

Кулинарная книга главного ресторанного критика



САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА СТРАНЫ



которые я когда-либо пробовал
Олег Назаров

ISBN 5-98176-075-3



9 785981 760754

НАЗАРОВСКИЙ
ДИПЛОМ
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ



Кулинарная книга главного ресторанного критика

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА СТРАНЫ

которые я когда-либо пробовал
Олег Назаров

H19

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

Назаров Олег Васильевич

H19 Самые вкусные блюда страны, которые я когда-либо пробовал/Олег Назаров —
М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011. — 184 с. : ил.

ISBN 978-5-98176-075-4

Агентство СІР РГБ

Известный ресторанный критик и автор шести бестселлеров по ресторанному бизнесу Олег Назаров 200 дней в году проводит не дома, а в поездках по всему необъятному СНГ. И двадцать раз в неделю питается в ресторанах. Более трех тысяч заведений уже «опробовано», гастрономический опыт колоссальный — наверное, это главный ресторанный едок в нашей стране...

При этом «ресторанный гуру» Назаров не только очень любит вкусно поесть — повсюду он отбирал самые вкусные блюда, которые ему когда-либо довелось отведать в ресторанах России, Украины, Казахстана, Узбекистана, Молдавии, записывал их рецепты, а иногда даже участвовал в их приготовлении. Таких рецептов — действительно потрясающе вкусных блюд — у него собралось сорок, как раз на хорошую книгу. Но, конечно, не просто очередное кулинарное издание, а, как всегда у Назарова, бесконечно увлекательное гастрономическое путешествие по лучшим ресторанам страны.

ISBN 978-5-98176-075-4

© ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011
© Назаров Олег Васильевич, 2011



ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

НАДЕЖНОСТЬ ОПЫТ



+7 495 780 7710
www.zvezdy.ru

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	
МЕШАНИНА, ПОСВЯЩЕННАЯ ТЕРРОРИСТАМ	14
ИКРЕ ВСЕ ВОЗРАСТЫ ПОКОРНЫ	18
О БЕДНОМ ФРАНЦУЗЕ ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО	22
«СУВЕРЕННАЯ ДЕМОКРАТИЯ» НА КУХНЕ	26
С ПОДАЧИ ПРЕЗИДЕНТА МЕДВЕДЕВА	30
СОЕДИНЯЯ ИНЬ И ЯН...	34
ОДЕССА ЗАЖИГАЕТ ОГОНЬКИ	38
ТО, ЧТО ДОКТОР ПРОПИСАЛ	42
ПЕСНИ ЗАПАДНЫХ СЛАВЯН	46
ИЗ РАЦИОНА КИЕВСКИХ МОДНИКОВ	50
ОРЕНБУРГСКИЕ «СЕМЬ СПЕЦИЙ»	56
МАЛЕНЬКИЕ КУПЕЧЕСКИЕ РАДОСТИ	60
НУ, КУРЛЯНДСКИЙ, ПОГОДИ!	64
НЕ ГУРЬЕВСКОЙ КАШЕЙ ЕДИНОЙ	70
ТО ЛИ КРЕПОСТНАЯ КРАСОТКА, ТО ЛИ ДЖЕЙМС БОНД	74
ПОРОСЯЧЬЕ АМПЛУА	78
ФОКУСЫ С КИВИ	82
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ БЛОКБАСТЕР	86
ОТКУДА У ХЛОПЦА ИНДИЙСКАЯ ГРУСТЬ?	90
«БИСМИЛЛЯХИ РАХМАНИ РАХИМ...»	94
ПЯТЕРКА ПО ЛИТЕРАТУРЕ	98
ОСТАВЬТЕ В ПОКОЕ БЛЮМЕНТАЛЯ!	102
ТРОПОЙ ЛЯГЮПЬЕРА	106
ЧЕМ УДИВИТЬ ДЮМА?	110
ИЗ ИТАЛИИ С ЛЮБОВЬЮ	114
НЕ ТОЛЬКО ЦЕННЫЙ МЕХ	118
РЫБА ПО ПОНЯТИЯМ	122
СТРАСТИ ПО СИБАСУ	126
...И «ЛОСОСИЗАЦИЯ» ВСЕЙ СТРАНЫ	130
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ РУССКОЙ ЖИЗНИ	134
ЗЕЛЕНАЯ ВЕТОЧКА ДЛЯ ЗОЛОТОЙ РЫБКИ	138
МИНИМУМ ТРУДА, МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ	142
ОТ МОСКВЫ ДО САМЫХ ДО ОКРАИН	146
ЭТИ МИЛЫЕ, НЕЖНЫЕ, ВКУСНЫЕ... ГАДЫ	150
ПОДАВАТЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!	154
ОБЖОРЕ ГДЕ-ТО БОГ ПОСЛАЛ КУСОЧЕК СЫРА...	160
ЛИСТЬЯ ЖЕЛТЫЕ НАД ГОРОДОМ КРУЖАТСЯ	164
ЧЕГО НЕ ПРОБОВАЛ ХАЙЯМ	168
УВЕЗУ ТЕБЯ Я В ТУНДРУ	172
ДЕСЕРТНАЯ СИМФОНИЯ	174
ПОСЛЕСЛОВИЕ	



Уважаемые читатели!

Перед вами новая книга известного ресторанного критика Олега Назарова. Причем на этот раз она — кулинарная.

Я с автором знаком достаточно давно, но шапочно — совместных проектов в полном смысле этого слова у нас до сих пор не было. Когда-то познакомились на дежурном мероприятии, с тех пор при встречах «привет-привет». Часто бывает, что компания «Звезды общепита» и Олег Назаров работают с одним и тем же ресторатором, но — в разное время. Мы — до торжественного открытия его заведения, он — после. Если «вдруг» выясняется, что правильно подобранного и хорошо смонтированного кухонного оборудования, красивой и удобной мебели, изящного интерьера и красивой посуды недостаточно для того, чтобы ресторан все же приносил прибыль, его владелец начинает искать, с кем бы ему можно было проконсультироваться, что у него не так, и... приглашает Назарова. А у того огромный опыт в подобных делах. Нет в нашей стране второго такого человека, который бы побывал в столь огромном количестве предприятий общественного питания, отведал их блюд да еще и участвовал в раскрутке.

Просматривая журнал «Ресторанные ведомости», я прежде всего читаю колонку критики Назарова. Во-первых, это интересно и познавательно. А во-вторых, у меня это еще и превратилось в подобие игры: смогу ли определить, какое заведение скрывается за его «рестораном на Остоженке «К...» или «тратторией на Мытной «П...»? Иногда удается, особенно если этот ресторан оснащался кухонным оборудованием нашей компании. Если Назаров этот ресторан хвалит, то у меня возникает чувство, что и мы к этому успеху приложили руку, если ругает, то досада, что «мы такое хорошее оборудование поставили, а они...».

Мне очень приятно, что Олег обрадовался, когда узнал, что в его новой книге будет размещена информация о «Звездах общепита». Это означает, что рестораторы нечасто жалуются ему на нашу компанию и мы можем с чистой совестью и легким сердцем соседствовать под одной обложкой...

Лично я готовить не умею, а встречающиеся в текстах кулинарные рецепты обычно пропускаю. Но чтение лежащей сейчас перед вами кулинарной книги доставило мне огромное удовольствие. Она не просто «вкусно» написана; она одновременно познавательна, остроумна и полемична. И самое главное — по прочтении «подводки» к очередному рецепту хочется немедленно сотворить это блюдо самому!

Желаю вам получить удовольствие как от прочтения книги, так и от блюд, приготовленных по описанным в ней рецептам. Тем более что, судя по ресторанам, где происходили съемки, как минимум треть из них готовилась на оборудовании, поставленном «Звездами общепита»... ☺

*Владимир Бургасов,
коммерческий директор
Группы компаний
«Звезды общепита»*



Предисловие

По-моему, нет такого человека, который не мечтал бы написать кулинарную книгу. Сегодняшнее изобилие таких изданий, вышедших из-под пера артистов, телеведущих, певцов, музыкантов, дайверов, журналистов, светских львиц и бывших торговцев контрафактной электроникой, подтверждает вышеуказанный тезис.

Лично я тоже вот уже тридцать лет как пытаюсь это сделать.

Началось все с того, что в 1981 году я работал переводчиком в Ливии и по роду службы читал очень много англоязычных журналов. И в каждом из них печатались какие-то интересные кулинарные истории и рецепты. Эти истории были мне гораздо ближе, чем военно-технические тексты, которые приходилось переводить каждый день. То есть реальную жизнь наполняли сплошные сопла, штуцеры, пусковые механизмы и ремкомплекты, а душа тянулась к осьминогам по-балеарски и жаркому из перепелов с каштанами.

Нормальной кулинарной литературы в СССР не существовало. Была только «Книга о вкусной и здоровой пище», примитивные сборники рецептов, адресованные учащимся кулинарных техникумов, и — великий Похлебкин. Но его книг было не достать. Дефицит.

Тяги к непосредственному приготовлению пищи я не испытывал, но вот все, что составляет, так сказать, «околокулинарную» область, манило и интересовало необычайно. Сколько лет майонезу? Кто придумал пралине? Что любил готовить Гоголь? Когда появилась вилка? Откуда взялся омлет «кайзершмарн»? Какая поваренная книга самая старая?..

Я делал вырезки, выписки, собирал любопытную фактуру, которую нельзя было вычитать в отечественной прессе, и в итоге накопил громадный скоросшиватель разнообразной занимательной информации. Казалось бы, обработай все, разложи по полочкам, проиллюстрируй рецептами — и получится некая «Забавная кулинария», которую издательство типа какой-нибудь «Молодой гвардии» просто обязано было оторвать с руками, заплатив автору сумасшедший гонорар. Последний меня интересовал не меньше, чем слава кулинара.

Но куда там! Издательский бизнес в Советском Союзе был еще более уродлив, чем ресторанный в современной России. Михаил Веллер много о нем написал; не хочу повторяться. Коротко говоря, если ты не был чьей-то креатурой, то нечего было и мечтать увидеть свое имя на книжной обложке... Вернувшись из-за границы, я пытался вести кулинарные рубрики в нескольких еженедельниках — подбираешь тупо рецепты на нужную тему и получаешь свои 10 рублей в неделю. Но моя беллетристика никому была не нужна.

Прорыв случился в 1986 году. К тому времени я работал корреспондентом детского журнала «Миша». «Мишу» нашего в стране никто не видел, он был приложением к журналу «Советский Союз», издавался очень красочно на пяти или шести языках и чуть ли не целиком шел за границу — нести ценности развитого социализма африканской и азиатской детворе. Русский тираж был смехотворен; по одному экземпляру направлялось лично членам Политбюро, чтобы те радовали своих внуков. Наш «Миша» был настоящей валютой. Посылая экземплярчик начальнику ГАИ, можно было рассчитывать на ежегодный бесплатный техосмотр и решение прочих проблем на дороге. Директора продуктовых магазинов обменивали подписку на «Мишу» на регулярное снабжение по классу «первый секретарь горкома партии». Врачи за «Мишу» размещали в ЦКБ, автослесари брались ремонтировать машину вне очереди...

