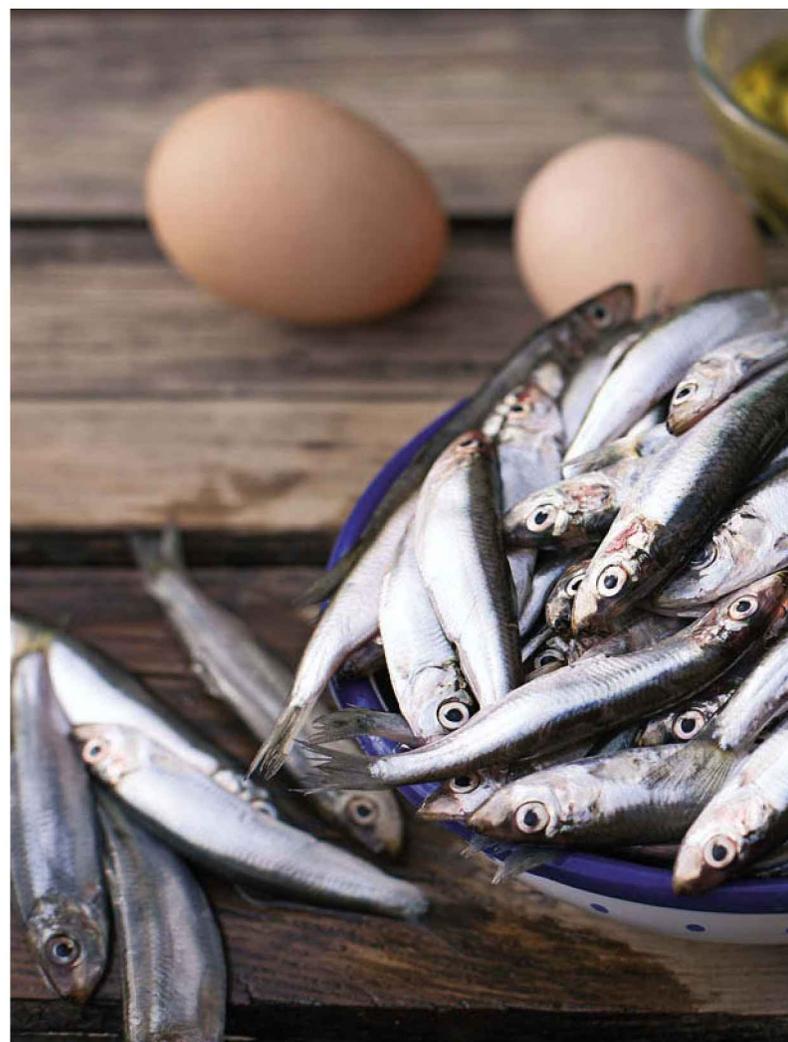
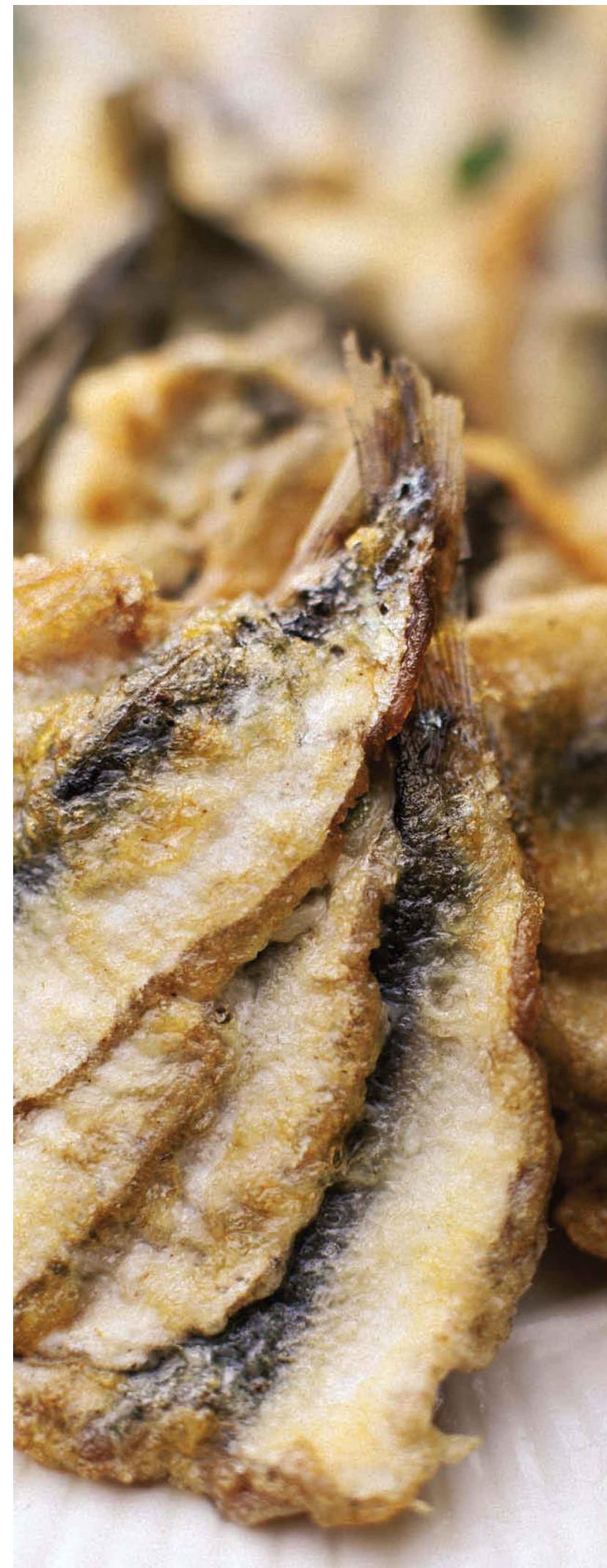
Большой проблемы в этой неразберихе не вижу, потому что вся эта мелкая рыба отлично подходит и для того, чтобы употреблять ее в малосоленном виде, и для того, чтобы тушить из нее шкару, и для того, чтобы жарить биточки. Важно не промахнуться в главном: взять ту, которая плавала «еще сегодня». Это момент принципиальный!

Как никакая другая рыба, тюлька умеет выглядеть красавицей на рынке и «терять себя» по прибытии на кухню. Еще и потому, что жарким одесским летом «горит» очень быстро. Кроме того, среди двух-трех десятков продавцов

обязательно попадется «специалист» по продаже размороженной рыбки. Тут физиогномика и интуиция лишними не будут.

Мой друг, скульптор и просто обаятельный одессит Михаил Рева, в таких случаях пользуется своим художественным даром: «Я или хожу к людям, которых знаю, или смотрю на лица продавцов. По ним все видно. Помимо прочего, я и сам неплохо разбираюсь в рыбе. Тюльку выбираю по плотности: вся рыба должна быть плотная, упругая. Когда ты ее берешь и она у тебя в руках начинает „двигать мясом“ — это уже не та рыба. Жабры должны быть красными — всей мелкой рыбе жабры не покрасят».

Хочется верить, что до такой ювелирной работы, как покраска жабр нескольким ящикам тюльки, одесские продавцы еще действительно не дошли. Но лучше оставить им на это минимум времени и за свежей тюлькой идти часов в 7 утра. Если покупаете свежемороженую в ближайшем магазине — то можно и позже. Все равно это уже совсем не та рыба.



Когда в нашу ресторанную компанию обращаются представители московских или киевских телекомпаний с просьбой помочь в съемках программы об одесской кухне (а это случается довольно часто), то обычно сразу просят приготовить икру из синих и биточки из тюлечки.

Так сложилось, что именно эти два блюда в представлении гостей города — главные в одесской кухне. На самом деле так оно и есть. Я попросил своих друзей назвать костяк одесских блюд, и битки из тюльки у всех вошли в первую пятерку.

Я готовлю это блюдо относительно редко, зато часто ем его в ресторанах. Но если задаться целью сделать битки дома — необходимо запастись терпением.

БИТКИ ИЗ ТЮЛЬКИ



Покупаем самую свежую тюльку на базаре. Приносим домой, сразу же промываем ее в холодной воде.

Далее наиболее трудоемкий процесс — очистка тюльки от внутренностей, головы и косточек. Людям тренированным удастся делать это одним движением, причем так, чтобы рыба осталась целой и красивой.

После чистки от исходного количества рыбы останется примерно 2/5. Это филе тюльки опять промываем. И переходим к следующему этапу.

Есть два варианта жарки биточков.

Будничный вариант:

- На каждые триста граммов очищенной рыбки добавляем один желток и одно яйцо, солим и вводим полторы столовые ложки муки. Аккуратно перемешиваем.
- Жарим, выкладывая биточки ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом.
- Переворачиваем и обжариваем со второй стороны.
- Подаем биточки сразу после жарки. Можно с петрушкой и лимонным соком, а можно и без.

На 2 порции:

- 750 г неочищенной тюльки (300 г филе);
- 2 яйца;
- 1,5 ст. л. муки;
- 4 ст. л. растительного масла;
- соль по вкусу.

Вариант для гостей из Бруклина:

- На доску выкладываем по 5 филе тюльки хвостиками в одну сторону (фото 1).
- Разводим жидкое тесто, смешав 3 яйца, 3 желтка и 3 столовые ложки муки, солим.
- Взяв за хвостики, опускаем рыбки в тесто и жарим, как в первом варианте.

На те же 750 г неочищенной тюльки:

- 6 яиц;
- 3 ст. л. муки;
- 4 ст. л. растительного масла;
- соль по вкусу.



Вы удивитесь, но на Амальфитанском побережье готовят несколько похожее блюдо под названием acciughefritte. Вот только анчоусы итальянцы жарят как в виде биточков, так и поштучно, а в панировку иногда добавляют пармезан.

МАЛОСОЛЬНАЯ ТЮЛЕЧКА



Если уже возиться с тюлькой, то имеет смысл взять ее сразу столько, чтобы хватило и на битки, и на «малосолку». Конечно, можно купить и почистить уже готовую рыбку, которая солится прямо на судах и продается в тех же рядах, где и свежая. Но засолка сама по себе — процесс нетрудоемкий, а вкус будет таким, как хотим именно мы.

- Свежую тюльку не моем и не чистим, а выкладываем в эмалированную миску.
- Солим, добавляем сахар, аккуратно перемешиваем и оставляем просаливаться.
- Спустя час попробуем пару штук — рыба должна быть готова. Важно не передержать в соли, иначе тюлька потеряет свою нежность и получится псевдоанчоус. Но и сырой она быть не должна: если слегка горчит — значит, нужно еще повременить.
- После засолки очищаем тюлечку от голов и внутренностей. Затем моем. И самый кульминационный момент — вынимаем хребет!
- Полученные маленькие тушки кладем на тарелку и поливаем оливковым маслом. А если еще к тюлке подать немного маринованного лука...
- Для этого красный и белый репчатый лук очищаем и нарезаем тончайшими кольцами.
- Затем 2–3 секунды бланшируем чуть остывшим кипятком и охлаждаем.

- Присаливаем, заправляем оливковым маслом, уксусом — и лук готов.
- Малосольную тюлечку с таким луком можно подать как закуску, а можно и бутерброды сделать.

На 4 порции:

- 1 кг свежей тюлечки;
- 2 ст. л. крупной соли без горки;
- 30 мл оливкового масла;
- 1 ч. л. сахара.

На 2 средние очищенные луковицы:

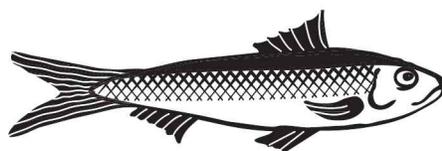
- 30 мл оливкового масла;
- 0,5 ч. л. уксуса;
- соль по вкусу.

Не стоит тешить себя надеждой, что тюлька в таком виде будет храниться в холодильнике, — ее съедят мгновенно, а масло вымакают хлебом. Потому что это вкусно. Как сказал главный редактор одесского журнала «Фонтан» Валерий Хаит: «И в других городах, особенно приморских, такую рыбку могут готовить, но в Одессе у настоящей тюлечки под закусочку не только отрывается голова, но и вынимается хребетик. Это говорит о том, что одесситы действительно очень щедрые, потому что тюлечки без хребта можно съесть гораздо больше. Но мы не боимся, что гости съедят много, а наоборот — рады этому обстоятельству».





ДУНАЙКА



К сожалению, этот условно одесский специалитет (условно, потому что до места его вылова — километров 200) к нашему столу попадает всего три месяца в году: с марта по конец мая.

С приходом весны начинается так называемая путина, то есть массовая миграция селедки. И хотя мы привыкли называть ее дунайкой, в действительности это рыба морская и в верховья Дуная она заплывает только на нерест. Тут-то ее и поджидают местные рыбаки, для которых эти весенние месяцы — самые важные в году. Ловля идет с восхода и до темноты. В это время в главном оплоте промысла — городе Вилково — селедкой пахнет даже хлеб.

Одновременно с вилковскими рыбаками активизируются и одесские продавцы селедки. Естественно, все они продают дунайку. Так же естественно, что настоящей дунайкой она оказывается процентах в 50 случаев. Если ошибетесь или купите селедку не на одесском рынке — страшно: будет все равно вкусно, хотя и обыденно.

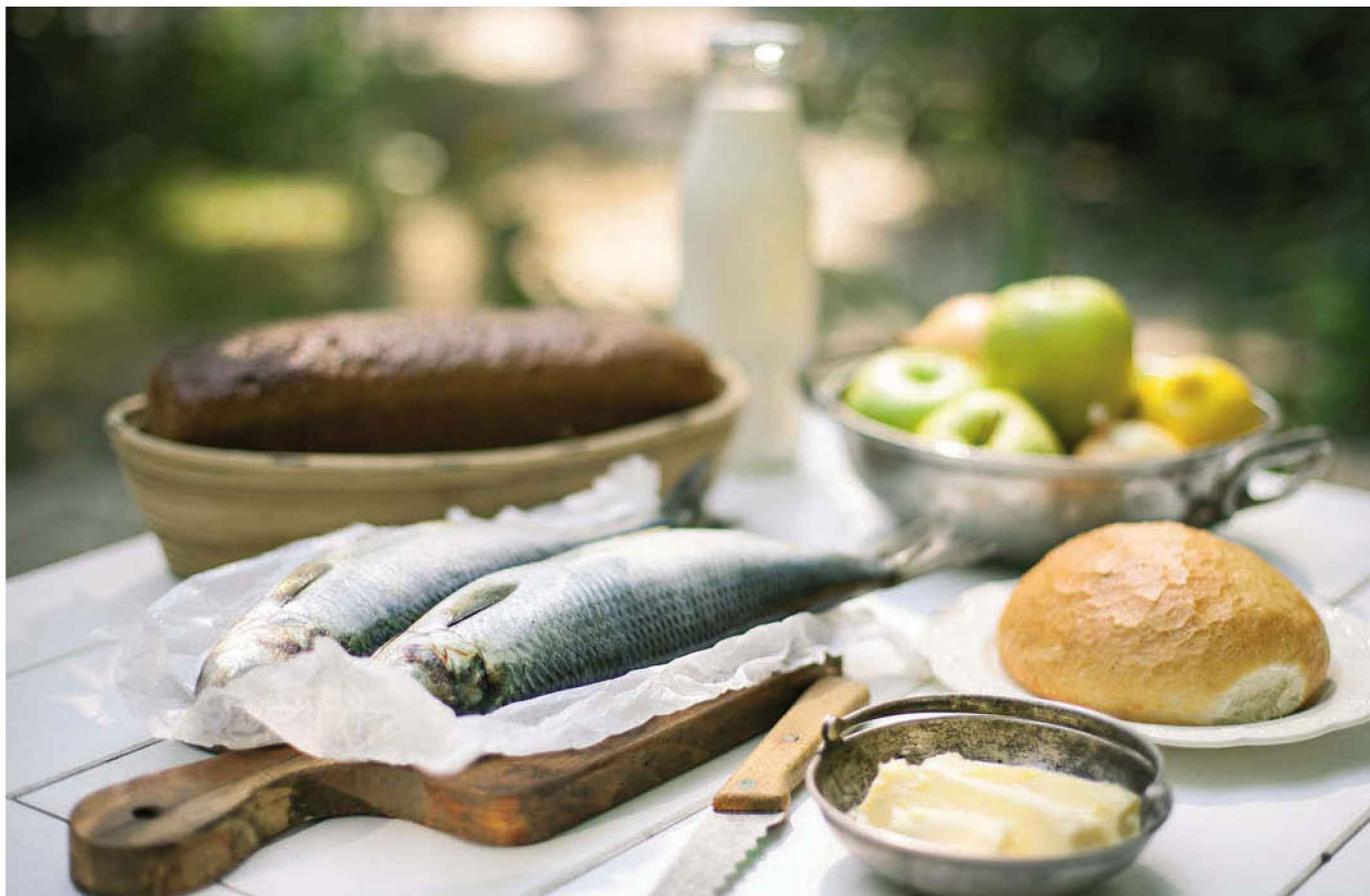
Впрочем, старания предприимчивых реализаторов могут обмануть только тех, кто дунайки никогда не видел и не пробовал. Все-таки она отличается особенной жирностью, и ее тушки всегда выделяются на общем селедочном фоне.

Но найти дунайку на рынке — это только часть пути. Нужно еще уметь купить правильную. Во-первых, у нее должна быть упругая тушка. Во-вторых, правильная селедка — это самец! Даже если вы не едите молоки. Потому что самцы жирнее и вкуснее. В-третьих, селедка должна быть хорошо просолена. Проверить это можно, сделав небольшой разрез на спине, убедившись, что внутри нет крови. Кроме того, кожа селедки должна быть целой и без пятен.

А вот чистка дунайки ничем не отличается от чистки любой другой селедки. Главное — не следовать примеру Вани Жукова и не начинать с хвоста. Впрочем, одним хитрым и быстрым способом разделки дунайки я поделюсь в рецепте форшмака (см. с. 51).



СОВСЕМ НЕ РУССКИЙ ФОРШМАК



В Одессе любят переводить слово «форшмак», настаивая на том, что дословно это — «прежде вкуса». Не знаю, что было раньше, вкус или форшмак, но эта, безусловно, еврейская закуска давно перешагнула рамки национальной кухни. Ее умеют готовить все. Или, по крайней мере, говорят, что умеют готовить. И я знаю мало людей, которые не были бы уверены, что их бабушка делала самый правильный форшмак. В моей семье форшмак тоже делала именно бабушка. От нее я научился нехитрому и эффективному способу разделки селедки, с которого предлагаю начать.



- Острым тонким ножом делаем по спине и около головы непотрошенной дунайки неглубокие надрезы и снимаем кожу, начиная с головы (фото 1). После этого отрезаем голову.
- Затем берем селедку за хвост двумя руками и разрываем ее, как лист бумаги (фото 2). Если все сделать правильно — получатся две половинки. При этом все кости останутся на спинной части.
- Снимаем спинки с хребта, а брюшную часть освобождаем от внутренностей и мелких косточек (если остались).
- В итоге из одной рыбины легко и просто по-



лучится четыре полоски филе. Но этот способ разделки годится только для приготовления блюда из рубленой сельди (фото 3).

Теперь можно приступить к приготовлению.

- Филе сельди рубим ножом (фото 4).
- У белой булки обрезаем корочку, заливаем молоком и отжимаем (фото 5).
- Репчатый лук чистим и промываем под проточной водой.
- Кислое яблоко, лучше всего сорта «Ренет Симиренко», очищаем от кожуры и сердцевинки с семенами.
- Яблоко и лук трем на мелкой терке.
- Добавляем к ним размягченное сливочное масло, булку и филе сельди. Теперь можно посолить и поперчить по вкусу. Не забыть каплю лимонного сока или уксуса для вкуса (фото 6).
- Все хорошо вымешиваем.
- Подаем форшмак с гренками и лимоном или, как вариант, в виде готовых бутербродов. Для этого ломтики бородинского хлеба слегка поливаем оливковым маслом, накладываем, не жалея, форшмак, а сверху — кусочек сельди. Такой бутерброд хорош с рюмкой ледяной водки.

На 2 порции:

- 1 крупная дунайская сельдь весом около 500 г;
- 1 кислое яблоко («Ренет Симиренко»);
- половина белой булочки двухдневной давности;
- 100 мл молока;
- 100 г домашнего сливочного масла;
- 1 маленькая луковица;
- 1 лимон;
- соль и черный перец по вкусу.

В Одессе бытует мнение, что по классическому рецепту селедка на форшмак обязательно должна вымачиваться в молоке. Одни, как, например, мой друг Леня Локинский, говорят, что это дает определенный привкус конечному продукту. Другие утверждают, что сама идея вымачивания пошла от бедных евреев, которые пускали на форшмак только «ржавую» селедку. Не знаю, кто в этом вопросе прав, но я форшмак всегда делаю из свежепосоленной дунайки. И в предварительном ее вымачивании смысла не вижу.





СЕЛЬДЬ ДУНАЙСКАЯ С ТЕПЛОЙ «АМЕРИКАНКОЙ»



Если есть такая возможность, я обязательно солю дунайку сам: как ни выбирай на базаре готовую, идеального вкуса можно достигнуть только приложением собственных рук. Рыбу для этого лучше брать непосредственно у рыбаков или у проверенных поставщиков на рынке. Выбираем свежую дунайку без пятен и следов крови на голове, с блестящей чешуей, плотным животиком и прозрачными глазами.

- Перед засолкой селедку нужно выпотрошить, удалить голову, снять чешую и убрать кровь вдоль хребта. Затем в течение 4 часов вымачивать селедку, меняя воду 3–4 раза.
- Тем временем готовим рассол: в 1 литре воды разводим 180 граммов соли и 2 столовые ложки сахара. Кипятим и охлаждаем.
- Вынимаем селедку из воды и заливаем рассолом. Ставим в холодильник на 3–4 дня.
- Готовую селедку достаем из рассола, высушиваем бумажным полотенцем, очищаем от кожи.

- Делаем надрез вдоль спинки и удаляем хребет. Проверяем, чтобы в филе не осталось костей.
- Нарезаем его на кусочки и выкладываем на тарелку, возвращая сельди первоначальную форму. Вкладывать греческие маслины в качестве глаз при этом не обязательно. Но они будут вполне уместны, поданные в отдельной посуде.
- Репчатый лук чистим, нарезаем тонкими кольцами и бланшируем чуть остывшим кипятком. Охлаждаем и даем стечь. Затем добавляем в него соль, сахар, уксус, растительное масло, перемешиваем и подаем вместе с дунайкой.
- Картофель сорта «Американка» одинакового среднего размера моем, кладем в воду, доводим до кипения, подсаливаем и варим на среднем огне 25 минут.
- Затем сливаем воду и ставим кастрюлю на самый маленький огонь на полминуты, чтобы картофель немного подсох.
- В это время готовим соус. В течение 3–4 ми-

нут энергично взбалтываем в закрытой бутылке масло с лимонным соком, мелко рубленной зеленью, цедрой лимона, солью и молотым черным перцем.

- Горячую «Американку» чистим от кожуры, оставляя целой, заправляем оливково-лимонным соусом и встряхиваем несколько раз в кастрюле, плотно закрыв ее крышкой.
- После этого немедленно подаем к дунайке с маринованным луком.
- Сервировать это блюдо лучше сразу на семью, на одной большой тарелке. Но можно использовать и селедочницу.

На 2 порции:

1 кг дунайской селедки;
1,5 кг картофеля сорта «Американка»
или другого розового сорта.

Для рассола на 1 кг дунайки:

180 г соли;
2 ст. л. сахара;
1 л воды.

Для заправки:

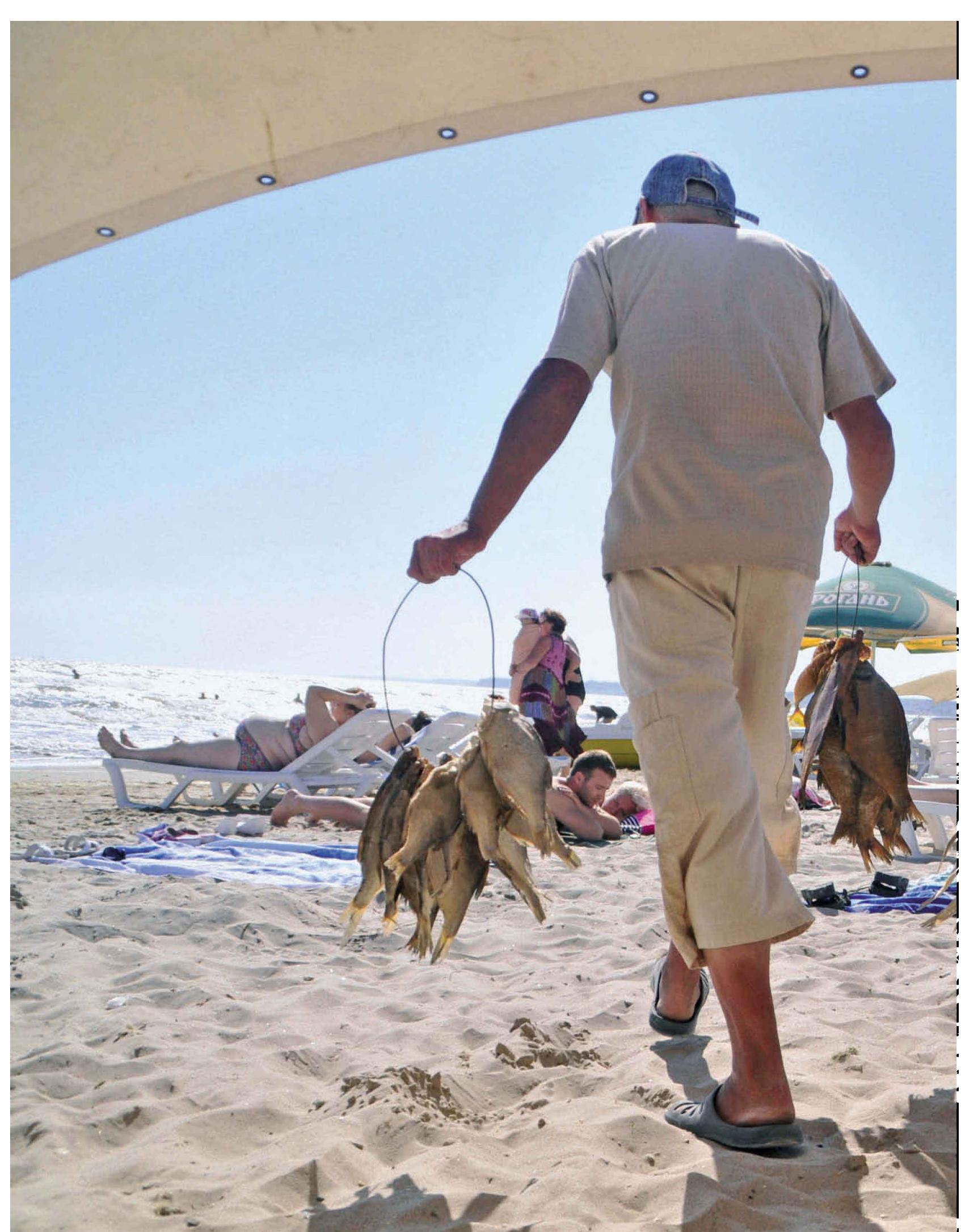
1 луковица среднего размера;
0,3 ч. л. соли;
1 ч. л. сахара;
1 ч. л. 5%-ного уксуса;
2 ч. л. растительного масла.

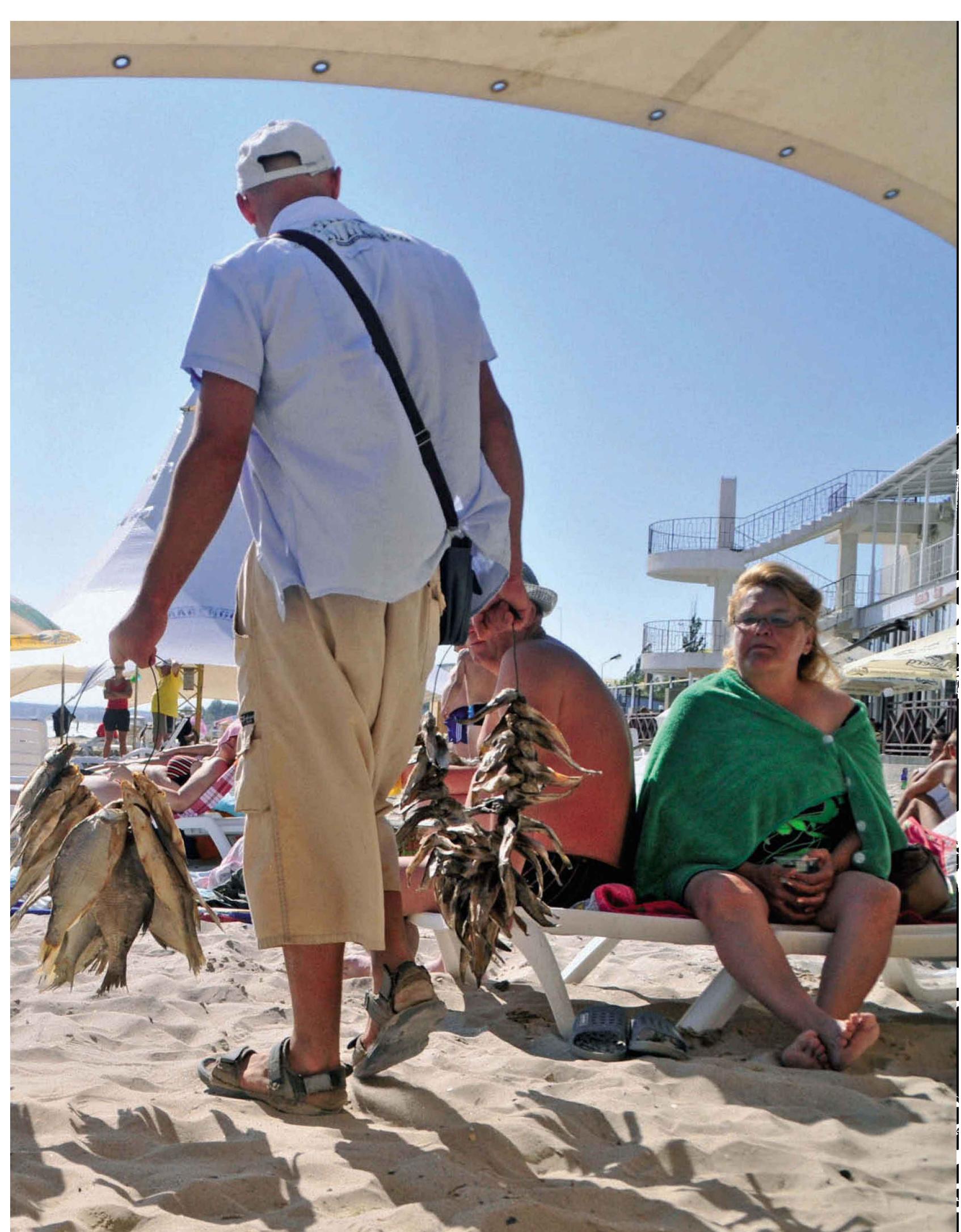
Для соуса на 1,5 кг картофеля:

6 ст. л. оливкового масла;
2 ст. л. лимонного сока;
немного цедры;
0,5 пучка укропа
и немного петрушки;
соль, перец по вкусу.

В 70-е годы это был типичный одесский воскресный обед. У меня дома за столом собиралось до 10 человек. Селедку солил и разделял исключительно дед. Причем всегда на доску клалась газета. Кроме того, дед выбирал сельдь с «мужскими» признаками и как дополнение к обеду растирал присоленные молоки с уксусом, сахаром и прованским маслом до состояния соуса. Затем все макали в этот соус кусочки хлеба и восхищались насыщенным резким вкусом этого весьма специфического продукта.

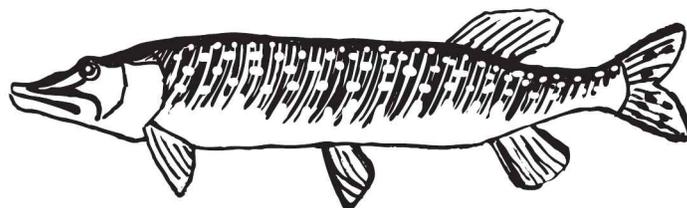








НЕМОРСКОЙ УЛОВ



Одесса — это, конечно, в первую очередь море. Но речную рыбу в некоторые месяцы у нас едят чаще, чем морскую. А главное праздничное блюдо одесского стола — гефилте фиш — к морю вообще не имеет никакого отношения.

Другое дело, то, что в Одессе принято называть речной рыбой, может быть выловлено не только в реке. Потому как есть еще бесконечные ставки и разной степени солености лиманы, в которых одновременно могут обитать и бычки с глосью, и судаки с карасями и карпами.

Но главными поставщиками пресноводной рыбы в Одессу остаются Днестр и Дунай. Последний обеспечивает город одним из самых любимых и незаменимых местных деликатесов — дунайской селедкой, которой в этой книге отведен отдельный раздел.

Кроме того, на прилавках одесских рынков по сезону лежат свежие щуки, караси, карпы, или, как говорят в Одессе, кóропы, толстолобики и судаки.

Сейчас проблем с чисткой всего этого рыбного набора не существует. Практически на любом местном рынке рыбу не только почистят, но, при желании, и полностью разделают. Более того, на прилавках вы обязательно увидите куски филе крупного сома или толстолобика.

Я таких «готовых решений» не признаю.

И если с чешуей рыба вполне может расстаться на рынке, то разделка — только на кухне. Хотя бы потому, что определить свежесть готового филе, лежащего на прилавке, проблематично. Тут нужен навык. Доверять же разделку целой, только что купленной вами рыбы работникам рыночного труда можно лишь тогда, когда они почти члены вашей семьи. В противном случае точность веса гарантировать нельзя. И главное: в процессе разделки вместе с внутренностями легко может потеряться икра, из которой одесские хозяйки всегда готовят отдельное блюдо. Для этого икру в первую очередь освобождают от пленок. Затем добавляют яйца (на полкилограмма икры — 1 целое и 2 желтка), соль и перец. Все это необходимо хорошенько взбить до однородной массы, добавить мелко рубленный зеленый и репчатый лук, по желанию укроп и одну-две столовые ложки муки. Потом аккуратно перемешать и дать постоять 10–15 минут. После этого ложкой выложить котлетки на сковороду с горячим растительным маслом и жарить с двух сторон до образования золотистой корочки.

Появление такого блюда на столе обычно говорит о том, что хозяйка умеет выбирать рыбу. Впрочем, некоторые хитрят и покупают икру судака или карпа отдельно.



ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА



Мой друг Леня Локинский, который вообще-то потрясающе готовит, говорит, что никогда бы не взял на себя смелость стать к плите и сделать настоящую фаршированную рыбу. Хотя знает, как ее делать, до деталей. На мой вопрос: «Почему?» — он ответил: «Я помню ее вкус. Я не смог бы повторить так, как делала бабушка, и мне было бы перед нею стыдно».

Вообще, Леня прав: в последнее время поесть вкусной домашней «рыбы фиш» в Одессе удается все реже. Блюдо слишком трудоемкое и требовательное. Не все могут себе позволить так следить за соблюдением нюансов, как Ленина бабушка: «Она, например, считала, что когда мы трем в рыбу яблочко, то это должно быть только „Симиренко“. Она говорила деду: „Шо ты принес? Я не могу теперь делать рыбу!“ Рядом лежали другие яблоки, но ей они не подходили. Та кислинка, которую дает „Симиренко“, очень важна.

Потом, в рыбу идет не просто лук, а самый горький красный лук. И шелуха от него не выбрасывается. Уже когда готов фарш, вы берете казан, распределяете шелуху по дну, заливаете ее водой. Накрываете сверху плоской тарелкой и на нее выкладываете рыбу. На маленьком огне вода, в которой лежит луковая шелуха, выпаривается, и этим паром пропитывается рыба. Шелуха дает ей аромат и цвет. Потом вы можете обжарить рыбу, но она в любом случае будет золотистой. Еще один нюанс: лук внутрь фаршированной рыбы кладется и жареный, и сырой».

Понятно, что без соблюдения таких тонкостей процесса за рыбу лучше не браться. Есть они и в рецепте, который предложен в этой книге. Надо сказать, я тоже помню, как делала рыбу моя бабушка. Но, в отличие от Леонида, каждый раз рискую и готовлю. Хочется верить, что бабушка эту рыбу одобрила бы.

Покупаем на рынке средних размеров судака, карпа и щуку.

- Потрошим их, удаляем жабры и глаза (фото 1).
- Снимаем со всей рыбы кожу, оставляя достаточно тонкую прослойку подкожного сала (фото 2).
- Кожу нарезаем прямоугольниками примерно 6x7 сантиметров (фото 3).
- Мякоть рыбы аккуратно отделяем от костей и плавников. Важно пинцетом удалить все мельчайшие реберные косточки.
- Лук чистим и тонко нарезаем. Выкладываем его в сотейник с толстым дном, заливаем подсолнечным маслом и ставим тушить на самом

маленьком огне. Постоянно перемешиваем и смотрим, чтобы процесс готовки шел крайне медленно (фото 4). Постепенно лук превращается почти в мармелад.

- Мякоть рыбы измельчаем в мясорубке с мелкой решеткой один раз. Одновременно с рыбой мелем полностью остывший лук с остатками масла и белую булочку, вымоченную в молоке (фото 5).
- Добавляем в фарш 4 желтка, 5 яиц, соль и манку. В конце вводим комнатной температуры сливочное масло (фото 6).
- Начинаем выбивать фарш, для удобства смачивая руки холодной водой.



- Готовый фарш ставим в холодильник на полчаса и наводим порядок на рабочем столе. Варка рыбы — процесс не менее ответственный и требует тщательности и гастрономической аккуратности.
- В большой сотейник складываем все рыбные кости. Поверх них выкладываем свеклу, нарезав ее кубиками 2х2 сантиметра. Заливаем водой так, чтобы она покрыла свеклу и кости, и доводим до кипения (фото 7). Снимаем пену и закладываем лавровый лист, перец горошком, душистый перец и солим. На медленном огне варим бульон 30 минут.
- Весь фарш аккуратно разделяем руками на

овальные котлеты весом примерно в 150 граммов. Частью фарша наполняем рыбины головы. На каждую котлету с помощью желтка наклеиваем сверху кусочек кожи так, чтобы котлета была ею прикрыта (фото 8, 9).

- Переливаем бульон в другую посуду, отделив все кости — они нам более не понадобятся.
- В сотейник укладываем рыбные котлеты, головы, кубики картофеля, моркови и уже сваренные кубики свеклы (фото 10). Аккуратно подливаем готовый бульон, так, чтобы котлеты не потеряли формы. Важно, чтобы темный бульон почти полностью покрыл рыбу. Если его недостаточно, добавляем немного воды (фото 11).



7



8



9



10



11



12

- Накрываем сотейник крышкой и ставим на медленный огонь на полтора-два часа (фото 12).

Рыбу подают в трех вариантах.

Первый — самый распространенный — известен под названием «рыба фиш».

Рыбу охлаждаем в бульоне и уже холодной выкладываем в тарелки. Можно украсить фигурно нарезанными морковью и свеклой, но это — не мой вариант.

Подаем как главную холодную закуску с очень острым хреном.

Дополнительно можно предложить к рыбе холодные овощи и нарезанное рыбное желе, так как в холодильнике бульон с овощами застынет примерно за 20 минут.

Второй вариант скорее похож на основное рыбное блюдо. Рыбу горячей, сразу после приготовления, раскладываем в тарелки, гарнируя вареными овощами.

Третий, и самый вкусный, на мой взгляд, вариант. Головы и рыбу выкладываем в глубокие тарелки с овощами, добавляем немного резаной петрушки и заливаем горячим бульоном.



- На 4–6 порций:
 среднего размера судак, весом около
 1,1 кг (получится 500 г филе);
 300 г филе карпа;
 300 г филе щуки;
 9 домашних яиц;
 1 ст. л. манной крупы;
 4 кг белого репчатого лука;
 600 мл подсолнечного масла;
 400 г картофеля сорта «Сорокадневка»;
 2–3 свеклы весом примерно 300 г;
 2 средние моркови;
 150 г сливочного масла;
 120 г белой булочки;
 150 мл молока;
 молотый черный перец, соль,
 лавровый лист, душистый и
 черный перец горошком.

После такого супа я обычно на час-другой погружаюсь в воспоминания, связанные с собственным детством, и на моем лице можно разглядеть детскую наивность, проглядывающую через маску нынешней «мудрости» или каких-либо еще приобретенных за время взросления пороков.







ИКРА ЩУЧЬЯ

Нет более подходящей холодной закуски под водку, чем щучья икра. И это, конечно, помимо всех остальных ее полезных качеств. Она — источник белка, йода, железа и ни в чем не уступает по составу икре лосося, белуги и севрюги. Внешне менее выигрышна — и только.

Как правило, щучья икра продается уже соленой. И если нет времени возиться, то можно взять готовую. Главное — правильно заправить.

- Если солить икру самостоятельно, то для начала ее необходимо очистить от пленок.
- Затем ошпарить кипятком и промывать в миске до тех пор, пока практически все икринки не отделятся друг от друга и не станут бело-желтыми, как пшено. Процедить через сито.
- После промывания икру фильтруем через марлю и обсушиваем. Засаливаем ее за 6–7 часов до подачи к столу. Этого времени должно хватить.
- Далее заправляем. Для этого соединяем с икрой лимонный сок, оливковое масло самого хорошего качества и очень мелко рубленный репчатый лук.
- Даем заправленной икре настояться полчаса, а лучше — час.
- Подаем с блинами, гренками из черного хлеба или просто едим ложкой.

На 4 порции:

300 г свежей щучьей икры;

2,5 ст. л. соли.

Для заправки на 300 г соленой икры:

сок половины лимона;

3–4 ст. л. оливкового масла;

1 маленькая луковица.

Надо сказать, что в Сибири и в Финляндии щучью икру в сыром виде вместе с молоками добавляют в рыбные супы. Но для Одессы это слишком. После того как черная икра стала почти недоступна, а нормальная красная затерялась среди подделок, щучья вошла в моду. И теперь ее можно отыскать в меню практически каждого хорошего одесского ресторана.



МЯСО

«Есть или не есть?» — вот в чем вопрос. Разговоры о том, полезно ли мясо, какое именно стоит есть, а от чего лучше отказаться, можно услышать за соседним столиком в кафе, по ТВ в многочисленных передачах, включив радио в машине и даже в очереди за мясом. Пожалуй, ни один продукт в мире не вызывает столько споров, гневных статей и высказываний. Диетологи ежегодно собираются на конференции и конгрессы в надежде понять, насколько вредно мясо и если вредно, то чем его заменить. Вегетарианство уже давно изучают социологи и антропологи как феномен урбанистической культуры.

Скажу больше: разговоры о мясе могут быть в равной степени медицинскими, гастрономическими и философскими. В контексте философского разговора о мясе обычно вспоминают Плутарха и Пифагора, Леонардо да Винчи и поэта-романтика Перси Биши Шелли, который пророчески написал потомкам: *«Всех, кому дорого счастье и правда, я умоляю посвятить свое внимание изучению вегетарианства»*. Искателей счастья с тех пор оказалось немало: несколько лет назад я путешествовал по Америке и случайно оказался в ресторане небольшого городка

близ Вашингтона, где абсолютно все традиционно мясные блюда были приготовлены из сои. Каково же было мое изумление, когда несколько часов спустя при въезде в американскую столицу меня встречал цветастый плакат, приветствующий делегатов всеамериканского форума вегетарианства.

Но это Америка, а мы в Одессе, и, как у нас привыкли говорить, это «две большие разницы». Мясо традиционно любят в странах Восточной Европы: вспомните мамины домашние котлеты, суп с фрикадельками и то, что любовно называют «ежиками» в томатном соусе, а майские пикники с непременно шашлыками — это не просто гастрономические предпочтения, это стиль жизни, который никогда не заменит соя, пусть и очень рекомендованная американскими диетологами.

Долгое время мясо на столе было признаком благополучия и незаурядного таланта в сфере *Public Relations*. Хорошее мясо достать было нелегко, и стоило оно традиционно недешево. Сейчас, кажется, ситуация изменилась — мы ворвались в капиталистический рай, прибрав к рукам свободу выбора и конкуренции. В наши

дни слово «товары» звучит с утроенным раскатистым и вполне кровожадным «р-р-р».

А между тем в самой большой стране, России, население катастрофически недоедает мяса. Здесь немаловажно уточнить, что потребление мяса и мясopодуктов — это один из показателей благосостояния населения. В России он составляет 63 кг на человека, не дотягивая до озвученной Минздравом нормы в 75 кг. Как вы понимаете, вопрос вовсе не в том, что люди не хотят, скорее не могут себе позволить. Мясо разделилось на плохое и очень дорогое. Потому предпочитают курятину и свинину, стоит это мясо дешевле, и майские шашлыки, если правильно замариновать, получаются неплохими.

В разделе «Мясо» в «Моей одесской кухне» вы найдете рецепты приготовления и куриной шейки, и котлет из кролика, и самого аппетитного шашлыка. Все виды мяса и все самое вкусное, что можно из него приготовить.

Естественно, все рецепты в этом разделе предполагают покупку свежего, не мороженого местного мяса. На мой взгляд, это единственный, действительно принципиальный критерий при выборе продукта. Сейчас мне, для того чтобы определить, лежало ли мясо в морозильнике, достаточно взгляда. Но я помню, как мой дед надавливал на приглянувшийся кусок, ожи-

дая, выделится ли при этом влага и насколько быстро волокна распрямятся и примут первоначальную форму. При наличии на прилавках большого количества многократно перемороженного мяса этот древний способ нынче более чем актуален.

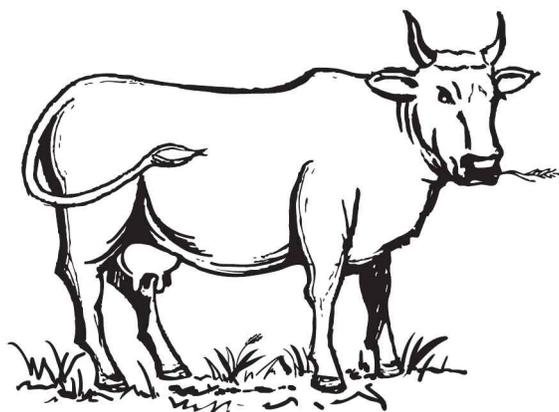
В идеале, чтобы не ошибиться и приобрести не мороженое заморское, а свежее местное мясо, лучше всего покупать его у «своего» торговца на рынке. Я в этой ситуации иду в старый (есть еще и новый, в котором мясо продают наравне с колбасой, вином, сыром и колготками) мясной корпус Привоза. Он был построен в 1958 году на месте помещений, в которых до того забивали птицу и мелкий скот. Так что, в общем-то, традиции соблюдены.

Сразу предупрежу своих внимательных читателей — рецептов приготовления экзотического мяса, например страуса или фазана, в моей одесской кухне нет. Такие редкие птицы не забегают на мою кухню. Самое вкусное блюдо из фазана, приправленного женьшенем, подают в ресторанах Кореи и Китая, а если вам захочется отведать страуса и при этом не ждать многочасового перелета, всегда можно приобрести книгу первоклассного австралийского ресторатора и повара, которая наверняка будет называться как-то так: «*My Sydney cuisine*»...





ТЕЛЯТИНА И ГОВЯДИНА



Должен признать, что одесситам свойственна некая обаятельная форма снобизма, которая выражается в том числе и в отношении к мясу. Несмотря на любовь к стратегическому украинскому ресурсу — свинине, большинство традиционных украинских блюд у нас готовят из говядины или телятины. При этом еще 20 лет назад на рынке наблюдался странный парадокс — цена на говядину была ниже, чем на свинину, хотя затраты на ее выращивание — значительно выше. Складывалось впечатление, что принципиальных противников свиных отбивных на деле куда меньше, чем на словах.

Тем не менее теперь все стало на свои места, и в Одессе, как и во всей Европе, хорошая телятина ценится гораздо больше бесполезной сви-

нины. Особенно если речь идет о мясе телят, выкормленных только молоком, которое за рубежом мало где продают.

У нас в ресторане «Стейкхаус. Мясо и вино» каре молочного теленка обычно заканчивается первым. Это с учетом того, что с каждым годом людей, разбирающихся в созревшей говядине, способах ее отлежки и прожарки, становится все больше.

К сожалению, в противовес этой осведомленности гостей ресторанов, производителей украинской телятины и говядины становится все меньше. Поскольку выращивать мясные породы коров стало невыгодно, на юге Украины специализированных хозяйств осталось мало. Пока южная мясная порода коров, которая выращива-

ется в Одесской области, не успела завоевать мировую славу, как японская говядина вагю.

Однако секрет вкуса этого японского специалитета предельно прост: так как травы, чтобы кормить коров, в Японии мало, кормят их зерном. От этого коровы становятся жирными. Так возникла легенда о дорогом мраморном японском мясе, которую хорошо продали всему миру. На самом деле корова, ежедневно питаемая зерном, постепенно превращается в свинью. Ее мясо именуется «кобе-биф» или «вагю», но остается просто жирной говядиной. Если взять украинскую корову и кормить ее 365 дней в году зерном, то она будет вагю в равной степени. Просто себестоимость ее будет такая же, как в Японии.

Пока же украинских коров, в том числе и импортируемых к нам представителей знаменитой породы ангус, кормят традиционно, так как травы у нас хватает. Мясо получается не такое жирное, но даже при спаде животноводства каждый одессит может позволить себе пойти на Привоз и выбрать необходимый для конкретного блюда кусок.

Тот же кусок можно найти и в супермаркете, причем в любом городе Украины или России. Но это точно будет не одесское мясо. Из которого точно получится не совсем одесское блюдо.

Поскольку стейки в домашних условиях в Одессе жарят не так часто, технологии их приготовления в книге нет. Для этого блюда желательно иметь не только навыки, но и специализированное оборудование. Для рецептов же приготовления говядины и телятины, которые я отобрал в книгу, достаточно хорошего мяса, отличного настроения и терпения, потому что именно в этом разделе собрано много сложно-сочиненных рецептов.





БУЛЬОННЫЕ КУБИКИ, ИЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ БУЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ



Это блюдо в свое время стало для меня открытием и существенно облегчило приготовление многих других. Варить правильный, чистый и нежирный бульон я научился у бабушки, но готовил его как самостоятельное первое блюдо. В случаях, когда бульон являлся лишь ингредиентом какого-то другого рецепта, я каждый раз стоял перед выбором: или варить большую кастрюлю, а потом придумывать, как использовать остаток, или тратить то же самое время на приготовление маленькой порции. В ресторанах этот вопрос не стоит, так как бульоны всегда варят ночью или рано утром и используют в течение дня.

- Начнем с приготовления бульона. Для него возьмем говяжью грудинку и обязательно несколько аккуратно распиленных трубчатых костей.
- Кости и мясо моем. Выкладываем их в кастрюлю с толстым дном. Заливаем холодной водой так, чтобы мясо было покрыто на 7–8 сантиметров.

- Крышкой не закрываем, доводим до кипения. Снимаем пену. Продолжаем готовить мясо на слабом огне в течение двух часов.
- Все овощи моем, чистим, нарезаем крупными ломтями и подпекаем на гриле.
- Опускаем овощи в бульон и варим еще 30 минут.
- За 10 минут до окончания добавляем соль, перец и набор зелени, связанный кулинарной нитью в один пучок. Из готового бульона (фото 1) зелень сразу вынимаем.
- Бульон процеживаем через марлю. С ее же помощью удаляем жир.
- Охлаждаем бульон и шумовкой снимаем остатки жира с поверхности.
- Затем аккуратно переливаем бульон в другую посуду так, чтобы туда не попал осадок. Должно получиться два литра прозрачного и ароматного бульона. Мясо из него можно использовать на начинку для пирожков или картофельников.
- Разливаем остывший бульон по формам для приготовления льда и замораживаем. В таком виде храним в морозильнике (фото 2).

На 2 литра бульона, или 40 кубиков:
1,5 кг говяжьей грудинки;
2 говяжьих трубчатых кости
без суставных головок;
1–2 средние луковицы;
2 средние моркови;
2 корня петрушки;
2 корня сельдерея;
3,5 литра воды;
4–5 горошин душистого перца, соль.

Для «букета» зелени:
несколько веточек тимьяна;
2–3 лавровых листа;
0,5 пучка зелени петрушки;
0,5 пучка зелени сельдерея;
несколько зеленых перьев лука-порея;
кулинарная нить.



Имея такую заготовку, в нужный момент я просто вынимаю несколько кубиков и добавляю в то или иное блюдо. И если кто-то неожиданно захочет выпить стакан бульона, на его приготовление тоже требуется всего 2–3 минуты. Единственный нюанс, на который хочу обратить особое внимание, — не передержите в бульоне зелень. Французы предпочитают укладывать ее и специи в специальный мешочек-саше. Я обычно вполне обхожусь кулинарной нитью, главное — хорошо завязать, чтобы не вылавливать потом каждую веточку отдельно и не получить излишне «травяной» вкус и аромат бульона.





СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Суп с фрикадельками — это один из самых легких мясных супов. Главным его преимуществом является простота приготовления, но, несмотря на это, он имеет множество вариаций. Фрикадельки — шарики из фарша — нельзя путать с тефтелями. В фарше для фрикаделек, помимо мяса, только чуть лука, зелень и пряности. В фарш же для тефтелей добавляют рис. Способы приготовления у них тоже разные. Тефтели жарят или тушат, а фрикадельки варят в бульоне или супе.

Начинаем с фарша.

- Моем телячью мякоть, зачищаем ее от жил и пленок.
- Пропускаем вместе с луком через мясорубку (фото 1).
- Мелко нарезаем укроп, добавляем в фарш.
- Солим, перчим и хорошенько выбиваем фарш руками.
- Мокрыми руками порционируем фарш на шарики размером примерно с перепелиное яйцо (фото 2). Кстати, яйца в фарш добавлять не

рекомендуется, они придают излишнюю мутность супу и жесткость фрикаделькам.

- Картофель, морковь, корень петрушки и лук моем, чистим и нарезаем мелкими кубиками, промываем в холодной воде.
- У болгарского перца удаляем плодоножку и семена. Моем и также нарезаем.
- Лук, болгарский перец, корень петрушки и морковь пассеруем в сковороде на растительном масле до легкого изменения цвета.
- В кипящий бульон (тут могут пригодиться кубики из предыдущего рецепта) закладываем картофель. Как только он закипит, убавляем огонь и варим еще минут 10–15.
- И теперь — очень важно! Следя, чтобы бульон с картофелем не кипел, закладываем в него фрикадельки. Так суп не помутнеет, фрикадельки не потрескаются и будут держать форму.
- Медленно доводим суп до кипения, добавляем пассерованные овощи и на медленном огне варим наш суп еще минут 5–7.
- Подаем в красивой тарелке с щепоткой рубленой зелени.



На 4 порции:
Для фрикаделей:
350 г телячьей лопатки;
1 средняя луковица;
3 веточки укропа;
соль, перец.

Остальные ингредиенты для приготовления супа просты и всегда есть дома:

4 ст. л. растительного масла;
2 картофелины сорта «Невская»
или «Сорокадневка»;
1 средняя луковица;
1 маленькая морковь;
1 корень петрушки;
1 сладкий красный болгарский перец;
2 л бульона из говядины
или кубики из него;
несколько веточек укропа и петрушки.

Другой распространенный вариант этого супа варится практически без овощей на курином бульоне и с лапшой вместо картофеля. В наших кафе это одно из самых популярных первых блюд. Причем популярных именно среди одесситов, которые обычно называют его «Как у моей бабушки». Вероятно, все одесские бабушки чем-то похожи.



ЗЕЛЕНЫЙ БОРЩ С РЕБРЫШКАМИ И ГРЕНКАМИ



Зеленый борщ в Одессе популярен ничуть не меньше красного. Знаю семьи, в которых его варят хотя бы раз в неделю даже зимой. Но, конечно, лучше всего это делать весной и летом из свежей местной зелени. С обязательным добавлением домашних яиц с яркими желтками и густой крестьянской сметаны. Кстати, этот борщ так же хорош на второй день, как и на первый.

- Ребрышки телянка, нарубленные лентами, заливаем холодной водой. Когда закипят, снимаем пену и далее варим без кипения 1 час.
- За 15 минут до окончания варки солим, добавляем лавровый листик, пучок зелени и корешков, связанных кулинарной нитью.
- Шпинат и щавель моем и отделяем грубые стебли.
- Бланшируем их кипятком с добавлением ложки лимонного сока в течение 10 секунд.
- Немного охлаждаем и рубим не очень мелко (фото 1).
- Репчатый лук нарезаем полукольцами, чеснок — ломтиками. Пассеруем лук на оливковом масле до готовности, но без изменения цвета. В процессе пассерования добавляем к луку чеснок.

- Крупные клубни прошлогоднего картофеля сорта «Славянка» очищаем и нарезаем крупными кубиками.
- Зеленый лук мелко шинкуем.
- Извлекаем из бульона корешки и зелень. Сразу добавляем в бульон картофель и варим еще 25 минут.
- Затем одновременно вводим в борщ пассерованный репчатый лук, белую часть зеленого лука и шпинат со щавелем. Доводим до вкуса солью.
- Оставляем под крышкой на 30 минут.





- Варим яйца вкрутую и, немного охладив, чистим и шинкуем в крошку.
- Очень мелко нарезаем чистую зелень петрушки и укропа.
- Раскладываем по тарелкам яйца, зелень, перья зеленого лука и ребрышки.
- Заливаем горячим борщом (фото 2). Сметану предлагаем отдельно.

На 4 порции:

- 1 кг ребрышек телянка;
- 3–4 картофелины бело-желтых сортов весом примерно 300 г;
- 300 г шпината;
- 150 г щавеля;
- 2 средние луковицы;
- 1 головка чеснока;
- 200 мл оливкового масла;
- 1 корень петрушки;
- 1 корень сельдерея;
- 100 г зеленого лука;
- 1,5 пучка зелени петрушки;
- 0,5 пучка укропа;
- 4 яйца;
- 200 г домашней сметаны;
- пол лимона;
- лавровый лист;
- соль и перец по вкусу.

Важно яйцо и сметану добавлять уже в тарелки. К такому борщу можно подать гренки из бородинского хлеба с притушенным в оливковом масле шпинатом, чесноком и тертой брынзой. Сочетание шпината с сыром и чесноком характерно для итальянцев, но они вместо нашей брынзы используют свою пресную рикотту.





КРАСНЫЙ БОРЩ С СЕМЕЙНЫМИ НЮАНСАМИ

Борщ как блюдо я перестал воспринимать лет с семи. Именно тогда в 74-й школе его давали на обед практически через день. Государственная школа, государственный же буфет и водянисто-бурая водичка с капустой запомнились надолго. Короче говоря, борщ в школе я не ел. Дома тоже...

Просто потому, что название совпадало, а пробовать боялся. Я, конечно, предполагал, что дома все совсем не так, но школьные страхи давали о себе знать.

В первый раз я заинтересовался этим блюдом, когда увидел, как именно его готовит бабушка Рейза. Я точно не помню, было мне тогда лет 10 или 11, но, учитывая, что обсуждение, что готовить, всегда происходило при мне, запомнились некоторые повторяющиеся нюансы разговоров о еде.

Ежевечерне бабушка рассказывала деду, что мой дядя ничего не ест, а потому очень худой. Затем обсуждался вопрос, что именно дать дяде с собой на работу. Потом — что готовить на завтра и так далее. Спал-то я в одной комнате с ними, так что был в курсе.

Единственное блюдо, которое воспринимал дядя, был тот самый борщ. Потому готовили борщ часто.

Борщ — общепризнанный гастрономический хит Украины и России. Когда ко мне приезжают друзья или родственники из-за рубежа, я непременно готовлю красный борщ и считаю это блюдо не просто традицией, а одним из самых вкусных супов в мире.

- Для начала сварим пюре из томатов. Спелые, но не слишком мягкие красные помидоры «сливки» бланшируем, снимаем кожицу (фото 1). Разрезаем на дольки, удаляем остатки плодоножки.
- Морковь моем, чистим, натираем на средней терке. Лук нарезаем кольцами, стебли сельдерея и чеснок — ломтиками.
- Выкладываем овощи в чугунный казанок, заливаем оливковым маслом и ставим на средний огонь. Добавляем соль, сахар и немного свежемолотого перца.
- Варим пюре под крышкой один час, периодически помешивая деревянной лопаткой (фото 2).
- Остужаем и протираем при помощи приспособления для приготовления пюре. (Мне пришлось видеть в Италии *passapomodoro* — прибор для изготовления пюре именно из помидоров: нечто среднее между электромясорубкой и соковыжималкой. Но в Одессе такими пока не пользуются).
- Готовое пюре раскладываем по чистым банкам (фото 3) и, по желанию, либо ставим в холодильник, либо закручиваем и прячем до зимы.

На 1,8 кг домашнего пюре из помидоров:

- 1,5 кг помидоров сорта типа «сливка»;
- 2 средние моркови;
- 5–6 черешков сельдерея;
- 2 средние белые луковицы;
- 10 зубчиков чеснока;
- 1 ст. л. морской соли;
- 1 ч. л. молотого черного перца;
- 250 мл оливкового масла;
- 1 ст. л. сахара.



- Переходим собственно к борщу. Грудинку — пиленые ребра с мясом — заливаем холодной водой и варим два часа практически без кипения, соблюдая все нюансы варки бульона (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76).
- Солим бульон по вкусу и вынимаем из него все овощи и зелень. Мясо оставляем. Важно, чтобы оно варилось одновременно с борщом.
- Раннюю свеклу очищаем и шинкуем соломкой. Терку не используем.
- Сбрызгиваем свеклу уксусом и тушим на среднем огне в растительном масле. На последнем этапе добавляем к свекле мякоть красных очищенных помидоров без семян или домашнее пюре из них. Тушим еще минут 10 до густоты и всыпаем ложечку сахара.
- Шинкуем соломкой морковь, корень петрушки, лук и пассеруем их в растительном масле минут 10.
- Белый картофель моем, чистим, нарезаем максимально крупными кубиками. Даже если готовим борщ из ранних овощей, используем прошлогодний: молодая картошка в борще не воспринимается (фото 4).
- Раннюю капусту тонко шинкуем. Стебли молодой свеклы режем на кусочки по 5–6 миллиметров.
- В бульон, не вынимая мяса, закладываем картофель и варим 15 минут. Затем одновременно вводим все остальные тушеные и сырые овощи. Варим без кипения еще минут 10 (фото 5).
- Борщ, не снимая крышки, оставляем «отдыхать» на два часа.
- Достаем кости, оставляя разваренное мясо в борще.
- Зубчик чеснока давим ножом и измельчаем в крошку. Зелень петрушки очень мелко рубим. В домашнюю сметану кладем соль, чеснок, петрушку и перемешиваем.



- Кусок покрасневшего от свеклы мяса отрываем руками и кладем в тарелку. Добавляем два половника борща и кладем сверху столовую ложку сметаны с зеленью.

На 5–6 тарелок борща:
 1 кг говяжьей грудинки;
 2,5 л воды;
 600 г свеклы с ботвой;
 300 мл растительного масла;
 400 г белокочанной капусты;
 300 г белого картофеля;
 2 средние моркови;
 2 луковицы среднего размера;
 2 корня петрушки;
 1–2 зубчика чеснока;
 300 г помидоров
 или 200 г домашнего пюре из них;
 0,5 ст. л. 6%-ного уксуса;
 300 г домашней сметаны;
 1 пучок петрушки;
 сахар по вкусу;
 соль по вкусу.

Для зимнего варианта я предварительно отвариваю свеклу в течение получаса в воде с уксусом. Кроме того, часть картофеля можно заменить заранее сваренной крупной фасолью. У меня дома ее называли «лопата». В остальном технология приготовления зимнего борща та же, что и весеннего. Но вкус получается разным. Сало, черный и душистый перец я в борщ не кладу — отвлекают. В процессе варки можно добавить немного свежих белых грибов и тогда не класть в сметану чеснок. Варить борщ лучше из расчета на 2 дня. На следующий после приготовления день он приобретает характерную плотность и насыщенность вкуса.





ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ



Как говорит мой друг Леонид Локинский, когда делаешь шашлык, надо понимать, что есть два его варианта: женский и мужской. «Женщины не любят жирного, и для них нужно брать костреца, а для мужчин — обязательно шею». Разумеется, Лёня говорит о свинине. Рецепт же, который предлагаю я, чужды гендерные различия: говяжья вырезка со свиным салом понравится всем.

- Начинаем с приготовления маринада. Лавровый лист, перец и чеснок толчем в ступке. У меня дома все, что можно измельчать-перетирать-смешивать, проходит через ступку *La Cornue*, выточенную из цельного куска мрамора (фото 1). Ореховую ручку ее пестика полируют вручную. И это не легенда.
- Репчатый лук вместе с красным перчиком измельчаем в пюре. Зелень петрушки рубим в крошку.
- Смешиваем пюре из лука со смесью из ступки, с оливковым маслом и петрушкой. Маринад готов.
- Свежайшую полуторакилограммовую говяжью вырезку вместе с головкой зачищаем от жил (фото 2), нарезаем на 50-граммовые кубики.
- Вымешиваем в маринаде, но не солим. Это важно.







- Подготовленную таким образом вырезку лучше всего завакуумировать и положить в нулевую камеру холодильника на сутки (фото 3).
- Через сутки вскрываем пакет и выкладываем мясо в миску.
- Подмороженное свиное сало нарезаем квадратными ломтиками 4 x 4 сантиметра толщиной 2 мм.
- Солим шашлык и достаточно плотно нанизываем на шампур, чередуя кусок мяса с ломтиком сала (фото 4).
- И сразу же жарим на раскаленных углях до готовности (фото 5).
- К столу подаем немедленно, прямо на шампурах.

На 4 порции:

- 1,5 кг говяжьей вырезки;
- 200 г свиного сала;
- 100 мл оливкового масла;
- 1 средняя луковица;
- 1 пучок петрушки;
- 4 зубчика чеснока;
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца;
- 4 лавровых листа;
- кусочек красного острого перца;
- морская соль по вкусу.

Когда я работал поваром в кафе «Фонтан» на 7-й станции Большого Фонтана, моим наставником был Михаил Аронович Стысис. Мариновать, жарить и продавать шашлык Михаил Аронович учил, мягко говоря, несколько иначе. Опыт того времени в наши дни остался не востребуемым. Но если не рассматривать гастрономическую составляющую, то деловые навыки, полученные в девяностые у Ароновича, оказали позитивное влияние на всю мою жизнь.

Сам Аронович после работы в тогдашнем общепите отрастил бороду и ударился в религию.





ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ



Это жаркое, пришедшее из еврейской кухни, в Одессе обычно называют без уточнений — просто «кисло-сладким». Всем понятно, о чем речь. Мясо из него всегда съедается первым, но наиболее вкусное остается на дне казанка — тот самый кисло-сладкий соус. Как правильно говорит редактор альманаха «Дерибасовская угол Ришельевской» Феликс Кохрихт, для того чтобы соус имел вкус, первым делом нужно выбрать чернослив. «Помню, бабушка долго ходила со мной по базару и выбирала. Я не знаю как. Только помню, что весь вкус, весь „цимес“ кисло-сладкого был вот в этом черносливе. И, конечно, очень важно не ошибиться со временем приготовления. Бабушка стояла над казанком на коммунальной кухне и следила, чтобы вовремя снять жаркое с огня». Время приготовления, точно так же как и время подачи, имеет принципиальное значение для этого блюда. Об этом я расскажу позже, а начнем действительно с того, что выберем правильные сухофрукты.

- Покупаем на рынке чернослив и белый изюм. Обращаем внимание на то, что они должны быть матовыми: блестеть сушеный фрукт может только в том случае, если его чем-то дополнительно обработали. Аромат костра, исходящий от чернослива, говорит о том, что, скорее всего, его коптили при помощи «жидкого дыма». Поэтому выбираем обязательно черный, матовый, «без дымка», желателен сухой и сладкий, но с легкой кислинкой. Лучше взять с косточками и вынуть их дома.
- Чернослив без косточек и белый изюм замачиваем в холодной воде на 1 час.
- Кусок говяжьего антрекота зачищаем от всех пленок и нарезаем кубиками примерно по 50 граммов каждый.
- Крупные клубни картофеля сорта «Синеглазка» моем, чистим и нарезаем кубиками того же размера, что и мясо.
- Репчатый лук и морковь моем, чистим и



нарезаем: лук — крупными дольками, а морковь — кубиками.