Я же парочку полагававшихся мне экземпляров регулярно носил в издательство «Малыш» заведующей одной из редакций. Типа от нашего стола — вашему. А заведующая эта пописывала детские стишки. Ну и правда — не



детективы же ей на такой должности сочинять! В общем, два одиночества встретились. Я уговорил своего шеф-редактора Михаила Васильевича Шпагина (светлый человек — всегда буду вспоминать его с благодарностью) напечатать пару стихов моей новой знакомой в «Мише», а она в ответ приняла у меня заявку на детскую кулинарную книгу.

Это была победа! За какую-то неделю я написал своих «Поварят». Книжка, как я и планировал, состояла из двух частей: любопытная история, а на подверстке — рецепт. И много картинок. Триста тысяч экземпляров — первый тираж. И еще две такие же допечатки. Почти миллион экземпляров! Господи, где вы, те благословенные времена?

Получив гонорар, на который в советской стране можно было жить безбедно целый год, я взялся за написание продолжения. И вскоре принес его в издательство своей знакомой. Я был абсолютно уверен в успехе — ведь я уже стал «своим», к тому же новая книжка получилась и толще, и лучше... Но гость в ресторане предполагает, а повар на кухне располагает. За то время, пока первая книжка продавалась, случилось непредвиденное.

Детвора, начитавшаяся моих почерпнутых из инопрессы гастрономических баек и вдохновленная ими на кулинарные подвиги, начала активно готовить по приведенным рецептам. А сами рецепты эти, если честно, при написании книжки меня меньше всего интересовали. Я просто списывал их из разных советских газет, авторы которых в свою очередь десятилетиями передирали их друг у друга. Сам же, естественно, ничего из предложенного не готовил. Не царское, мол, это дело...

Короче, читали детишки такой, скажем, пассаж:

«Ты, наверное, помнишь, каким сластеной был Карлсон. Он даже от простуды лечился не горькими пилюлями, а шоколадом, конфетами и печеньем. Конечно, такое «лекарство» помогает только в сказке. На самом же деле слишком много сладостей есть вредно. Но немного сладкого не повредит. Особенно если ты пригласил друзей в гости на чашку чая. Давай угостим их рулетом «Сладкоежка».

Для него понадобится половина черствой булки, пачка сливочного маргарина и 300 граммов ирисок.

Ириски и маргарин сложи в кастрюлю и растопи на медленном огне. Черствый хлеб натри на терке. Расстели на столе кусок полиэтилена. Высыпь на него крошки в виде продолговатой горки.

Теперь — самое главное. Залей горку горячей конфетной массой и плотно заверни полиэтилен. Не забудь закрепить его на концах, чтобы рулет не развернулся! И поставь на холод.

Рулет «созревает» 2 часа. Только после этого нарежь его тонкими ломтиками и угощай гостей».

Потом дети готовили этот рулет и благополучно травились. У кого-то ириски левые оказались, кому-то в желудок кусок полиэтилена попал... А может, кто-то просто руки перед готовкой не помыл.

И такое происходило чуть ли не с каждым вторым рецептом...

Негодующие родители засыпали издательство возмущенными письмами. Что, мол, за антисоветскую литературу в «Малыше» печатают и кто этот вредитель, который такие книги сочиняет? Не агент ли, дескать, он мирового сионизма, присланный извести русский народ? Мои истории о том, как Суворов изобрел особую «суворовскую» кашу (патриотическая), а египетский фараон Снофу — первый суп (антисионистская), не убеждали озверевших родителей в лояльности автора...

Короче, зарубили мне в издательстве новую рукопись на корню и просили больше не беспокоиться. А заодно и забыть путь в их издательство. Хорошо хоть гонорар обратно не потребовали...

Шли годы. Я-таки подобрался к любимой теме еды, правда, не со стороны кухни, а с позиций организации всего «недомашнего питания». Выпустил уже шесть книг по ресторанному бизнесу и продвижению ресторанов, перезнакомился за последние годы с сотнями шеф-поваров и сделался еще большим кулинаром-теоретиком, чем тридцать лет назад... То есть я знаю, где какой вкус должен быть, где какая нотка превалять, какой аромат что где оттеняет, а какой, наоборот, гасит... Но сам до последнего времени практически не готовил. Ну, то есть имеются у меня несколько дежурных блюд, которыми я потчую случайно (или не случайно) забредших гостей. Гречневая каша, сваренная «по-правильному»... Чечевичная похлебка, подобная той, за которую Исаа продавал Иакову право первородства (себестоимость — 4 копейки тарелка)... Русская народная рыба сибас, запеченная в травах... Баранина в красном вине или кролик в пиве (готовятся почти одинаково)...

В своей скромной кулинарной практике я всякий раз упор делаю на технологическую простоту приготовления. Ну не люблю часами толкаться на кухне! Взял продукт, минимум обработки, покидал все в кастрюлю, включил конфорку — и расслабился. А через 40 минут или час уже ешь готовое блюдо. Если с бутылкой вина, то понравится однозначно! Да и вообще куда проще в ресторан сходить...

Но разве оно правильно, такое упрощенчество? Неужели люди зря оканчивают кулинарные техникумы, школы, институты и даже академии? Изобретают соусы, часами колдуют над тестом, варят бульон, как французы, целые сутки? И разве сам я не вкушал неоднократно результатов таких титанических гастроусилий? И не задыхался в восторге от съеденного?..

Вкушал, задыхался, текли слезы умиления и благодарности!

Вот я и подумал.

За последние шесть лет я проехал по нашей стране (под страной имею в виду бывший СССР, ибо побывал уже в наши дни на Украине, в Казахстане, Узбекистане, Киргизии, Белоруссии, Молдавии) двести тысяч километров. Это пять раз вокруг экватора! И ел, наверное, в паре тысяч ресторанов, причем не абы каких, а хороших, чьим поварам есть чем гордиться.

Словом, решил я вспомнить самые-самые вкусные блюда, которые поразили мое воображение в этих поездках, и попросить владельцев и шеф-поваров соответствующих ресторанов поделиться со мной их рецептами. И даже научить меня, чайника, их готовить. Большинство из блюд, описанных в этой книге, я действительно готовил вместе с авторами рецептов. Да-да, надевал фартук, брал в руки перочницу — иногда, впрочем, мне даже нож и мясорубку доверяли! — вставал к разделочному столу и к плите... Это я к тому замечаю, что не бойтесь отравиться; повтора с первой книгой «Поварята» не будет. Все испытано на себе; фирма гарантирует!

Итак, здесь собраны рецепты САМЫХ ВКУСНЫХ БЛЮД СТРАНЫ, которые я ел в наших ресторанах.

Я подчеркиваю: именно в ресторанах, чем данная книга отличается от всех остальных, где люди рассказывают преимущественно о домашних рецептах. Но ведь ресторан тем и манит, что там можно попробовать то, что не всегда удастся приготовить дома!.. Впрочем, оказывается, создать ресторанный шедевр на домашней кухне вовсе не трудно, если знать необходимые поварские хитрости. И все они тоже здесь описаны.



Несколько слов о том, как шел отбор самых-самых вкусных блюд.

Первое. Это очень личный и субъективный выбор. Что-то я сам люблю, а что-то не перевариваю. Не люблю, к примеру, кипяченого молока, сливочных соусов... Поэтому нет тут рецептов сливочных супов и всего того, что поливается сверху белым и жирным... Не очень я люблю свинину — моя религия мне ее не запрещает, но просто тяжелая она какая-то... Майонез не переносу — в советское время, наверно, объеялся... Не очень люблю сладкое, ибо это калории, а я и так толстею со скоростью двести граммов в час...

Второе. В этой книге вы не найдете НИ ОДНОГО БЛЮДА, за право назвать которое «самым вкусным» мне бы (или редакции) заплатили. Не буду врать: как только рестораторы, в том числе и знакомые, прослышали о том, что я собираюсь писать такую книгу, последовали предложения... ну, скажем так, спонсорства. Мол, ты, старик, включи то или иное блюдо из меню нашего ресторана в свой труд, а за нами не заржавеет... И хоть лично я деньги очень люблю (а про издательство так вообще не говорю), было принято совместное решение об абсолютной неангажированности. Еще раз подчеркиваю — здесь собраны только рецепты тех блюд, которые лично меня, закормленного и пресытившегося, и вправду потрясли своим вкусом. Некоторых поваров и рестораторов, чьи блюда я тут описываю, я даже не знаю — просто сообщил издательству названия блюда и ресторана, где я его ел, и редакторы уже сами связывались с владельцами по поводу фотосъемки и получения технологических карт. А некоторые друзья, чьи рестораны так и не вошли в эту книгу, до сих пор на меня обижаются...

Третье. Я старался вспоминать такие блюда, для приготовления которых не требовалось бы каких-то особых локальных продуктов. Скажем, всем хороши свежие жареные бычки (я имею в виду рыбу), да только где их, кроме Одессы, сыщешь? В Красноярске или Караганде про них в лучшем случае можно прочесть в книгах Катаева... Точно так же я избегал (не всегда, впрочем, успешно) продуктов, однозначно дорогих и редких. Ну да, трюфели. Ну да, фуа-гра. Ну да, омары... И еще — ясное дело, что ничто не сравнится по вкусу со свежими продуктами. Бросьте на гриль только что выловленных из Сиамского залива креветок или с утра добытую у побережья Марокко дикую дораду — и вот оно, счастье есть! Только где он, этот суперсвежак? Мало наших людей имеют возможность им лакомиться; страшно далеки они от народа... А хотелось бы сделать это издание хоть и ресторанного уровня, но достаточно демократичное. К тому же виртуозность повара проявляется тогда, когда он может создать шедевр из самых простых продуктов, которые человек, не будучи олигархом или его подругой, смог бы приобрести в супермаркете...

То же касается и технологий. На кухне хорошего современного ресторана встречается такое продвинутое оборудование, что хоть в космос на нем лети. Чудеса сами собой творятся. У обычной хозяйки нет всех этих инновационных гаджетов и девайсов, она не хранит в кухонном шкафу баллон с жидким азотом... Поэтому блюда хоть и вкусные, но не воспроизводимые в домашних условиях, я тоже безжалостно отсекал.

Специально для того, чтобы симитировать ресторанное меню, я расположил описанные блюда по разделам. Сначала идут холодные закуски, потом горячие, затем супы, основные блюда из мяса, рыбы и даров моря и, наконец, несколько десертов. Это же предисловие можно рассматривать как «комплимент от заведения». Или аперитив.

Хочу также поименно перечислить всех фотографов... даже нет — фотохудожников, которые вместе со мной участвовали в съемках блюд. Это Юрий Лукин, Андрей Шугай, Владислав Пикулик, Арсен Федосенко, Роман Спиридонов, Станислав Шелестов, Юрий Пульвас, Алексей Минькин, Елена Иванова, Артур Коновалов, Игорь Карпов, Николай Неврев, Алина Савинова, Юлия Мизгирева, Алексей Тишевский, Павел Осипов, Евгений Кононов, Александр Федоров и Александр Новицкий. Без их пошаговых иллюстраций мастер-классы от шефов, конечно, сильно бы проиграли.

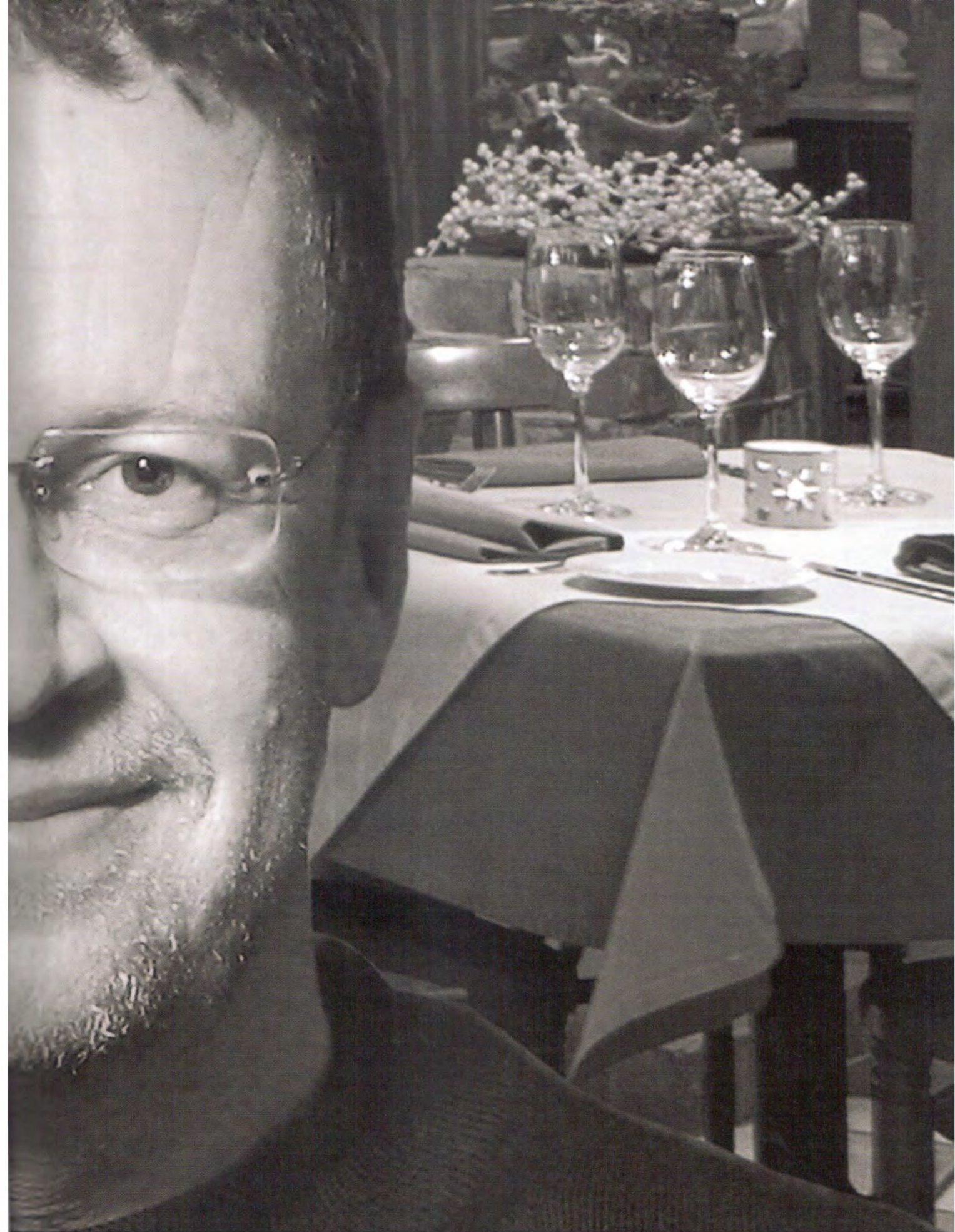
И, конечно, не могу не выразить глубокую благодарность компании «Звезды Общепита», решившей стать спонсором моей книги. Дело в том, что без помощи со стороны выпустить книгу, подобную этой, ни одному издательству было бы не под силу. Кстати, у себя на кухне я сам пользуюсь поставляемыми «Звездами» посудой. А будь ресторатором, с большой выгодой для своего заведения покупал бы все эти хосперы и пароконвектоматы...

Кажется, все... Что из задуманного получилось, судить читателям.

Так что смело надевайте фартук, открывайте холодильник, включайте плиту... Самое-самое вкусное, что только есть в наших ресторанах, вы теперь можете приготовить дома.

У вас впереди, я уверен, удивительные гастрономические наслаждения. Праздник начинается. Жизнь удалась.

...Да, только не забудьте руки перед началом работы помыть! А то будете потом на меня грешить... ☺





КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

+7 495 780 7710 www.zvezdy.ru

Проектирование, оборудование, мебель, барные стойки, посуда, инвентарь, сервис.


**ЗВЕЗДЫ
ОБЩЕПИТА**
группа компаний

ЗАКУСКИ

— А вот мы сейчас скуку прогоним, — сказал хозяин. — Бежи, Алексаша, проворней на кухню и скажи повару, чтобы поскорей прислал нам расстегайчиков. Да где же ротозей Емельян и вор Антошка? Зачем не дают закуски?

Николай Гоголь. «Мертвые души», т. 2

— Заметьте, Иван Арнольдович: холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими.

Михаил Булгаков. «Собачье сердце»

01

Мешанина, посвященная террористам

САЛАТ «БЕЛФАСТ»



Нежная мягкость краба звучит контрапунктом к сладковатой хрупкости свеклы; осязательно-вкусовым объединителем становится сочность апельсиновых долек; грейпфрутовая горчинка оставляет послевкусие чего-то недосказанно-манящего...

Самый распространенный сегодня в нашей стране салат — «Цезарь», и всяк его делает по-своему. Одни рестораторы вместо листьев романо используют айсберг, другие — латук, третьи — китайскую капусту. Кто-то заправляет его майонезом, кто-то — чем-то майонезоподобным под «вкусным» обозначением «оригинальная заправка»; про соус из анчоусов слышали вообще три с половиной повара. Пармезан заменяется разве что не плавленным сырком «Дружба»... И т.д.

Лично я не фанат «Цезаря» в принципе. Мне, например, категорически не нравятся в салате гренки, а сочетание зеленых листьев с курицей (это самый распространенный вариант — «Цезарь» в чистом виде, без какого-либо мяса, наш невегетарианский народ не понимает по определению) представляется банальным. Но то — мой персональный вкус, я готов его держать при себе, а раз, как говорится, пипл хаает, то и слава богу! Отказаться от самого главного хита отечественного общепита и, соответственно, гарантированной выручки ой как трудно. Да и ни к чему. Безумцам, которые на это решатся, поем мы песню и выдаем медаль «За храбрость».

Вообще же история так называемых салатов довольно извилиста. Смесь листьев и трав (эндивий, петрушка), сопровождавшая жареное мясо, нарезалась еще поварами Древнего Рима. Как отдельный курс в ходе трапезы салаты появились значительно позже во Франции, причем под ними понимался микс из разной огородной зелени, который подавался уже после горячего, но до сыров и десертов. Если не ошибаюсь, на родине Брийя-Саварена это принято и по сей день, причем (слышал я от кого-то, чуть ли не от Владимира Познера) деревянную миску, в которой салаты готовятся, полагается не мыть, а просто протирать салфеткой...

Потом к зеленым листьям стали добавлять всевозможные овощи. Сначала — сырые, впоследствии — вареные и печеные. В середине XIX века в дело вошла тяжелая артиллерия — яйца, мясо, рыба... Изменилось и само назначение блюда. Если в качестве пышной зеленой биомассы, сдобренной оливковым маслом и соком лимона, французский салат нес функцию «проталкивания» уже съеденного по пищеварительному тракту,





то у новых салатов появилась функция возбуждения аппетита, аналогичная той, что исполняли закуски. Соответственно, салаты сдвинулись в начало меню и стали предварять и супы, и основные блюда.

Изменение функции привело к дальнейшим кулинарным наработкам. В салатах теперь смешивалось все со всем; недаром само слово «салат», равно как и «винегрет», в далеких от кулинарного смыслах стало синонимом понятия «мешанина». От салатов требовалось только то, чтобы продукты в них были мелко накрошены, а само блюдо — холодным. Ну и еще хорошим поварским тоном считалось соблюдение правила «Сырое — к сырому, вареное — к вареному». То есть совмещать в одном салате отварную картошку и печеную свеклу со свежим огурцом или молодой редиской не следовало. Многие повара старой школы неукоснительно следуют этому правилу до сих пор.

Превращение советского «общепита» в нынешний «ресторанный бизнес» освободило фантазию кулинаров, и в меню заведений появилось множество новых салатов, немыслимых до недавнего времени. И с крупными, а отнюдь не нашинкованными кусками, и — о, ужас! — теплые... 10, 15, а то и 20 салатов — такое разнообразие не редкость в современных ресторанах.

Но — поразительное дело! — выбор нередко имеешь большой, однако душу и желудок мало что трогает... Все салаты либо с заранее понятным вкусом (типа того же «Цезаря», или греческого, или модного ныне салата из печеной свеклы с козьим сыром и кедровыми орешками), либо имеющие вкус майонеза (независимо от ингредиентов, поскольку майонез перебивает все прочие вкусы и ароматы), либо нечто совсем уж вычурно-извращенное типа встретившегося мне в одном волгоградском ресторане теплого салата из селетки с дыней, после знакомства с которым пришлось долго общаться с туалетной керамикой...

Вот почему, увидев в меню донецкого ресторана «Ливерпуль» некий салат «Белфаст», я сразу сделал на него стойку.

Но сначала два абзаца о владельце заведения Сергее Хановиче. Я редко встречал в ресторанном мире людей, сочетающих предпринимательский профессионализм со столь творческим подходом ко всему на свете и чисто человеческой нормальностью. Энциклопедист, байкер, экстремал... Про таких людей говорят: «настоящий». Гоняет на мотоцикле по Европе, доезжает на нем до самой западной точки Европы в Португалии, до самой северной — в Норвегии. Причем ночует не в пятизвездочных отелях, а прямо под своим моциком... Тот же молодой дух здорового авантюризма присущ и всем ресторанным начинаниям Хановича. Он и на кухне все время экспериментирует, и в обслуживании, и в придумывании фишек. Обычный белый хлеб его повар превращает в черный, добавляя какао... Набирающий популярность среди модной публики суп-капучино из белых грибов он сдабривает капелькой кофе ристретто... В овсянку, подаваемую на завтрак, льет 20 граммов односолодового виски...

А кулинарный мюзикл «Алиса в Стране чудес», который замутил Ханович в «Ливерпуле»! Я вообще не знаю аналогов этого проекта. Сам мюзикл идет три часа, и по ходу спектакля гостей постоянно кормят. Но не стандартной ресторанной едой, а чем-то необычным. Как и Кролику из спектакля, приносят коробочку с эклером. А внутри — кроличий паштет! Страна чудес все-таки... Или суп прямо на сцене готовят — сыпят в самовар опилки, трут мыло, добавляют кошачий корм... На

выходе же получается вкуснейший бульон! Заранее сваренный, понятное дело, в герметичном отсеке...

Я специально поведал о Хановиче, потому что салат «Белфаст» — это, можно сказать, его кулинарный портрет, гастрономическое воплощение на тарелке. В его составе сладкая свекла, мякоть грейпфрута с апельсином и крабовое мясо. Все вроде просто — и в то же время лихо! В этом сочетании продуктов, придуманном шефом «Ливерпуля» Сергеем Цымбалом, вся суть Хановича. Краб — как символ высокого качества, заокеанские цитрусовые испокон веков олицетворяли романтизм, а народнее овоща, чем свекла, и представить сложно.