- В чугунном казане обжариваем мясо на растительном масле в течение 20 минут (фото 1). Добавляем лук и обжариваем еще 15 минут (фото 2).
- Вливаем 200–250 мл бульона (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76) и уменьшаем огонь. Тушим 75 минут, постоянно помешивая и иногда понемногу подливая бульон.
- Солим, слегка перчим, добавляем 5–7 горошин душистого перца и 1 лавровый лист.
- Засыпаем чернослив с изюмом и заливаем бульоном так, чтобы он едва покрывал мясо с овощами. Тушим еще 25 минут (фото 3).
- В конце добавляем картофель и плотно закрыв крышкой, оставляем жаркое на самом маленьком огне на 35–40 минут. Не перемешиваем и не открываем крышку. Необходимо рассчитать время приготовления так, чтобы подать жаркое через час после выключения огня.

На 4 порции:

- 1 кг говяжьего антрекота;
- 1 кг картофеля сорта «Синеглазка»;
- 200 мл рафинированного подсолнечного масла;
- 5–6 луковиц весом примерно 600 г;
- 2 средние моркови;
- 300 г чернослива без косточек;
- 100 г белого изюма;
- 1,3 л говяжьего бульона;
- 5–7 горошин душистого перца;
- 1 лавровый лист;
- соль и черный молотый перец по вкусу.

У меня дома в жаркое иногда добавляли немного крошки от бородинского хлеба, если после открывания крышки оно было недостаточно густым и содержало свободный бульон.

То же самое «кисло-сладкое» можно готовить и без чернослива с изюмом. Будет повседневнее и понятнее, но колорит пропадет. А можно и без картошки, тогда колорит останется, но будет не так сытно.



ГОЛУБЦЫ С МИЗИНЧИК

Размер голубцов — хороший тест для одесской хозяйки. Он не менее важен, чем вкус, потому что создает первое впечатление. Голубцы должны быть маленькими, и их должно быть много, чтобы на порцию приходилось минимум штук 18–20. Причем от традиционных украинских одесские голубцы отличаются более постной начинкой: говядина или телятина частично заменяют в фарше свинину, а иногда — совсем вытесняют. Я лично предпочитаю фарш смешанный, из двух видов мяса, — так вкуснее. Что же касается капусты, то от нее в голубцах зависит не только вкус, но и внешний вид готового блюда. Идеально подходит сорт «Сахарная голова» — листья у него хрустящие, очень сочные и сладкие. Кроме того, вес одного вилок примерно 3–3,5 кг. Как раз столько, сколько понадобится нам для приготовления этого блюда.

- У вилок капусты при необходимости снимаем верхние листья. Моем капусту и удаляем кочерыжку, стараясь вырезать самые грубые части.
- Опускаем вилок в кипящую воду, в которую добавляем немного лимонного сока — в кислой среде капустные листья не разорвутся и сохранят свою структуру. Варим капусту до тех пор, пока верхние листья не станут прозрачными и

не начнут легко отделяться от кочана (фото 1).

- Снимаем эти листья и кладем их в ледяную воду. (Все это мы делаем для того, чтобы голубец впоследствии держал форму и не разварился.)
- Оставшийся кочан снова опускаем в кипяток и повторяем процедуру. Таким образом разбираем на отдельные листики весь вилок.
- Капустные листья вынимаем из ледяной воды и даем им стечь. Тонким острым ножом разрезаем каждый лист вдоль на две половины и вырезаем утолщения.
- Затем каждую половину делим еще на 2–3 части в зависимости от размера листа.
- Параллельно занимаемся фаршем. Круглозерный рис, с большим содержанием клейковины, хорошо промываем, заливаем крутым кипятком и оставляем на 20 минут. Затем отбрасываем на дуршлаг.
- Свиную грудинку (подчеревок без шкурки) и телячью лопатку измельчаем в мясорубке со средней решеткой.
- Моем, чистим лук и морковь. Лук нарезаем мелкой соломкой, морковь натираем на крупной терке. Обжариваем их на растительном масле до золотистого цвета.
- Соединяем в глубокой миске рис, мясо, половину моркови с луком, соль, свежемолотый черный перец. Вымешиваем фарш.

- Следующий этап — самый важный: набираемся терпения и начинаем «крутить» голубцы. На капустный листик кладем немного фарша и заворачиваем, как рулет, до половины, потом загибаем края вовнутрь — и доворачиваем рулет до конца (фото 2). Помните, что размер имеет значение: мы делаем голубцы с мизинчик!
- На дно чугунного казана или другой толсто-стенной посуды кладем маленькие капустные листья, а сверху слоями плотно друг к другу выкладываем голубцы (фото 3).
- Теперь необходимо приготовить соус. Оставшуюся половину лука с морковью смешиваем с пюре из помидоров (см. рецепт «Красный борщ...» на с. 82–85) и бульоном (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76). Важно, чтобы соотношение томатного пюре и бульона было 1:2 — соус должен получиться достаточно густым. Добавляем соль, перец и по вкусу немного сахара. Доводим до кипения.
- Заливаем соусом голубцы и придавливаем сверху тарелкой — так они будут полностью покрыты соусом (фото 4). Доводим до кипения и оставляем тушиться на 40 минут на маленьком огне.
- Готовые голубцы снимаем с огня и даем постоять еще 30 минут.
- После чего подаем в глубоких тарелках со сметаной.

На 5–6 порций:

- 1 вилок (3–3,5 кг) белокочанной капусты сорта «Сахарная голова»;
- 250 г свиной грудинки;
- 500 г телячьей лопатки;
- 150 г круглозерного риса;
- 2 большие луковицы;
- 3 средние моркови;
- 200 г пюре из помидоров;
- 400 мл говяжьего бульона;
- 100 мл растительного масла;
- сок половины лимона, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу;
- сметана — кто сколько хочет.

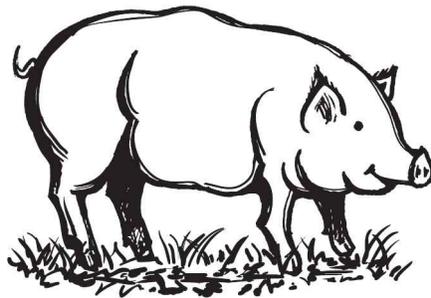
В полной мере голубцы обретают вкус на следующий день после приготовления. Еще более деликатными и менее украинскими они получаются из ранней капусты. Такой кочан предварительно варить не надо — достаточно бланшировать 30 секунд. Листья станут мягкими и будут легко отделяться. Далее процесс приготовления такой же, как из старой капусты. Разве что время тушения можно сократить до 25 минут. А вот получасовой «отдых» под закрытой крышкой перед подачей к столу голубцам необходим в любом случае.







СВИНИНА



Свинину в России и Украине традиционно любят и умеют хорошо готовить. Сейчас на Привозе вы найдете и молочных поросят, и свиные части на сальтисон, и отбивные для жарки. В окрестных селах свинина давно стала главным мясом: и для жизни, и для продажи.

Но, как ни печально, расширение кругозора производителей мяса не пошло на пользу его качеству. Уже не раз я столкнулся с тем, что сельские даже тех животных, которых выращивают «для себя», подкармливают усилителями роста и прокалывают антибиотиками. После этого в очередной раз осознал важность «своего» мясника, у которого есть надежные «свои» производители. Потому что теперь на повестке дня не только свежесть и цена, но и безопасность мяса.

Еще одним новшеством последних лет, также связанным с желанием производителей максимально сократить время получения прибыли, стало разведение в Украине, в том числе и у нас на юге, вьетнамских вислобрюхих свиней. Растут эти маленькие черные свиньи быстрее традиционных белых пород, проблем с ними опять же меньше. Но настоящей украинской свиной «вьетнамцам» не стать — сало толщиной в полтора сантиметра, да еще и с черным подшерстком, у нас не понимают.

Рецепт засолки традиционного украинского сала настолько прост, что выделять под него отдельную страницу книги я не стал.

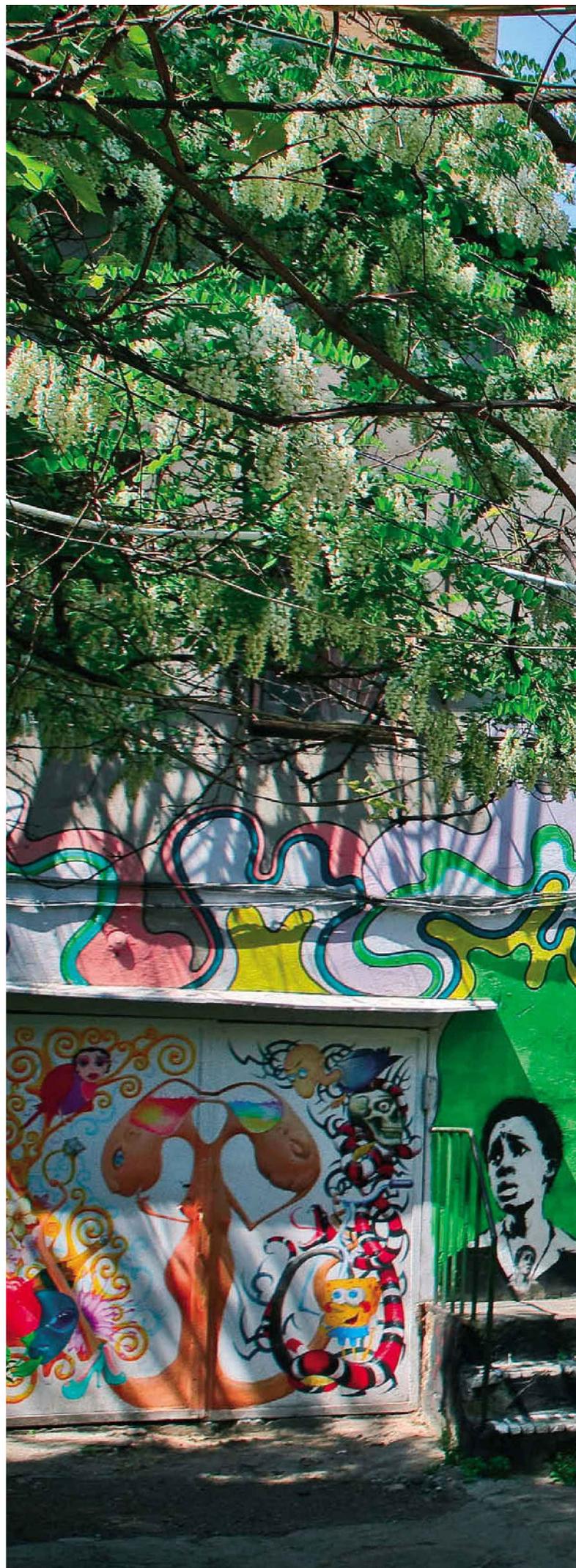
Тем, кто соберется сделать, рекомендую купить кусок «высокого», белого, с нежным розо-

ватым отливом в центре сала, сала, промыть и выложить его на тканевую салфетку. Через каждые 6–7 см делаем надрезы на всю глубину сала, но не прорезая шкуру. Обильно засыпаем его солью, следя, чтобы попало в разрезы.

Далее по вкусу: можно оставить как есть, а можно добавить черного или красного перца или вложить зубчики чеснока. Плотно оборачиваем сало салфеткой, для надежности можно перетянуть шпагатом, и убираем в холодильник на три дня. С готового сала удаляем излишки соли, перекладываем его на бумагу или другую салфетку.

Хранить сало можно просто в холодильнике, а можно и в морозильнике, что даст возможность нарезать его прозрачными ломтиками, которые в морозные зимы становятся замечательной закуской под водку. В итальянской деревне Колоната, например, свиное сало солят и выдерживают до 10 месяцев в ваннах из мрамора.

Что до собственно свинины, то ее, если не считать начала мая, когда все свиньи в округе становятся шашлыками, в Одессе чаще всего употребляют в виде добавки к другим сортам мяса. Например, в котлетный фарш, пельмени или голубцы. Но есть два самостоятельных, совсем не кошерных блюда, без которых мне сложно представить себе современную одесскую кухню. Поэтому, несмотря на то что я не большой поклонник свинины, их рецепты включены в книгу.







Варено-копченое мясо с Привоза в моей семье не покупали. Было дорого и воспринималось подделкой. Сейчас на рынках встречаются добросовестные поставщики и продавцы, и если готовить нет времени, то традиционную буженину можно купить более чем отличного качества.

Как правило, дедушка выбирал лучший кусок задней свиной ноги и вырезал кость. Далее приготовлением занималась бабушка. В одесских семьях домашняя буженина стала повседневным блюдом, вытеснив колбасу, в составе которой мясо встречается далеко не всегда.

БУЖЕНИНА, ШПИГОВАННАЯ ЧЕСНОКОМ И САЛОМ



- Выбираем не слишком жирный кусок свиного окорока, моем и аккуратно зачищаем его, стараясь сохранить целостность куска.
- Свиное сало подмораживаем и нарезаем длинными брусочками с сечением 5–6 миллиметров.
- Чеснок разбираем на дольки, чистим, посыпаем смесью соли и перца.
- Тонким и узким ножом делаем проколы вдоль мясных волокон. Поочередно вставляем в образовавшиеся отверстия полоски подмороженного сала и дольки чеснока. Шпигование продолжается до тех пор, пока весь кусок мяса не будет равномерно утыкан салом и чесноком.
- Обвязываем мясо кулинарной нитью для того, чтобы оно готовилось равномерно. Солим и перчим.
- В чугунный казанок наливаем совсем немного масла, выкладываем мясо и начинаем равномерно со всех сторон его обжаривать.
- После того как буженина приобретет золотистую корочку, накрываем ее фольгой и ставим в

духовку на час при температуре 180 °С. В процессе мясо можно несколько раз полить маслом, в котором оно жарится.

- Готовую буженину необходимо охладить прямо в казане (фото 1). Затем аккуратно снимаем нитку и нарезаем мясо поперек волокон на ломти толщиной 3–4 миллиметра.
- Подаем буженину как холодную закуску с горчицей и бородинским хлебом. Сок, оставшийся в казане, можно развести бульоном и потушить в нем картофель.

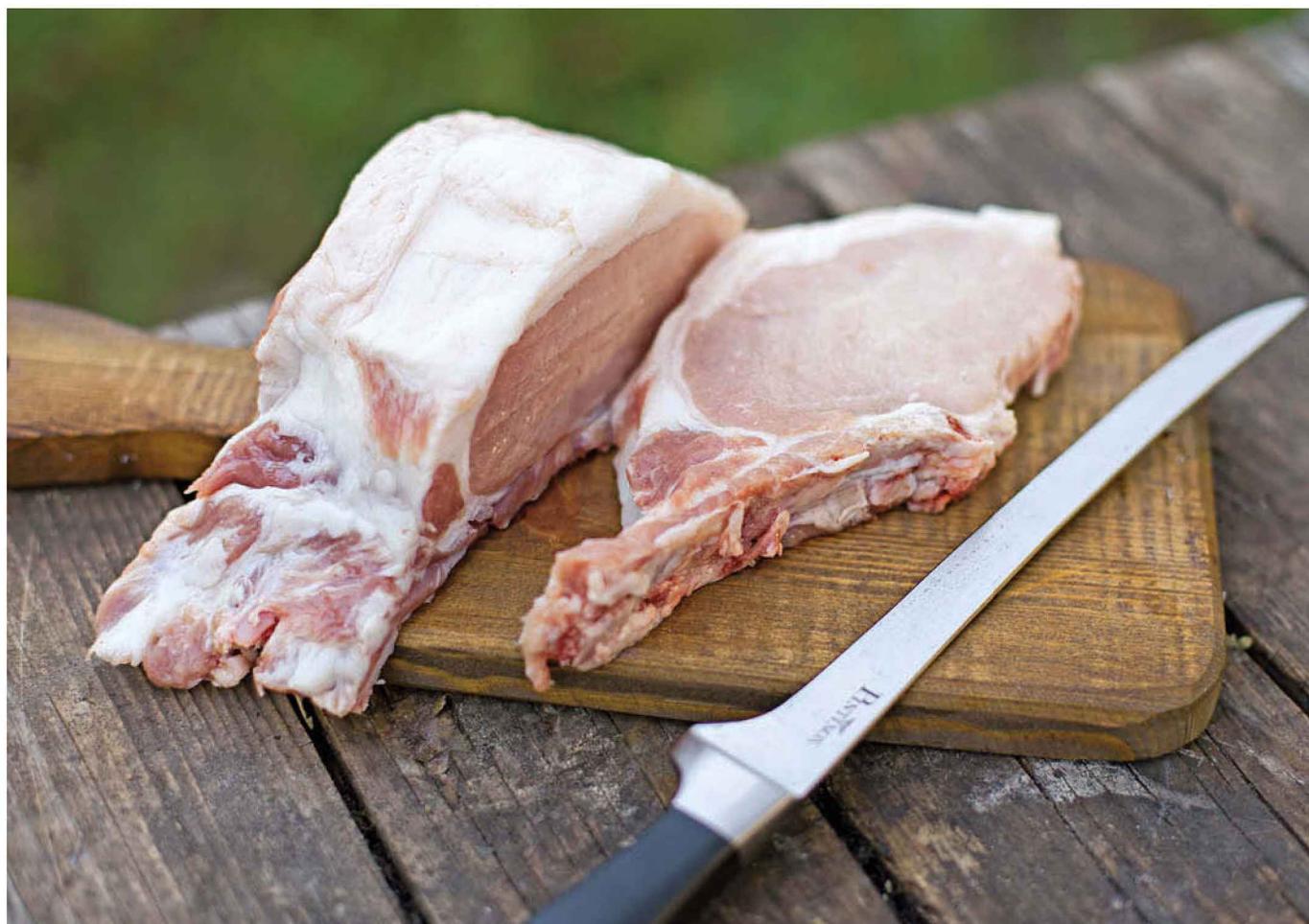
На 1 кг готовой буженины:
1,4 кг свиного окорока (задняя нога);
200 г свежего свиного сала;
2 головки чеснока;
100 мл растительного масла
или 100 г смальца;
соль, перец по вкусу.

Запекать можно не только мясо с задней ноги, но и лопатку, и даже корейку. Другое дело, что из лопатки не получится такой ровный и красивый кусок, а буженина из корейки будет суховата. Тем не менее в Одессе можно встретить разные варианты.

Из какой кухни пришел к нам рецепт буженины, точно сказать не могу: предполагаю, что или из русской, или из немецкой, где запеченный цельным куском окорок называют «швайнебретен» и подают горячим с капустой. В русской традиции его готовят практически так же, как в одесской. Хотя у Елены Молоховец я встречал сложный рецепт: свинину сначала, завернув в чистую салфетку, отваривают в сенной трухе, а потом уже тушат, залив темным пивом. Наверно, вкусно, но это не совсем то, что понимают под домашней бужениной в Одессе.



СВИНАЯ ОТБИВНАЯ



Перед вами страница, посвященная самому простому и доступному блюду: еде холостяков, утомленных и оголодавших от работы барышень, а также всех тех, кто привык есть вкусно, сытно, просто, не считая калорий и не оглядываясь по сторонам.

- Нарезаем корейку с салом поперек волокон на куски примерно в 3 сантиметра толщиной.
- Некоторые куски получаются с ребрышком, некоторые — без. У тех, что с ребрышком, зачищаем край косточки острым ножом.
- Куски мяса, разложенные на доске, слегка сбрызгиваем водой и накрываем пищевой пленкой. Равномерно отбиваем ломти мяса до толщины 1,5 сантиметра.
- Затем все мясо солим и перчим.
- Слегка взбиваем яйца. Просеиваем пшеничную муку. Разогреваем на сковороде растительное масло.
- Отбивные опускаем в муку, потом — в яйца и кладем на сковороду. Жарим на среднем огне с каждой стороны по 2–3 минуты.

- Затем ставим отбивные в духовку еще на 3–4 минуты при 140 °С. Не пережариваем.
- После жарки промокаем бумагой остатки жира.
- Подаем сразу после духовки.

На 10 отбивных:

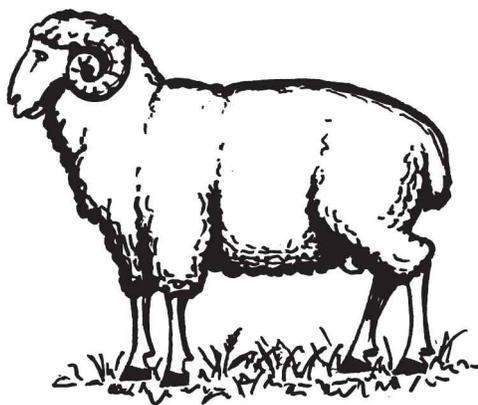
- 1,5 кг свиной корейки без позвоночной кости;
- 4 домашних яйца;
- 150 г пшеничной муки;
- 100 мл растительного масла;
- соль и перец по вкусу.

Отдельное уточнение: это блюдо не нуждается в кетчупе, присыпании сыром или майонезе. Лучше уж жарить мясо в чистом виде. В крайнем случае к отбивным можно подать горчицу. Самый подходящий, на мой взгляд, гарнир к отбивным — картофельное пюре, рецепт которого есть в разделе «Овощи» на с. 194. Но в таком варианте это будет блюдо для голодных мужчин и под солидную рюмку.





ЯГНЯТИНА И БАРАНИНА



Баранина никогда не была главным мясом на одесском столе. Даже сейчас, когда интерес к ней стабильно растет, на каждые 30 продавцов свинины и говядины на одесских рынках приходится всего 3–4 с бараниной.

Впрочем, не только на одесских. Похожую ситуацию я наблюдал и в Киеве, и в Москве. Причин, на мой взгляд, несколько.

Баранину, по моим наблюдениям, либо сильно любят, либо не едят вовсе. Обычно смущает специфический запах и вкус мяса; кроме того, отсутствие с детства привычки есть баранину.

В советское время баранина пользовалась традиционно высоким спросом в республиках Средней Азии и Кавказа; на рынки Москвы, Киева и Одессы свежую баранину практически не довозили.

Теперь ситуация постепенно меняется. Баранины и ягнятины стало больше, селекция сосредоточилась на мясных породах.

Но пока спрос превышает качественное предложение. И если вам понадобится качественный курдюк, без которого немислимо приготовление люля-кебаба, то лучше заказать его на рынке заранее: как и баранья корейка, он расходуется между «своими» рано утром.

По-настоящему больших овцеводческих хозяйств под Одессой практически нет. Для выпаса одного барана в идеале нужен гектар земли, так как питаются животные в основном травой, а в хлев в наших южных широтах загоняются совсем ненадолго, в самые сильные морозы.

Так что земли для их выращивания в промышленных масштабах необходимо много. По-

тому одесситы едят в основном баранину, привезенную из небольших фермерских хозяйств, расположенных в нашей «внутренней Болгарии» — от Сараты до Измаила.

Баранина становится все более популярной благодаря диетологам, которые не перестают убеждать, что это полезное мясо богато витаминами и минеральными веществами.

Недавно я путешествовал по Азербайджану и, конечно же, был на рынке, где видел, как при покупателе режут живого барана и тут же разделяют. Безусловно, я не призываю к публичной кровожадности, но способ правильной разделки привожу ниже.

Итак, отделяем от туши ноги: задние, в которых больше всего мяса (фото 1–3), и передние, которые называют лопатками (фото 4, 5), затем отделяем пашину (фото 6) и шею (фото 7).

После этого ставим грудную клетку «на попа» и вырубам позвоночный столб (фото 8–10). Его я в приготовлении блюд не использую. Затем отделяем корейку (фото 11), а ребра рубим на полоски сантиметра по 4 шириной (фото 13).

Мякоть с лопаток отправляем на кебаб (фото 14), ребрышки и корейку — на плов (фото 15), задняя ножка уйдет на жаркое с греческими нотками (фото 16).

Такая схема разбора баранины выбрана мной с учетом рецептов, которые вы найдете в этом разделе. Разумеется, из баранины можно приготовить несколько десятков знаковых блюд, которые предполагают гораздо более доскональную разделку туши.









ЖАРКОЕ ИЗ ЯГНЕНКА С ГРЕЧЕСКИМИ НОТКАМИ



Говорят, в Греции есть все, и даже легендарный экономический кризис вначале был только там (правда, недолго). Как я уже хвастался во введении, жители Одессы происходят от эллинов (греческой колонии Одессос).

Все мы помним — кто из школьных учебников, кто из поездок в близкий нам Стамбул, — что в 1453 году турки-османы захватили Константинополь, вместе с падением великого города рухнула многовековая Византийская империя. Турки расселились в бывших греческих колониях, а на месте будущей Одессы возник турецкий Хаджибей, в котором, конечно же, остались греки.

Греки содержали лавки и кофейни, трактиры и постоянные дворы. Одной из самых известных кофейен было заведение Николая Аспориди, в котором, если верить современникам, подавался непревзойденный кофе и выпечка всех сортов.

Сам основатель Одессы де Рибас хвалил эту кофейню, сохранившую и при сыне Николая, Симоне, традицию приготовления вкусной еды и ароматного кофе.

Греки сосредоточили свое внимание в первую очередь на «золотом» бизнесе времен основания Одессы — торговле пшеницей. И уже в первые де-

сятилетия существования Одессы четыре местных греческих торговых дома считались наиболее крупными коммерческими предприятиями Российской империи.

Греки создавали престиж молодого города, они же строили и сам город, возводя доходные дома, библиотеки и торговые павильоны.

И они же, естественно, приносили свои национальные традиции в формирование одесской кулинарной культуры. Рецепт жаркого, которое я вам предлагаю приготовить, родился как раз под влиянием этих традиций и до определенной степени историчен.

- Заранее готовим овощной бульон. Моем и подготавливаем лук-порей, морковь, черешки сельдерея, свежие помидоры, корень сельдерея и петрушки, зелень. По желанию можно добавить репу. Все это помещаем в кастрюлю, заливаем водой и доводим до кипения. Снимаем пену, приправляем и варим в течение 45 минут. Готовый бульон необходимо аккуратно процедить.
- Зачищаем ножку барашка и острым длинным ножом делаем глубокие надрезы в мясе.
- Ветчину, чеснок, цедру лимона и половину ве-

точки розмарина измельчаем в блендере. Заправляем черным перцем и солью, перемешиваем.

- Втираем образовавшуюся смесь в разрезы, сделанные в мясе. Затем в каждый втыкаем по небольшой веточке розмарина.
- Присаливаем всю ногу целиком и обмазываем сливочным маслом.
- Помещаем мясо в чугунный казанок, с небольшим количеством сливочного масла на дне, и ставим в духовку, разогретую до 230 °С, на 1 час 40 минут.
- Первые полчаса духовку не открываем. Через 30 минут после начала готовки уменьшаем температуру до 160 °С.
- Начиная с этого момента попеременно сбрызгиваем ягненка растопленным сливочным маслом и овощным бульоном.
- По прошествии полутора часов добавляем в казан белый картофель, нарезанный дольками. Тушим еще 45 минут.
- Когда жаркое готово, закрываем казан фольгой и даем блюду «отдохнуть» полчаса.
- Нарезаем ножку на тонкие ломти и подаем с картофелем.

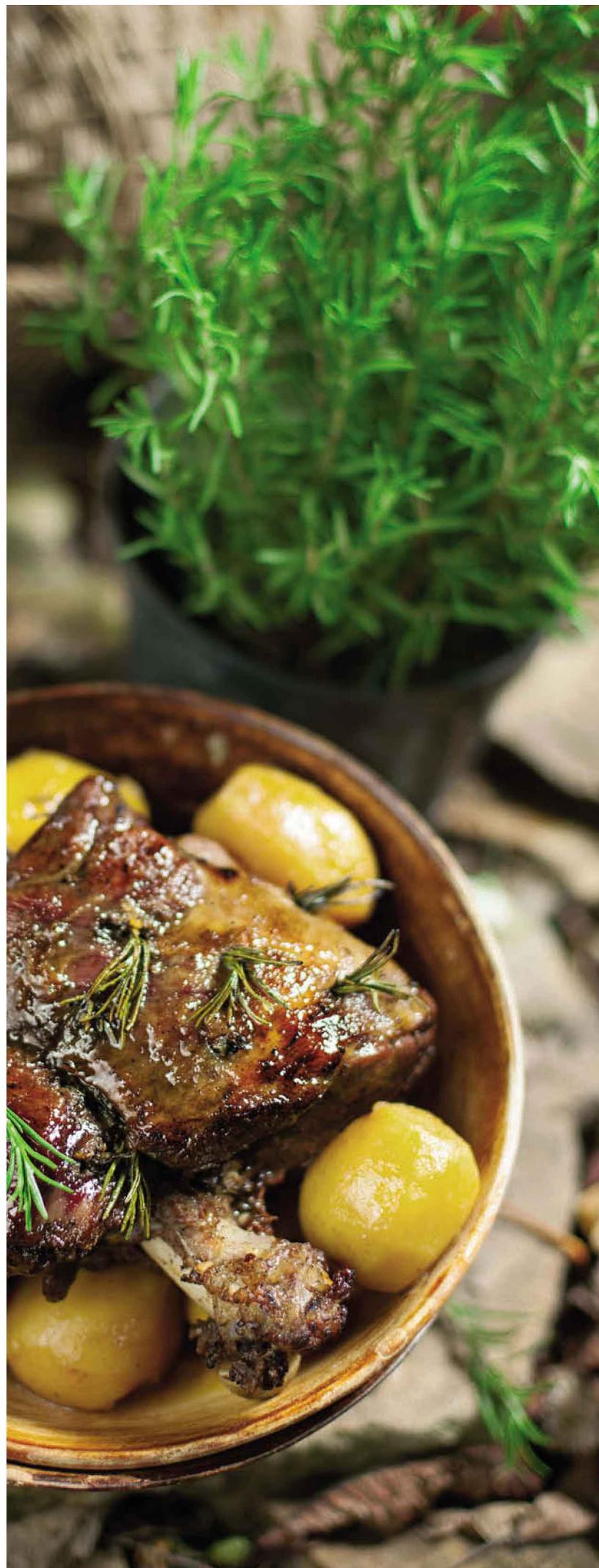
На 4–5 порций:

- двухкилограммовая ножка ягненка;
- 10 ломтиков (200 г) ветчины;
- 4 зубчика чеснока;
- 1 лимон;
- 12 веточек розмарина;
- 70 г сливочного масла;
- 2 кг мелкого белого картофеля;
- черный молотый перец и соль по вкусу.

На 500 мл овощного бульона:

- 600 мл питьевой воды;
- 1 крупная морковь;
- 1 корень сельдерея;
- 1 корень петрушки;
- 2–3 помидора;
- 2 стебля лука-поррея;
- 3–4 черешка сельдерея;
- 2 веточки петрушки
- или другой зелени по вкусу;
- соль.

Это жаркое — блюдо на маленькую и теплую компанию — лучше всего запивать хорошим красным вином. Можно греческим, но найти его в Одессе теперь довольно сложно. Хотя в XIX веке его привозили к нам и бочками, и в бутылках в большом количестве.





ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ С АЙВОЙ И ИЗЮМОМ

Мой дед по линии мамы не отличался легким характером. Война, погоны и должность сделали его закрытым, молчаливым и боящимся своей тени. Единственный человек, о котором он заботился и переживал, была его жена и моя бабушка... Учитывая, что жили мы в двух кварталах от Привоза и рядом с нами были два стандартно пустых горючего магазина, то на рынок дед отправлялся ежедневно рано утром и всегда один.

После Привоза он первым делом рассказывал бабушке, что видел, затем минут 15 жаловался на цены и только потом разворачивал покупки.

Подобный ритуал повторялся практически ежедневно. Дед разворачивал пакет с мясом. Делал это особенно аккуратно, так, чтобы все отметили важность момента. Затем очень медленно и бережно демонстрировал бабушке ту или иную часть мяса и... внутри всегда находил косточку, граммов на 150. Затем звучала фраза: «Опять всунули!» — и долгое пояснение: мол, пока я рассматривал прилавок и беседовал с мясником, внутрь пакета попала та самая косточка, — и только потом оглашались вес и цена.

Бабушка занималась психотерапией и убеждала себя и деда, что все равно, мол, надо бульон варить, так что ничего страшного не произошло...

И так ежедневно, кроме понедельника. В понедельник Привоз не работал. А на другие рынки дед не ходил.

Сколько я помню своих деда и бабушку, они всегда кушали из одной тарелки. Не знаю, проявлением чего был этот ритуал, но соблюдался он неукоснительно.

Готовила всегда только бабушка. Моя мама тоже пыталась, но есть то, что она варила, мог только совсем неразборчивый папа. Нам с братом доставалось из кастрюль бабушки. У меня в фаворе были вареники и тефтели в кисло-сладком соусе, брату же нравился плов.

Однажды, я помню, с пловом была почти криминальная история. Бабушка сварила его в небольшом казанке и замотала в одеяло, рассчитывая на ужин. Мы с братом Димой нашли казан и просто попробовали, а затем и доели весь. Мне в то время было примерно 13 лет, а брату соответственно только 5.

Я аккуратно вымыл, вытер казан и спрятал его в кухонный шкафчик подальше. К моменту прихода с работы моего дяди бабушка пошла разогревать ужин, но плова не нашла. Дядю накормили бутербродами. Затем плов весь вечер искали мама и дед. Подключили и меня. А на следующее утро моя мама нашла пустой казан и практически убедила бабушку, что плова и вовсе не было...

Для плова я обычно сам выбираю на Привозе ягнятину и курдючное сало. Да и рис сорта «Девзира» сегодня можно найти. Итак, плов.

- Ребра ягненка режем на кусочки примерно по 70 г с косточкой.
- Ногу зачищаем, отделяем мясо от кости и нарезаем его кубиками по 60–70 г.
- Лук и морковь моем, чистим и нарезаем: лук — кольцами, а морковь — брусочками.
- Айву хорошо моем, удаляя с кожицы ворсистый налет, очищаем от семян и режем дольками.
- Рис сорта «Девзира» промываем. Если не нашли этот сорт, подберите любой другой. Главное, чтобы крахмал оставался внутри зерна и рисинки в процессе приготовления не слипались.
- Курдючное сало нарезаем кубиками.
- Ставим на огонь большой казан. Закидываем в него сало и вытапливаем (фото 1).
- Вынимаем из казана образовавшиеся шкварки и нагреваем жир до дымка.
- Первыми закладываем и быстро обжариваем ребра ягненка (фото 2). Достаем их из казана.
- На их место кладем мякоть, обжариваем на сильном огне и тоже вынимаем.
- Следующим в казан идет лук. Слегка обжариваем его и добавляем морковь. Постоянно помешивая, 1–2 минуты готовим их вместе. Присаливаем, перчим.
- Добавляем к овощам айву и мясо на косточке (фото 3). Уменьшаем нагрев. Наливаем в казан холодную воду, добавляем барбарис и варим на маленьком огне 30 минут.
- Засыпаем в плов промытый изюм и рис (фото 4). Доливаем кипятка столько, чтобы вода стояла на палец выше риса, и втыкаем в плов зачищенные от верхней шкурки целые головки чеснока. Не перемешиваем!
- Приподнимаем плов над огнем так, чтобы нагрев был минимальным. На бытовой газовой плите можно подставить под казан дополнительную металлическую решетку, прикрывающую соседние конфорки. Варим до набухания риса (фото 5).
- Накрываем плов крышкой, выключаем огонь и оставляем в таком виде на 30–35 минут.
- Выкладываем плов в обратной последовательности. Вначале рис, затем овощи и сверху кладем айву и чеснок.