И вот еще особенность. Сегодня мы живем в то время, когда вкус как критерий хорошо приготовленного блюда уступает свое первенство таким понятиям, как «полезность» и «рациональность». Мало кому приятно наестся вкуснятины, а потом мучиться животом. Я сам, поедая гречку без соли, внушаю себе, что мне очень вкусно, ибо полезнее некуда. А кто-то на это не способен. Так вот, в случае с салатом «Белфаст», полезность которого мало кто поставит под сомнение, внушать себе ничего не приходится. Он и на вкус неповторим. Нежная мягкость краба звучит контрапунктом к сладковатой хрусткости свеклы; осязательно-вкусовым объединителем становится сочность апельсиновых долек; грейпфрутовая горчинка оставляет послевкусие чего-то недосказанно-манящего... Хочется повторить! И вот еще поразительная вещь: салат самодостаточный, он не требует никакого алкогольного сопровождения... Лично для меня такое положение вещей стало совершеннейшим открытием!

А приготовить «Белфаст» так же просто, как вырастить свеклу, купить цитрус или поймать краба...

Сначала нужно очистить дольки апельсина и грейпфрута от пленок, чтобы осталась одна сочная мякоть (Ханович с Цымбалом именуют ее «филе», но у меня о филе почему-то другое представление).

Сварить свеклу до готовности, но не переварить. Она должна остаться чуть жестковатой (опять просится термин «аль денте», но уж слишком много ассоциаций с пастой...). И еще — свеклу нужно брать молодую и сладкую. Та, что продается в наших супермаркетах в феврале—марте, не прокатит.

Теперь соус. Выпарить бальзамический уксус наполовину и влить туда красного вина. Еще выпаривать минут 7–8, потом добавить меда, сливочного масла и, выражаясь поварским жаргоном, затянуть.

Очистить варено-мороженных крабов. (Тут можно было бы сомничать: «Возьмите исключительно первую фалангу...», но Хановичу не нужны дешевые понты. Какие есть крабы, те и берите. Главное, чтобы натуральные, не палочки.)

Приготовление на этом закончено, остается сервировать тарелку.

Выложить на нее свеклу, нарезанную через форму кружочками в 10–12 см. Ее, чередуя, накрыть «филе» апельсина и грейпфрута. Сверху на цитрусовые щедро, но аккуратно рассыпать крабовое мясо.

Оформить соусом (сверху тоже можно полить, мы его не только для красоты столько выпаривали) и зеленью кинзы.

...Одного только не пойму: при чем тут Белфаст. гнездо ирландских террористов? Не иначе и у них с Хановичем что-то связано!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Апельсин.....	85 г
Грейпфрут.....	120 г
Свекла отварная.....	60 г
Уксус бальзамический.....	40 г
Вино красное кулинарное.....	40 г
Мед.....	10 г
Масло сливочное.....	10 г
Мясо крабовое.....	50 г
Кинза.....	10 г



☛ Цена блюда в ресторане «Ливерпуль» (Донецк) — 135 гривен.

02

Икре все возрасты покорны

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ИКРОЙ И «СКАНДИНАВСКАЯ ЗАКУСКА»

Почему картофель лучше именно запекать, а не варить? Несколько причин. Во-первых, в нем остается гораздо больше питательных веществ. Пусячок, а приятно. Во-вторых, вкус у печеного картофеля особенный, гораздо пикантнее!

В детстве я недоел икры. А мечталось наесться так, чтобы подобно Верещагину сказать: «Не могу ее больше видеть, проклятую!...». Старший мой брат рос в то время, когда икра (как красная, так и черная) свободно продавалась в московских гастрономах и мои родители, аспиранты, вполне могли себе позволить купить баночку-другую. Вот он икры доел. А в мои времена икру выдавали разве что ветеранам ко Дню Победы и номенклатуре в спецраспределителях.

Поэтому я старался «добрать свое» где только можно. Раз, помню, в конце семидесятых меня пригласили на чью-то свадьбу. А там икры было!.. Несколько больших ваз. Я съел всю икру из одной; пододвинул к себе следующую. Сначала мазал на хлеб. Потом подумал: зачем мне желудок хлебом забивать? Принялся намазывать на помидоры. Потом отложил помидоры и стал мазать на ломтики осетрины горячего копчения... Больше меня в тот дом не звали.

С развалом СССР выросшая в разы браконьерская добыча икры сильно уронила цены на нее. Черная — и та стала доступной, а красная так вообще в 1998 году, сразу после дефолта, упала в цене до 1 доллара за стандартную 140-граммовую металлическую банку. Мне один приятель тогда долги возвращал красной икрой. В холодильнике сразу по 20 банок стояло.

И хотя сегодня цена на красную икру опять пошла вверх, но что-то в те годы в душе народной надломилось. Пропала к ней та, старая советская тяга, исчезла у продукта аура недоступности. Обратите внимание: устраивается сегодня праздничный стол, стоят на нем несколько вазочек с красной икрой, а к концу вечера, когда уже все прочие яства уничтожены, вазочки остаются все еще наполовину полными. Икра заветривается, выглядит малоаппетитно. На следующий день непонятно, что с ней делать.

Но есть, есть у нас в стране люди, которые с блеском способны вернуть морально устаревшему, если можно так выразиться, кушанью былую гастрономическую славу, придать ему новый гурманский шик!

Как ни странно, но все они, встретившиеся мне во время странствий по ресторанам СНГ, живут в Санкт-Петербурге. И вообще этот город по креативности своего общепита, на мой взгляд, намного обскал пафосную Москву. В Питере и оригинальных ресторанных концеп-





ций гораздо больше, и названия для заведений там куда более яркие придумываются, а уж русская кухня, этакая падчерица на ресторанном рынке столицы, являет свое истинное великолепие, по крайней мере в десятке хороших мест.

Так, стало быть, красная икра. Самый распространенный способ ее употребления — на кусочке хлеба с маслом. С кулинарной точки зрения такой бутерброд абсолютно логичен. Соленость икры (а она часто, кстати, попадает пересоленной) гасится легкой сладостью сливочного масла, а желеобразность лопающихся во рту икорных пузырьков как нельзя удачнее оттеняет грубоватую структуру хлебных волокон (вот почему зерновой хлеб предпочтительнее для бутербродов с красной икрой, чем хлеб нежный, из просеянной муки). Фейерверк ощущений во рту — как раз то, что так ценится гурманами.

В ресторане-музее «Русская рюмочная №1» придумали подавать красную икру по-новому. Тут ее сопровождает печеный картофель. Способ этот изобрел известный московский шеф Кирилл Мартыненко, а мне рецепт объяснял «на пальцах» шеф-повар «Рюмочной» Андрей Власов.

Сначала нужно как следует вымыть картофелину и, капнув на нее растительным маслом, завернуть в фольгу. В таком виде и поставить на полтора часа запекаться в духовку, разогретую до 180°C.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Картофель	
для запекания.....	500 г
Масло растительное.....	100 г
Масло сливочное	40 г
Соль	по вкусу
Перец черный	по вкусу
Сметана.....	100 г
Икра красная	100 г



 Сладкий лук дал сочность и хрусткость, нейтральная сметана объединила все вкусы, и знакомая солоноватость красной икры стала лишь одной из составляющих переливчатого, как в калейдоскопе, комплекса вкусовых ощущений...

Почему картофель лучше именно запекать, а не варить? Несколько причин. Во-первых, в нем остается гораздо больше питательных веществ. Пустышок, а приятно. Во-вторых, вкус у печеного картофеля особенный, гораздо пикантнее! Добавьте его вместо вареного хоть в салат оливье — и то почувствуете отличие... А масло под фольгой необходимо, чтобы у картофелины получилась поджаристая корочка.

Испеклось. Извлечь картофелину и, не охлаждая, разрезать вдоль на две части. Ложкой выгребти сердцевину, добавить в нее сливочное масло, соль, перец и начинить обратно.

Тут тоже имеется хитрость. Мякоть нужно извлекать именно из горячей картофелины, пусть даже обжигая руки. Дело в том, что в остывшей картошке разрушатся крахмальные зерна и она приобретет клейкость. Нам этого необходимо избежать.

Вернуть картошку, фаршированную самой собой, в духовку и запекать еще минут пятнадцать — до образования сверху золотистой поджаристой корочки.

Подавать такую картофелину нужно со сметаной (отдельно) и красной икрой (отдельно). Едок зачерпывает на кончик ложки икру, потом добывает немного сметаны (она в этом случае выполняет функцию бутербродного масла) и остаток ложки заполняет печеной картошкой.

Я пробовал — пальчики оближешь.

С таким печеным картофелем, кстати, Андрей Власов советует и щучью икру подавать, и черную. Ну... Щучью, наверное, легко, а вот черную лично я предпочел бы все-таки с горячим калачом! Крохотным-крохотным, а икры чтобы было поболее...

Еще более оригинальный рецепт закуски, позволяющей прочувствовать свежий вкус доброй старой красной икры, придумала хозяйка знаменитого питерского ресторана «Удачный выстрел» Нарина Андриасова. Она научила ему своего шефа Евгения Иришкина, и сейчас эта «скандинавская закуска» — хит продаж ресторана. Люди ее даже навывнос заказывают, хотя сделать ее самому — как стопку опрокинуть.

Мастер-класс мне давал именно Евгений — он уже так набил руку, что может готовить блюдо с завязанными глазами. И уложились мы в 15 минут.

Сначала мелкими-мелкими кубиками нарезали сладкий красный лук. Высыпали его в миску.

Туда же добавили сметану. Можно было взять и жирные сливки, в которые сразу ввести лимонный сок, — они немедленно загустеют, но стоит ли заморачиваться? Вкус получится тот же самый, только со сметаной хлопот меньше.

В ту же емкость добавили красную икру. Поперчили, все тщательно перемешали.

На растительном масле обжарили кусочки черного хлеба. Вариант — на топленом. Впрочем, разницы, объяснил Евгений, никакой... Вынули их на салфетку, промокнули лишнее масло. И натерли хлебушек сухим чесноком.

Выложили закуску в пиалу, рядом поставили поджаренный хлеб. Сняли первую пробу... Блеск! Сладкий лук дал сочность и хрусткость, нейтральная сметана объединила все вкусы, и знакомая солоноватость красной икры стала лишь одной из составляющих переливчатого, как в калейдоскопе, комплекса вкусовых ощущений... Пахнуло северным морем, захотелось водки... Нет — аквавита!

— А если в закуску добавить еще зелененького, мелко порубленного укропа? — предложил я Жене. — Мне кажется, он придаст ей еще больше свежести. Да и дополнительный цветной мазок получится.

Молодой шеф задумался, представляя в уме изменения вкусовой гаммы, которые последуют от моего укропного вторжения. Так, говорят, композиторы в уме сочиняют музыку — им необязательно наигрывать ее, чтобы понять, что получилось.

— Кхм, — заметил он наконец. — А что... Любопытно может выйти. Надо будет попробовать.

Так я стал практически соавтором нового, необычайно вкусного блюда.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Лук красный сладкий	20 г
Сметана 20—30%	30 г
Икра красная	30 г
Перец черный	1 г

Гренки с чесноком

Масло растительное	20 г
Хлеб ржаной	50 г
Чеснок	2 г

☞ Цена печеного картофеля с красной икрой в ресторане-музее «Русская рюмочная №1» (Санкт-Петербург) — **680 рублей**.

☞ Цена «скандинавской закуски» в ресторане «Удачный выстрел» (Санкт-Петербург) — **330 рублей**.

03

О бедном французе замолвите слово

СОРБЕ ИЗ СЫРА BLEU D'AUVERGNE



Печальна участь французских ресторанов в России-матушке. Не понимает наш народ больших белых тарелок, крохотных изящных порций, необычного сочетания вкусов, не виданных доселе продуктов... Высоких цен тоже понимать не хочет, особенно в последнее время. Стараются мастера высокой кухни из Франции приобщить нас к гастрономии с большой буквы Г, тренинги на выставках проводят шикарные, крупных поставщиков-лоббистов под свои знамена подписывают — все мимо кассы. Те, кто способен французскую кухню оценить, давно уже сами за границей живут, преимущественно в Лондоне. А человеку, имеющему местом жительства одну из стран СНГ, тяжело в haute cuisine въехать.

Нет, когда наш человек оказывается там, во Франции, он все понимает. Улиток трескает, сорбе-парфе лопает, от чашечки кофе с бриошью на завтрак балдеет... Но возвращается в Россию — и как заклятье какое на него сходит. Мимо французского ресторана либо идет, вообще отвернувшись, словно мимо безногой нищенки, либо заглянет и требует: «А пожарьте мне шашлыка!». Ему: «Может, все-таки эскарго попробуйте? Или грудку бресского голубя-конфи с соусом из провансальских кумкватов?». «Шашлыка, я сказал!...».

Уж на что замечательным был ресторан в отеле Ritz-Carlton в Москве — Jegoboam! Я бы сказал, лидер, флагман, тренд-сеттер. Даже не чисто французский — гастрономический, авторский. Действительно вкусно, рекламы полно, ресторанные критики о нем чуть не оды славали, публика в отеле опять-таки не пэтэушная проживает — есть кому поужинать спуститься. Все премии возможные получил Jegoboam, все награды ресторанные собрал... Друзья, давайте поднимем эти бокалы и выпьем не чокаясь — нет больше у нас Jegoboam'a; два года всего протянул...

Но всегда в каждом народе найдутся люди, которые легких путей не ищут. Подвижники, Дон Кихоты, святые. Им: «Не молись этому распятому еврей, он давно умер!». А они: «Верую единственно в воскресшего Иисуса Христа!». Им: «Земля неподвижна, стоит на трех ки-



тах!». А они: «И все-таки она вертится!». Им: «Открывай пивняк или чайхану, дурилка!». А они: «Нет, пусть будет французский ресторан! И повар пусть там будет француз! Должны же люди понять, как это вкусно!...».

Одной из таких подвижниц в российском ресторанном бизнесе является Татьяна Заславская. Настоящая Жанна д'Арк челябинского общепита. То есть поначалу никакой Орлеанской девой она не была. А была просто энергичной южноуральской дамой, которая десять лет назад поехала кататься на горных лыжах в Австрию, в городок Бад-Гаштайн. И так ей все там понравилось, что вернулась она домой и открыла ресторанчик, который так и назвала — Bad Gastein. С поваром-чехом, чешско-австрийской кухней, большими порциями, пивом и т.д.

Дело пошло превосходно, ресторан стал популярным, отбою от посетителей не было. Любит наш народ пиво с мясом... Довольная и счастливая, через пару лет хозяйка отправилась кататься в новое место — Куршевель. А там познакомилась с двухзвездочным мишленовским поваром Жан-Пьером Жакобом и влюбилась во французскую кухню. Вот тут-то звезды и сошлись, ангелы протрубили, и Татьяна, пылкая душой, преобразилась в Жанну д'Арк.

По возвращении хозяйки домой повар-чех получил отставку, а его место занял один из любимых учеников мэтра Жакоба Николя Бриан. С тех пор вот уже семь лет Bad Gastein является форпостом французской кухни в Челябинске, а Татьяна и Николя выполняют нелегкую миссионерскую задачу привития хорошего вкуса жителям Южного Урала.



Чтобы привлечь внимание к фуа-гра, Татьяна Заславская установила перед рестораном памятник утке! Мол, прости нас, птица, за то, что мы так с тобой не по-людски порой обходимся... Шумиха была большая, Жан-Пьер Жакоб даже из своего Куршевеля приехал и закатил «утиный ужин» на весь Челябинск.



Те отчаянно сопротивляются. Упорно не хотят есть блюда из потрохов, столь любимые во Франции. Отвернулись от голубей, которых Татьяна заказала крупную партию, а Николя приготовил так, что два кота по соседству, говорят, от одних только запахов слюной захлебнулись. Чтобы привлечь внимание к фуа-гра, Татьяна установила перед рестораном памятник утке! Мол, прости нас, птица, за то, что мы так с тобой не по-людски порой обходимся... Шумиха была большая, Жан-Пьер Жакоб даже из своего Куршевеля приехал и закатил «утинный ужин» на весь Челябинск.

...Мы сидели с Татьяной на летней веранде ресторана и наслаждались блюдами от Николя. А он действительно готовит вкусно и с выдумкой. Когда-то знаменитый французский кулинар Огюст Эскофье, «король поваров и повар королей», говорил, что главный принцип французской кухни — «Faites simple», то есть «Будьте проще». *«Множество приправ, океаны вина и сливок, густые соусы, массы гарниров чужды самому духу нашей кулинарии»,* — писал он. — *Разве станет парижский миллионер украшать меховую шапку кружевами?»*.

Примерно в том же стиле работает и Николя Бриан — просто и изысканно. Я только что съел удивительно свежую закуску — сорбе из сыра Bleu D'Auvergne с грушей и соусом из портвейна. Из той категории правильных закусок, которые должны раздраживать аппетит, а не убивать его. И вдруг с удивлением обнаружил, что стоит сие дивное блюдо в меню всего 120 рублей — какую-то нереальную для французской кухни цену. Злопыхатели-англичане говорят про французоз,

что те усовершенствовали свое поварское мастерство на второсортных продуктах из-за отсутствия первоклассных. Но тут, судя по всему, все исходные ингредиенты были хай-класса, а цена — смехотворная. Как такое можно сделать, как?

И тогда Николя продемонстрировал это специально для меня.

Сначала он смешал в кастрюльке молоко с водой и добавил туда сыр Bleu D'Auvergne. (Это, если кто запомнит, один из популярнейших голубых сыров, созданных сыроделом Антуаном Русселем полтора века назад из молока коров, живущих в Оверни, и плесени с кусочка ржаного хлеба. Овернское молоко передает ему привкус трав и диких цветов, причем сама сырная масса остается влажной и клейкой.)

Довел до температуры 85°C (закипать не давал), постоянно помешивая венчиком. Не сразу, но сыр растворился в молочной смеси.

Полученную массу Николя процедил через сито, введя в нее предварительно замоченный в холодной воде желатин. И поместил в аппарат для изготовления мороженого.

Параллельно на той же плите он приготовил и соус. Обжарил в ковшике специи (бадьян, кардамон, корицу и розмарин), потом добавил мед, чтобы они карамелизовались, а после ливанул портвейна. Настоящего доброго порто, кстати...

Упарил жидкость до консистенции сиропа. Процедив, избавился от специй, а взамен ввел несколько очищенных от кожицы и косточек виноградин. И еще одну минутку прокипятил.

Оформлял блюдо с вдохновением...

Фигурно нарезал половинку груши сорта Конференс.

На гренку выложил сорбе в форме кнели.

Украсил его с одного бока грушей.

Сверху кнели положил крохотный кусочек самого сыра, чтобы было ясно, с чего все начиналось и кто тут главный.

Рядом на тарелке изобразил некую абстракцию из соуса и винограда.

И в заключение, словно трех жуков, посадил в разные места тарелки три половинки грецкого ореха.

...Съев вторую порцию необычного сорбе подряд (пусть считается, что первая была закуской, а вторая — десертом), я поинтересовался:

— И как оно у вас тут идет?

Татьяна взяла распечатку продаж.

— Вот. Шесть порций съедено за последние полгода.

— Видите, — фальшиво обрадовался я. — Прогресс налицо!

— Ну да, особенно если учесть, что это я сама заказывала... — И тут глаза Татьяны сверкнули неземным светом. Передо мной сидела она, Жанна д'Арк! — Но я все равно верю, что настанет время, когда челябинцы поймут, что не на борще свет клином сошелся, не на свинине под сыром и даже не на моцарелле с помидорами! И устрицы народ будет есть, и улиток, и вино хорошее пить!..

Я глядел в ее прекрасные сверкающие очи, на ее длинные развевающиеся волосы, на маленькую руку, сжимавшую вилку, как победную хоругвь, и начинал верить в это вместе с ней. Воистину, настанет!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Сорбе из сыра

Bleu D'Auvergne

Молоко	100 г
Вода	250 г
Сыр Bleu D'Auvergne.....	100 г
Желатин.....	3 г

Соус из порто и винограда

Бадьян.....	1 г
Кардамон	1 г
Корица.....	1 г
Розмарин	1 г
Мед	40 г
Портвейн	60 г
Виноград, очищенный от кожицы и косточек.....	30 г

Для сервировки

Груша «Конференс»	1/2 шт.
Гренка	1 шт.
Сыр Bleu D'Auvergne.....	5 г
Виноград.....	4 шт.



Цена блюда в ресторане

Bad Gastein (Челябинск) — **120 рублей.**

04

«Суверенная демократия» на кухне

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА С ХОЛОДНЫМ ФОНДЮ



Кулинарные эксперименты не всегда доводят до добра. Вот ехал однажды зимой в карете Френсис Бэкон, большой английский вельможа и великий ученый-экспериментатор. А в ногах у него стояла корзина с продуктами. И блеснула вдруг у сэра Френсиса идея, что вареная курица дольше сохранится, если обложить ее снегом. Мысль ему показалась такой счастливой, что он решил немедленно подтвердить ее опытом. Крикнул кучеру «Стой!», вылез из кареты, запрыгнул в сугроб и стал голыми руками подгребать снег под вареную тушку... А в результате простудился, заболел и вскорости умер.

Это я вспомнил как предостережение поварам, которые, нахватавшись отрывочных знаний, тут же начинают кухонные эксперименты, надеясь немедленно войти в историю кулинарии. «Без фанатизма, ребята! — хочется их попросить. — Сами последуете за Бэконом — это ваши проблемы. Но зачем ресторан, в котором работаете, подставлять? Ведь реальные, а не идеальные гости не всегда готовы оценить ваши революционные начинания. А значит, просто станут обходить стороной заведение с непонятной кухней...».

Нет, конечно, творить-выдумывать-пробовать нужно. И если уж совсем неумоготу, приперло, что называется, то пусть заводят себе собственный ресторан — там и самовыражаются. Работая же «на дядю», необходимо помнить, что гости не для того деньги платят, чтобы на них экспериментировали.

Один из шефов, кто исключительно, на мой взгляд, виртуозно сочетает реализацию собственных творческих амбиций с умением порадовать публику, — возглавляющий кухню московского ресторана «Чайка» Дмитрий Шуршаков. Он из той же плеяды молодых столичных столпов поварского дела, что и Рожков, Ивлев, Тюков, Ерошенко, Тарусин, и тоже регулярно посещает ведущие центры мировой гастрономии в Испании и Франции, интересуясь достижениями так называемой молекулярной кухни.