На 6–7 порций:
1 кг риса;
300 г ребер ягненка;
300 г мякоти задней ноги;
2 средние айвы;
300 г курдючного сала;
4 моркови весом примерно 400 г;
4–5 средних луковиц;
5–6 головок чеснока;
100 г изюма;
соль, молотый перец
и барбарис по вкусу;
4 л воды.

Во время службы в армии я много общался с сослуживцами-узбеками на тему плова и достаточно экспериментировал с разными рецептами. Этот вариант — итоговый и многократно апробированный на одесситах. Готовить такой плов лучше всего начиная с середины августа, когда в Одессе поспевают первая айва.





ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ



При входе на пляж «Отрада» и в Аркадии, на главной аллее, в 70–80-х годах прошлого века стояли стекляшки, в которых готовили и продавали мититеи. Фольговая тарелочка, ложка кетчупа, пара колец лука с зеленью и две горячие мини-котлетки с запахом соды, цилиндрической формы с зауженными краями. Очередь от 5 до 25 человек стояла постоянно.

Аналогичные, жаренные на углях колбаски в разных культурах и называются по-разному: шиш-кебаб, чевапчичи, люля-кебаб или просто кебаб, кырнэцей... Смысл практически одинаков, с небольшими отличиями в соотношении мяса,

сала, лука и жидкости. Кто-то предпочитает рубить мясо топориками, а некоторые адепты только мелют в мясорубке. Правильного, единого рецепта и способа нет.

Я учился в советское время и потому хорошо усвоил, как не надо готовить... Затем, путешествуя, общаясь с разными шеф-поварами, принял иные правила. Еще позже появились свои собственные гастрономические принципы. Некоторые из них относятся и к этому блюду.

На кебаб или в мититеи должны идти только лучшие части мякоти задней ноги молодой баранины без признаков заморозки.





1



2



3



4

- Аккуратно разбираем баранью ногу, освобождая мясо от жил и пленок.
- Мелем его и курдючное сало на мясорубке с острозаточенными ножами через мелкую решетку (фото 1). Соотношение мякоти и сала десять к одному — для новичков, побаивающихся вкуса баранины. Остальные могут увеличить количество курдючного сала, так как чем его больше, тем нежнее получается кебаб. Но больше 30% курдюка добавлять не стоит в любом случае.
- Кинзу и репчатый лук рубим ножом и до-мешиваем в бараний фарш. Солим и перчим, всыпаем молотую зиру.
- Выбиваем фарш руками на мраморном столе до гладкости и блеска. Фарш должен приобрести плотную, чуть резиновую консистенцию (фото 2).
- Слегка проворачивая достаточно широкий шампур, ладонью обжимаем вокруг него фарш (фото 3). Кладем нанизанный кебаб на один час в нулевую камеру холодильника.
- Жарят кебаб традиционно на шампурах, что предполагает некую сноровку и опыт (фото 4). Без опыта — можно не нанизывать и вполне обойтись решеткой или даже железным листом над углями. Перед тем как выкладывать на них сформованные колбаски кебаба, решетку или лист необходимо слегка смазать жиром.

На 4 порции:

- 1 кг баранины (мясо с одной большой или двух маленьких задних ног);
- 100 г курдючного сала;
- 1 средняя горькая луковица;
- 2–3 веточки кинзы;
- 1 ч. л. молотой зиры;
- соль и черный перец по вкусу.

В нынешнем одесском общепите, даже там, где заправляют кавказцы, не так часто можно встретить чисто бараний кебаб. Может быть, потому, что гости отдают предпочтение телятине, из которой в правильных руках кебаб получается не очень аутентичным, но нежным и сочным. В ресторанах Одессы готовят как бараний, так и телячий — каждый имеет свою группу поддержки.









КУРИЦА И ЕЕ РОДСТВЕННИКИ



Говорят, что курица — не мясо. Но в Одессе, как ни крути, курица всегда была главным «мясным». Моя бабушка одной курицей умудрялась накормить всю семью: поджарить ножки, сварить бульон из костей, сделать к нему фрикадельки из филе, нафаршировать шейку и стушить жаркое из спинки.

В теории выбор кур велик. Во-первых, можно найти двух-трехмесячных цыплят весом от 500 граммов до килограмма, рецепт жарки которых приведен в этом разделе.

Во-вторых, в той же теории существуют молодые куры 3–8 месяцев от роду.

Есть еще пулярки — откормленные для стола, каплуны — кастрированные петухи (самыми вкусными считаются в возрасте 6–8 месяцев).

Но все они есть в основном в теории. На практике же 100% птицы на лотках и в магазине составляют бройлеры, выращиваемые на птицефабриках в бизнес-масштабах: дешево и много, но качество сомнительно.

Поэтому традиционно отправляемся на Привоз. Первое, что вы найдете в «птичьих» рядах, — это домашние куры, из которых можно сварить холодец или бульон. Вкус и аромат у бу-

льона из такой курицы получаются правильными, цвет даже после снятия жира — красивым, желтым. И когда речь заходит о лечебном бульоне, имеется в виду именно такой.

Далее идут цыплята и домашние бройлеры, из которых нужно выбирать самых молодых. Возраст курицы определяем по цвету кожи. У цыплят и молодых кур она тонкая, белая и слегка кремовая, с прожилками, которые заметны под крыльями. У хорошего цыпленка нижний край грудки очень мягкий и гибкий.

Наконец, если вам предстоит шумное застолье, в этих же рядах можно купить хорошо откормленных уток и гусей. Если выбирать, я предпочту утку. С другой стороны, утка гусю не товарищ. Правда, по рецепту, который вы найдете в разделе, можно приготовить и гуся. В любом случае, выбирая такую зимнюю птицу, нужно следить, чтобы она была хорошо откормленной и не слишком жирной. И еще чтобы внутри у нее обязательно остались потроха. Иные хитрованы-продавцы любят слукавить и продать потроха отдельно. Небольшая порция паштета из утиной печени вполне вписывается в мое восприятие современной одесской кухни.

КУРИНАЯ ШЕЙКА



Это блюдо меня научила готовить бабушка по линии мамы. Звали ее традиционно — Роза, но мой дед ласково звал ее Рейзале. Я тогда звал ее Рейза. Впрочем, у меня и для всех остальных членов семьи были свои ласковые имена. Со временем они и друг друга стали так звать... все, кроме деда.

Позже это блюдо я научил готовить моих жен, а теперь — учу дочерей.

- Полторакилограммовую курицу потрошим и аккуратно снимаем кожу целиком, так чтобы нетронутыми остались крылья.
- Несколько крупных белых луковиц очищаем, измельчаем и минут 15–20 прогреваем в сливочном масле (фото 1). Следим, чтобы цвет не изменился. Остужаем.
- Нарезаем куриные сердечки, желудки и печень мелкими кубиками (фото 2). Вводим их в остывшую масляно-луковую смесь.
- Добавляем яйца, желтки, муку, манку (фото 3) и деликатно вымешиваем фарш. Солим и перчим.
- Кожу зашиваем кулинарной нитью таким образом, чтобы образовался мешок с крыльями и отверстием в районе куриной шеи (фото 4).
- Заполняем кожу полученной массой и зашиваем шею (фото 5).









- В готовый закипевший куриный бульон кладем шейку и варим ее 45 минут на очень маленьком огне, практически без кипения.
- После этого шейку необходимо остудить в течение двух часов прямо в бульоне.

На 2–3 порции:

- 1 целая курица весом около 1,5 кг;
- 6 луковиц весом около 600 г;
- 200 г сливочного масла;
- печень, желудки
- и сердечки от двух куриц;
- 4–5 л куриного бульона;
- 3 яйца;
- 5 желтков;
- 5 ст. л. пшеничной муки;
- 1 ст. л. манки;
- 2 щепотки соли и совсем чуть-чуть мелкомолотого черного перца.

Одной такой шейкой можно накормить двоих мужчин или трех девушек.

Вариантов подачи одесской шейки существует несколько. Лучше всего нарезать ее на ломти и, прогрев в сливочном масле, подать как основное блюдо.

И, наконец, вполне уместно будет снять с готовой шейки кожу, нарезать ломтями, залить ее закипевшим куриным бульоном и подать как первое блюдо.

Если вам досталась курица-несушка, то найденные внутри желтки необходимо отварить и положить в бульон вместе с ломтями шейки. В идеале туда же хорошо поместить и отварные петушиные гребешки.



ХОЛОДЕЦ ИЗ ПЕТУХА

Примерно 40 лет назад, я тогда был десятилетним мальчиком, мне доверяли отбирать от косточек мясо для холодца.

Приготовление этого блюда в моей семье было тщательно продуманной церемонией. Сначала от кастрюли с остывающим бульоном всех отгоняла бабушка, затем — дедушка. Только ему доверяли процеживать холодец и готовить мясо для разборки.

Затем меня усаживали на табуретку, и я часа полтора, вдыхая чесночно-петушиный пар, занимался основным новогодним блюдом в нашей огромной семье. Главным поваром была, конечно, бабушка, именно она всем заправляла и расставляла акценты в процессе варки.

Но в силу того, что каждый в семье знал, «как правильно», предновогодние гастрономические споры стали неотъемлемой традицией.

Основное действие, разумеется, происходило на Привозе. Именно там отбирались петухи и курочки, голяшки и телячьи ноги, корешки, зелень и чеснок для главного праздничного блюда. 29–30 декабря запах чесночного бульона въедался в стены и вещи, ведь все соседи занимались подготовкой точно так же, как и мы.

За сорок лет многое изменилось в семейных традициях. Сегодня родители вполне уверены в моем выборе петуха, да и холодец теперь все чаще варю уже я сам.

- На одного 3–4-килограммового петуха берем двух домашних курочек и примерно 1,5–2 килограмма телячьей голяшки. Хорошо промываем и выкладываем все вместе в большую кастрюлю: мясо — крупным куском, птицу — целыми тушками (фото 1).

- Моём и чистим лук, морковь, корень петрушки. Не нарезаем — варить их будем целиком.

- Заливаем мясо холодной питьевой водой и ставим на огонь. Праздничный холодец по одесским неписанным правилам варится 7 часов, и практически без кипения. Поэтому сразу нужно рассчитывать время.

- За час-полтора до окончания варки закладываем в бульон подготовленные овощи и специи. Очень важно правильно посолить: в холодном виде на вкус холодец будет на 10–15% менее соленым, чем в горячем.

- Через час вынимаем овощи из бульона. Нужно следить, чтобы они не переварились, особенно морковь, которой предстоит украсить холодец.

- Далее вынимаем все мясо и отбираем от костей и хрящей — их в готовом холодце быть не должно. Нарезаем мясо на одинаковые кусочки. Лучшие куски петуха и курицы можно нарезать чуть крупнее.

- Тем временем бульон процеживаем через марлю (лучше несколько раз) и ненадолго выносим кастрюлю на холод, для того чтобы удобнее было удалить жир. Собираем весь застывший жир ложкой. Очень важно не оставить на поверхности бульона ни одной капельки.

- Затем даем бульону постоять минут 10 и аккуратно сливаем его с осадка.

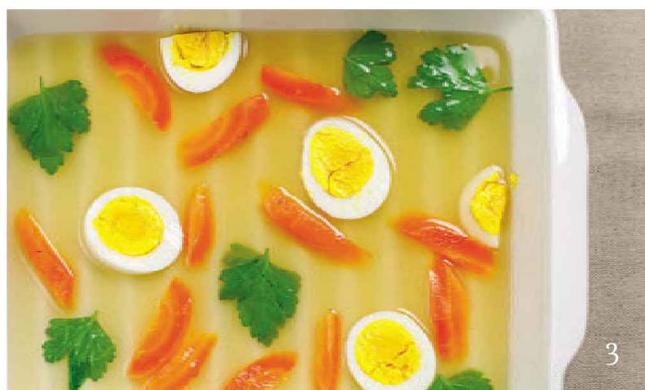
- Давим чеснок и закладываем половину в процеженный и остывший бульон, а половину — в мясо (фото 2).

- Варим, чистим и нарезаем кольцами домашние яйца с яркими красивыми желтками. Нарезаем ломтиками отварную морковь.

- Приступаем к разливу холодца. Дно лотка или тарелки заливаем слоем бульона на 6–7 мм и даем застыть (фото 3).

- Более крупные куски курятины выкладываем на застывший бульон. В каждую емкость добавляем кружок отварного яйца, ломтик моркови и 1–2 листика петрушки. Сверху выкладываем порцию остального мяса (фото 4).

- Затем заливаем все это многократно процеженным бульоном и выносим на холод (фото 5).







На 15 порций:
1 петух весом 3–4 кг;
2 домашние курочки весом 1,2–1,5 кг
(с лапами);
1,5–2 кг телячьей голяшки;
6 литров воды;
3 крупные головки ярового чеснока;
2 средние моркови;
2 корня петрушки;
2 средние луковицы;
2–3 пучка петрушки;
5–6 лавровых листьев;
5 яиц;
несколько горошин душистого перца;
соль, черный перец по вкусу.

Я предпочитаю подавать холодец к столу, переворачивая вверх мясом. Для этого форму, в которой он застывал, необходимо опустить в горячую воду на 1 секунду. После чего быстро перевернуть на тарелку.

К холодуцу я всегда подаю самый острый хрен. А вот никакой горчицы не предполагается.

Одесский холодец — потомок холодца русского, который, в свою очередь, произошел из французского галантина. В чем разница? Во французском блюде — дичь и крольчатина, в русском — говяжьи копыта и говядина со свиной.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С РЮМКОЙ КОНЬЯКА



В отношении этого блюда в моем детстве дома всегда велись споры. Мама считала, что мне и брату нужно готовить паштет без коньяка, бабушка с дедушкой были на нашей стороне.

Сейчас-то я знаю, что в процессе приготовления алкоголь выпаривается... Но тогда в этой рюмке коньяка было что-то приобщающее к взрослой жизни.

- Куриную печень промываем и вырезаем все желчные протоки. Кроме того, срезаем все места, куда попала желчь.
- В чугунном эмалированном казанке разогреваем оливковое масло и опускаем в него печень.
- Тушим на среднем огне 20 минут, пока не выкипит весь сок.
- Затем добавляем сливочное масло, соль, перец и нашинкованный тонкими ломтиками репчатый лук.
- Продолжаем тушить еще 15–20 минут, постоянно помешивая.
- В конце делаем сильный огонь и вливаем рюмку коньяка.

- Держим на огне еще 2 минуты и охлаждаем.
- Помещаем всю массу в блендер и измельчаем в течение 5 минут.
- Охлажденный паштет подаем с обжаренными на сливочном масле ломтями свежего батона.

На 4 порции:

- 500 г куриной печени;
- 2 средние луковицы;
- 100 г крестьянского сливочного масла;
- 100 мл оливкового масла;
- 50 мл коньяка;
- соль и перец по вкусу.

Как-то во Флоренции, в ресторане La Giostra, 75-летний шеф Димитрий демонстрировал процесс приготовления похожего паштета с арманьяком и сахаром. Подавал закуску горячей, измельчая паштет в процессе приготовления поварской вилкой. Шеф Димитрий обратил мое внимание на то, что не стоит измельчать трюху до состояния пюре.



ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ЧЕСНОКОМ



Это блюдо — безусловно, грузинское, в советские годы называлось «Цыплята табака» и было одним из самых популярных блюд одесского общепита. Правда, ничего общего ни с тем, что подают в Грузии, ни с тем, что мы будем готовить, оно не имело. Разве что слово «цыпленок» в названии и чеснок в привкусе.

Мой друг, соавтор ресторана «Дача» Арсен Челидзе, говорил, что «еда бывает с чесноком и без».

Взрослые и упитанные куры, несмотря на большее количество мяса, для этого блюда не годятся. Идеально подходят фермерские цыплята весом до 600 граммов.

- Сначала необходимо правильно подготовить цыплят. Потрошим их, моем, разрезаем по грудке и выворачиваем грудь вперед (фото 1–3).
- Затем переворачиваем цыпленка спиной вверх и вынимаем все реберные кости (фото 4).
- Равномерно придавливаем цыпленка и не-

сколько раз отбиваем его плоской тяткой через пищевую пленку.

- Переходим к приготовлению маринада. Красный жгучий перец чистим от семян и нарезаем тонкими колечками. Крошим несколько веточек тимьяна.
- Ложку соли, черный перец, красный перец и тимьян кладем в ступку и растираем до однородной массы (фото 5).
- Затем добавляем половину чеснока и интенсивно растираем еще минут 5. В конце вливаем оливковое масло. Можно воспользоваться блендером, но в ступке получается вкуснее.
- Цыпленка натираем маринадом с двух сторон (фото 6). Сначала поверх кожи, затем обязательно между кожей и мясом. Весь маринад распределяем по цыплятам и, накрыв их крышкой, ставим в холодильник на 4 часа.
- На чугунной сковороде с рифленным дном слегка разогреваем растительное и сливочное масло.

Добавляем в него немного черного перца.

- Кладем цыпленка на сковороду кожей вниз, сверху ставим плоский груз. Жарим 10 минут на среднем огне, затем переворачиваем (фото 7) и дожариваем его, опять же под грузом.
- Готового цыпленка табака нужно сразу переложить из сковороды на плоское блюдо и на время приготовления соуса поставить в духовку, разогретую до 70 °С.
- Образовавшийся при жарке сок и жир переливаем из сковороды в отдельную посуду.
- Половину головки чеснока мелко нарезаем и

обжариваем на небольшом огне в сковороде, в которой готовили цыпленка.

- Добавляем к чесноку слитый куриный жир с куриным соком и разогреваем минут 5.
- Добавляем две столовые ложки сметаны и еще 2 минуты варим на умеренном огне.
- Зелень петрушки и кинзы мелко рубим и добавляем к соусу. Корректируем его густоту куриным бульоном. Через 5 минут соус к цыпленку готов.
- Переливаем его в отдельную посуду, достаем блюдо с цыплятами и подаем все в горячем виде.







На 2 порции:
2 фермерских цыпленка весом по 600 г;
1,5 головки чеснока;
60 г сливочного масла;
70 мл оливкового масла;
2 ст. л. жирной сметаны;
3 ст. л. растительного масла;
1 стручок красного острого перца;
5 веточек тимьяна;
1 пучок петрушки;
1 пучок кинзы;
1 ч. л. соли без верха;
черный перец по вкусу.

Можно купить у грузин готовый соус ткемали и подать его к цыпленку дополнительно. Если жарить цыпленка в аутентичной грузинской сковороде, то он по праву становится «цыпленком табака», или «тапака».

А на случай, если в гостях друзья из Грузии, на столе — холодное «Цинандали» и во главе стола — тамада.

УТКА С ЯБЛОКАМИ



Утка с яблоками, так же как и гусь, относится к праздничной одесской кухне. В обычные дни ее редко готовят, разве что кто-то привезет по случаю из деревни.

Во-первых, утка дороже курицы. Во-вторых, при, казалось бы, простом рецепте ее приготовление требует времени и внимания. Главное — правильно определить время запекания: утка должна стать мягкой, но не пересохнуть.

В последнее время эту проблему пытаются обойти, готовя утку в кулинарном рукаве. Получается вроде бы сочно и мягко, но не так, как в эмалированной чугунной утятнице. Потому рекомендую использовать традиционный метод приготовления и тренироваться на соседях.

- Большую утку потрошим, моем и вытираем насухо.
- Натираем мукой и опаливаем мини-горелкой (фото 1) (или над обычной газовой конфоркой). Затем опять моем и насухо вытираем бумажным полотенцем.

- Смешиваем соль с перцем и натираем утку внутри и снаружи. Внутри также добавляем немного майорана.
- Яблоки сорта «Антоновка» моем, чистим, удаляем семена и плодоножку. Затем нарезаем дольками. Присаливаем и перчим (фото 2).
- Плотно укладываем яблоки внутрь утки вместе с одним лавровым листиком.
- Зашиваем утку кулинарной нитью (фото 3). Затем помещаем ее в утятницу со сливочным маслом и обкладываем оставшимися дольками яблок.
- Нагреваем духовку до 220 °С. Помещаем в нее утку и запекаем в течение 1 часа.
- Через час выливаем на утку стакан куриного бульона, закрываем духовку и уменьшаем температуру до 160 °С.
- Допекаем еще 1 час. Периодически поливаем утку образовавшимся в утятнице жиром.
- Разрезаем утку ножницами, предварительно удалив нитки, и гарнируем яблоками.

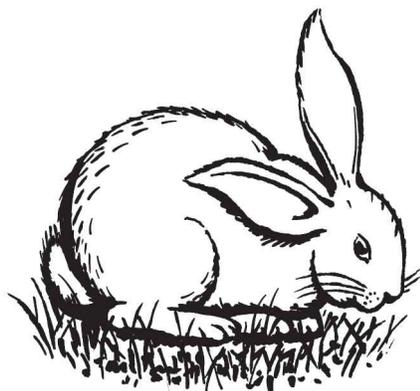
На 6 порций:
1 домашняя утка весом 2 кг;
250 мл куриного бульона;
7 крупных кисло-сладких
яблок сорта «Антоновка»;
150 г сливочного масла;
2 ст. л. муки;
1 ч. л. майорана;
1 лавровый лист;
1 ст. л. соли;
0,5 ст. л. черного перца.

Поскольку утку традиционно запекают к Новому году и Рождеству, яблоки часто заменяют айвой. Сказать, что вкуснее, не берусь, но знаю наверняка: и яблоки, и айва будут с удовольствием съедены в первый же день Нового года.





КРОЛИК



Кролик в Одессе — традиционно детское мясо. Взрослые его тоже с удовольствием ели и едят, но цена превращает нежного и диетического кроля в продукт не самый доступный. Потому раньше, если позволяла жилплощадь, с появлением в семье ребенка не только в частных домах, но и в дворовых сараях на Молдаванке ставили клетки с кроликами, так сказать, для внутреннего пользования.

Польза была двойная: во-первых, зоопарк под боком, во-вторых, «несколько килограммов легко усвояемого мяса». Это работало безотказно до момента, когда дитя проводило параллель между исчезновением питомца и «ешь мясо, оно диетическое».

Те, у кого возможности открыть личную ферму нет, за кроликом идут на Привоз. По

традиции его продают не в мясном корпусе, а рядом — в «птичьих» рядах. Среди желтых домашних куриц, гусей, уток и пирамид домашних же яиц мохнатые кроличьи лапы заметны издалека.

Без этого меха ни одна одесская хозяйка тушку не возьмет: о том, что для приготовления рагу из кролика нужна хотя бы кошка, знают все. Кроме того, по этим лапам знатоки умудряются отличить «советскую шиншиллу» от «новозеландского белого», «калифорнийца» или «бельгийского великана».

Последнюю породу, впрочем, легко узнать по размеру. Если тушки других кроликов в три месяца (а более солидный возраст нам неинтересен) не всегда дотягивают до 2,5 кг, то «великан» может повесить и 3,5 кг.



Кролика целиком в Одессе не готовят: частями он получится вкуснее, да и хватает его на более долгий срок.

Начнем с того, что внутри правильной тушки обязательно должны быть все съедобные потроха, в первую очередь печень, из которой неленивые хозяйки делают паштет.

Вынув потроха, приступаем к разделке. Разделяем тушку на две части по последнему поясничному позвонку.

К нижней части отойдут задние ноги, а к верхней — спинка и передние лапы с грудинкой (фото 1). Каждую часть можно разобрать на более мелкие.

Задние ноги разделяем так, чтобы отделить все мясо от костей (фото 2). Передние оставляем целиком. Грудную клетку делим на 3–4 части (фото 3). Можно снять мясо с живота и нарезать его на небольшие куски.

Спинку сначала разрубам пополам вдоль (фото 4). Потом еще раз пополам по длине. Из одного крупного кролика может получиться 4–6 кусков спинки, что вполне достаточно на 2–3 порции жаркого.

После этого определяемся, что из какого куска будем готовить, потому что правильная разделка позволит нам сделать из кролика одновременно несколько блюд (фото 5–6).





Нежирное кроличье мясо за минимальное количество калорий любят бабушки и барышни. При этом они редко задумываются над тем, что в процессе жарки кролик впитывает больше кулинарного жира, чем любое другое мясо. Так что диетическим он будет, только если готовить на пару или варить. Кроличье жаркое, которое я предлагаю приготовить, предполагает обжарку в оливковом масле и даже комбинацию крольчатины с копченой свиной грудинкой. А бокал местного белого «Шардоне» скорректирует влияние масла.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА В ДУХОВКЕ



- Спинки от двух кроликов рубим на куски, моем и высушиваем салфеткой.
- Картофель сорта «Сорокадневка» моем, очищаем и разрезаем на крупные дольки. Если картофелины мелкие, лучше оставить целиком.
- Чистим чеснок. Крупными ломтиками нарезаем свиную грудинку.
- Разогреваем оливковое масло в чугунном казане с эмалированной внутренней поверхностью. Добавляем туда чеснок, который обжариваем почти до пригорания и извлекаем из масла.
- Закладываем на его место куски кролика. Обжариваем их на сильном огне, добавляем бекон и продолжаем готовить.
- Через некоторое время вливаем белое вино и быстро его выпариваем.
- Закладываем в казан лавровый лист, шалфей, зелень, порезанный кольцами лук-порей, перец и соль. Затем заливаем куриным бульоном и добавляем картофель.
- Закрываем жаркое фольгой и ставим в духовку при 180 °С на 40 минут. Затем снимаем фольгу и повышаем температуру до 230 °С еще на 10 минут.
- Моментально выкладываем жаркое в глубокие тарелки и подаем очень горячим.

На 4 порции:

- 1,2 кг спинок кролика;
- 80 г свиной грудинки холодного копчения;
- 800 г картофеля сорта «Сорокадневка»;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 стебель лука-порея;
- 5–6 листиков шалфея;
- несколько веточек петрушки;
- совсем маленькая веточка розмарина;
- 3 лавровых листа;
- 125 мл местного «Шардоне»;
- примерно 100 мл оливкового масла;
- 500 мл куриного бульона;
- соль и перец по вкусу.



Такой рецепт запросто вписывается, например, в южноитальянскую или в прованскую кухню. Может, что-то общее с одесситами есть и у этих народов.

Соседи родителей, да и моя мама, не знали этих слов-стран-нюансов, так как никуда дальше Кишинева не выезжали, но готовили кролика они именно так.

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА



Котлеты из кролика дома готовили нечасто, но если такое случалось, то я первым находил в кухне казан и... Это блюдо готовить и подавать в ресторане крайне сложно. С одной стороны — диетическая суть, с другой — не очень насыщенный, деликатный вкус. Организм таким котлетам всегда радуется, как ребенок — конфетам.

- Итак, для начала, как уже говорилось, срезаем мясо с задних кроличьих лап. Можно добавить мясо с брюшка. Отбирать мясо необходимо тщательно, чтобы косточки не попали в котлеты.
- Нарезаем мясо такими кубиками, которые легко пройдут в горловину мясорубки. Петрушку измельчаем ножом в крошку. Мясо вместе с нутряным куриным жиром, сливочным маслом и петрушкой пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой один раз.
- Добавляем в фарш вымоченную в молоке и отжатую белую булочку и желтки, солим и вымешиваем фарш лопаткой 5–7 минут. Затем руками слегка выбиваем его до гладкости (фото 1).
- Такие котлеты можно отварить на пару. Но

лучше пожарить их на топленом сливочном масле, слегка обкатав в свежесушенном белых сухарях.

- Вначале прогреваем в сковороде растительное масло. Потом добавляем топленое масло. Жарим на среднем огне. По опыту — крышкой накрывать не нужно. Котлеты успевают дойти до готовности и без нее (фото 2).

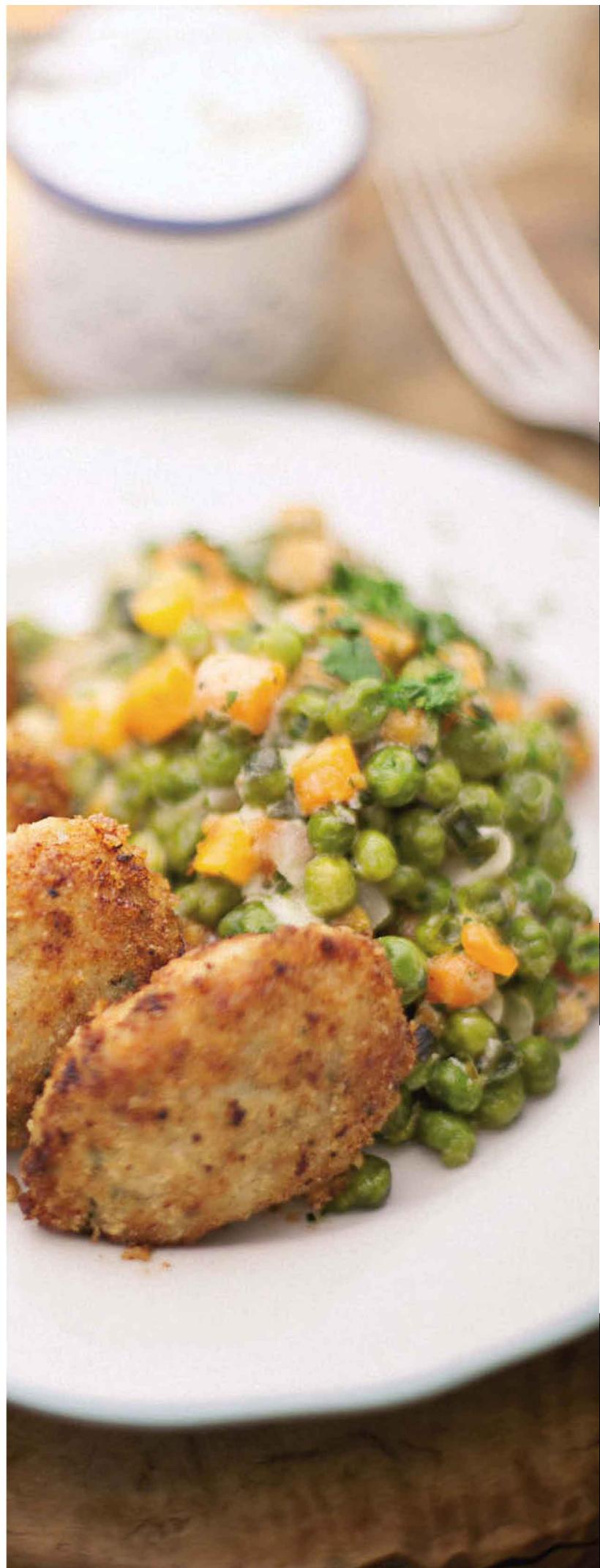
На 4 порции:

- 1 кг мяса кролика;
- 5 желтков домашних яиц;
- 0,3 пучка зелени петрушки;
- 100 г сливочного масла;
- 100 г нутряного куриного жира;
- 60 г черствой белой булочки без корок;
- 100 г молотых белых сухарей;
- 100 г топленого сливочного масла для жарки;
- 1 ст. л. растительного масла;
- 100 мл холодного молока;
- соль по вкусу.

Такие котлеты особенно хороши в паре с рагу из ранней морковки и зеленого горошка, которое каждый год в мае-июне готовила моя бабушка. Базовый принцип этого блюда в том, что молодые горошек, морковка и картошка появляются на рынке примерно в одно время.

На два дня для семьи из трех человек нужно взять по 300 г каждого из овощей, по 100 мл оливкового и сливочного масла и граммов 200 домашней жирной сметаны. Плюс корни петрушки, сельдерея и зелень. Все овощи нужно помыть, почистить (молодую морковку и чистить не обязательно) и нарезать кубиками 7×7 мм. Затем берем казан и тушим морковку, сельдерей и петрушку в смеси двух видов масла примерно 7–8 минут. Потом добавляем туда картошку, последним — горошек. Все вместе тушим еще минут 20, после чего вливаем в рагу стакан куриного бульона. Продолжаем тушить, солим.

Главное, чтобы не получилась каша: это блюдо из тех, что лучше «недо», чем переварить. Готовое рагу перемешиваем, закрываем крышкой и даем полностью остыть. Без сметаны оно может храниться в домашнем холодильнике и неделю.





КРОЛИК С ЛАПШОЙ



В моей семье всегда покупали и разделывали двух кроликов одновременно. Таким образом, кроличье меню занимает минимум 3 ужина-обеда. Если готовим, например, котлеты, то снимаем мясо с задних лап сразу двух кролей. Далее используем спинки на жаркое, а переднюю часть делаем с лапшой.

- В чугунном казанке разогреваем немного растительного масла и обжариваем куски кролика со всех сторон до бледно-золотистой корочки.
- Добавляем 15 зубчиков очищенного чеснока и лук, нарезанный дольками. Обжариваем все вместе еще 10 минут.
- Добавляем куриный бульон, солим и на медленном огне тушим час.
- Достаем куски кролика из казана, слегка охлаждаем. После остывания до 50 °С отделяем мясо от костей и кладем его обратно в соус. Добавляем еще немного бульона и доводим до кипения. Присыпаем рубленой петрушкой.
- На свежесваренную в бульоне и заправленную сливочным маслом домашнюю лапшу (см. рецепт «Лапша» на с. 226) выкладываем кролика вместе с овощами и соусом.
- При правильном приготовлении соуса должно быть как раз в меру по отношению и к лапше, и к самому кролику. Здесь помогает только

опыт. Я предпочитаю такое блюдо подавать на стол в одной очень большой керамической миске, в которую выкладываю всю лапшу и сверху выливаю весь соус с кроликом.

- Взбалтывать, но не перемешивать.

На 6 порций:

- передние лапы и грудинка двух крупных кроликов, примерно 1 кг;
- 15 зубчиков чеснока;
- 2 средние луковицы;
- 400 мл куриного бульона;
- 1 небольшой пучок петрушки;
- 800 г готовой лапши;
- 100 мл растительного масла;
- соль по вкусу.

Похожим образом кролика делают в Нормандии и Бретани. Правда, они добавляют к соусу помидоры и морковь. Кроме того, французы заранее маринуют мясо кролика в вине с луком-шалотом, чесноком, петрушкой и тимьяном, для того чтобы оно стало нежнее. Получается вкусно, хотя мне кажется, что кроличье мясо именно нежностью и выделяется из всего остального и вполне может обойтись без предварительного маринования.