Но в отличие от некоторых оголтелых ее адептов, которые при одном упоминании «молекулярки» начинают пускать слюну, а услы-



шав слово «сферификация», вообще впадают в священный экстаз, Шуршаков очень взвешенно подходит к тому, что создает в тарелках своих гостей. Его творчество, выражаясь словами Семена Альтова, «не имеет пределов в рамках разумного». Такая, если пользоваться другим, модным сегодня политологическим термином, «суверенная демократия» на кухне.

Блюда, придумываемые Шуршаковым, интересны, свежи, вкусны, технологичны, но не вызывают отторгающего шока. Приятные кулинарные сюрпризы в «Чайке» начинаются с комплиментов... Обычно на комплимент идет что? То, что осталось после переработки основных продуктов. Имеется в меню стейк из лосося, значит, в качестве комплимента возникнет какой-нибудь лососиный тартарчик; готовят много овощных гарниров — появится розеточка рататю с сырным чипсом для красоты. А у Шуршакова комплименты готовятся специально. И какие! Только вчитайтесь: трубочка с паштетом из куриной печени, миндальным кремом и красным вином... Козий сыр в кокосовой стружке... Мини-безе с соусом из перца и пряностей...

Совершенно бесподобная закуска, которую лично я могу есть в «Чайке» утром, днем и вечером семь дней в неделю, — баклажанная икра с холодным фондю. Блюдо это как бы перекликается с весьма распространенными в кавказских ресторанах баклажанами, фаршированными сыром. Наверное, помните — трубочки, свернутые из жареных ломтиков баклажана, а внутри сырная паста, иногда с орехами. Еще сверху майонезом капнут и несколько зернышек граната разбросают. Обычно очень соленое блюдо, но людям нравится, иначе бы не готовили.



Сочетание теплой икры с нежной пеной холодного фондю, благоухающего взрослыми сырными ароматами и приправленного сладковатым винным соусом, приводит в щенячий восторг.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Бульон куриный	0,5 л
Сыр пармезан	60 г
Сыр камамбер	70 г
Сыр таледжио	60 г
Сливки 33%	67 г
Сыр «Виола»	100 г
Желатин листовой	10 г
Вино белое	40 г

Икра баклажанная

Лук репчатый очищенный	140 г
Морковь очищенная	114 г
Паста томатная	100 г
Бульон куриный	50 г
Соль	1 г
Перец черный молотый	5 г
Уксус 9%	5 г
Сахар	30 г
Чеснок сухой	27 г
Баклажаны свежие	426 г
Масло растительное	50 г

Сервировка

Икра баклажанная	170 г
Фондю сырное	50 мл
Соус винный	10 г

Так вот, фантазия на сырно-баклажанную тему, придуманная Шуршаковым, отличается от этих баклажанов, как «мерседес»-кабриолет от «жигулей» шестой модели, столь любимых на Кавказе еще во времена их, баклажанов с сыром, изобретения. В обоих авто присутствуют колеса, руль, мотор, коробка передач, но едешь ты совсем по-разному. Так и тут — продукты вроде те же, знакомые и привычные, а получают гости нечто, куда более вкусное, чем ожидали, и вдобавок еще оригинальное и модное.

Да, чтобы приготовить эту закуску, придется немного повозиться. Но глаза боятся, а руки делают.

Пусть наши руки сначала сделают то самое холодное фондю.

Нальем в кастрюльку куриного бульона и положим туда три вида сыра: пармезан (берем корки), камамбер и, главное, таледжио. Это такой ядреный итальянский сыр, который придаст готовому фондю не передаваемую на бумаге духovitость.

Все это варим минут 15 на медленном огне, потихоньку помешивая, пока камамбер с таледжио не растворятся, а пармезанные корки не станут мягкими.

Снимем с огня и процедим через сито (оставшиеся корки пармезана выбрасываем). У нас останется белесая мутная жидкость, напоминающая молочную сыворотку.

Теперь введем в нее еще два ингредиента. Сначала 33-процентные сливки (совсем немного, чтобы фондю не получилось слишком жирным) и — внимание! — плавленый сыр «Виола». («А сырок «Дружба» использовать не пробовали?» — сыронизировал я. «Пробовал. Не то», — серьезно ответил Дмитрий). Немного нагреем жидкость, чтобы «Виола» полностью растворилась. В результате основа фондю из белесой станет сливочно-белой.

Достаем предварительно замоченный желатин, растапливаем в мисочке и вводим в наше варево под условным названием «Четыре сыра».

Охлаждаем массу до температуры 5°C. На самом деле лучше всего это сделать, оставив ее на ночь в холодильнике.

А с утра — чуть-чуть современных технологий. Остывшую сырную смесь перекладываем в сифон и выдуваем пышную пену. Если сифона нет, можно воспользоваться обычным планетарным миксером. Взбиваем смесь, чтобы она насытилась воздухом и увеличила свой объем примерно в два раза.

Готовую пену прячем в холодильник, а сами приступаем к соусу и непосредственно к икре.

В сотейник наливаем обычное столовое белое вино, ставим на плиту, добавляем сахар в соотношении примерно 2:1 (на пол-литра вина граммов 200 сахара) и упариваем в полтора раза. Даем остыть. Есть соус!

Что до икры, то режем кубиками лук с морковью и пассеруем их на сковородке. Потом добавляем туда томатную пасту и куриный бульон. Солим, перчим, капаем уксуса, сыплем немного сахара и сухого чеснока. Тушим.

А в это время нарезаем баклажаны, смазываем их маслом (баклажаны, как и вешенки, очень любят масло — спасибо Шуршакову за науку, я этого не знал) и жарим на гриле до готовности. Если же запекать баклажаны целиком, то на масле можно сэкономить.

Снимаем с гриля, даем остыть и стечь лишнему маслу. Нарезаем кубиками, помещаем в тушащиеся овощи. Даем прокипеть и солью-перцем доводим до вкуса.



Оформляется блюдо без особых изысков. На тарелку выкладывается икра, рядом (и чуть-чуть сверху) сырое фондю. Все это поливается винным соусом.

Могу сказать: я очень люблю баклажанную икру и ел ее в десятках видов. То, что мы имеем с ней в данном случае, — это, так сказать, вкус из детства. Сочетание же теплой еще икры с нежной пеной холодного фондю, благоухающего всеми, далеко не всегда однозначными, я бы сказал — взрослыми, сырными ароматами и приправленного сладковатым винным соусом, приводит в щенячий восторг. Будто ты только-только был ребенком — и как-то сразу вдруг шагнул в большую жизнь.

И очень хочется, чтобы блюдо не кончалось...

☞ Цена блюда в ресторане «Чайка» (Москва) — **380 рублей.**

05

С подачи президента Медведева

КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧКОЙ



Я очень люблю гречневую кашу. Любовь эта осмысленная, от головы. Давным-давно я начитался, какая гречка полезная — и железо в ней, и прочие микроэлементы, и для кишечника она хороша, и для печени... И, уверовав во все эти байки, полюбил.

А на дворе стоял не самый счастливый 1993 год, когда после гайдаровских реформ у меня не было ни денег, ни работы. Спасаясь от голода, я купил килограммов двадцать гречки — ко всем прочим плюсам она была еще и дешевая — и стал ее потихоньку утилизировать... Научился готовить кашу-распыуху по-похлебкински; до сих пор это мое фирменное блюдо. А всего-то надо соблюсти правильные пропорции ингредиентов: на один объем гречки — два объема воды. Крупа заливается холодной водой и ставится на огонь. Никакой соли. Накрывать тяжелой крышкой! Как вода закипит, уменьшить огонь и варить минут 12—15. Потом снять с огня, засунуть под одеяло, и пусть попреет там еще минут пятнадцать. Все! Каша получается рассыпчатая, зернышко к зернышку, и такой же остается на следующий день. Есть ее лучше всего с ложкой соевого соуса, а также с большим количеством льняного масла, чеснока и всевозможной зелени. Иногда я кидаю туда же корейскую морковь или морскую капусту, но тогда уже без двух-трех рюмок водки не обойтись!..

Можно, конечно, приготовить гречку способом повышенной полезности, но не уверен, что кто-то будет этим заморачиваться. Заботясь о здоровье, я, правда, пару раз пробовал. Сначала, промыв крупу, ее нужно высушить и слегка обжарить. Без масла, без всего — просто прокалить на сковородке. Считается, что тогда зерна гречихи карамелизуются и питательные вещества из них будут усваиваться значительно лучше... Прожаренная крупа просто заливается холодной водой исходя из того же соотношения один к двум. И оставляется на ночь. Нет температурного воздействия — нет потерь упомянутых питательных веществ. А за ночь крупа по-любому впитает воду, увеличится в объеме и вдобавок останется слегка аль денте, что полезно еще и для зубов. Есть такую кашу можно, подогрев в микроволновке, а можно и в холодном виде. Но опять-таки обязательно добавив вышеупомянутую зелень, масло и соусы.



Впрочем, хватит о гречке. Обратимся к карпу. Откуда он, собственно, появился в моей жизни и в этой книге.

В сентябре 2010 года меня пригласили в город Оренбург устроить какую-нибудь звонкую акцию в ресторанно-гостиничном комплексе «Степная Пальмира». А летом того года, если кто не помнит, случилась на всей территории Европейской России страшная жара. Многие посевы просто выгорели, и уже в августе с прилавков магазинов исчезла гречневая крупа. И ядрица, и продел. Потом появилась, но уже по цене в три раза выше прежней. Начался ажиотаж. Старухи выстроились за гречкой в километровые очереди. В адрес правящего тандема слышались недобрые слова. Запахло бунтами... И вот, находясь 1 сентября как раз в городе Оренбурге, президент Медведев сделал историческое заявление. Никакого, мол, дефицита с гречкой в России нет, а все это происки спекулянтов, которых мы, будьте уверены, обязательно найдем и обезвредим на радость многострадальному российскому народу. Ну, может, слова были несколько иные, но смысл именно такой.

Вот я и подумал: это же просто знак какой-то, что по самой что ни на есть злободневной теме Медведев выступил именно в Оренбурге! За подобный сладкий повод не ухватился бы только самый тупой пиарщик. И в результате родилась акция, которая называлась «Первый Всероссийский праздник гречки». Мол, находясь под впечатлением заявления президента Медведева о том, что с гречкой у нас полный порядок, повара «Степной Пальмиры» под руководством лично директора

 Это блюдо я заказываю в «Степной Пальмире» всякий раз, приезжая в Оренбург даже по другим делам. Нигде больше такой вкуснятины не ел!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Карп свежий	800 г
Лук репчатый	75 г
Морковь	83 г
Масло растительное	50 г
Чернослив	150 г
Крупа гречневая	125 г
Масло сливочное	20 г
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

комплекса Тамары Евгеньевны Спивак решили продемонстрировать планете Земля нашу гречневую мощь, сварив самую большую в мире гречневую кашу и бесплатно раздав ее всем жслающим!

На площадь перед комплексом пригнали полевую кухню. Варили кашу повара ресторана; маслом, луком, грибами и тушенкой заправляли ее местные знаменитости; народу раздавал, орудуя огромной черпалкой, первый вице-мэр Оренбурга... Я в это время рассказывал общероссийским «Вестям», что в следующий раз мы сварим кашу уже не в 215, а в 600 килограммов и варить ее прилетит личный друг Медведева губернатор Калифорнии Шварценеггер... Короче, нас смотрели даже в Америке, откуда потом Тамаре Спивак звонили ее знакомые.