ОВОЩИ

Как и любой южный город, Одесса славится своими овощами. Ключевое слово именно «своими». Предвкушать лето мы начинаем еще весной. Первые наши грунтовые овощи появляются в мае. Ранним утром, заходя в павильоны Привоза, ты принимаешься, внимательно рассматриваешь прилавки, на которых можно увидеть молодую, едва оранжевую маленькую морковку с ярко-зеленой ботвой, картофель нового урожая с тонкой и нежной шкуркой, которую вовсе не стоит чистить перед варкой. Я уже не говорю о пучках благоухающей многотравной зелени, без которой не обходится ни один салат моей одесской кухни. Июнь — это месяц овощей: в первые недели появляются молодой зеленый горошек, редис, огурцы с пупырышками и неоторванными соцветиями, кабачки, а в конце месяца совсем «свои» сладкие тонкокожие нетепличные помидоры. С этих запахов и вкусов в Одессе начинается лето.

У местных жителей отношение к овощам теплое, но без церемоний. Одесситы привыкли к свежим нетепличным ранним овощам так же, как к морю, которое всегда рядом, а потому не является чем-то удивительным. Режиссер Иосиф Райхельгауз, который уже много лет живет в Москве, как-то в разговоре даже вывел теорию: «В Одессе перчик — чуть ли не сорняк под ногами. Поэтому он жарится, тушится, с ним все что угодно делают. А в Москве перец — это нечто такое, обернутое в целлофан, привезенное откуда-то издалека, что-то, что долго не портится, дорогое,

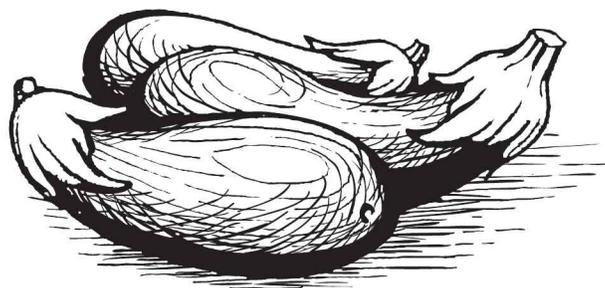
что нужно беречь. Сразу другое отношение к продукту, другая схема».

В Одессе эта схема проста: начиная с появления где-нибудь в апреле-мае молодой картошки и морковки и до середины осени, когда собирают последние перцы и помидоры, овощи составляют минимум 50 процентов нашего рациона. Более того, именно их можно считать одними из главных наших специалитетов: «Сорокадневка» из Роксолан, баклажаны, мясистый яркий болгарский перец — это то, что не обсуждается. Море и улицы могут быть недостаточно чистыми, дороги — разбитыми, но помидоры «Микадо», выращенные в районе Большого Фонтана, греют даже самых серьезных из нас.

Некоторых, как моего друга Роберта Гулиева, превращают почти в поэтов: «Грузинская, украинская, болгарская и молдавская кухни, которые смешались в Одессе, импонируют мне мощной овощной симфонией. Думаю, у нас больше всего рецептов приготовления баклажанов, и фразу: „Дайте мне белых синеньких“ — понимают только одесситы. Все виды капусты — от нежной брокколи до „мелкозернистой“ брюссельской, перцы и гогошары в тысячах вариаций могли бы составить целую кулинарную книгу». Поваренную книгу для вегетарианцев я не пишу (их в Одессе немного), потому из тысячи рецептов приведу самые интересные и важные, используемые на моей одесской кухне. Готовить по ним можно и из тепличных овощей, но замена всенепременно отразится на вкусе.



БАКЛАЖАНЫ



Баклажан — овощ, удивительный как внутри, так и снаружи. Не каждый овощ может похвастаться, что свой видовой эпитет получил на санскрите, что распространяли его лучшие воины Средневековья — арабы, итальянцы назвали его «сумасшедшим яблоком», а современные врачи (особенно на арабском Востоке) не устают говорить о баклажанах как об овощах долголетия. Русское слово «баклажан» либо из турецкого, либо из таджикского языка, а вот почему овощ густо-фиолетового цвета назвали синеньким — это одесская загадка.

Говорят, что в Украине баклажаны появились в XVII–XVIII веках. Одесса, мне кажется, должна сказать за них спасибо грекам. Как и за многие блюда из синих, в первую очередь за икру. Кстати, по словам руководителя Греческого культурного центра в Одессе Софрониса Парадисопулоса, в некоторых регионах Греции в икру добавляют горький перец и даже кусочки феты, зато никогда не кладут помидоров. В связи с этим и цвет у нее зеленовато-коричневый. Тогда как правильная одесская икра из синих радуется взгляду томатным присутствием. Как сказал Аркадий Львов, кото-

рый вырос и стал писателем в Одессе, хоть уже лет 30 живет в Америке: «*Может, мы и заимствовали икру из синих из Средиземноморья, не знаю, но внесли в нее что-то, что делает ее неповторимой. В Америке продаются баклажаны. Я покупаю их в турецком исполнении, греческом, румынском, болгарском. Я много раз бывал в Италии, искал такую икру там.*

Но таких синеньких, как в Одессе, такой мелко-рубленной икры я нигде не ел. Либо их нарезают, вместо того чтобы рубить, либо держат в каких-то рассолах. Все не то. Чтобы синие на икру предварительно варили или клали в нее баклажаны с кожурой — я такого в Одессе не видел. У меня в семье, и не только у меня, а во всем нашем кругу, делали так: пекли синие на жестяном круге на примусе или на противне. Причем родители утверждали, что на сковороде получается совершенное „не то“, потому как у нее слишком массивное дно. Так это или нет — не знаю, но я, чисто эстетически, воспринимал синие только на противне».

Я в вопросе приготовления баклажан толерантен: противень, гриль, сковорода, главное — придать вкус, не утратив полезного содержания.

ИКРА ИЗ СИНИХ



Это блюдо готовят в каждой одесской семье, и все знают, «как нужно», а значит, готовят по-разному. Неизменным остается правило — икру из синих можно только рубить. Не тереть на терке, не молоть на мясорубке, не измельчать блендером. Именно рубить! В классическом исполнении — деревянным ножом, чтобы на вкусе не сказался процесс окисления. Сейчас, когда большинство ножей делают из нержавеющей стали, практический смысл деревянного перешел в разряд анахронизма. Но многие хозяйки, начиная рубить синие и помидоры, упорно откладывают блестящие секачи и достают «икорный» нож. Моя бабушка делала именно так. Я же не занимаюсь «историческими реконструкциями», потому пользуюсь удобным ножом с широким лезвием из нержавеющей стали.

- Баклажаны моем, накалываем вилкой или ножом, чтобы они не начали «стрелять». Запекаем в духовке на противне до готовности при 180 °С. Как вариант, печь можно, переворачивая с боку на бок, и в чугунной сковороде под крышкой. А в идеале — на мангале: тогда икра получится «с дымком».
- Готовые баклажаны перекладываем на доску и оставляем на 15 минут, чтобы стек сок.
- Помидоры сорта «Микадо» подпекаем на сковороде и снимаем с них кожицу.
- Репчатый лук режем и пассеруем в подсолнечном масле. Все овощи охлаждаем.
- Баклажаны, помидоры и лук очень мелко рубим ножом. Выдавливаем один зубчик чесно-

ка, добавляем к овощам и продолжаем рубить, добиваясь получения нужной консистенции: почти однородной, но непохожей на мусс. Раз мы делаем икру, в ней должны быть «икринки».

- Готовую икру заправляем мелко рубленной зеленью и подсолнечным маслом. На самом последнем этапе солим.
- По возможности даем икре несколько часов настояться.

На 4 порции:

- 3 баклажана весом около 700 г;
- 1 большой помидор «Микадо»;
- 2 средние луковицы;
- 2 ст. л. рафинированного подсолнечного масла;
- 1 зубчик чеснока;
- 0,5 пучка зелени петрушки;
- соль по вкусу.

Это, так сказать, базовый рецепт. На самом деле сколько хозяек, столько и вариантов. Остроту блюда определяет количество чеснока, лука и вкус помидоров. Здесь прозвучит тривиально, зато уместно: «Дело вкуса». Например, бабушка пианиста Алексея Ботвинова убирала излишнюю остроту, добавляя в икру вареную цветную капусту, блюдо получалось более нежным. Как вспоминает Алексей: «Такой икры за счет меньшей остроты можно было съесть больше, чем обычной. Ее наворачивали мисками».



ЯЗЫКИ ИЗ СИНЕНЬКИХ



Это блюдо у нас почему-то называют «тешинскими языками». Не знаю, чья теща имеется в виду и какое отношение синие имеют к ее языку, но женщина, судя по вкусу конечного продукта, была неплохая. Я обычно подаю это блюдо на следующий после приготовления день как холодную, не слишком жирную, но сытную закуску.

- Моем баклажаны, удаляем плодоножки и нарезаем их вдоль на «языки» толщиной 5 мм.
- Выкладываем в кастрюлю или миску с высокими бортами и присаливаем так, чтобы соль попала на каждый кусок.
- Оставляем на 15 минут. За это время синие выделяют горечь. Промываем «языки», даем стечь воде, промакиваем их бумажным полотенцем.
- Разогреваем сковороду с толстым дном, наливаем минимальное количество оливкового масла (можно аккуратно смазать дно специальной кисточкой). Обжариваем ломти баклажан с двух сторон и выкладываем остывать на бумажные салфетки, чтобы убрать излишек масла.
- Бланшируем несколько некрупных помидоров и нарезаем кружками.
- Овечью брынзу натираем на терке или разминаем вилкой, добавляем рубленый чеснок и мелко нарезанную зелень укропа или кинзы.

- Тщательно вымешиваем до однородной массы.
- Каждый «язык» намазываем брынзой с зеленью и кладем на нее дольку помидора без шкурки.
- Затем туго сворачиваем и плотно укладываем в лоток. Сбрызгиваем оливковым маслом и оставляем на 1 час в холодильнике.

На 4 порции закуски:

- 2 длинных баклажана весом около 300 г;
- 200 г жирной мягкой овечьей брынзы;
- 100 мл оливкового масла;
- 2–3 веточки укропа;
- 2–3 веточки кинзы;
- 1 ч. л. соли;
- 2 зубчика чеснока;
- 2–3 средних помидора.

Такого рода рулеты можно найти в кухне любой страны, где выращивают баклажаны. Отличаются рецепты региональными нюансами. Вместо одесской овечьей брынзы в Италии в баклажаны завернут моцареллу или рикотту, могут добавить базилик или анчоусы или даже запечь, залив томатным пюре (см. рецепт «Красный борщ...» на с. 82–85) и присыпав пармезаном. Получается в любом случае вкусно.



ИКРА ИЗ ПЕЧЕННЫХ НА ГРИЛЕ ОВОЩЕЙ



Эта икра, по сути, наш одесский вариант французского рататюя или итальянской капонаты. Готовить ее лучше на даче, на летней кухне, а если ее нет, то просто в саду. Главное — на свежем воздухе и «живом» огне. Третье желательное условие — бутылка охлажденного вина и хороший собеседник для вдохновения и правильного вкуса к жизни.

- Целые головки репчатого лука печем на гриле прямо в шелухе до полной готовности. Обычно это занимает 20–25 минут.
- Выкладываем на решетку гриля или мангала баклажаны и сладкий перец — красный и зеленый. Накрываем их фольгой и готовим до мягкости при сильном жаре.
- Готовые баклажаны выкладываем под небольшой пресс на 15 минут.
- На гриль тем временем выкладываем лимоны, кабачки и цукини, нарезанные ломтями толщиной 5–6 миллиметров.
- Пока они пекутся, разбираем на дольки, но не очищаем чеснок.
- Заменяем решетку на металлический лист и запекаем на нем дольки чеснока.
- В последнюю очередь подпекаем на гриле помидоры «Микадо» так, чтобы полопалась кожица и они основательно прогрелись.
- Острым широким ножом очищаем баклажаны

от плодоножки и кожицы, а перец — от кожицы и семян. С зубчиков чеснока удаляем шелуху.

- Все овощи рубим достаточно крупными кусочками и перемешиваем в большой миске. Заправляем рубленой зеленью, оливковым маслом и солим.

На 4 порции икры:

600 г баклажанов;
3 головки чеснока;
3 лимона;

500 г репчатого лука;

500 г сладкого болгарского перца;

400 г кабачков; 400 г цукини;

500 г мелких помидоров сорта «Микадо»;

1 большой пучок петрушки;

1 большой пучок укропа;

120 мл оливкового масла;

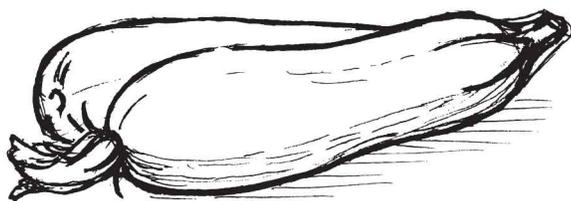
соль и перец по вкусу.

Сознательно даю рецепт на 600 граммов синих, потому что брать меньше — значит подразнить. Особенно если готовить действительно на «живом», а не электрическом гриле. Этого количества, если икра удалась, хватит на четверых, но только попробовать. Для того чтобы распространять как следует, придется повторить.





КАБАЧКИ



Одесситы давно и безапелляционно привыкли считать кабачки местным овощем. Истории о том, что их когда-то завезли в Европу из Мексики, а к нам — из Греции и Турции, в современной Одессе звучат как-то нереально. Очень уж сложно представить без всеми любимых кабачков прилавки летнего Привоза. К июлю кабачков становится так много, что в какой-то момент наступает пресыщение. Их начинают солить, мариновать, тушить, фаршировать, запекать на гриле, добавлять в супы и перемалывать на икру.

Но самые вкусные кабачки, они же и самые дорогие, — это те первые, что появляются в июне. Собирают их, как правило, рано, дней через 10 после появления. Кожица кабачков в это время настолько нежная, что, в принципе, ее можно не чистить. Тем более что диетологи считают кожуру самой ценной частью кабачка. А в Италии из нее вообще делают наиболее полезную разновидность криспов. Впрочем, итальянцы с не меньшим удовольствием готовят и цветки кабачков, смешивая их, например, с

козьим сыром. У нас почему-то это не принято, хотя цветки цукини, выросшие на итальянской земле, мало чем отличаются от тех, что распускаются под Одессой. Просто традиция жарить их во фритюре или готовить на пару у нас пока не прижилась. Возможно, потому, что мы все-таки немного недооцениваем этот овощ: одно временно диетический, вкусный и недорогой.

В последние десятилетия на прилавках Привоза можно увидеть кабачки, разные по цвету и форме: темно-зеленые, желтые, пестрые, полосатые, длинные и тонкие, толстые и пузатые. Но самыми популярными остаются нежно-зеленые в июне и серовато-зеленые в августе местные сорта.

Выбрать правильный кабачок несложно: покупайте блестящие и твердые плоды с целой нежной кожурой. Слишком крупные, больше 10 см в длину, лучше не брать. Два любимых мною с детства блюда, рецепты которых приведены в этом разделе, рассчитаны на приготовление из молодых, нетепличных местных кабачков.

ОЛАДЫ ИЗ РАННИХ КАБАЧКОВ



Молодые кабачки с почти прозрачной, слегка зеленоватой шкуркой настолько нежные, что, в принципе, их можно есть, не обрабатывая термически. Вот простой рецепт: натрите кабачки на мелкой терке, присолите, добавьте оливкового масла и чуть-чуть лимонного сока, посыпьте зеленью, и простая летняя закуска готова. Но я предпочитаю добавит к этой смеси еще несколько ингредиентов и пожарить оладьи.



- В глубокой миске растираем яичные желтки. Добавляем к ним муку и еще раз вымешиваем.
- Кабачок чистим и натираем на мелкой терке. Затем соединяем все ингредиенты, добавляем мелко нарезанную зелень и вымешиваем до однородной массы. Солить лучше непосред-

ственно перед жаркой, иначе кабачок пустит много сока и тесто получится жидким.

- На разогретую сковородку с растительным маслом десертной ложкой выкладываем будущие оладьи.
- Затем слегка прижимаем их лопаткой или той же ложкой, придавая им желаемую форму.
- Обжариваем с двух сторон на среднем огне до румяной корочки.
- Готовое блюдо подаем горячим со сметаной.

На 2 порции:

- 1 молодой кабачок;
- 4–5 веточек зелени укропа или петрушки;
- 4 желтка от домашних яиц;
- 2 неполные ст. л. муки;
- 3 ст. л. рафинированного растительного масла;
- 2–3 ст. л. сметаны;

свежемолотый перец и соль по вкусу.

Ложка тертого пармезана в тесте сделает оладьи из кабачков чуть интереснее. Но в моем детстве пармезана не было, а теперь его не воспринимают мои дети. Так что хочешь не хочешь, а в этом вопросе остаюсь консерватором.



КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ



Это самый простой и быстрый способ приготовления кабачков, особенно ранних, которые жарятся буквально за считанные минуты. Стоит запомнить лишь несколько простых правил. Первое — поскольку время жарки минимальное, масло необходимо разогреть посильнее. Второе — чтобы кабачки жарились быстро, не впитывали слишком много жира и не теряли цвета, выложите их на сковороде свободно.

- Молодые кабачки моем, но не чистим.
- Нарезаем кольцами толщиной до одного сантиметра.
- Солим, перчим, обсушиваем полотенцем, обваливаем в муке.



- Стряхиваем лишнюю муку и жарим кабачки с обеих сторон до появления румяной золотистой корочки.
- Выкладываем на бумажную салфетку, чтобы впитался излишек масла. Даем кабачкам слегка остыть.
- В это время мелко нарезаем чеснок и всю зелень. Смешиваем и слегка присаливаем.
- Выкладываем зелень с чесноком на кабачки и слегка поливаем маслом.

На 2 порции:

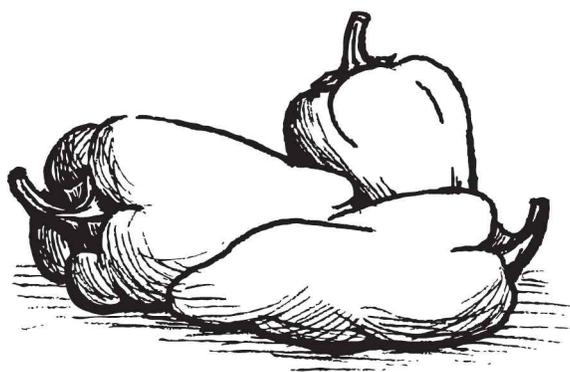
- 2 молодых кабачка;
- 1 пучок зеленого лука;
- 1 пучок укропа;
- 0,5 пучка петрушки;
- 2 зубчика чеснока;
- 100 г муки;
- 100 мл оливкового масла;
- соль, перец по вкусу.

Тем, кому по какой-то причине нельзя жареного, могу предложить приготовить те же кружочки из кабачков на пару, заправив их оливковым маслом и солью. Это простое блюдо очень популярно в Италии. И при всей его диетичности получается очень вкусно.





БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ



Любопытно, что болгарский перец на самом деле — перец американский, а потом испанский и, возможно, совсем чуть-чуть португальский. История путешествий этого овоща крайне увлекательна. Археологические раскопки захоронений в Центральной Америке и плоскогорьях Перу показали, что сладкий болгарский перец уже 8 тысяч лет назад активно использовался в качестве приправы для приготовления пищи.

Лишь в XV веке, благодаря начавшейся эпохе Великих географических открытий, сладкий перец оказался на монарших столах Испании и Португалии. Затем его распробовали алжирцы и итальянцы, а вслед за ними и все средиземноморские народы.

В Российскую империю этот овощ попал много позже, и, как нетрудно догадаться, привезли его из близкой к нам Болгарии.

Найти на одесском рынке знатоков, которые разбираются в подлинных названиях сортов болгарского перца, довольно сложно. Если помидоры «Микадо» вам покажут даже дети, то чем отличается «колобок» от «красной лопаты», скажет далеко не всякий продавец перца.

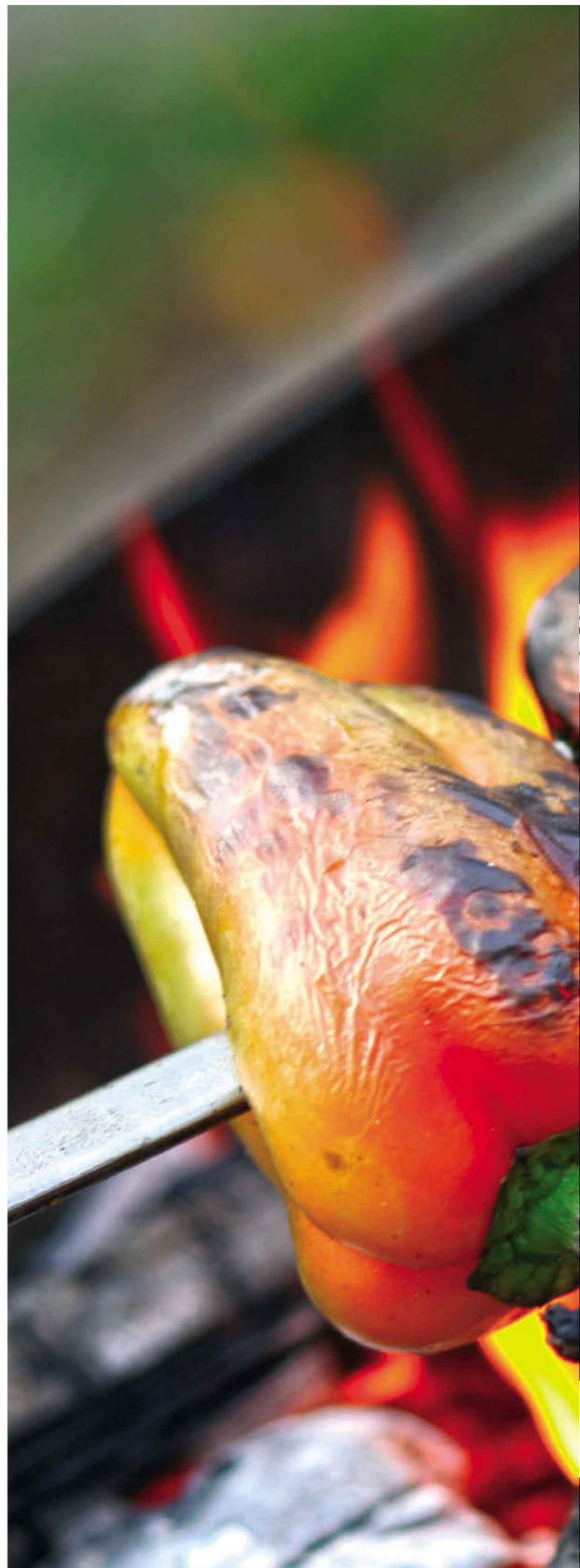
В Европе доверяют зрительному восприятию настолько, что практика и теория в вопросе наименований сортов тождественны. Перец классифицируют по форме и цвету. Например, в энциклопедии *Larousse gastronomique* можно найти сорт «Полудлинный зеленый» или «Длинный красный» и даже «Короткий черный». Одно из немногих исключений — «Перец-томат», хотя и он получил свое имя по причине внешней схожести с помидором. В Одессе такие перцы называют гогошарами. Они отличаются от остальных не только удобной для фаршировки устойчи-



вой приплюснутой формой, но и более плотной мякотью и насыщенным вкусом. К сожалению, гогошары, которые всегда привозились на рынки Одессы из Молдовы, теперь найти сложно. И, если встречаются, стоят вдвое, а иногда и втрое дороже других сортов перца. Когда мне удастся их купить, непременно фарширую.

В сезон в Одессе перец готовят десятками разных способов, многие из которых сближают нас с европейскими кухнями: испанской, португальской, греческой, болгарской, итальянской. В этом разделе я предлагаю вам два главных, на мой взгляд, рецепта приготовления перца. Один — достаточно трудоемкий и требующий довольно много времени. Зато казана фаршированного перца хватит всей семье на два дня. Правда, все зависит от размеров семьи и аппетита...

Другой рецепт, напротив, простой, не требующий особых кулинарных навыков. Потратив совсем немного времени, вы приготовите одну из лучших летних одесских закусок.







ПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЕСТНЫМ ЗЕЛЕНЫМ БАЗИЛИКОМ



Запах печеного перца — одна из главных составляющих одесского воздуха с июня по сентябрь. Его пекут — кто в духовке, кто на сухой чугунной сковороде, кто на гриле — на каждой одесской кухне. Я не преувеличиваю.

При этом печеный, натертый чесноком и политый растительным маслом перец — блюдо и повседневное, и праздничное.

Кстати, в Каталонии его готовят точно так же. Только если одесские хозяйки иногда для вкуса сбрызгивают перец яблочным уксусом, испанские — используют уксус хересный.

Мне ближе итальянский подход, поэтому печеный перец предпочитаю подавать с мягким козьим сыром и базиликом.

- Отборные, одного размера, желателно удлиненные, стручки красного перца печем в духовке до готовности.
- Перекладываем их в целлофановый пакет, завязываем и охлаждаем. Эта процедура облегчит последующую чистку перца.
- Достаем стручки из пакета, снимаем кожицу, удаляем семена и плодоножку.
- Свежий козий сыр разминаем вилкой.
- Моем базилик, отделяем листики. Часть мелко нарезаем и вместе с оливковым маслом,

солью и перцем добавляем к сыру. Хорошенько перемешиваем.

- Готовый перец разрезаем на полоски в 4–5 сантиметров шириной.
- На каждую кладем листик базилика и ложку сыра. Заворачиваем перец рулетом и выкладываем в керамический лоток. Сверху сбрызгиваем оливковым маслом.
- Можно разрезать полоски вдоль пополам, положить на каждый кусок листья базилика, щедро намазать сыром, а потом каждую половинку сложить вдвое.

На 6 порций:

- 2 кг красного болгарского перца;
- 1 кг козьего сыра;
- 1 большой пучок базилика;
- 150 мл лучшего оливкового масла;
- соль, перец по вкусу.

Я понимаю, что мягкий козий сыр не самый распространенный в Одессе продукт. Но его вполне можно заменить мягкой жирной брынзой, даже не обязательно козьей. Самое разумное — поэкспериментировать и подобрать тот сыр, сочетание которого с перцем придется по вкусу лично вам.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ИЛИ КАБАЧКИ



Болгарских и молдавских корней в нашей семье не было. Моя мама рассказывала, что во время войны они находились какое-то время в эвакуации в Пловдиве. Возможно, это повлияло на семейные пристрастия к блюдам из болгарского перца. Так вот, это блюдо готовили не менее 2–3 раз в месяц, особенно с июля по сентябрь. В эти месяцы болгарский перец на Привозе практически на каждом лотке, и цена на него опускается до минимума.

- Выбираем для фаршировки стручки с толстой мякотью, одного размера, но разного цвета. Отлично смотрится, когда готовят одновременно оранжевые, зеленые, желтые и красные.
- Для начала обжигаем стручки над газовой горелкой, насадив их на шампур, пока не обгорит вся кожица. Затем промываем под холодной водой. Еще лучше обжигать над мангалом с настоящим огнем, но это возможно только на летних кухнях на даче.
- Затем срезаем плодоножку с верхом от перца и откладываем.

- Для фарша отвариваем рис до полуготовности в мясном бульоне (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76) в течение 6 минут. Бульона заливаем на палец выше риса и подливаем так, чтобы к моменту окончания варки он полностью впитался. Охлаждаем.
- Жирную свинину и постную телятину зачищаем от жил и пленок и пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой.
- Сало подмораживаем и нарезаем мелкими кубиками.
- Морковь и корень петрушки после мытья и очистки трем на терке. Лук чистим, моем и шинкуем ломтиками. Пассеруем лук, морковь и петрушку на смеси сливочного и оливкового масла до готовности и делим на две части.
- Первую часть овощей охлаждаем и смешиваем с фаршем и рисом. Зелень петрушки мелко нарезаем и добавляем в фарш. Солим и перчим по вкусу.
- Наполняем стручки фаршем и, накрыв их шляпками, вертикально ставим в казан.





- Во вторую часть овощей добавляем томатное пюре (см. рецепт «Красный борщ...» на с. 82–85), тушим еще 5–7 минут и вливаем мясной бульон.
- Заливаем перец полученным соусом и тушим под крышкой 1 час на среднем огне. После этого добавляем в соус сметану и оставляем под крышкой еще на 5 минут на маленьком огне.
- Не открывая крышку, даем готовому перцу «отдохнуть» минут тридцать и подаем со сметаной.
- Фаршировка кабачков отличается только подготовкой их самих. Для этого блюда подходят маленькие и самые ранние кабачки. Отрезаем у них верхушку, плодоножку и моем.
- Разрезаем кабачок пополам поперек. Чайной ложкой и ножом вынимаем сердцевину.
- Затем наполняем половинки фаршем и тушим точно так же, как и перец, до готовности.

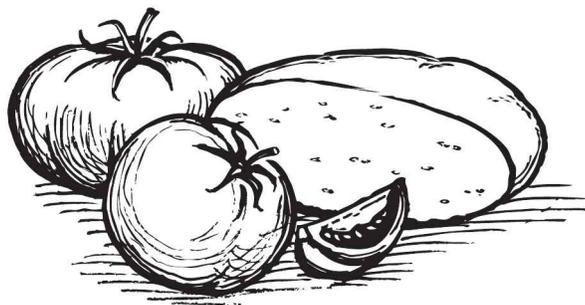
На 6 порций:

- 12 крупных стручков перца
или 20 мелких кабачков;
- 300 г жирной свинины;
- 500 г мякоти лопатки телятины;
- 150 г свиного сала;
- 2 моркови;
- 2 средние луковицы;
- 2 корня петрушки;
- 200 г риса;
- 2 пучка петрушки;
- 500 г пюре из помидоров;
- 400–500 мл готового мясного бульона;
- 150 мл оливкового масла;
- 100 г сливочного масла;
- 300 г сметаны 20%-ной жирности;
- соль и перец по вкусу.

Перец — то самое блюдо, которое обычно додают в холодном виде на следующий день, прямо из холодильника, — но это дома. А в ресторане «Дача» обычно они заканчиваются еще в день готовки, где-то под конец вечера. Гости к этому времени уже спокойно реагируют на несвоевременный дефицит, допивая «надацатую» рюмку и заменив перец, например, на вареники с мясом или голубцы с мизинчик.



ПОМИДОРЫ И БРЫНЗА



С чем у вас ассоциируется лето? Для меня лето — это обостренность цветов, вкусов, запахов. Одно из традиционно летних гастрономических ощущений — сочетание сладкого красного тонкокожего помидора и соленой холодной брынзы.

Поклонники брынзы в Одессе делятся на две категории: любители сладкой коровьей и овечьей или козьей выдержанной. Вкусовые различия более чем ощутимы. Овечья брынза своей остротой и пикантностью вполне может конкурировать с английским сыром стилтон. Коровья — гораздо более нежная и сладкая. Как ни странно, объединяет эти два разных по вкусу продукта способ производства.

Все, что нужно, — цельное молоко плюс сычуг (сушеный желудок ягненка или теленка, забитого в возрасте до 3 дней). Впрочем, сычугом собственного приготовления — а процесс это

довольно длительный и непростой — в последнее время фермеры пользуются все реже. Даже когда делают брынзу для себя, чаще используют купленный в аптеке готовый сычужный фермент. Заквашенное на нем молоко свертывается примерно через полчаса. Образовавшуюся «недобрынзу» помещают под пресс и ждут, пока сыворожка перестанет активно выделяться, затем нарезают и погружают в рассол.

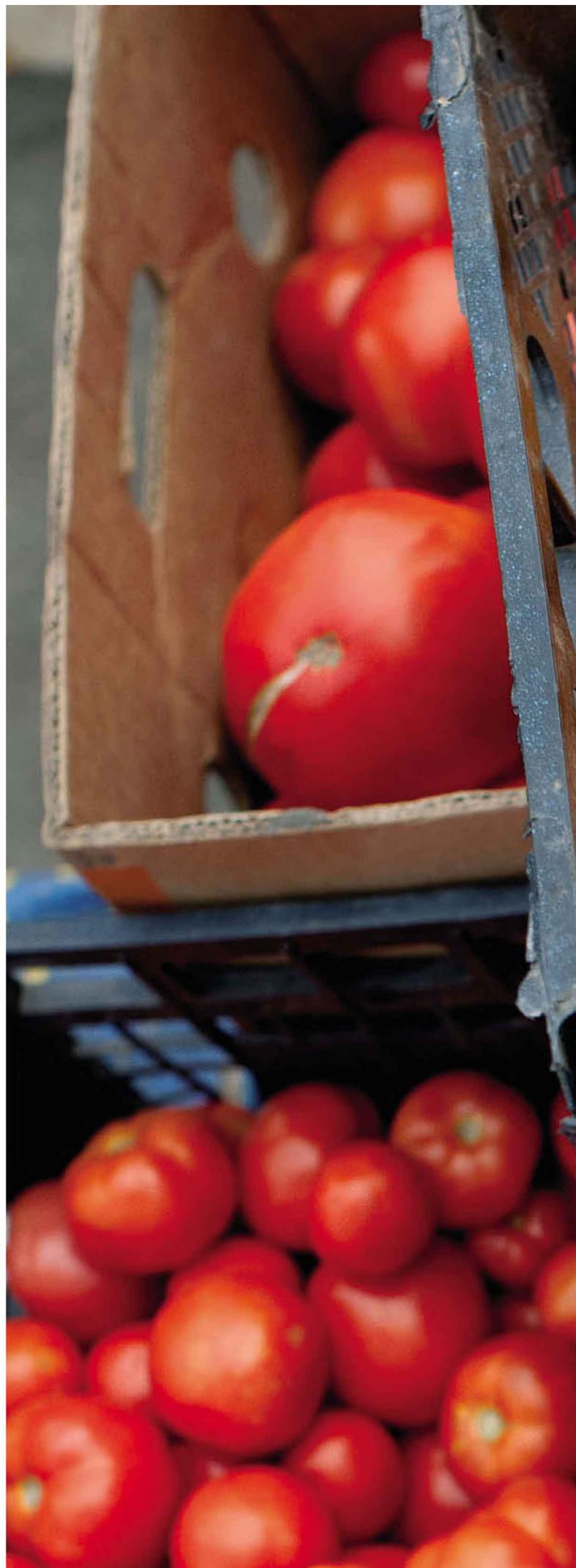
И тут уже все зависит от вкусов хозяев и того, какая брынза лучше продается в нынешнем сезоне. Нежная коровья в этом плане — спринтер: реализовать и съесть ее нужно в течение недели. А вот выдержанная овечья, которую делают живущие в области болгары, молдаване и гагаузы, в бочке с рассолом может простоять и полгода. Причем чем дальше, тем ее вкус будет насыщеннее. Именно такую брынзу лучше всего оттеняет сладкий, теплый от южного солнца помидор.

В моем детстве главной характеристикой помидоров считалось место их выращивания. Как правильно заметил недавно мой друг Леня Локинский: «Было понятие „помидора фонтанская“». Ее на базаре брали лучше, чем «не фонтанскую». Теперь рынком правит сорт «Микадо». В сезон, а это два месяца лета и половина осени, «Микадо» — на каждом овощном прилавке: красные, розовые, желтые. И даже если на ценнике написано «МЕкадо» — это все равно они!

Остальные помидоры чаще всего называют по месту произрастания: «яски», «маяки», «измаил», «усатово», «утконосовка». На их цену влияют размер, «точный вес» и отсутствие белой середины. Но если быть по-одесски упорным в торге и приятным в разговоре, продавцы на Привозе назовут вам все сорта, непременно дадут попробовать и настоятельно отрекомендуют, у кого брать брынзу для лучшей летней одесской закуски.

Еще один специалитет, появления которого на рынке одесситы ждут с нетерпением, — это «полевая помидора». Название включает в себя сорта, объединенные общим словом «сливка». С их засильем на прилавках наступает сезон, когда на одесских кухнях готовят томатный сок, пасты, аджики, всевозможные соте, солят и маринуют помидоры.

Появление в супермаркетах большого выбора готовых овощных консервов ситуацию в принципе не изменило. У нас принято сначала «крутить», затем хвастаться, а после, усадив гостей на одесской кухне, с аппетитом есть, вспоминая прошедшее пляжно-урожайное лето.





СЕНТЯБРЬСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ» С БРЫНЗОЙ



Признаться честно, я сам отдаю предпочтение не брынзе, а formaggio di capra (козьему сыру), произведенному в Италии. Правда, нетрудно догадаться: большую часть жизни я прожил без этого средиземноморского специалитета, как и иные советские трудящиеся.

Не ведая вкуса итальянского козьего сыра, я покупал в молочном корпусе Привоза брынзу. Предлагаю здесь рецепт традиционной закуски, поэтично назовем ее так: СЕНТЯБРЬСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ» С БРЫНЗОЙ, приправленная ностальгическими нотками.

- Самые красивые, большие и мясистые помидоры сорта «Бычье сердце» бланшируем, снимаем кожицу, удаляем остатки плодоножки.
- Острым ножом нарезаем помидоры на кружки толщиной в полсантиметра.
- Брынзу на это блюдо выбираем не только по вкусу. Важно, чтобы она хорошо резалась и не ломалась. Нарезаем ее так же, как и помидоры.
- Моем и просушиваем свежую петрушку, отделяем только красивые листья.
- Берем обязательно нарядную тарелку и начи-

наем перекладывать ломти помидора брынзой и листьями петрушки.

- Поливаем одесское капрезе, естественно, ароматным жареным подсолнечным маслом. Откровенные его противники могут использовать оливковое. Главное — не «пластмассовое» рафинированное.
- Присаливаем закуску непосредственно перед подачей.
- Эстеты могут дополнительно с помощью острого металлического кольца выдавить одинаковые кружки брынзы и помидоров.

На 1 порцию:

- 1 помидор сорта «Бычье сердце»
весом примерно 250 г;
- 100 г коровьей брынзы;
- 0,3 среднего пучка петрушки;
- 2 ст. л. жареного подсолнечного масла;
- соль по вкусу.

Бокал холодного местного «Шардоне» с таким салатом моя бабушка не предлагала, но кухня-то современная, и мы уже давно не советские дети.





САЛАТ ИЗ КРАСНЫХ И ЖЕЛТЫХ «МИКАДО» С КРЫМСКИМ ЛУКОМ



Сладкие, треснувшие, розовые, лимонно-желтые или почти оранжевые, терпко пахнущие степью, детством и морем... «Микадо» для одесситов — продукт, который уместен на завтрак, обед и ужин. Разумеется, я говорю о настоящих одесских «Микадо», а не о новых голландских версиях: они красивы, но оставляют равнодушными обоняние и вкус.

Как сказал недавно за тарелкой салата с «Микадо» мой друг Олег Михайленко: «Помидоры стали двух видов: вкусные и невкусные. Те, в которых чувствуется, что ты ешь помидор, и те, в которых не чувствуется ничего».

Радостно заметить, что у многих наших гостей из других городов знакомство с самыми вкусными помидорами «Микадо» происходит именно в нашем городе.

А продолжается этот гастрономический роман уже вдали от Одессы, где попробовавшие однажды самое лучшее пытаются отыскать знакомый вкус и запах на лотках рынка своего города.

- Берем глубокий салатник, натираем его изнутри зубчиком чеснока.
- Помидоры «Микадо» разных цветов моем, быстро ошпариваем, чистим, нарезаем их дольками и выкладываем в салатник.
- Сверху помещаем нарезанный кольцами крымский лук.
- Зелень моем, просушиваем, мелко рубим и

выкладываем на лук. Солим, перчим, заправляем опять же подсолнечным жареным маслом. И все!

- Главное — найти по-настоящему сладкий ялтинский лук, он ведь растет только в нескольких деревнях в Крыму. При этом в окрестностях Одессы выращивают и продают подделки того же цвета.

На 4 порции:

- 5–6 розовых и желтых помидоров «Микадо»;
- 1 большая крымская луковица;
- 1 пучок петрушки и укропа;
- 4 ст. л. жареного подсолнечного масла;
- 1 зубчик чеснока;
- соль, свежемолотый перец.

Недавно выяснилось, что именно этот салат — любимый завтрак еще одного моего друга, художника и скульптора Миши Ревы. Правда, в его рецепте один из самых важных компонентов — свежеспеченный хлеб: «У меня есть такие утренние блюда, которые я очень люблю. Когда идут помидоры, ты просто нарезаешь „Микадо“, берешь лучок, подсолнечное масло и соль. И все! А потом — самое вкусное: взять кусочек правильного хлеба и вымакать этот сок».

ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ «МИКАДО» С БРЫНЗОЙ И АРБУЗОМ



Одна из самых простых, но неординарных летних одесских закусок. Времени на приготовление уходит минимум. Правда, с прохладным местным розовым вином съедается она еще быстрее, чем готовится.

- Охлажденный, спелый, но не перезрелый небольшой арбуз моем и нарезаем мякоть так, чтобы у нас получились кубики приблизительно 4х2 сантиметра. Вынимаем все семечки.
- Плотную, не «мокрую», но и не слишком сухую и крохкую брынзу также нарезаем аккуратными кубиками.
- Помидоры «Микадо», желательны разных цветов, чтобы создать радующую глаз картинку, бланшируем, снимаем кожицу и тоже нарезаем кубиками.
- Берем красивую тарелку, выкладываем арбуз,

брынзу и помидоры. Для удобства поедания выкладываем в каждый кубик шпажку и подаем к столу.

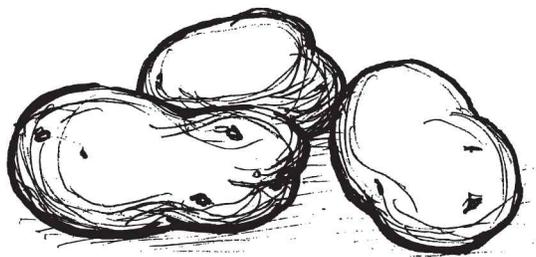
На 4 порции закуски:
1 небольшой арбуз, килограмма на 2;
300 г коровьей брынзы;
1,5 кг розовых и желтых помидоров сорта «Микадо».

Похожее блюдо из тех же ингредиентов, но гораздо сложнее готовит популярный у поклонниц кулинарной литературы «голый повар» Джейми Оливер. В его варианте брынза, арбуз и помидоры образуют салат, заправленный мятой, кедровыми орехами, цедрой, соком лимона и оливковым маслом. Одесский вариант импонирует мне больше лондонского простотой и лаконичностью вкуса.





КАРТОФЕЛЬ



По данным социологических опросов, картофель является самым любимым гарниром россиян и украинцев. Интересно разобраться, в чем причина успеха: питательные свойства, низкая цена, вкусовые традиции?

В России любимый гарнир появился благодаря реформатору и устройтелю нового порядка буквально во всем Петру I, который прислал в столицу мешок клубней из Голландии для рассылки по губерниям для выращивания. Но тогда картофель полюбили лишь считанные гурманы от дворянства, крестьяне же назвали его «чертовым яблоком» и еще полвека сопротивлялись не только есть этот диковинный овощ, но и выращивать.

Пройдет чуть больше века, и все изменится. Картофель станет «вторым хлебом» в России, основой питания. С середины XIX столетия на всех кухнях Российской империи (от Зимнего

дворца до крестьянских изб) картофель варили, жарили, запекали — в общем, всячески готовили и в будни, и в праздничные дни. Одеситы, верные традициям, и сейчас предпочитают картофель любому другому гарниру.

Я всегда говорю поварам, что хороший специалист должен знать и уметь отличить минимум 10 сортов картофеля. Хотя часто сталкиваюсь с тем, что вместо «Американки», «Невской» и «Черного принца» для них существуют «розовая», «белая» и «синяя». На одесские рынки картофель привозят не только из ближайших сел Роксолан, Сычавки, Яськи, Усатова. Например, на Привозе всегда много уманской картошки.

Продавцов расстояние в 300 километров не смущает. Некоторые из них возят свой товар в Одессу 30 лет подряд и о том, как ребенок пошел в школу, вспоминают, соотнося с тем, сколько картошки продали в тот год на Привозе.

В целом выбор картофеля в Одессе вполне приличный. Ввести новые сорта, при этом по словам продавцов, бывает очень непросто. Например, «Адретта», которая под Уманью в большой чести, у одесситов успеха не имеет.

Несмотря на достоинства новых сортов, одесситы отдают предпочтение «Сорокадневке», привезенной из села Роксоланы. Она, по моему глубокому убеждению, является главным картофельным специалитетом Одесской области.

Бренд «роксолановской картошки» относительно молод. Впервые сорт «Сорокадневка» привезли в село в начале 80-х годов XX века. Он так прижился на новом месте, что вытеснил все другие сорта картофеля.

Роксоланы расположены на склонах Днепровского лимана с песчано-черноземными почвами, которые идеально подходят для «Сорокадневки». Земля на склонах прогревается быстрее, так что первую картошку тут сажают иногда даже в феврале. Через 40 дней урожай готов.

У многих одесских дачников молодая роксолановская картошка с маслом и укропом — фирменное весеннее блюдо. Я хоть и не дачник, но этот специалитет уважаю. Другая картошка в моем доме бывает редко.

И, естественно, многие рецепты в книге, предполагающие варку или тушение картофеля, — с «Сорокадневкой». Заменять не рекомендую. В данном случае сорт имеет значение. Хотя понятно, что за неимением гербовой многим приходится писать на простой.



РЕПАНКА
3

КАРДИНАЛ
350

АМЕРИКАНКА
3

СЛОВ'ЯНКА
3

П'ЯНИ
3



КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕКОНОМ

Жареный картофель — это, без преувеличения, культовая еда. Во-первых, потому, что в мире почти не существует домов, где бы не готовили это блюдо. Во-вторых, съесть жареной картошки — это не про «поесть», это побаловать себя, насладиться, вспомнить детство.

Являясь профессиональным поваром и ресторатором, я давно вывел гастрономическую аксиому: «Хорошо готовит тот, кто может приготовить простое и любимое всеми блюдо так, чтобы гости узнали знакомый вкус, вспомнили о том, как это было тогда... и захотели добавки». Жареный картофель — идеальная проверка для любого повара.

Вообще, в Одессе спор о том, как правильно жарить картошку, — бесконечный. Вот уж где в полной мере можно прочувствовать кулинарную конкуренцию.

Предмет спора номер один — как резать картофель: круглая нарезка; аккуратная, почти прозрачная соломка; натертая на терке; широкие украинские дольки? У каждого варианта свои преимущества, форма в данном случае определяет вкус и настроение.

Предмет спора номер два — с чем жарить. Тут могут быть лук, чеснок, сало, грибы... Этот вариант приготовления картошки рассмотрен в одной наполовину украинской семье.

- Средние клубни картофеля сорта «Американка» или другого розового сорта моем щеткой и чистим.
- Затем разрезаем клубни на четыре дольки. Обсушиваем их бумажными полотенцами.
- Чеснок чистим и оставляем целыми зубчиками.
- Бекон нарезаем кубиками примерно 15x15 мм.
- На сковороде разогреваем рафинированное подсолнечное масло и кладем в него бекон. Слегка обжариваем и добавляем дольки картофеля.

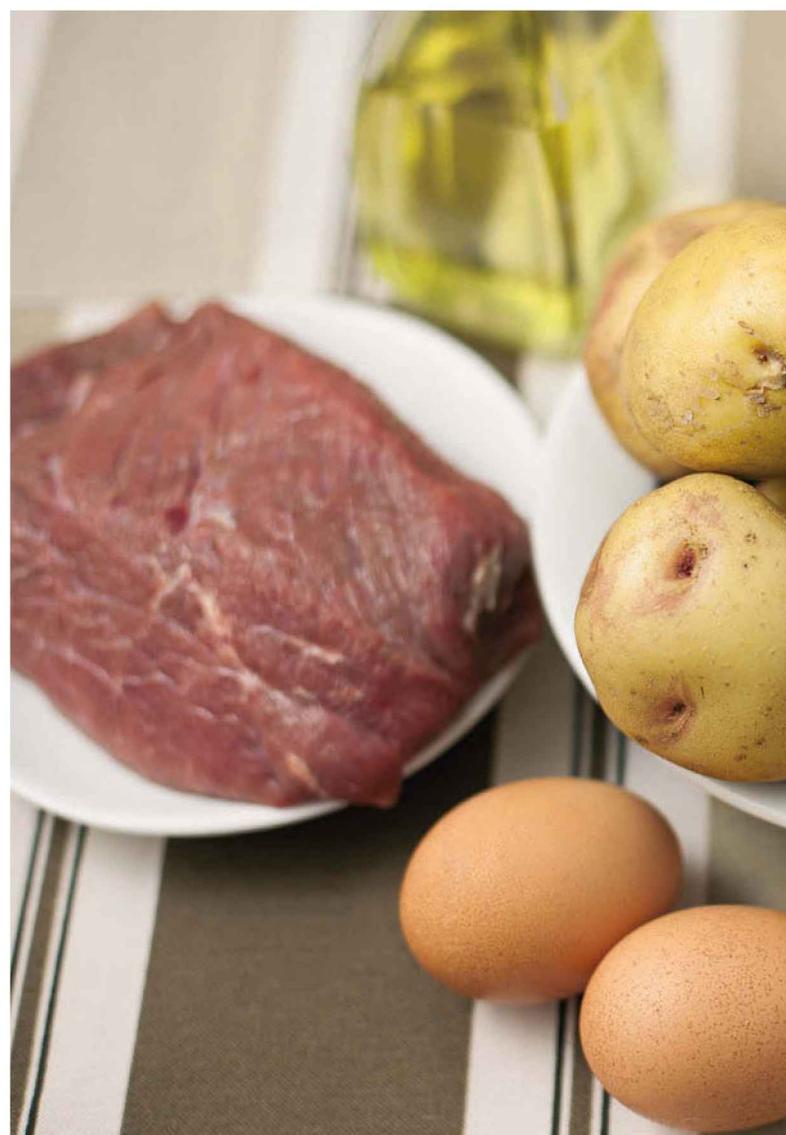
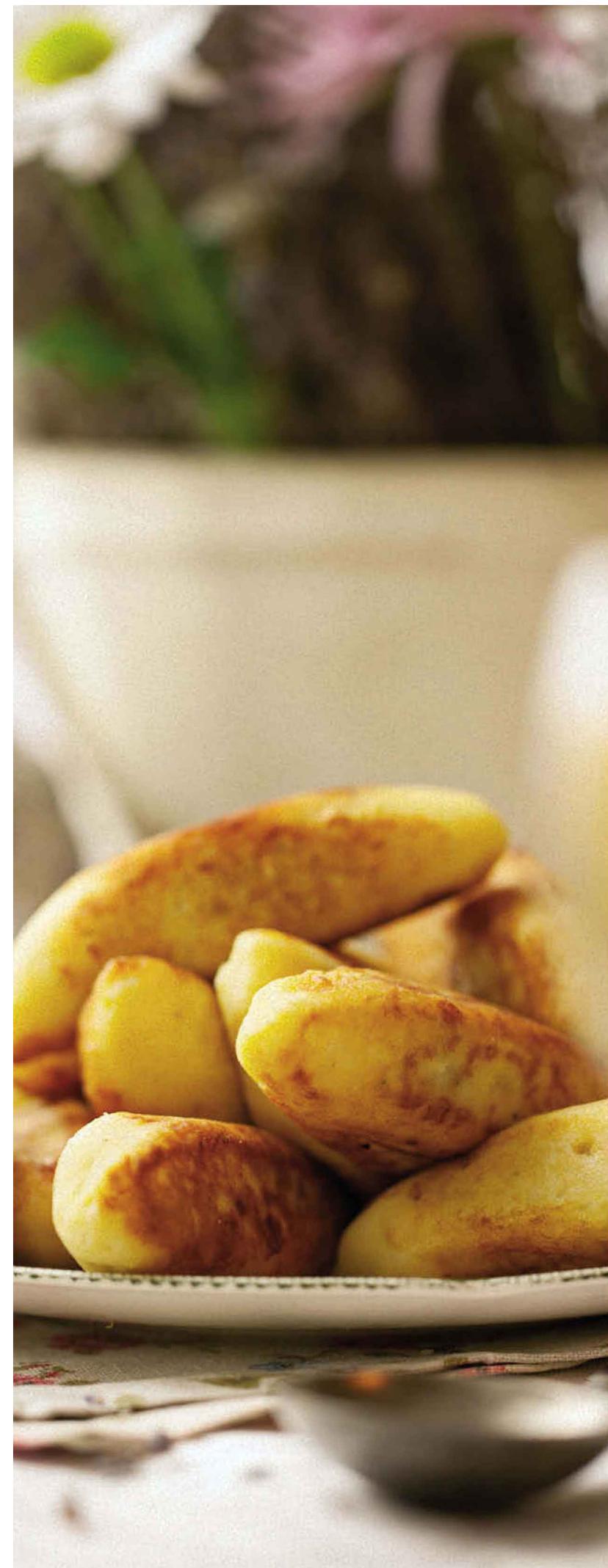
- Жарим еще минут 10 и добавляем зубчики чеснока, черный перец и соль.
- Доводим картошку до готовности, не накрывая крышкой и периодически встряхивая сковородку.

На 2 большие порции:
1 кг картофеля сорта «Американка»;
400 г подкопченного бекона;
3 головки чеснока;
100 мл растительного масла;
соль и перец по вкусу.

Жарить картошку лучше всего на тяжелой чугунной сковороде с толстым дном и высокими бортами. В этом я полностью согласен с моим другом Олегом Михайленко — специалистом в области посуды. За столом на моей одесской кухне после вкусного обеда Олег говорил о ней так: «Я обожаю жареную картошку, хотя и ем ее крайне редко. Нет ничего вкуснее, чем традиционно, подомашнему, стихийно нарезанная картошка на подсолнечном масле. Вот это „искусство чугунной сковородки“ и какие-то особые свойства одесской жареной картошки придают блюду непередаваемый вкус. Раньше я мог ухватить ломтик прямо со сковородки. Сейчас — меньше, поскольку то, чем я занимаюсь, накладывает определенный отпечаток. И уже самого себя хочется ударить по пальцам. И как-то так, вынужденно, тянусь за тарелкой».

Кстати, в последние годы, по словам Олега, Одесса переживает «чугунный бум»: спрос на, казалось бы, «историческую посуду» из года в год только растет. Видимо, правильную жареную картошку, такую, как в детстве, можно приготовить, только сохранив традиции. Это тот редкий случай, когда форма определяет содержание.





«Настоящее горячее — это то горячее, которое можно есть и холодным». Полностью согласен с этим высказыванием из книги Валерия Хаита «Дедушка танцует на балконе», где собраны записи из услышанного в Одессе. Для меня вариант еды из холодильника — тема отдельной главы. Как говорит Хаит: «Настоящая, правильно приготовленная котлета и в холодном виде так же вкусна, как и в горячем. Даже еще вкуснее. Потому что тебя ничего не отвлекает. Ведь у горячей котлеты температура немного маскирует вкус. А одесситам скрывать нечего: мы даем гостю холодную котлету, и он убеждается, что она божественна». С картофельниками та же история. В ресторанах их подают крайне редко. Для меня же это блюдо сродни вареникам — одно из самых любимых. Причем как в горячем варианте, так и на следующий день, прямо из холодильника.

КАРТОФЕЛЬНИКИ С МЯСОМ



- «Сорокадневку» или другую белую картошку для картофельников моем и варим в мундирах до готовности в подсоленной воде.
- Сливаем воду и, пока картошка не остыла, быстро очищаем ее от кожуры и протираем через сито.
- Немного охлаждаем картофель. Добавляем в получившееся пюре желтки, соль и муку.
- Быстро замешиваем мягкое тесто и, не откладывая, разделяем его на шарики весом в 50 граммов. Можно раскатать тесто колбаской и нарезать на такие же мелкие кусочки.
- Триста граммов отварной телячьей грудинки вынимаем из бульона (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76) и мелем на мясорубке.
- Пассеруем на сливочном масле измельченный в крошку репчатый лук. Добавляем в сковороду молотую телятину. Немного прогреваем мясо и лук, вливаем несколько ложек бульона и досаливаем.
- На каждый картофельный шарик кладем полную чайную ложку фарша из телятины и защипываем картофельники, как пирожки.
- Жарим их сразу же в смеси растительного и топленого масла на сильном огне до золотистой корочки с двух сторон.
- Подаем картофельники горячими. Можно предложить к ним подсоленную сметану.

На 4 порции:

- 1 кг картофеля сорта «Сорокадневка»;
- 7–8 желтков домашних яиц;
- 250 г муки;
- 300 г телятины;
- 1 большая луковица;
- 100 мл растительного масла;
- 100 г сливочного масла;
- 100 г топленого сливочного масла;
- 200 г жирной сметаны;
- соль по вкусу.

Оставшиеся и остывшие картофельники складываем в холодильник, но не очень далеко. Все равно скоро хлопнуть дверцей и доставать.



ПЮРЕ ИЗ «СОРОКАДНЕВКИ». ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Не будем спорить с Жозелем Робюшоном о способе приготовления картофельного пюре, в котором сливочного масла и картофеля поровну. Стоит ли? Французы убедили весь мир, что блюдо может стоить 50 евро, а бутылка вина — 500.

Правда, есть один нюанс, те же французы в Одессе моментально забывают о собственных гастрономических фантазиях, как только на столе появляется жареная камбала в одной тарелке с картофельным пюре из «Сорокадневки».

- Сначала готовим базовое пюре. Моем и чистим «Сорокадневку» В крайнем случае — лучшую картошку белого сорта.
- Разрезаем картофель на четвертинки и варим с солью до готовности минут 18–20 (фото 1).
- Сливаем отвар и быстро протираем картошку через сито (фото 2). Очень важно не давить пюре, а именно протирать.
- Добавляем сливочное масло, выбиваем пюре деревянной лопаткой и подаем.

На 4 порции:

1 кг картофеля сорта «Сорокадневка»;
150 г сливочного масла;
соль по вкусу.







Мое любимое пюре предлагаю приготовить, добавив к картофелю варенный в масле чеснок, пармезан и оливковое масло.

- В оливковом масле в течение 30 минут отвариваем несколько целых головок чеснока.
- Готовим базовое пюре. Сливочное масло в этом случае заменяем оливковым.
- Выдавливаем мякоть отварного чеснока. Добавляем ее к картофельному пюре и вымешиваем. Добавляем пармезан.

На 4 порции:

- 1 кг «Сорокадневки»;
- 50 мл оливкового масла лучшего качества;
- 100 г мякоти сваренного в оливковом масле чеснока;
- 100 г пармезана;

Для варки чеснока:

- 4–5 головок чеснока;
- 200 мл оливкового масла.

В базовое пюре можно еще добавить тертый пармезан: 100 г на килограмм картофеля. Как вариант, готовое пюре можно запечь, подмешав к нему 7–8 куриных желтков.

Совсем иначе я готовлю это блюдо на завтрак. Протертое свежеприготовленное и смешанное со сливочным маслом пюре выкладываю в тарелку. Сверху помещаю 150 г творога. Холодный, слегка кисловатый жирный творог великолепно сочетается с горячим и сладковатым картофельным пюре.

В моем детстве бабушка добавляла в картофельное пюре 3–4 желтка. От этого блюдо становилось шафраново-желтым. Во время работы в государственных столовых я видел, как в картофельное пюре вливают литрами отвар от картошки и как пюре сознательно охлаждают перед порционированием, чтобы оно воспринималось серьезнее.

Мое собственное представление о картофельном пюре — квинтэссенция увиденного. Я хорошо понял, как делать не надо. И таким способом от противоположного создал свой, как мне кажется, самый вкусный рецепт картофельного пюре.





БЕЛЫЕ ГРИБЫ



В отличие от жителей западных областей Украины, которые словом «грибы» называют только белые, одесситы снобизма по отношению к дефицитному для нас продукту обычно не демонстрируют. Вблизи Одессы белые грибы не растут в принципе, да и в продаже у нас они появились относительно недавно: всего лет 18–20 назад. Поэтому употребляем все, что удастся достать: и маслята, и опята, и сыроежки, и лисички, и даже растущие в местных рукотворных рощах рядовки серые.

Но белые — это, конечно, Белые! Если нет возможности приготовить блюдо только из них — хоть один-два гриба для запаха в Одессе добавляют обязательно. В негрибные месяцы используют сушеные, которые, как и маринованные, на Привозе можно купить круглый год.

Настоящие белые попадают в Одессу в основном в сентябре-октябре из Карпат и Закарпатья. В магазинах, конечно, продается что-то замороженное под этим названием, но я говорю исключительно о свежих белых грибах, у которых срок жизни 2–3 дня. В Одессу обычно доставляют хорошие грибы, просто потому, что червивые сложнее довести. Но все равно, даже очень красивый внешне белый может преподнести сюрприз. Поэтому выбирая, неплохо бы срезать край ножки и убедиться, что вам не придется выкинуть половину гриба. Ножка должна быть твердой и плотной. Если пружинит, то либо гриб старый и будет невкусным, либо кто-то уже ест его изнутри. Один червивый белый в куче — повод не брать: вряд ли он действительно один.



ШЛЯПКИ БЕЛЫХ ГРИБОВ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ

«Дикие» грибы — белые в первую очередь — обладают особым запахом, который обязательно нужно сохранить. Поэтому приготовление любого блюда из них начинаем с правильной обработки. Larousse gastronomique молодые, крепкие, целые белые грибы не рекомендует мыть и чистить (разве что обрезать ту часть ножки, которая соприкасалась с землей), а просто протереть их влажной салфеткой.

Во Франции этого, возможно, и достаточно, но у нас грибы попадают в продажу не всегда в идеальном состоянии. Так что иногда, жертвуя частью запаха, приходится зачищать и промывать белые под проточной водой для удаления земли и грязи. Кроме того, если грибы собирали во влажную погоду, то внутренняя часть шляпки могла напитаться водой и стать немного слизистой. Перед приготовлением ее нужно почистить.



Естественно, что в еду не пойдут и бракованные ножки: червивые или перезрелые. Впрочем, в этом рецепте ножки нам вообще не понадобятся, их можно отложить на суп.

- Подбираем белые грибы со шляпками приблизительно одного диаметра.
- Очищаем, как сказано выше, и аккуратно удаляем ножки.
- Чистим острый перец и чеснок, крупно рубим петрушку (фото 1–2). Делим все эти компоненты на две части.
- Первую — растираем в ступке с солью и небольшим количеством оливкового масла (фото 3).
- В керамическую форму наливаем несколько столовых ложек оливкового масла, укладываем шляпки вогнутой стороной вниз и поливаем их соусом из ступки.
- Посыпаем шляпки второй частью рубленой зелени с чесноком и перцем (фото 4).
- Не накрывая, запекаем в духовке при температуре 210 °С в течение 13 минут.
- Подаем шляпки как горячую закуску. Остатки соуса от грибов стоит вымакивать белым хлебом вчерашней свежести.

На 6 порций закуски:
1 кг шляпок свежих белых грибов;
1 пучок петрушки;
1 стручок острого перца;
7–8 зубчиков чеснока;
100 мл оливкового масла;
соль по вкусу.

Похожим образом с чесноком и петрушкой белые грибы готовят в Бордо. Кстати, свое французское название «сере» белые получили за схожесть их ножек со стволом дерева, название которого в гасконском диалекте звучит как «сер». Одесситы, которые в формах и разновидностях белых грибов, как правило, не разбираются, тоже чаще всего называют их одним словом, но очень уважительно — белые.









ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ



Для похлебки хорошо использовать свежие белые грибы в смеси с сушеными. Но, как я уже говорил, свежие в Одессе — редкие гости. Поэтому в рецепте я укажу только сушеные. Конечно, добавление свежих сделает похлебку вкуснее и ароматнее.

- Варим грибы в той же воде, в которой замачивали, пока бульона не останется полтора литра (фото 1). За 5 минут до готовности приправляем.
- Грибы вынимаем из бульона и, слегка охладив, рубим кубиками.
- Морковь, лук, корень петрушки и сельдерея моем, чистим, нарезаем мелкими кубиками.
- Разогреваем в сковороде смесь сливочного и оливкового масла. На среднем огне поджариваем в ней овощи до момента, пока они не начнут менять цвет, но без подгорания, разумеется.
- Затем добавляем грибы и жарим еще 5–7 минут.
- Моем и чистим картофель сорта «Сорокадневка», нарезаем его кубиками примерно 1,5 x 1,5 сантиметра.

- В грибной бульон закладываем картошку и варим 20 минут.
- Добавляем жареные овощи с грибами и варим еще 7 минут практически без кипения.
- При подаче добавляем в тарелку мелко рубленную зелень петрушки и щедрую столовую ложку сметаны.

На 4–5 порций похлебки:
100 г сушеных белых грибов;
1 большая луковица;
1 средняя морковь;
0,3 корня сельдерея;
1 корень петрушки;
70 г сливочного масла;
50 мл оливкового масла;
3-4 картофелины сорта «Сорокадневка»;
150 г жирной деревенской сметаны;
1 пучок зелени петрушки;
соль по вкусу.

Я не предлагаю добавлять в эту похлебку специи, так как ее запах и вкус самодостаточны. Если повезло и у вас оказались свежие грибы, бульон в любом случае варим из сушеных. Затем вынимаем отварные грибы — их мы используем как начинку для пирожков. А свежие подготовленные белые грибы нарезаем кубиками 2х2 сантиметра и обжариваем после овощей.



- Для начинки пирожков на 300 г отварных сушеных грибов берем одну среднюю луковицу.
- Пассеруем лук на сливочном масле, добавляем мелко рубленные грибы и жарим еще 10 минут (фото 2). Солим, перчим и охлаждаем.
- Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, разделяем на шарики весом граммов по 30 и даем им подойти 5–7 минут.
- На середину каждого кусочка теста кладем чайную ложку охлажденного фарша, аккуратно защипываем (фото 3–4).
- Укладываем пирожки швом вниз на промасленный противень и даем подойти в течение 10 минут. Смазываем желтком и ставим запекаться при 180 °С.
- Когда пирожки будут готовы (фото 5), их необходимо переложить на деревянную доску и накрыть полотенцем на 10–15 минут, а затем подавать к похлебке.

Но это в идеале. Когда подобные пирожки пекли в нашей семье, то благодаря мне и брату до супа они не доживали.



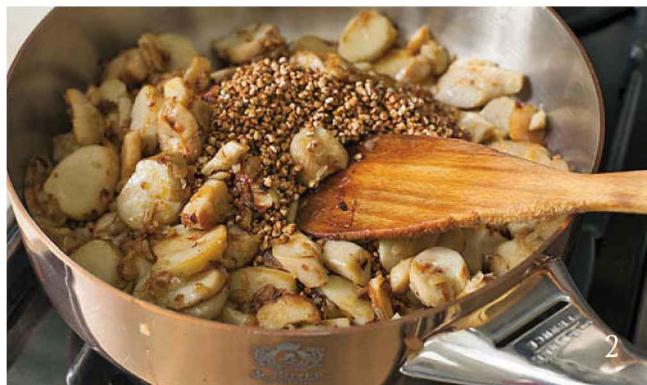


ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ. ПОЧТИ РИЗОТТО



Слово «ризотто» пришло в одесский лексикон всего 10–15 лет назад, и для многих одесских поваров словом оно пока и остается. Мне самому освоить приготовление ризотто во многом помогло понимание сути процесса, которое я вынес как раз из этого блюда своего детства.

- В сотейнике разогреваем оливковое масло и обжариваем в нем до прозрачности и мягкости мелко нарезанный лук-шалот. В процессе жарки добавляем в сотейник сливочное масло.
- Моем и крупно режем ножки белых грибов, добавляем их в сотейник (фото 1) и жарим, помешивая, до тех пор, пока не испарится большая часть грибного сока, а грибная корочка слегка карамелизуется. Снимаем грибы и лук с огня и отставляем в сторону.
- В другом сотейнике, который потом можно поставить в духовку, разогреваем оливковое масло и, постоянно помешивая, обжариваем в нем в течение 5 минут перебранную гречневую крупу.
- Перекладываем лук с грибами в сотейник с гречкой, перемешиваем и тушим все вместе еще 2–3 минуты (фото 2).





- После этого заливаем кашу грибным бульоном так, чтобы он покрыл содержимое примерно на два пальца, солим и дожидаемся кипения. Можно положить в кашу веточку тимьяна.
- Помещаем сотейник в духовку, разогретую до 200 °С, на полчаса. Время от времени надо проверять уровень воды. Если она вдруг выкипела, можно добавить немного кипятка.
- Через 40 минут достаем сотейник и добавляем в него сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками, и тертый сыр грана падано (фото 3). Перемешиваем, накрываем крышкой и укутываем кашу в одеяло. Даем ей «отдохнуть» 10 минут.
- Подаем кашу в глубоких тарелках с рюмкой холодной водки.

На 4 «мужские» порции:
 300 г гречневой крупы;
 500 мл бульона из сушеных грибов;
 400 г свежих белых грибов;
 200 г домашнего сливочного масла;
 100 г лука-шалота;
 100 мл оливкового масла;
 100 г сыра грана падано;
 веточка тимьяна;
 соль по вкусу.