Но Шварценеггер — Шварценеггером, народ — народом, а еще я предложил по случаю праздника ввести в меню ресторана специальную «гречневую страничку». И чтобы были там блюда легендарные, типа гречневых кундюмов, гречневой лапши-соба с морепродуктами, поросенка, фаршированного гречневой кашей, знаменитой гоголевской «няни» — бараньего желудка, набитого гречкой с бараньими же потрохами, и, скажем, мороженого из гречки...

И вот звонит мне в Москву Тамара Евгеньевна и говорит, что все блюда они приготовить сумели, а с поросенком у них ничего не выходит. Невкусный, зараза, получается. Может, заменить поросенка карпом? Тем более что шеф-повар ресторана Ирина Пустарнакова, оказывается, чуть ли не с детства готовит карпа, фаршированного гречкой, да еще с черносливом. Очень хорошая холодная закуска получается.

А мне какая разница, чем они будут своих гостей кормить? Порося, порося, превратися в карася, как говорил поп, поедая в Великий пост свиную ногу... Готовьте карпа, отвечаю.

И они приготовили.

И, скажу я вам уже сегодня, это было опять какое-то знамение. Когда я, приехав в Оренбург, отведал упомянутого фаршированного карпа, то вслед за Медведевым захотел оторвать руки спекулянтам гречкой, попытавшимся лишить наш народ такого божественного блюда. Это было неприлично, но на дегустации я не смог сдержаться и съел его больше чем две трети (а участвовало в дегустации шесть человек). Потом ел исключительно этого карпа во время торжественного фуршета по случаю нашего «Всероссийского праздника гречки». И заказываю его теперь всякий раз в «Степной Пальмире», приезжая в Оренбург даже по другим делам.

Нигде больше такой вкуснятины не ел! А как ее готовить, меня научила Ирина.

Итак, берется свежий карп. Его надо почистить, выпотрошить и удалить жабры.

Затем ответственная операция. Нужно подрезать хребет со стороны головы и хвоста и извлечь его вместе с мякотью, оставив неповрежденной рыбку кожицу. (Первые два-три раза будет непросто, потом приноровитесь.)

Мякоть срезаем с костей и пропускаем через мясорубку.

Нарезаем овощи (лук и морковь) и пассеруем их на растительном масле. Прогоняем через мясорубку вместе с мякотью рыбы. Получается рыбно-овощной фарш.

Отдельно режем чернослив соломкой и добавляем в фарш. Он придаст всему блюду необходимую «сладкую кислинку». (Чтобы сэконо-





мать время и усилия, я в первый раз чернослив тоже запустил через мясорубку — и зря. Фарш стал черного цвета, малоаппетитный. Так что лучше потратьте несколько лишних минут и поорудуйте ножом.)

В тот же фарш добавляем предварительно сваренную гречку. Тщательно его вымешиваем. Солим, перчим. В результате должна получиться почти однородная масса с вкраплениями, однако, овощей и чернослива.

Фаршируем карпа (точнее ту кожу, что от него осталась) получившейся массой, зашиваем его нитками и обильно смазываем маслом. Это для того, чтобы он при выпечке не треснул.

И — в духовку! Выпекается фаршированный карп при температуре 180°C 25–30 минут.

Остужаем и подаем со сметанным соусом, куда можно покрошить чеснок и зеленый лук, в качестве холодной закуски. Можно порционно, а можно в банкетном варианте — целиком.

Блюдо, конечно, не самое простое, но уверяю: что угодно на праздничном столе может остаться недоеденным, но только не такой карп! Это я вам как человек, лично видевший президента Медведева (правда, по телевизору), обещаю!

 Цена блюда в ресторане
«Степная Пальмира» (Оренбург) — **360 рублей** (порция).

06

Соединяя инь и ян...

ФУА-ГРА «ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ»

Как только фуа-гра не готовят. Выпекают в духовке на водяной бане. Отваривают в кусочке ткани в бульоне. Пропускают через сифон и получают пену. Замораживают и заворачивают в фантики наподобие леденцов. Превращают в конфеты с черным перцем, апельсиновой стружкой, миндалем...

Фуа-гра — продукт особенный, окруженный мифами и легендами. Я тут не буду умищать, рассказывая, чем гусиная печень отличается от утиной, подчеркивая, что, мол, у гусиной более изысканный сливочный вкус, а утиная имеет выраженный мускусный аромат и вкус, соответственно, более «деревенский», а посему первую необходимо именовать *oie*, а вторую *canard*, и т.д. Все эти истории во множестве присутствуют в интернете, хотя у меня, честно говоря, большое сомнение, что их авторы, особенно наши, отечественные, сами настолько напробовавшись разных фуа-гра, что стали способны их различать...

В российскую жизнь фуа-гра пришла в середине 1990-х, став наряду с устрицами и лобстерами символом красивой заграничной жизни. Правильно ее есть, оказывается, тоже нужно было уметь!

«Губернатор помогал Светлане разобраться с меню.

— Фуа-гра — это утиная печень, — объяснял он покровительственно, зачем-то прижимая губами. — Ее лучше есть с ежевичным соусом. Я всегда так делаю в Париже. Кстати, ты была в Париже?

— Нет, — ответила она. В ее ясных светлых глазах читалось, что дальше Нижнеуральска она не ездила. — Я и в Москве-то второй раз в жизни.

— Ну, еще съездим, — проронил он небрежно, как бы походя. — В России приходится есть фуа-гра с малиновым соусом.

Это Кирилл Шелестов, роман «Укротитель кроликов»...

Масса душещипательных историй витает и вокруг способов производства фуа-гра. Сегодня только самый отсталый гурман не знает, как мучаются бедные птички, когда злые французские (венгерские, китайские) фуаграделы приступают к так называемому гаважу, насильственному их кормлению через пятидюймовую трубку... Пиаря страницу блюд из фуа-гра в челябинском ресторане Bad Gastein, возле него даже памятник утке поставили. Стоит себе такая «тетушка Утка» и, будто Данко, вырвавший у себя сердце и осветивший людям путь к счастью, выдирает у себя печень — мол, нате, люди, жрите, ничего для вас, паразитов, не жалко!..

Как только фуа-гра не готовят. Выпекают в духовке на водяной бане. Отваривают в кусочке ткани в бульоне. Пропускают через сифон и получают пену. Замораживают и заворачивают в фантики наподобие







бие леденцов. Превращают в конфеты с черным перцем, апельсиновой стружкой, миндалем... Ну и, естественно, жарят.

Жареный стейк из фуа-гра в качестве горячей закуски — это вообще классика! Нужно только помнить, как правильно его жарить. Если кинуть на раскаленную сковородку и пойти покурить, то вернешься, а на дне глянцевая лужа. Все растаяло. Это же сплошной жир! Почти сало...

Жирность исходного продукта накладывает на повара большую ответственность. Ведь сколько про фуа-гра ни рассказывай, будто липиды, в ней содержащиеся, исключительно полезные и помогают избавляться от «плохого» холестерина, а жители района Жер, где наибольшее потребление утиной печени в мире, имеют самую высокую во Франции продолжительность жизни, жир — он и в Африке жир. Остается на слизистой языка, щек, губ... Появляется некая сальность в послевкусии. И она способна испортить всю тонкую и нежную гамму ароматов и вкусов, которую изначально несет в себе волшебный продукт.

Я во многих ресторанах ел фуа-гра. Ее считают своим долгом ввести в меню абсолютно все владельцы, чьи заведения претендуют на какой-то статус, включая рестораны армянской кухни и придорожные шалманы. И хозяева почему-то всегда стараются угостить меня именно ею... Однажды на дегустации странички фуа-гра в московском ресторане «Репортер» я вообще так укушался утиной печени, что... Лучше не вспоминать. Жирно, господа; поджелудочная не справляется.

Но вот такая фуа-гра действительно надолго запомнилась, так это приготовленная в московском ресторане японской кухни «Нэцкэ» Николаем Чернышовым. Он ухитрился практически полностью погасить жирный вкус фуа-гра при помощи способа, подсмотренного им в Японии.

Тут нужно два слова сказать о самом Николай-сане. Это вообще удивительный человек. Режиссер по образованию, он в 1997 году отправился в Японию и ухитрился прожить там без всяких виз пять лет, изучая местную культуру, язык и кухню... Потом «сдался» властям, но поскольку говорил с ними на *таком* языке и демонстрировал такое знание местных обычаев, что выбрался домой в Россию безо всяких даже штрафов!..

И вот увидел он однажды, как готовят утиную печень в крошечной идзакая (это такой маленький домашний японский ресторанчик наподобие украинской корчмы) возле городка Ябуки в центральной Японии. «Деревня, глушь, Саратов», выражаясь по-грибоедовски. Единственное замечание — печень там готовили от обычной утки, а не от специально откормленной. «А что если?..» — подумал Чернышов и соединил японский рецепт с французским продуктом. Когда же французское роднится с японским, всегда получается неслабо — вспомните хотя бы фильм Люка Бессона «Васаби»...

Взяв в помощники шефа «Нэцкэ» Сергея Бобрика, сэнсей научил меня приготовлению фуа-гра «Чайная церемония». Смотрите и слушайте внимательно.

Сначала берется фуа-гра. Она может быть любая, вовсе не обязательно охлажденная. Вполне подойдет и замороженная. Это же почти чистый жир, а сало в морозилке только лучше становится!

(Да и вообще, как показывает практика, если продукт был изготовлен и тут же подвергнут шоковой заморозке, то качество его нередко оказывается даже выше, чем у его аналога, который в ранге «охлажденного» не-

сколько дней транспортировался к нам и неизвестно где хранился... При правильном дефростировании ни вкусовые качества, ни питательные вещества не теряются. Куда страшнее, когда для поддержания состояния «охлажденности» товар на ночь решают чуть-чуть подморозить... При медленном охлаждении до $-2... -4^{\circ}\text{C}$ все ткани рвутся, молекулы разрушаются, и иначе как издевательством над продуктом это назвать нельзя!..)

Итак, из ломтиков фуа-гра (в «Нэцкэ» их берут уже готовые, порезанные лазерным ножом) удаляются остатки пленок и кровеносных каналов. На 10—15 минут они погружаются в свежавыжатый яблочный сок (первая японская хитрость)!

В это время готовится соус.

В кастрюлю с водой кладется замороженная вишня и начинает вариться. Туда же выжимается лимон и добавляется сахар. Затем варено застывает крахмалом до консистенции жидкой сметаны и в него вливается соевый соус.

Пока фуа-гра впитывает в себя яблочную свежесть, а кисель, как шутит Чернышов, превращается в соус, готовится особая «чайная баня» (вторая японская хитрость).

В сотейник с кипящей водой опускается зеленый чай. Не улун, не пуэр, а именно зеленый. Желательно, конечно, приличный, японский или китайский, и ни в коем случае не ароматизированный. При всей российской любви к жасминовому чаю — он тут не прокатит!

Чай закипел? Замечательно. На сотейник кладется одноразовый бамбуковый коврик *макисо*, на него — пару листиков зеленого латука...

И дальше необходимо действовать со всей возможной стремительностью!

На раскаленной сковороде безо всякого дополнительного жира обжариваются ломтики фуа-гра. 5—10 секунд с каждой стороны, только чтобы свернулся верхний слой клеток. Обжаренные стейки незамедлительно перемещаются на бамбуковый коврик. Сверху вся конструкция накрывается фольгой. «Баня» (почти о-фуро) заработала!