Теперь это блюдо, приготовленное с вариациями и в несколько усеченном виде, присутствует в меню каждого второго местного ресторана. У меня дома кашу варили без грана падано и часто с сушеными белыми грибами. Но все равно получилось вкусно.





ТВОРОГ



Творо́г, или твóрог, в Одессе — продукт стратегический и имеет больше вариаций, чем ударений в слове.

Понятно, что в магазин за ним я не хожу, а времена, которые вспоминает одесский журналист Феликс Кохрихт, когда молочницы приносили творог в марле прямо во двор на улице Садовой, давно прошли.

Остается рынок. Здесь есть из чего выбрать, опираясь на два основных критерия — собственный вкус и свежесть.

Самый вкусный и дорогой — жирный творог из цельного молока. Он имеет слегка кисловатый вкус свежей сыворотки и лежит на столах

бело-кремовыми пластами. Можно найти и сладковатый — на любителя, но этот привкус чаще всего говорит о том, что не обошлось без добавления соды. От нее творог становится не только сладким, но и пышным.

Некоторые хозяйки предпочитают брать, так сказать, «долгоиграющий» творог, то есть сильно отжатый, сухой. Во-первых, он легче (а значит, кажется, что ты купил много), во-вторых, действительно хранится дольше за счет меньшего количества жидкости.

Но готовить из такого творога я не люблю — не та структура. Поэтому мы для всех рецептов раздела берем свежий жирный творог.



Это блюдо скорее подходит для завтрака, но и в качестве десерта будет хорошо восприниматься в варианте мини-порции.

Утром надо быть добрым, поэтому считаю, что завтрак очень важен. Есть несколько блюд, которые особенно подходят для создания правильного настроения на весь день. Причем утро в выходной и в рабочие дни предполагают разные блюда.

Перед работой рекомендую всем лапшу с творогом: 200 г творога греем до комнатной температуры и сливаем сыворотку, если появилась. Одновременно солим уже кипящую в кастрюле воду и бросаем стакан-полтора мелкой итальянской пасты или столько же домашней лапши. Варим до готовности, но не развариваем. Сливаем воду. Пасту смешиваем с гретым творогом, добавляем 30–40 г сливочного масла и быстро едим! Очень важно: начинаем с красивой тарелки, но добавка — только вилкой из кастрюли.

В выходной день времени больше — можно позволить себе повозиться с запеканкой.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С ТВОРОГОМ



- Готовим лапшу (см. «Лапша» на с. 226) и варим ее в соленой воде. Отцеживаем и охлаждаем.
- Лучшего качества максимально жирный творог протираем через сито.
- 12 желтков, сахар и соль добавляем к творогу и растираем венчиком.
- Растапливаем домашнее сливочное масло.
- В большой миске аккуратно перемешиваем лапшу с маслом и творожно-яичной массой. Выкладываем в смазанную сливочным маслом форму с высокими бортами.
- Отдельно смешиваем 2 желтка со сметаной — ими необходимо смазать запеканку сверху, для того чтобы получилась красивая корочка.
- Ставим запеканку в духовку на 15 минут при температуре 200 °С.
- Готовое блюдо вынимаем и даем постоять минут 20–25. Затем аккуратно нарезаем очень острым ножом на порции.
- Подавать такую запеканку можно как в холодном, так и в горячем виде.

На 4 порции:

- 500 г отварной лапши;
- 400 г творога;
- 1 ст. л. сахара;
- 0,5 ч. л. соли;
- 100 г сливочного масла;
- 12 желтков домашних яиц;
- можно добавить 100 г вымытого белого изюма.

Для смазывания:

- 2 желтка домашних яиц;
- 100 г сметаны 20%-ной жирности.

*На самом деле вариаций на тему сырно-макаронных запеканок в разных культурах бесчисленное множество. Тут и русско-белорусские лапшевники с макаронниками, и еврейский кугель, и американские *makaroni and cheese*, и, само собой, итальянская *pasta al forno*, например с моцареллой.*





ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

*В детстве я еще не знал, что такое рикотта, и уж тем более никогда не слышал про сицилийскую кассату. Одесский аналог *miele e ricotta* из района Базиликата мне готовила бабушка. Если не лениться и соблюдать рецепт, то его приготовление отнимает гораздо больше времени и сил, чем запеканка из лапши с творогом. Так что планируем его приготовление на относительно свободный день, чтобы не спешить и получить удовольствие от процесса.*



- Свежий жирный творог протираем через сито.
- Отделяем желтки от белков (яйца должны быть холодными).
- Стручок ванили разрезаем и вычищаем ножом семена.
- Желтки растираем с семенами ванили и сахаром добела (фото 2).
- Отдельно взбиваем в пышную пену белки, добавив к ним пару капель лимонного сока (фото 3).
- Смешиваем творог с желтками, сахаром и ванилью. Затем вводим взбитые белки — должна получиться воздушная, нежная масса (фото 4).
- Добавляем в нее предварительно вымытый, очищенный и запаренный на 5 минут в кипятке светлый изюм.
- Форму для выпечки хорошо смазываем сливочным маслом, заполняем ее творожной массой.
- Выпекаем 50 минут в духовке при температуре 110 °С. За 10 минут до конца повышаем температуру до 150 °С, чтобы образовалась золотистая корочка.
- Готовую запеканку надо остудить до комнатной температуры. Только после этого ее можно нарезать, положить каждую порцию на красивую тарелку и полить сметаной.

На 4 порции:

500 г домашнего творога;

3 ст. л. сахара;

6 домашних яиц;

70 г светлого изюма;

15 г сливочного масла;

стручок ванили;

буквально пара капель лимонного сока;

100 г сметаны.

Я в детстве и «чистый» творог ел с удовольствием, но запеканку, конечно, любил больше. Естественно, не общепитовскую, а вот такую, настоящую, бабушкину. А вообще, одесские бабушки — это такие специальные люди, которые умеют накормить кого угодно чем нужно. Вот пианист Алексей Ботвинов (тогда еще не лучший исполнитель Рахманинова в мире) в детстве ел творог в виде торта-обманки: «Бабушка у меня была сильная, волевая женщина, очень талантливая в разных проявлениях, и в том числе она очень здорово готовила. Из творога она делала для нас торт „Домик“. Он строился из обычного „Шахматного“ печенья и перетертого с чем-то творога, которого было два слоя: белый и шоколадный. И хотя у меня он стоял на последнем месте из всего сладкого, я ел. Получалось вкусно».

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ



Сырники (они же творожники) готовят не только в Украине, но и в Прибалтике, Болгарии, во множестве областей России и даже в Италии — только из рикотты (в Сардинии их называют *formagelle*). А вот во Львове под этим словом понимают совсем другой десерт, несколько напоминающий чизкейк в шоколадной глазури. У нас, одесситов, вот эти самые сырники — еще одно главное блюдо на завтрак, без которого не обходятся ни одни выходные.

- Протираем жирный творог через сито.
- Стручок ванили аккуратно разрезаем вдоль острым ножом и выскабливаем мелкие черно-коричневые семена.
- В миске смешиваем и растираем до однородной массы творог, 30–40 г муки (1,5 столовой ложки), желток, семена ванили, соль и 1,5 ложки сахара.
- Из получившегося теста делаем валик диаметром 3–4 сантиметра и нарезаем его толщиной 1–1,5 сантиметра.
- Каждый сырник обваливаем в муке со всех сторон, придавая ему круглую форму. Стряхиваем излишки муки.
- В сковороде разогреваем смесь из топленого

сливочного и оливкового масла и жарим сырники на среднем огне.

- Горячие сырники посыпаем сахарной пудрой и подаем с домашней сметаной.

На 4 порции:

- 400 г жирного творога;
 - 1 домашнее яйцо;
 - 1 стручок ванили;
 - 1,5 ст. л. муки в тесто
- и 2,5 ст. л. — для обвалки сырников;
- 1,5 ст. л. сахара;
 - 3 ст. л. оливкового масла;
 - 50 г топленого сливочного масла;
 - 100 г жирной сметаны;
 - 1 ст. л. сахарной пудры;
 - 30 г малины или других ягод;
 - соль по вкусу.

Несколько свежих ягод малины хорошо дополняют это повседневное для одесситов блюдо. Однако, если учесть, что в процессе жарки каждый из членов семьи, включая самого повара, успевает ухватить хотя бы по одному сырнику «на пробу», до красивой сервировки дело может и не дойти.





ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ



Откуда на самом деле в нашу кухню пришли ленивые вареники, сказать однозначно достаточно сложно. Возможно, они появились как разновидность сладких творожных галушек, популярных не только в Украине, но и в Венгрии, Словакии, Чехии и Польше. А может, прав господин Вильям Похлебкин, утверждая, что это вовсе не национальное, а ресторанное блюдо, возникшее всего 80–90 лет назад от нежелания возиться с настоящими варениками.

- Протираем свежий жирный творог через сито.
- Растираем его в миске с солью, сахаром, яичными желтками до однородной консистенции.
- Затем добавляем просеянную муку и замешиваем тесто.
- Тем временем смешиваем сметану с 2 чайными ложками жидкого акациевого меда.
- Тесто делим на 4 части. Каждую раскатываем руками. Должны получиться валики толщиной 2,5 сантиметра и длиной 30 сантиметров. Нарезаем каждый кусочками по 1,5 сантиметра.
- Получившиеся ленивые вареники закладываем в подсоленный кипяток.
- Как только они всплывут, вынимаем шумовкой, выкладываем на тарелку и поливаем растопленным сливочным маслом. Подаем со сладкой сметаной.

На 4 порции:
350 г творога;
100 г пшеничной муки;
2 яичных желтка;
1 ст. л. сахара;
40 г домашнего сливочного масла;
100 г сметаны;
2 ч. л. акациевого меда;
соль по вкусу.

Привязанность одесситов к этому простому блюду опять же роднит нас с итальянцами (ну куда ж без них?). Очевидно, что gnocchetti di ricotta и наши ленивые вареники имеют немало общего, хотя «одесские ньокки» мы едим только на завтрак.





НАЛИСТНИКИ С ТВОРОГОМ В МИНИАТЮРЕ

Думается, что налистники в их современной интерпретации пришли в одесскую кухню из польской. И если в ресторанах России блинчики подают на французский манер в качестве антреме, то мы, как и наши польские соседи, едим их обязательно горячими и как самостоятельное блюдо. А будет ли оно десертом или полноценной закуской — зависит от начинки. Неизменной остается только принципиальная позиция одесситов в отношении размера блинчиков. Понимаю, что может возникнуть вопрос: «Зачем столько сложностей?» Предлагаю один раз потратить время, приготовить по рецепту и попробовать. Уверен, что результат станет убедительным ответом.

Начинаем с теста для блинов.

- Растираем яйца, муку, сметану, сахар и соль до тех пор, пока сахар не растворится.
- Добавляем молоко. В результате у нас должно получиться жидкое однородное тесто без комков (фото 1).
- Добавляем в него растительное масло и оставляем при комнатной температуре на 30–40 минут.

А пока настаивается тесто, можно заняться приготовлением творожной начинки.

- Протираем жирный творог через сито.
- Растираем его с сахаром, семенами из половины стручка ванили и желтками в однородную гладкую массу (фото 2).
- Добавляем промытый, очищенный и предварительно запаренный на 10 минут изюм.



Все еще раз перемешиваем и приступаем к блинам.

- Для того чтобы они получились правильного размера, берем самую маленькую блинную сковородку, сантиметров 10 в диаметре (фото 3).
- Поскольку в состав теста входит растительное масло, печь блины будем на сухой сковороде, смазав ее только перед выпечкой первого блинчика.
- Готовые блинчики разрезаем на 4 части каждый (фото 4).
- Выкладываем на получившиеся мини-блинчики по чайной ложке (больше у вас все равно не поместится) творожной начинки и заворачиваем (фото 5).
- Дно керамической формы выстилаем «пустым» блинчиком и смазываем его растопленным сливочным маслом.
- Плотным слоем укладываем блинчики с творогом, постоянно смазывая их растопленным сливочным маслом, чтобы они пропитались.
- Сверху поливаем топленным сливочным маслом и закрываем форму крышкой.
- Ставим в разогретую до 130 °С духовку и выдерживаем 50 минут, чтобы блинчики хорошо протомились, но не зажарились.
- Время выпечки зависит от размера формы.
- Подаем с сахарной пудрой и кисловатой сметаной.

На 2 порции:

Для теста:

170 г муки;

6 домашних яиц;

1 ст. л. домашней сметаны;

1 ст. л. подсолнечного масла;

250 мл цельного молока;

1 ст. л. сахара;

1 щепотка соли;

50 г сливочного масла.

Для начинки:

200 г домашнего жирного творога;

стручок ванили;

2 ст. л. сахара;

3 желтка;

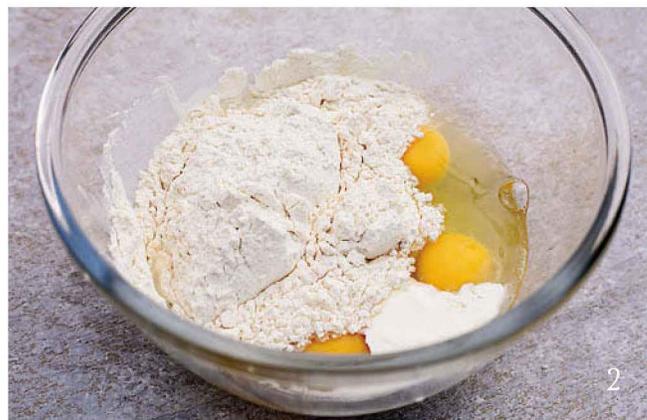
30 г изюма.

Для подачи:

1 ч. л. сахарной пудры;

50 г сметаны.

И помните: можно взять сковороду и больше, но тогда получатся не одесские блинчики, величиной с фалангу дамского пальца, а русские блины. Не хочу их обидеть, просто это совсем другое блюдо, не имеющее отношения к одесской кухне.







МУКА

Лазанья, конкильи, таярин, каннеллони, анелли, диталини, фузилли... В книге итальянских гастрономических экспертов Э. Медальяни и Ф. Гасетти «Pastario, или Атлас макаронных изделий» описаны с географической привязкой сотни видов пасты, еще столько же представлены в книге Оретты Занини де Вита «Энциклопедия пасты». Что характерно: ни в России, ни в Украине эти книги не изданы, а потому преставления о главном итальянском специалитете у нас весьма поверхностные и полумифические.

Еще 20 лет назад весь предлагаемый ассортимент формировали яичная вермишель в серых картонных коробках и столь же серые трубчатые, при варке неизменно склеивающиеся в ком макароны.

Как следствие, аналога слову «паста» ни в украинском, ни в русском языке нет, равно как и отсутствует наименование типа муки, из которой пасту делают. И если мясо, рыба, овощи в рационе настоящих одесситов предпочтительно местные, то современная одесская кухня немислима без некоторых сортов муки, которые в нашей стране в принципе не производятся.

Хотя, казалось бы, к тому есть все предпосылки. Кому, как не Одессе, бывшей хлебной столице Российской империи, претендовать на то, чтобы дать свое имя какому-нибудь новому высококачественному сорту муки? На протяжении столетий русские, греческие, польские, еврейские, французские предприниматели, чьими фамилиями впоследствии называли самые дорогие одесские доходные дома, особня-

ки, дачи и библиотеки, начинали свою деятельность в городе с торговли мукой.

Но это богатое прошлое я бы отнес скорее к разряду мифов. Зерна у нас производилось и производится много, но местная мука конкурировать по качеству с итальянской и французской не может. Поэтому там, где возможно, я использую лучшую украинскую. Но если в рецепте указана «семола» — заменять ее мукой Кулендоровского комбината я не рекомендую. В гастрономии патриотизм уместен, если вы — житель Лазурного Берега Франции или итальянских провинций.

Читателей же в вопросе муки я призываю, вспомнив полиэтничную историю города, к гастрономическому космополитизму. Благо теперь даже в средней руки супермаркете можно выбрать из 4–5 разновидностей муки: ячменная, ржаная, кукурузная, рисовая, овсяная, соевая, гречневая. Последняя, кстати, очень популярна в России, а на одесских кухнях встречается нечасто.

Зато кукурузная, причем не только из желтой, но и из белой кукурузы, распространенной в Грузии, наверняка найдется в каждом доме. На мой вкус, лучшей муки для панировки рыбы просто не существует. Как вы поняли из вышепрочитанного, вас ждет мучительный выбор: какая мука должна быть на вашем столе для приготовления желанного блюда? С выбором определимся вместе: в каждом рецепте раздела вы найдете указание на идеальный для него тип муки.



ЛАПША

Попробуйте повторить слово «лапша» несколько раз вслух. Во-первых, захочется есть; во-вторых, вы прислушаетесь к звучанию знакомого с детства слова и удивитесь его странности.

Никто не знает, откуда взялось это диковинное слово в русском языке: предположений много, и это объяснимо популярностью блюда в мире — лапшу едят в Европе и Азии с одинаковым аппетитом, лапша может быть главным блюдом, гарниром или основным ингредиентом в «именном» супе.

Для приготовления идеальной на мой вкус лапши нужны желтки яиц, семола и сильные руки, готовые месить не менее 20 минут.

- Просеиваем желтую итальянскую муку сорта «Семола». Присаливаем ее.
- Добавляем к муке яркие желтки домашних яиц, перемешиваем.
- Постепенно вливаем воду и замешиваем тесто. Месить желательно руками, но можно воспользоваться и миксером. В итоге тесто должно получиться гладким, упругим и полностью отставать от чаши.
- Закатываем его в пищевую пленку и откладываем на полчаса «отдыхать».

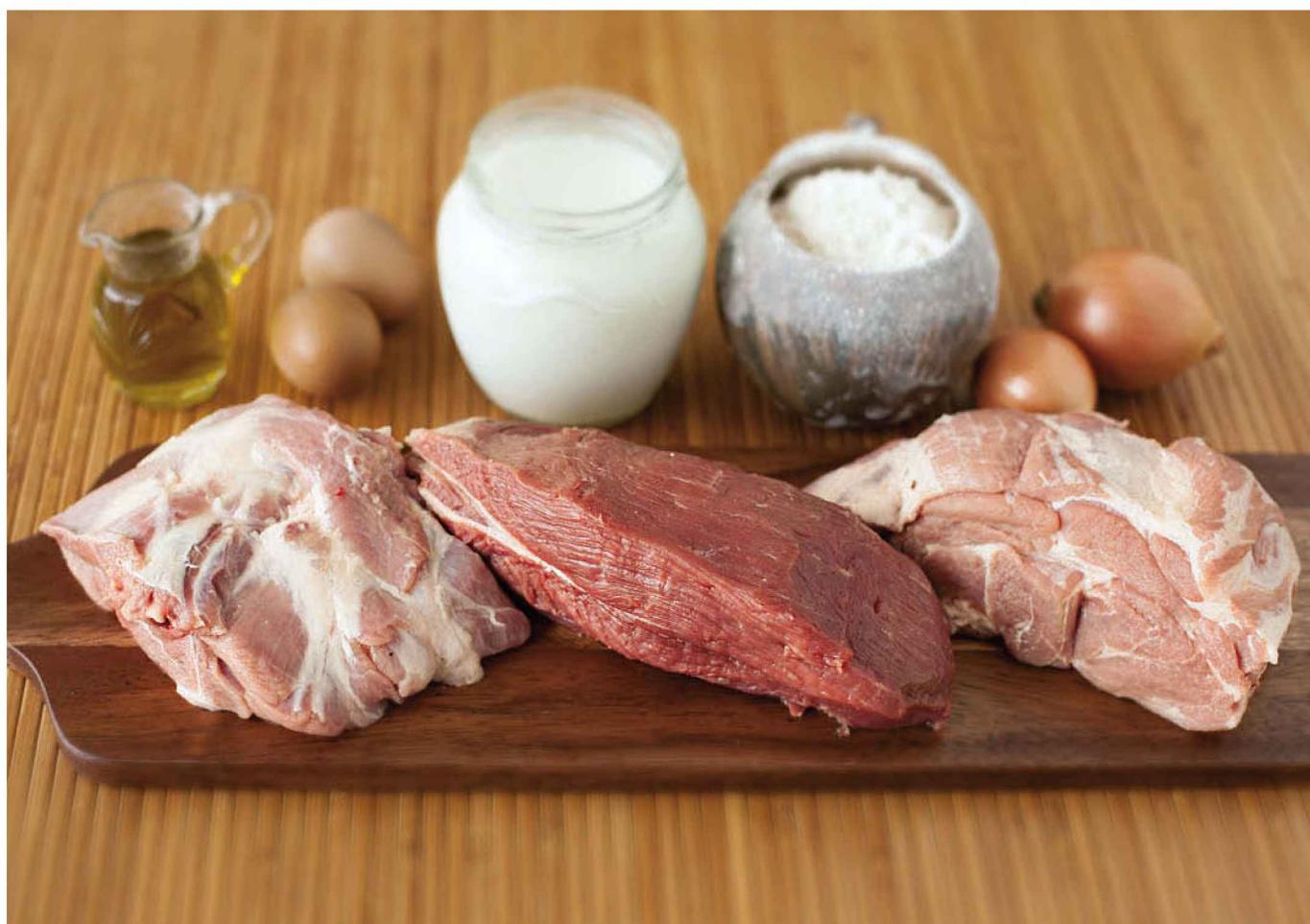
- Раскатываем тесто в корж толщиной 1 мм и сворачиваем в рулет (фото 1–3).
 - Нарезаем его на полоски шириной примерно 2–3 миллиметра (фото 4, 5).
 - Разделяем их руками и получаем лапшу (фото 6). Ее длина зависит от ширины коржа, обычно это 15–20 сантиметров.
 - Варить лапшу необходимо сразу же. Кипятим 3 литра воды в большой кастрюле. Лапше не должно быть тесно.
 - Присаливаем кипяток и кладем лапшу. Доводим до кипения. Не перевариваем!
 - Откидываем на дуршлаг, даем стечь воде. Ни в коем случае не промываем (фото 7).
 - В готовую лапшу добавляем много домашнего сливочного масла.
- Подаем с котлетами из кролика (см. «Котлеты из кролика» на с. 146).

На 800 г сырой лапши:

- 500 г итальянской муки сорта «Семола»;
- 250 мл воды;
- 8 желтков домашних яиц;
- 100 г домашнего сливочного масла;
- щепотка мелкой соли.



Во время работы в кафе «Фонтан» ко мне приставили мастера Люду Безуглову. Она и делала лапшу мне на свадьбу в 1985 году. Тогда Люда месила тесто только на желтках: «семолы» не было, так же как и разрешения употреблять вино за праздничным столом.



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА

В России для приготовления теста для пельменей используют не только пшеничную муку. Добавляют, например, ржаную, отчего тесто приобретает своеобразную кислинку — именно эта мука идеально подходит для пельменей с бараниным фаршем.

В Одессе подобные опыты случаются нечасто. Тесто на пельмени обычно делают из местной муки высшего сорта. Впрочем, при желании можно использовать ее европейский аналог.

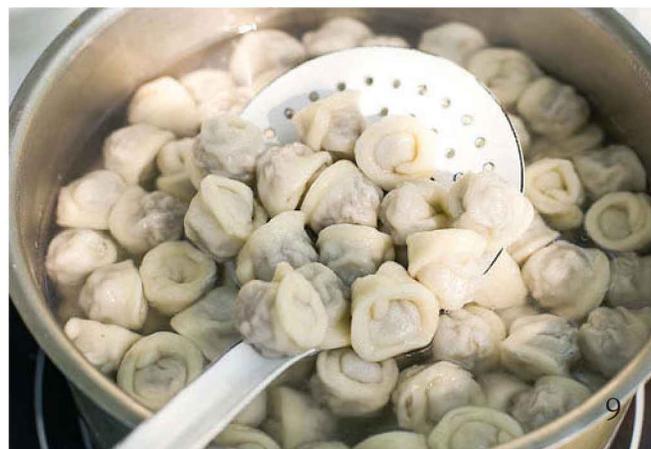
- Начинаем с теста. Муку просеиваем, собираем в горку, в центре которой делаем лунку.
- Взбиваем в миске яйца, теплую воду, молоко, соль и оливковое масло.
- Вливаем все это в лунку в центре мучной горки.
- Аккуратно замешиваем тесто и месим до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Даем тесту «отдохнуть» минут 30–40.
- Тем временем готовим фарш. Мякоть говядины, баранины и кусок жирной свинины пропускаем

через мясорубку вместе с белым репчатым луком.

- Заправляем фарш солью, свежемолотым перцем и хорошенько выбиваем.
- Раскатываем тесто очень тонко на поверхности стола или на большой доске (у одесских хозяек всегда есть большие доски, сделанные на заказ у одесских же умельцев).
- Присыпаем мукой, чтобы тесто не прилипло. Берем рюмку и вырезаем кружки диаметром 5 сантиметров (фото 1).
- В центр каждого кружка кладем чайную ложку фарша (фото 2) и лепим пельмени, пока не закончится тесто и фарш (фото 3–8).
- В большой кастрюле кипятим воду, присаливаем и закидываем пельмени.
- Варим в течение 40 секунд после закипания (фото 9).
- Подаем с растопленным сливочным маслом, сметаной, горчицей, уксусом или просто в бульоне из говядины (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76).







На 4–5 порций пельменей:

Для теста:

700 г пшеничной муки высшего сорта;
125 мл молока;
125 мл воды;
2 домашних яйца;
0,5 ст. л. соли;
1 ст. л. оливкового масла.

Для фарша:

300 г мяса бараньей лопатки;
250 г постной говядины;
250 г жирной свинины;
260 г репчатого лука;
соль, свежемолотый черный перец
по вкусу.

Не так давно благодаря книге Вильяма Похлебкина узнал, что подобное сочетание трех сортов мяса в пельменном фарше характерно для финно-угорской кухни. Настоящие пермские пельмени готовят как раз из смеси говядины, баранины и свинины. Правда, в фарш еще добавляют полстакана мелко нарезанной крапивы или сныти. Если возникнет желание поэкспериментировать, а под рукой не окажется ни крапивы, ни сныти, полагаю, эти травы легко можно заменить петрушкой.



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ



Главное в варениках с вишней — это размер. Чем меньше каждый отдельно слепленный вареничек, тем ближе он к идеалу, прообразу — эталону настоящих вареников. Западноукраинские троюродные братья этого блюда могут быть размером с кулак Кличко. Самые дальние родственники из Днепропетровска — напоминать чебурек. Но одесские вареники с вишней — маленькие и полупрозрачные, где через тончайшее, порозовевшее изнутри тесто просвечивают «фонтанские» вишни.

Для приготовления таких вареников нам потребуется всего ничего: вода, мука, свежая вишня без косточек, огромное желание и свободное время.

- Начинаем с соуса накануне намеченной лепки. 300 г вишни очищаем от косточек.
- Засыпаем сахаром и оставляем на ночь в холодильнике, запретив родне протягивать руки к этой миске.
- Утром, не снимая запрета, сливаем образовавшийся вишневый сок. Добавляем в него 50 мл кипяченой воды. (Если сока достаточно, то можно обойтись и без воды.)

- Ставим на огонь, доводим до кипения.
- Растворяем треть чайной ложки крахмала в рюмке вишневого сока. Вливаем в кипящий сироп так, чтобы получился очень жидкий кисель. Готовый соус охлаждаем.
- Переходим к тесту. Просеиваем муку. Вливаем в нее холодную воду, присаливаем и аккуратно замешиваем тесто. Даем ему постоять полчаса.
- За это время необходимо очистить вишню от косточек, не повредив форму ягод.
- Раскатываем тесто в тончайший, полупрозрачный, но прочный корж. Присыпаем мукой.
- Маленькой рюмкой выдавливаем кружочки.
- На каждый из них кладем по 2 вишенки и аккуратно соединяем края так, чтобы шов был миллиметра 4 шириной и равномерно защипан (фото 1–4).
- Кипятим воду в большой кастрюле, присаливаем и закидываем вареники.
- Готовим до тех пор, пока не всплывут. Сцеживаем воду при помощи дуршлага.
- Горячие вареники заливаем холодным соусом и тут же подаем. Если их штук 30 на порцию, а порция при этом всего граммов 180, то можно сказать — вареники удались.



1



3



2



4

На 4 порции вареников:
300 г пшеничной муки первого сорта;
190 мл воды;
700 г сладкой вишни;
1 ч. л. соли.

Для соуса:
300 г сладкой вишни;
100 г сахара;
0,3 ч. л. крахмала;
50 мл кипяченой воды.

Выбор вишни на вареники перед одесситами обычно не стоит. С середины июня это в основном «Шпанка» — кисловатая и светло-красная. Она, конечно, больше подходит для идеального в жару несладкого компота. Но в начале лета за неимением других сортов — лепим вареники со «Шпанкой».

А вот в июле на рынках появляется главный одесский сорт — «Подбельская», или «Подбельцева». Эту темную, мясистую, сладкую вишню с легко отделяющейся от мякоти косточкой вывели путем скрещивания с черешней в Германии в конце XIX века.

У нас ее начали сажать лет 60 назад, зато с таким энтузиазмом, что теперь гордое имя «ПОДБЕЛЬСКАЯ» продавцы пишут на ценниках большими буквами.



ВЕРТУТА С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

Довольно непростое блюдо, требующее навыков. Кухонная утварь здесь мало что решает. Чтобы вытянуть тесто до нужной толщины, потребуются ловкость рук. И, разумеется, правильно подобранная мука. Нужно замесить тесто так, чтобы оно тянулось, но не рвалось. Для приготовления этого блюда подходит белая пшеничная мука первого сорта с высоким содержанием клейковины. В Европе эта мука классифицируется как high-gluten flour type 812.

- Начинаем, естественно, с теста. Подогреваем воду до температуры 30–35 °С.
- Добавляем в нее соль и растительное масло без запаха.
- Яичный желток растираем.
- Всыпаем в него муку, вливаем воду с маслом и замешиваем тесто. Месим в течение 15–20 минут руками. Если используем миксер, то на низких оборотах и с насадкой «крюк» достаточно 10 минут. Тесто должно быть гладким и вовсе не липнуть к рукам и столу.
- Накрываем готовое тесто полотенцем или заматываем в пищевую пленку и даем ему отлежаться 40–50 минут.
- Тем временем очищаем твердые зеленые яблоки, нарезаем их кубиками 1х1 см и посыпаем корицей. Важно резать яблоки сразу перед приготовлением.
- Тесто делим на 10 равных частей (фото 1).

- Каждую раскатываем в тонкий корж (фото 2). Оставляем на 3–5 минут под полотенцем.
- Растапливаем 300 г крестьянского сливочного масла. Добавляем к нему растительное масло. Смазываем маслом стол.
- Укладываем корж на стол и растягиваем руками до толщины папиросной бумаги. Повторяем процедуру со вторым коржом (фото 3, 4).
- Смазываем 2 коржа смесью масел и укладываем их один на другой. Масло не экономим. Рационально использовать для смазывания специальную силиконовую кисточку.
- Складываем пополам. Получится полукруг из четырех слоев, смазанных маслом.
- На широкую часть полукруга выкладываем яблоки (фото 5). Посыпаем их сахаром, семенами ванили и предварительно промытым мелким светлым сухим изюмом.
- Смазываем руки маслом и сворачиваем вертуту в жгут. Формуем из него улитку или восьмерку.
- Повторяем процедуру с оставшимся тестом. Всего из 10 частей у нас получится 5 вертут.
- Выкладываем их на смазанный маслом противень и выпекаем 25 минут при температуре 180 °С. Сразу после того, как горячие вертуты достали из печи, необходимо смазать их остатком масла.
- Даем вертутам остыть и присыпаем их сахарной пудрой.



На 5 вертут:
Для теста:
300 мл питьевой воды;
550 г муки *high-gluten flour type 812*;
1 яичный желток;
35 мл рафинированного
подсолнечного масла;
щепотка соли.

Для смазывания теста:
120 мл рафинированного
подсолнечного масла;
300 г крестьянского сливочного масла.

Для начинки:
1 кг яблок сорта «Ренет Симиренко»;
250 г сахара;
50 г изюма;
0,5 ч. л. корицы
1 стручок ванили;
20 г сахарной пудры для присыпки.

Как правильно заметил пианист Алексей Ботвинов, для которого вертута была одним из главных лакомств «от бабушки», это блюдо должно хрустеть: «Вот если берем классический венский штрудель — он вкусный, но не хрустит. А у бабушки получалось такое хрустящее тесто». Хруст — неременное условие. Его залог — тонкое тесто, много масла и желание вкусно похрустеть не раз.



ПЛАЦИНДА С ТЫКВОЙ



Плацинда, или, правильнее, плэчинтэ, — блюдо, привнесенное в одесскую кухню жителями соседней Молдовы, которая в моем детстве «заграницей», как нынче, не была. Именно оттуда появлялись на Привозе персики, яблоки, груши, перцы. Плацинда, которую делали с тыквой и яблоками, праздничным десертом не считалась. Скорее уж была способом скрасить чем-то интересным будни: блюдо простое и вкусное.

- Делаем вытяжное тесто (см. рецепт «Вертута с яблоками и изюмом» на с. 235).
- Пока оно «отдыхает», очищаем от кожуры тыкву сорта «Гилея» или любого другого мускатного сорта.
- Натираем ее на крупной терке, присыпаем небольшим количеством сахара, солим и оставляем на 15 минут (фото 1).
- Растапливаем 300 граммов крестьянского сливочного масла, добавляем к нему растительное масло.
- Достаем тесто, делим на 9 частей. Одну из них раскатываем, смазываем смесью масел и слегка растягиваем. Диаметр готового коржа должен быть около 25 сантиметров.
- Повторяем процедуру еще с двумя частями теста. Укладываем их один на один. В результате получаем корж из трех слоев тончайшего теста.
- Отжимаем тыкву от сока. Делим на три части.

Одну из них равномерно распределяем по центру коржа.

- Закрываем тыкву тестом с четырех сторон внахлест (фото 2–3).
- Разогреваем на сковороде с толстым дном растительное масло. Выкладываем плацинду на раскаленное масло швом вниз и жарим в течение 3–5 минут.
- Переворачиваем и дожариваем с другой стороны.
- Таким же образом из оставшегося теста делаем еще две плацинды.
- Каждую, сняв со сковороды, обсушиваем на бумаге, затем смазываем сверху растопленным сливочным маслом. Складываем плацинды в стопку и подаем горячими.



На 3 плацинды:
Для теста:
300 мл воды;
550 г пшеничной муки
high-gluten flour type 812;
1 яичный желток;
35 мл рафинированного
подсолнечного масла;
щепотка соли.

Для смазывания теста:
120 мл рафинированного
подсолнечного масла;
300 г крестьянского сливочного масла.

Начинка:
500 г очищенной тыквы;
2–3 ст. л. сахара;
100 г сливочного масла;
щепотка соли.

Как вариант начинки для плацинды можно использовать тыкву с овечьей брынзой и молотым черным перцем. В Молдове ее также готовят с творогом, зеленым луком и яйцом, со смесью брынзы и отварного картофеля. А летом вполне уместными будут плацинды с вишней или черешней, тут главное — помнить, что сока в них больше, чем в тыкве, а потому необходимо слегка присыпать вишню мукой.



ШАРЛОТКА



Одесская шарлотка далека и от классической французской, для которой слои размоченного в яйце хлеба чередуют с яблоками и запекают, и от *Charlotte Russe* — это имя закрепилось в истории за десертом из печенья или готового бисквита с баварским кремом. Наша шарлотка — простейший вариант «сладкого», для которого требуется минимум продуктов и времени, необходима лишь хорошая духовка с равномерным жаром и плотно закрывающейся дверцей.

- Берем свежие охлажденные яйца. Отделяем белки от желтков.
- Белки взбиваем в белую воздушную пену, добавляем чайную ложку сахара и продолжаем взбивать до образования легкой массы.
- Отдельно растираем желтки с сахаром до белой пены. Объединяем с белками.
- Просеянную муку добавляем к яичной смеси. Аккуратно перемешиваем с помощью ложки.
- Духовку разогреваем до 180 °С.
- Дно формы густо смазываем сливочным маслом. Края формы смазывать не стоит.
- Яблоки моем, чистим от кожуры и сбрызгиваем соком лимона. Затем нарезаем кубиками, выкладываем на дно формы. Слегка посыпаем корицей.
- Тесто равномерно распределяем поверх яблок.

Осторожно, не сотрясая, ставим форму в духовку. Первые 15 минут дверцу открывать нельзя.

- Печем в течение получаса. Готовность проверяем с помощью деревянной шпажки: если палочка осталась сухой — пирог готов, если к ней прилипли частицы теста — необходимо допечь.
- Готовую шарлотку оставляем на 10 минут в выключенной духовке с приоткрытой дверцей. Ни в коем случае нельзя остужать ее на сквозняке или у окна!
- При подаче шарлотку посыпаем сахарной пудрой.

На 6 порций:

10 домашних яиц;

1 стакан сахара;

240 г местной пшеничной муки высшего

сорта или *pastry flour type 405*;

600 г яблок сорта «Рихард»;

1 ч. л. корицы;

сливочное масло для смазывания;

сок лимона;

50 г сахарной пудры.

На этом пироге я учился готовить. Папа стандартно бубнил, что я перевозжу продукты, и додал то, что получалось.









«НАПОЛЕОН»



Это главный одесский десерт: лидер продаж и лидер вариантов приготовления. Во Франции наш «Наполеон», как и множество других многослойных блюд, назовут мильфеем. Хотя классический мильфей, в отличие от одесского «Наполеона», делают из слоеного теста. Дословный перевод этого слова — «тысячелистник» отражает суть самого любимого одесского торта: чем больше в нем слоев, тем больших похвал удостоивается хозяйка.

Я предлагаю вам рецепт «Наполеона» сложный и не самый экономичный, но безусловно вкусный, многократно проверенный моими гостями.

- Для теста берем охлажденное масло. Выкладываем его на просеянную муку и рубим тыльной стороной ножа. Должна получиться довольно крупная крошка.
- Муку с маслом собираем аккуратной горкой, в центре которой делаем небольшое углубление.
- В отдельной миске взбиваем яйцо, сметану, соль, в последний момент добавляем соду, гашенную уксусом.
- Получившуюся смесь вливаем в углубление и замешиваем тесто. Если оно липнет к рукам, необходимо подсыпать немного муки. Важно добавлять ее небольшими порциями, чтобы тесто осталось жирным и эластичным.

- Готовое тесто делим на небольшие шарики (примерно 12 штук) и убираем в холодильник на пару часов.

Пока тесто охлаждается, займемся приготовлением крема.

- Желтки перемешиваем с сахаром и семенами ванили.
- Вливаем 50 мл холодного молока и перемешиваем. Добавляем просеянную муку и продолжаем вымешивать.
- Доливаем еще 50 мл холодного молока. Еще раз перемешиваем. По консистенции смесь должна напоминать жидкую сметану.
- Оставшееся молоко выливаем в другую кастрюлю и доводим до кипения. Периодически помешиваем, следим за тем, чтобы молоко не пригорело.
- Яичную массу переливаем в большую кастрюлю. Тонкой струйкой, помешивая, добавляем в нее горячее молоко.
- Ставим смесь на средний огонь и доводим до кипения, постоянно помешивая деревянной лопаточкой или деревянной ложкой. Ждем, пока крем загустеет (фото 1).
- Готовый заварной крем снимаем с огня. Остужаем до температуры 45 °С. Раскладываем на

поверхности кусочки сливочного масла (50 г). Постоянно помешивая, охлаждаем до комнатной температуры. Накрываем крышкой.

- 100 г размягченного сливочного масла выкладываем в большую миску и взбиваем миксером до пышности (фото 2).
- Заварной крем также немного взбиваем при помощи миксера.
- По 1 столовой ложке добавляем заварной крем в сливочное масло и взбиваем до однородности. Таким образом постепенно соединяем весь крем и масло. Хорошо взбиваем. Должен получиться легкий крем.
- Вынимаем тесто из холодильника, раскатываем каждый шарик в корж толщиной 1–1,2 миллиметра.
- Выкладываем коржи на противень, прокалываем в нескольких местах и выпекаем 10 минут при температуре 200 °С.
- Готовые коржи смазываем кремом (фото 3).
- Несколько коржей ломаем в крошку и обсыпаем ею бока и верх торта (фото 4).
- Даем настояться в течение 6 часов. После этого «Наполеон» готов.

На полторакилограммовый торт:

Для теста:

- 400 г местной пшеничной муки высшего сорта или *all-purpose flour type 550*;
- 115 г крестьянского сливочного масла;
- 115 г домашней сметаны;
- 1 яйцо;
- 1 щепотка соли;
- 3 г соды;
- 1 ч. л. уксуса.

Для крема:

- 6 желтков домашних яиц;
- 1 л цельного коровьего молока;
- 400 г сахара;
- 150 г крестьянского сливочного масла жирностью не менее 82,5%;
- 3 ст. л. пшеничной муки высшего сорта или *all-purpose flour type 550*;
- 1 стручок ванили.

Кто вкуснее варит заварной крем и у кого готовый «Наполеон» получается нежнее? У меня в семье это было темой бесконечных домашних споров.

Причем мама в них участия не принимала, так как сложные блюда принципиально не готовила. Зато бабушка с многочисленными родственниками спорила о вкусе крема с вполне политическим азартом.



ЭКЛЕРЫ С ЛУЧШИМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ



При всей популярности «Наполеона», он не стоит одиноко на одесском «сладком» столе. Как утверждает пианист Алексей Ботвинов, выросший в семье, где процветал культ еды, в его доме на каждый праздник готовилось минимум 6 десертных блюд. «Бабушка пекла, конечно, „Наполеон“. Он был номер один! Но еще она обязательно делала „Лимонный“ торт, „Песочный“, „Домик“ из „Шахматного“ печенья и творога, пирожное „Картошка“, эклеры».

Судя по тому, в каких количествах в последние годы раскупают эклеры в кафе «Компот», печь в одесских домах стали явно меньше, а вот есть — вряд ли.

В моей семье эклеры традиционно делали с заварным кремом. Поэтому для рецепта мы возьмем крем как для «Наполеона» и приготовим к нему заварное тесто, которое при выпекании поднимется и превратится в полый внутри эклер.

- Первый этап — подготовительный. Просеиваем муку.
- Заранее выстилаем пергаментом противень,

на котором будем выпекать эклеры, и готовим миксер с чашей и лопаточной насадкой.

- Берем большую кастрюлю, в которой можно будет энергично мешать тесто, не расплескав его по всей кухне. Смешиваем в ней воду, масло, соль и сахар.
- Ставим кастрюлю на огонь и доводим нашу смесь до бурного кипения.
- После этого всыпаем в нее сразу всю муку, непрерывно размешивая деревянной ложкой, чтобы не образовались комки. Теперь будем варить смесь, пока она не отойдет от стенок кастрюли и не собьется в ком (фото 1).
- Этот ком перекладываем в чашу миксера. Лопаточной насадкой на средней скорости начинаем вымешивать (фото 2).
- Поскольку нам предстоит добавить в тесто яйца, необходимо, чтобы оно немного остыло, иначе белок свернется.
- Продолжая вымешивать, постепенно, по одному за прием, вводим в теплое тесто яйца. Следим за тем, чтобы они полностью равномерно размешались.

- После каждого яйца проверяем вид и консистенцию теста. В конечном итоге оно должно стать упругим и блестящим. Это сигнал о том, что яиц достаточно и тесто полностью готово.
- Перекладываем его в кондитерский мешок и выдавливаем на пергамент продолговатые заготовки под эклеры. Стараемся сделать их одинаковыми (фото 3).
- Выпекаем эклеры в духовке, разогретой до 195 °С, до тех пор, пока тесто не приобретет золотистый оттенок.
- После этого понижаем температуру до 165 °С и печем дальше до момента, когда эклеры станут равномерно «золотыми» и абсолютно сухими, без капелек влаги на боках.
- Достаем их из духовки, делаем аккуратный надрез в боку. Теперь эклеры должны полностью остыть.
- Наполняем охладившиеся эклеры кремом (фото 4). Сверху по желанию можно покрыть их шоколадной или иной глазурью.

На 20 эклеров:

Для теста:

- 480 мл питьевой воды;
- 225 г крестьянского сливочного масла;
- 340 г пшеничной муки высшего сорта или *all-purpose flour type 550*;
- 1 ч. л. соли;
- 1 ч. л. сахара;
- 6 домашних яиц.

Крем (см. рецепт «Наполеон» на с. 245).

Мой друг Олег Михайленко вспоминает, что когда-то он был большим специалистом по начинке десертов заварным кремом. Правда, не эклеров, а пончиков: «Бабушка наливала одну треть большого казана подсолнечным маслом, оно кипело. Раскатывали тесто, стаканчиком вырезали кружочки и закидывали их в кипящее масло. И пончик вырастал! А внутри он оставался пустым. Потом его доставали из масла, давали остыть и наполняли заварным кремом.

Я, как представитель юного поколения, был приобщен к процессу: ножничками разрезал каждый пончик и ложкой наливал крем. Надолго, правда, меня не хватало, потому что одна ложка шла в пончик, другая — в рот. Готовые пончики ставили в холодильник. Вот когда они охладились и набирались вкусом — это был деликатес».

Полагаю, это детское лакомство не уступало по вкусу и желанности французским эклерам и профитролям, сделанным из воздушного теста «петишу».





ПОСУДА

Мне кажется, каждый автор, приближаясь к финалу, должен напомнить читателю название книги, которую последний читал: слюнявил пальцы, перелистывая страницы, иногда многозначительно кивал головой, а чаще откидывал книгу на стол с характерным звуком и словами: «Да уж, ну ты сказал» и «кто только теперь книжек не пишет?!».

Так вот, книга называется «Моя одесская Кухня», и здесь я не случайно начинаю последнее слово с большой буквы. Кухня — это рецепты и вкусная еда; это место уединения и шумных застолий; это то, что наполняет пространство, где готовят. И вот что важно: предметы, вещи здесь не менее значимы, чем свежие продукты. Начнем с вещей функциональных. Для того чтобы отделить филе от косточки, нарезать тончайшими ломтиками или ровными кубиками, нарубить, покрошить, нашинковать и даже нашпиговать, я использую ножи *Wusthof* (фото 1). Сбалансированные, остро заточенные под правильным углом. В работе с таким ножом рука чувствует его движение, но не его тяжесть.

Для того чтобы зажарить до румяной корочки, припустить, притушить, спассеровать, я использовал набор сковород *deVuyster* (фото 2): стальные, чугунные, с антипригарным покрытием. Для каждого процесса своя сковорода: с невысоким бортиком — для тончайших блинов, овальная — для рыбы, глубокая — для жаркого, сковорода-гриль — для приготовления сочного мяса, овощей или рыбы.

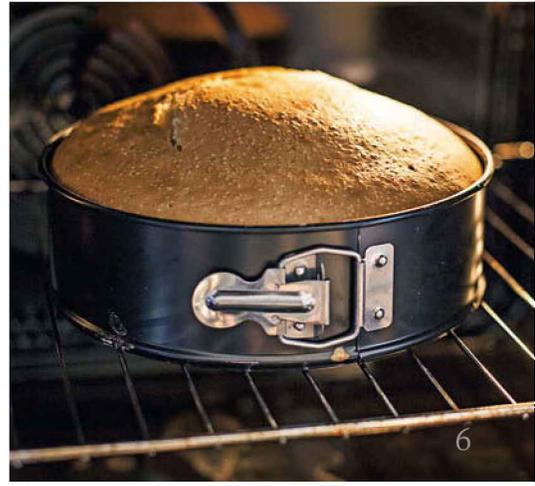
Одесский бульон, борщ, пельмени, вареники с вишней и домашнюю лапшу обычно варю в толстостенных кастрюлях *Silit* (3). А для запекания использую керамические формы из бургундской глины от *Emile Henry* (фото 4–5). Они обладают способностью воспроизводить вкус блюда, приготовленного в печи. Кроме того, долго сохраняют его теплым.

А что, если вы захотите испечь вертуту или шарлотку? Не торопитесь говорить, что у вас не получится: будете смелы в желаниях — получите отличные результаты. Для воплощения в жизнь рецептов из раздела «Мука» нужна правильная посуда, а именно антипригарные формы *Kaiser Backform* (фото 6). Из них жидкое тесто не вытекает, а готовый пирог можно разрезать прямо в форме. Он гарантированно не пригорит.

Теперь о том, в чем представить результат. Есть несколько фаворитов: во-первых — традиционный фарфор *Wedgwood* (фото 7), который на протяжении 250 лет славится своей прочностью в сочетании с удивительной элегантностью. Во-вторых, изящные тарелки от немецкого концерна *Rosenthal* (8). Над их дизайном в разные эпохи работали Сальвадор Дали, Пабло Пикассо, Энди Уорхол и Джанни Версаче. Еще одно из моих традиционных предпочтений — британский фарфор *Churchill* (фото 9–10), на котором вы не увидите ни царапин, ни сколов даже после многолетней раскладки «фраже». Вы любите *casual* или не представляете чаепитие без не в меру шаловливых детей — выбирайте швейцарский *Vodum* (фото 11). Посуда хороша для приготовления чая и кофе, и вообще — это отличный выбор на каждый день.

И наконец, бокалы. У моих родителей, как и у большинства советских трудящихся, не было возможности подавать каждый напиток в соответствующей ему посуде. Да и выбор напитков был далек от совершенства. Теперь я подаю вино в бокалах *Schott Zwiesel* (фото 12), которые раскрывают характер вина, равно как и характер автора, однажды гедонически постановившего — жить с вниманием к деталям и любовью к жизни.

Партнеры проекта — бутики «12 персон» и кухонные салоны «ProMenu».



УКАЗАТЕЛЬ

АЙВА

Плов из баранины с айвой и изюмом 112

АРБУЗ

Закуска из помидоров «Микадо» с брынзой и арбузом 184

БАЗИЛИК

Печеный перец с козьим сыром и местным зеленым базиликом 171

БАКЛАЖАНЫ

Икра из синих 154
Языки из синеньких 156
Икра из печенных на гриле овощей 158

БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА

Жаркое из ягненка с греческими нотками 110
Плов из баранины с айвой и изюмом 112
Люля-кебаб из баранины 116
Пельмени из трех видов мяса 228

БРЫНЗА

Языки из синеньких 156
Сентябрьская закуска из помидоров «Бычьё сердце» с брынзой 180
Закуска из помидоров «Микадо» с брынзой и арбузом 184

БЕКОН

Картофель, жаренный с беконом 190

БЫЧКИ

Жареные бычки, ставрида, кефаль, сарган, луфарь 26

ВЕТЧИНА

Жаркое из ягненка с греческими нотками 110

ВОДКА

Уха из камбалы и кефали 40

ВИНО

Жаркое из кролика в духовке 145

ВИШНЯ

Вареники с вишней 233

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА

Бульонные кубики, или

Правильный бульон

из говядины 76
Суп с фрикадельками из телятины 78
Зеленый борщ с ребрышками и гренками 80
Красный борщ с семейными нюансами 82
Шашлык из говядины 86
Жаркое из говядины с черносливом 91
Голубцы с мизинчик 93
Холодец из петуха 128
Фаршированный перец или кабачки 172
Картофельники с мясом 193
Пельмени из трех видов мяса 228

ГЛОССА

Жареная глосса 39

ГРЕЧКА

Гречневая каша с белыми грибами. Почти ризотто 208

ГРИБЫ

Шляпки белых грибов, запеченные с чесноком 200
Похлебка из белых грибов 205
Гречневая каша с белыми грибами. Почти ризотто 208

ДУНАЙКА

Совсем не русский форшмак 51
Сельдь дунайская с теплой «Американкой» 54

ИЗЮМ

Жаркое из говядины с черносливом 91
Плов из баранины с айвой и изюмом 112
Запеканка из лапши с творогом 213
Творожная запеканка 215
Налистники с творогом в миниатюре 221
Вертута с яблоками и изюмом 235

КАБАЧКИ

Икра из печенных на гриле овощей 158
Оладьи из ранних кабачков 162

Кабачки жареные 164

Фаршированный перец или кабачки 172

КАМБАЛА

Жареная камбала 37
Уха из камбалы и кефали 40

КАРП

Фаршированная рыба 61

КАРТОФЕЛЬ

Уха из камбалы и кефали 40
Сельдь дунайская с теплой «Американкой» 54
Фаршированная рыба 61
Суп с фрикадельками из телятины 78
Зеленый борщ с ребрышками и гренками 80
Красный борщ с семейными нюансами 82
Жаркое из говядины с черносливом 91
Жаркое из ягненка с греческими нотками 110
Жаркое из кролика в духовке 145
Картофель, жаренный с беконом 190
Картофельники с мясом 193
Пюре из «Сорокадневки». Варианты приготовления 194
Похлебка из белых грибов 205

КАПУСТА

Красный борщ с семейными нюансами 82
Голубцы с мизинчик 93

КЕФАЛЬ

Жареные бычки, ставрида, кефаль, сарган, луфарь 26
Уха из камбалы и кефали 40

КИНЗА

Люля-кебаб из баранины 116
Жареный цыпленок с чесноком 134
Языки из синеньких 156

КОЗИЙ СЫР

Печеный перец с козьим сыром и местным зеленым базиликом 171

КОНЬЯК

Паштет из куриной печени с рюмкой коньяка 132

КРОЛИК

Жаркое из кролика в духовке 145
Котлеты из кролика 146
Кролик с лапшой 149

КУРИЦА

Куриная шейка 124
Холодец из петуха 128
Паштет из куриной печени
с рюмкой коньяка 132
Жареный цыпленок с чесноком 134

ЛАПША

Кролик с лапшой 149
Запеканка из лапши
с творогом 213

ЛИМОН ИЛИ ЛИМОННЫЙ СОК

Жареные бычки, ставрида,
кефаль, сарган, луфарь 26
Совсем не русский форшмак 51
Сельдь дунайская с теплой
«Американкой» 54
Фаршированная рыба 61
Икра щуچья 67
Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80
Жаркое из ягненка с
греческими нотками 110
Икра из печенных на
гриле овощей 158
Творожная запеканка 215
Шарлотка 240

ЛУК-ПОРЕЙ

Бульонные кубики, или
Правильный бульон
из говядины 76
Жаркое из ягненка с
греческими нотками 110
Жаркое из кролика в духовке 145

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Шкара из рыбной мелочи 31
Уха из камбалы и кефали 40
Малосольная тюлечка 46
Совсем не русский форшмак 51
Сельдь дунайская с теплой
«Американкой» 54
Фаршированная рыба 61
Икра щуچья 67
Бульонные кубики,
или Правильный бульон
из говядины 76
Суп с фрикадельками
из телятины 78
Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80

Красный борщ с семейными
нюансами 82

Шашлык из говядины 86
Жаркое из говядины
с черносливом 91
Голубцы с мизинчик 93
Плов из баранины с
айвой и изюмом 112
Люля-кебаб из баранины 116
Куриная шейка 124
Холодец из петуха 128
Паштет из куриной печени
с рюмкой коньяка 132
Кролик с лапшой 149
Икра из синих 154
Икра из печенных на
гриле овощей 158
Фаршированный перец
или кабачки 172
Салат из красных и
желтых «Микадо»
с крымским луком 183
Картофельники с мясом 193
Похлебка из белых грибов 205
Пельмени из трех видов мяса 228

ЛУК-ШАЛОТ

Гречневая каша с белыми грибами.
Почти ризотто 208

ЛУФАРЬ

Жареные бычки, ставрида,
кефаль, сарган, луфарь 26

МАННАЯ КРУПА

Фаршированная рыба 61
Куриная шейка 124

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Жареные бычки, ставрида,
кефаль, сарган, луфарь 26
Малосольная тюлечка 46
Сельдь дунайская с теплой
«Американкой» 54
Икра щуچья 67
Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80
Красный борщ с семейными
нюансами 82
Шашлык из говядины 86
Паштет из куриной печени
с рюмкой коньяка 132
Жареный цыпленок с чесноком 134
Жаркое из кролика в духовке 145
Икра из печенных на
гриле овощей 158
Кабачки жареные 164
Печеный перец с козьим сыром и

местным зеленым базиликом 171
Фаршированный перец
или кабачки 172
Пюре из «Сорокадневки».
Варианты приготовления 194
Шляпки белых грибов,
запеченные с чесноком 200
Гречневая каша с белыми грибами.
Почти ризотто 208
Пельмени из трех видов мяса 228

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

Жареные бычки, ставрида,
кефаль, сарган, луфарь 26
Шкара из рыбной мелочи 31
Жареная камбала 37
Битки из тюльки 45
Сельдь дунайская с теплой
«Американкой» 54
Фаршированная рыба 61
Суп с фрикадельками
из телятины 78
Красный борщ с семейными
нюансами 82
Жаркое из говядины
с черносливом 91
Голубцы с мизинчик 93
Буженина, шпигованная
чесноком и салом 101
Свинья отбивная 102
Плов из баранины с
айвой и изюмом 112
Котлеты из кролика 146
Кролик с лапшой 149
Икра из синих 154
Оладьи из ранних кабачков 162
Сентябрьская
закуска из помидоров
«Бычьё сердце» с брынзой 180
Салат из красных и желтых
«Микадо» с крымским луком 183
Картофель, жаренный
с беконом 190
Картофельники с мясом 193
Сырники со сметаной 216
Налистники с творогом
в миниатюре 221
Вертута с яблоками
и изюмом 235
Плацинда с тыквой 238

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Совсем не русский форшмак 51
Фаршированная рыба 61
Жаркое из ягненка с
греческими нотками 110
Куриная шейка 124

Паштет из куриной печени с рюмкой коньяка 132
Жареный цыпленок с чесноком 134
Утка с яблоками 138
Котлеты из кролика 146
Фаршированный перец или кабачки 172
Картофельники с мясом 193
Пюре из «Сорокадневки». Варианты приготовления 194
Гречневая каша с белыми грибами. Почти ризотто 208
Запеканка из лапши с творогом 213
Творожная запеканка 215
Сырники со сметаной 216
Ленивые вареники 219
Вертута с яблоками и изюмом 235
Плацунда с тыквой 238
«Наполеон» 245
Эклеры с лучшим заварным кремом 247

МЕД

Ленивые вареники 219

МОЛОКО

Совсем не русский форшмак 51
Фаршированная рыба 61
Котлеты из кролика 146
Налистники с творогом в миниатюре 221
Пельмени из трех видов мяса 228
«Наполеон» 245

МОРКОВЬ

Уха из камбалы и кефали 40
Фаршированная рыба 61
Бульонные кубики, или Правильный бульон из говядины 76
Суп с фрикадельками из телятины 78
Красный борщ с семейными нюансами 82
Жаркое из говядины с черносливом 91
Голубцы с мизинчик 93
Жаркое из ягненка с греческими нотками 110
Плов из баранины с айвой и изюмом 112
Холодец из петуха 128
Фаршированный перец или кабачки 172
Похлебка из белых грибов 205

МУКА

Жареные бычки, ставрида, кефаль, сарган, луфарь 26
Жареная камбала 37
Битки из тюльки 45
Свинная отбивная 102
Куриная шейка 124
Оладьи из ранних кабачков 162
Кабачки жареные 164
Картофельники с мясом 193
Сырники со сметаной 216
Ленивые вареники 219
Налистники с творогом в миниатюре 221
Лапша 226
Пельмени из трех видов мяса 228
Вареники с вишней 233
Вертута с яблоками и изюмом 235
Плацунда с тыквой 238
Шарлотка 240
«Наполеон» 245
Эклеры с лучшим заварным кремом 247

ПАРМЕЗАН

Пюре из «Сорокадневки». Варианты приготовления 194
Гречневая каша с белыми грибами. Почти ризотто 208

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ

Уха из камбалы и кефали 40
Суп с фрикадельками из телятины 78
Икра из печенных на гриле овощей 158
Печеный перец с козьим сыром и местным зеленым базиликом 171
Фаршированный перец или кабачки 172

ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ

Шашлык из говядины 86
Жареный цыпленок с чесноком 134
Шляпки белых грибов, запеченные с чесноком 200

ПЕТРУШКИ КОРЕНЬ

Уха из камбалы и кефали 40
Бульонные кубики, или Правильный бульон из говядины 76
Суп с фрикадельками из телятины 78
Зеленый борщ с ребрышками и гренками 80
Красный борщ с семейными нюансами 82

Жаркое из ягненка с греческими нотками 110
Холодец из петуха 128
Фаршированный перец или кабачки 172
Похлебка из белых грибов 205

ПОМИДОРЫ

Шкара из рыбной мелочи 31
Уха из камбалы и кефали 40
Красный борщ с семейными нюансами 82
Голубцы с мизинчик 93
Жаркое из ягненка с греческими нотками 110
Икра из синих 154
Языки из синеньких 156
Икра из печенных на гриле овощей 158
Фаршированный перец или кабачки 172
Сентябрьская закуска из помидоров «Бычье сердце» с брынзой 180
Салат из красных и желтых «Микадо» с крымским луком 183
Закуска из помидоров «Микадо» с брынзой и арбузом 184

РИС

Голубцы с мизинчик 93
Плов из баранины с айвой и изюмом 112
Фаршированный перец или кабачки 172

САЛО КУРДЮЧНОЕ

Плов из баранины с айвой и изюмом 112
Люля-кебаб из баранины 116

САЛО СВИНОЕ

Шашлык из говядины 86
Буженина, шпигованная чесноком и салом 101
Фаршированный перец или кабачки 172

САРГАН

Жареные бычки, ставрида, кефаль, сарган, луфарь 26

СВЕКЛА

Фаршированная рыба 61
Красный борщ с семейными нюансами 82

СВИНИНА

Голубцы с мизинчик 93
Буженина, шпигованная
чесноком и салом 101
Свинья отбивная 102
Фаршированный перец
или кабачки 172
Пельмени из трех видов мяса 228

СЕЛЬДЕРЕЙ

И КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ

Уха из камбалы и кефали 40
Бульонные кубики, или
Правильный бульон
из говядины 76
Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80
Красный борщ с семейными
нюансами 82
Жаркое из ягненка
с греческими нотками 110
Похлебка из белых грибов 205

СТАВРИДА

Жареные бычки, ставрида,
кефаль, сарган, луфарь 26

СУДАК

Фаршированная рыба 61

СМЕТАНА

Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80
Красный борщ с семейными
нюансами 82
Жареный цыпленок с чесноком 134
Оладьи из ранних кабачков 162
Фаршированный перец
или кабачки 172
Картофельники с мясом 193
Похлебка из белых грибов 205
Запеканка из лапши
с творогом 213
Сырники со сметаной 216
Ленивые вареники 219
Налистники с творогом
в миниатюре 221
«Наполеон» 245

САХАР

Малосольная тюлечка 46
Сельдь дунайская с теплой
«Американкой» 54
Запеканка из лапши
с творогом 213
Творожная запеканка 215
Сырники со сметаной 216
Ленивые вареники 219
Налистники с творогом

в миниатюре 221
Вареники с вишней 233
Вертута с яблоками
и изюмом 235
Плацinda с тыквой 238
Шарлотка 240
«Наполеон» 245
Эклеры с лучшим
заварным кремом 247

ТВОРОГ

Запеканка из лапши
с творогом 213
Творожная запеканка 215
Сырники со сметаной 216
Ленивые вареники 219
Налистники с творогом
в миниатюре 221

ТЫКВА

Плацinda с тыквой 238

ТЮЛЬКА

Битки из тюльки 45
Малосольная тюлечка 46

УТКА

Утка с яблоками 138

ХЛЕБ

Совсем не русский форшмак 51
Фаршированная рыба 61
Котлеты из кролика 146

ЧЕРНОСЛИВ

Жаркое из говядины
с черносливом 91

ЧЕСНОК

Жареные бычки, ставрида,
кефаль, сарган, луфарь 26
Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80
Красный борщ с семейными
нюансами 82
Шашлык из говядины 86
Буженина, шпигованная
чесноком и салом 101
Жаркое из ягненка
с греческими нотками 110
Плов из баранины
с айвой и изюмом 112
Холодец из петуха 128
Жареный цыпленок с чесноком 134
Жаркое из кролика в духовке 145
Кролик с лапшой 149
Икра из синих 154
Языки из синеньких 156
Икра из печенных
на гриле овощей 158

Кабачки жареные 164
Салат из красных и желтых
«Микадо» с крымским луком 183
Картофель, жаренный
с беконом 190
Пюре из «Сорокадневки».
Варианты приготовления 194
Шляпки белых грибов,
запеченные с чесноком 200

ШПИНАТ

Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80

ЩАВЕЛЬ

Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80

ЩУКА И ЕЕ ИКРА

Фаршированная рыба 61
Икра щучья 67

ЯБЛОКИ

Совсем не русский форшмак 51
Утка с яблоками 138
Вертута с яблоками изюмом 235
Шарлотка 240

ЯГОДЫ

Сырники со сметаной 216

ЯЙЦА КУРИНЫЕ

Битки из тюльки 45
Фаршированная рыба 61
Зеленый борщ с ребрышками
и гренками 80
Свинья отбивная 102
Куриная шейка 124
Холодец из петуха 128
Котлеты из кролика 146
Оладьи из ранних кабачков 162
Картофельники с мясом 193
Запеканка из лапши
с творогом 213
Творожная запеканка 215
Сырники со сметаной 216
Ленивые вареники 219
Налистники с творогом
в миниатюре 221
Лапша 226
Пельмени из трех видов мяса 228
Вертута с яблоками
и изюмом 235
Плацinda с тыквой 238
Шарлотка 240
«Наполеон» 245
Эклеры с лучшим
заварным кремом 247

*Выражаю благодарность моим одесским друзьям и сотрудникам компании «Реста».
Благодарю генерального директора компании МИРС Олега Михайленко.
Отдельно выражаю благодарность Михаилу Жванецкому. Спасибо за вдохновение!*

Савелий Либкин

Либкин С.

Л 55 Моя одесская кухня /Савелий Либкин. — М. : Эксмо, 2014. — 256 с. : ил. — (Кулинария. Авторская кухня).

В одесской кухне, как в большом котле, соединились украинская хлебосольность, еврейская находчивость, восточная пряность, русская основательность, французская многослойность и кавказская острота. Вобрав в себя самое лучшее, одесская кухня собрила блюда долькой южного солнца, солью щедрого моря и ароматом спелых номидоров. В исполнении Савелия Либкина одесская кухня звучит, заряжает настроением и желанием готовить именно тот салат, соус которого потом макаешь кусочком бородинского, именно ту икру из синеньких, килограмм которой только «на попробовать». Яркая, незабываемая, оставляющая самые теплые воспоминания, собирающая всех за большим столом одесская кухня не оставляет никого равнодушным.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-63635-8

© Либкин С. И., 2013
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Дизайн книги, верстка: *Сергей Спектор*

Дизайн переплета: *Сергей Спектор*

Фото на переплете: *Ольга Бабич, Леонид Сидорский*

Фотографы: *Ольга Бабич, Леонид Сидорский, Оксана Канивец, Николай Неврев, Борис Бухман, Сергей Поляков, Савелий Либкин.*

www.savva-libkin.com

www.facebook.com/Savva.Libkin
pr@resta.ua

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

МОЯ ОДЕССКАЯ КУХНЯ

Ответственный редактор *Анна Братушева*
Литературный редактор *Анна Эспарса*
Художественный редактор *Галина Булгакова*
Корректоры *Инга Ушакова, Марина Мазалова, Наталья Сгибнева*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский кеш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107;
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.02.2014. Формат 62x92/8

Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,8.

Доп тираж 3000 экз Заказ

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.
E-mail:

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.
Тел. +7 (383) 289-91-42. E-mail: eksmo-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 495-79-80/81.

В Донецке: ул. Артема, д. 160. Тел. +38 (032) 381-81-05.

В Харькове: ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.

Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153.
Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.
Тел./факс (727) 251-59-90/91. rdc-almaty@mail.ru

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»

можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»

www.fiction.eksmo.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.

Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: imarket@eksmo-sale.ru

ISBN 978-5-699-63635-8



9 785699 636358 >



Сердце обмануть можно, желудок — никогда.

Желудок — самый честный в одессите. Поэтому мы так любим поесть. Начиная с СССР, когда есть было нечего, заканчивая Украиной, когда всего полно.

Приезжайте в Одессу голодными, получите удовольствие, пока есть, что есть.

Ваш Жванецкий

Малосольная тюлечка, бычки с поджаркой, форшмак (неприменно с участием кислого яблочка симиренко!), фаршированная шейка, трогательные синенькие, таинственная плацинда... Одесская кухня, как и одесский юмор, — явление уникальное. Ведь, если вдуматься, не существует кухни петербургской или московской. А одесская — живет и здравствует.

Отрадно, что эта уникальность наконец-то удостоилась серьезного обзора. Вдвойне отрадно, что обзореваает ее Савелий Либкин — автор и вдохновитель, без преувеличения, самых вкусных одесских ресторанов, где традиционные рецепты обретают вторую жизнь.

Словно черноморскую камбалу, он профессионально и с юмором препарировывает кулинарные приемы, привычки и типаж одесситов с такими аппетитными подробностями, что аромат и колорит «красавицы у моря» легко уловить, просто пролистав страницы.

Jamie Magazine



Сделано в Одессе 