В чем тут третья японская хитрость? Если положить фуа-гра на металлическую поверхность, она будет соприкасаться с металлом, и у блюда может неожиданно появиться металлический привкус. В нашем случае подобного не произойдет. Разве что коврик чуть подгорит, но это даже неплохо. Во вкусе блюда появятся дополнительные нежные дымные нотки.

От 7 до 10 минут идет нагрев на «чайной бане». После чего макисо со стейками снимается с сотейника, и фуа-гра сервируется на деревянной тарелке, украшенной листьями салата, дольками апельсина и свежей клубникой.

Не забудьте только обильно полить ее вишневым соусом!

Если суммировать все хитрости, что получится... Говоря восточным языком, янская, мужская, природа зеленого чая гармонизирует иньскую, женскую, сущность фуа-гра. Говоря языком западным, дубильные вещества, находящиеся в зеленом чае, «гасят» ощущения избыточной жирности, исходящей от утиной печени. Минусы уходят, остаются одни гастрономические плюсы. Исключительно вкусное блюдо!

А говорили, что Востоку с Западом не сойтись...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Фуа-гра	160 г
Сок яблочный свежавыжатый	200 г
Чай	
зеленый	по необходимости
Латук	20 г

Вишневый соус

Вода	100 г
Вишня с/м	200 г
Сок лимона	15 г
Сахар	30 г
Крахмал	по необходимости
Соус соевый	10 г

Декор

Салат (листья)	
Апельсин (дольки)	30 г
Клубника	30 г



07

Одесса зажигает огоньки

КОТЛЕТКИ ИЗ ТЮЛЬКИ



Вы-таки можете смеяться, но Одесса сегодня наряду со Львовом — один из самых продвинутых в ресторанном смысле городов СНГ. «Отсюда много ближе до Берлина и Парижа, чем из даже самого Санкт-Петербурга», — как пел Владимир Семенович. Вот-вот — у местных Дюкасов европейский менталитет. Наши московские, да и многие российские рестораторы думают либо о себе (и создают такой ресторан, чтобы себе самому, любимому, нравился), либо о том, чтобы сразу заработать как можно больше денег и уже в первые полгода отбить затраты на дизайн... А одесские в первую очередь думают о госте — чтобы ему было хорошо и сладко. Чувствуете разницу? Я же вам говорю: западный подход!

Вам надо примеров? Их есть у меня!

Город забит туристами. И все они слышали о какой-то невообразимой «одесской кухне». По-украински щедрой, по-еврейски обильной, по-французски изысканной и по-балкански острой. Естественно, люди хотят ее попробовать. Да и сами одесситы свое родное поесть не дураки. *«Жуют здесь все и всегда — семечки, креветки, копченую рыбку, раков, виноград. Лучшие в стране рты не закрываются ни на секунду: хрумят, лузгают, щелкают, посасывают, слушают ртом. Рты прекрасные — смесь украинской, русской, греческой и еврейской породы»* (М.Жванецкий).

И как результат? Любое одесское заведение, каким бы японским или итальянским оно ни позиционировалось, обязательно имеет в меню родное, чисто одесское предложение... Да, мы, мол, понимаем за кулинарную моду, но люди хотят фаршированной рыбы! Икры из синеньких! Жареных бычков! Форшмака народ жаждет! Как можно гостям отказывать? Дюк нас не поймет! Он слезет со своего постамент и разнесет всю нашу халабуду вдребезги напополам!..

Но сколько в Одессе домов, столько и одесских кухонь...

Помню, двенадцать лет назад мой друг, известный ресторатор Роман Рожниковский решил открыть в Москве одесский ресторан. А у меня соседка по дому Лена — коренная одесситка. Из хорошей семьи; дедушка был директором ресторана гостиницы «Красная». Очень любит готовить и так вкусно! Вот мне Роман и говорит: «Может, она сделает что-то типично одесское, мы придем, посмотрим; глядишь,





Все слышали о какой-то невообразимой «одесской кухне». По-украински щедрой, по-еврейски обильной, по-французски изысканной и по-балкански острой. Естественно, люди хотят ее попробовать. Да и сами одесситы свое родное поест не дураки...

что-то возьмем для своего ресторана». Я упросил Лену, она накрыла стол, появились мы с Романом... Чего только на столе не было! «Соловьиные яички, две общипанные птички и моркови жареной шма-ток...» — все как поется. Наелись до отвала. Выходим, Роман говорит: «Вот что я понял из этой встречи, так это то, что не пойдет у нас в городе одесский ресторан...» — «Почему?» — «Видишь ли, я, наверное, уже в десятое место хожу пробовать одесскую еду. И всяк ее готовит по-разному! Ту же икру баклажанную. И что получится? Придут ко мне уроженцы Одессы, попробуют, а потом скажут: «Ну разве это настоящая одесская кухня? Вот моя бабушка готовила!..», уйдут разочарованные и больше не вернутся. А москвичам нашим все больше суши с пищей подавай...».

Да, в Одессе каждая бабушка — сама себе книга о вкусной и здоровой пище. Когда в местном кафе «Парадная» гостям предложили в особой тетради оставлять бабушкины рецепты старой одесской кухни, создалось впечатление, будто посетители только этого и ждали. За пару месяцев набралось пять толстенных тетрадей таких рецептов! Вот и угоди всем этим людям...

Мне самому нравится все, что связано с Одессой. Может, кровь говорит — прадедушка был отсюда родом? Жара нравится, море нравится, разудалость местная нравится. (Круче, чем в Одессе, разве что в Паттайе...). В далекой молодости, приходя в ресторан, я обязательно заказывал музыкантам «Жемчужину у моря». При этом хотелось палить из револьвера по люстрам и обливать официантов шампанским... А в 1989 году на Одесской юморе я занял первое место и получил звание «Серебряного вруна», что еще больше усилило мою любовь... И еда тутощная, пронизанная солнцем, — абсолютно моя. Потому, регулярно бывая в Одессе, я ем в ресторанах исключительно местную пищу. И вино местное пью взахлеб. И никаких суши! Никаких тирамису! Даешь щучью икру!

Я долго думал, какое же из одесских ресторанных кушаний мне выбрать для этой книги. Нравятся почти все! Сомнения развеял Савелий Либкин: «Не трогайте щучью икру — ее извлекают из банок. Бычки вам тоже не подойдут — они водятся только здесь, в Одессе. Форшмак? Ну, это скорее еврейское блюдо, нежели одесское... Рыба-фиш?.. Ах, это единственное, что не любите... Тогда, если хотите передать вкус моря и вкус Одессы, надо жарить тюльку! Как горячая закуска — идеальный вариант...».

Либкину можно верить. Он сам одессит, из поваров, а ныне владеет ресторанами «Дача», «Стейк-Хаус. Мясо и Вино», городскими кафе «Компот» и неофициально считается «главным ресторатором» города. Такой одесский Новиков. Его «Дача» — вообще легендарная, я сам ее в «Лучших ресторанных фишках мира» описывал (правда, со слов очевидцев, лично тогда еще там не побывав). В городе его называют просто Савва, он известен крутостью нрава, половина ресторанного персонала Одессы начинала в его заведениях — так сказать, «птенцы гнезда Саввинова». Он активно пиарится, ведет несколько персональных блогов в интернете, постоянно участвует в различных городских общественных кампаниях. Передовик отрасли, что и говорить...

Теперь о тюлке. Это по сути та же килька, ближайшая родственница шпрот и хамсы. Говоря по-иностранному — анчоус. То есть рыб-

ка, действительно повсеместно распространенная, а потому легко обнаруживаемая всюду, где будет продаваться эта книга. Славна она своей жирностью (до 17–19 процентов от общей массы тела) и нежным, со специфической горчинкой вкусом.

Короче, надели мы с Савелием фартуки и приступили к постижению вкуса моря и кулинарного духа Одессы.

Оно началось с мучительной для дилетанта (меня) и элементарной для профессионала (Либкина) чистки рыбы. У каждой 6–7-сантиметровой рыбешки нужно было удалить косточки, оставляя, однако, хвостик.

— Да, — приговаривал Либкин, не вселяя в меня особого оптимизма, — вот так, бывало, чистишь ее полтора часа, а потом все съедается за 15 минут... У нас на «Даче» в сезон уходит по сто кило тюльки в день.

Впрочем, чистка рыбы была первой и последней трудоемкой процедурой. Дальше начались сплошные приятности.

Очищенную рыбу от души присолили. И вбили в нее яйца, а потом еще Савелий добавил жменю муки.

— Чего-чего муки? Это сколько по-русски?

— Ну... пригоршню. Я никогда не взвешиваю, — ответил главный ресторатор Одессы, профессиональный повар.

В четыре руки быстро перемешали тюльку в кляре по-одесски.

Вылили на сковороду самое простое подсолнечное масло, разогрели его как следует...

— И вот теперь берем по четыре рыбки за хвостики, делаем из них одну котлетку и жарим.

Первоначально тюльки упорно не собирались у меня в пальцах по четыре штуки сразу; то одна, то другая ухитрялись выскользнуть, не желая собираться «в котлетку»; но опыт — дело наживное, и через пять минут меня можно было принимать в «Дачу» на должность младшего тюлечника...

— Чем будем запивать вкус моря? — поинтересовался я, когда весь взятый килограмм рыбы изжарился и стопка котлеток лежала перед нами на тарелке.

— Лично я предпочитаю водку, — ответил Либкин. Потом всмотрелся в меня внимательно: — А манерным посоветую хороший рислинг.

Я так понял, что «манерный» — это тот же «фраер», только поименованный чуть более интеллигентно. Но не обиделся. На одесситов вообще нельзя обижаться. Святые люди, живущие у моря.

Мы выходили из ресторана, и я невольно вспомнил еще одну фразу Жванецкого: «Рыбой пахнут все — никого нельзя поцеловать». Видимо, окружающие, как и я, отчаянно постигали вкус Одессы...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Тюлька свежайшая 1 кг

Соль по вкусу

Яйца домашние 6 шт.

Мука пригоршня

Подавать с 0,5 л водки

или 2 бутылками

эльзасского рислинга.

Emile Henry



Посуда Emile Henry имеет ряд преимуществ: красивая, эргономичная, термостойкая керамика для приготовления различных блюд и их подачи, разнообразная цветовая гамма, широкий номенклатурный ряд выделяют бренд Emile Henry на рынке посуды.

 Цена блюда (200 г) в ресторане «Дача» (Одесса) — **60 гривен.**

То, что доктор прописал

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОЦЦАРЕЛЛЫ С БРОККОЛИ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

 Сыр, помидоры, базилик и обязательно соус «Песто» (хотя классический рецепт, между прочим, предполагает обычное оливковое масло). Вкусно, красиво, но банально. А тут — с брокколи! И еще яйцо-пашот! Интересно, что там повар такое удумал?..

Я уже писал в предисловии, что данная книга — абсолютно волюнтаристская. То есть выбор блюд для описания не обусловлен ничем, кроме моих субъективных эмоций и ощущений, испытанных, пока я их ел. То, что в результате выкристаллизовалось целое меню с салатами, закусками, супами, основными блюдами и десертами, для автора самого большая неожиданность.

Обычно у меня бывает как? Приходишь в ресторан — и еще не знаешь, что будешь заказывать. Ну, если только не собрался специально наесться устриц, слопать утку по-пекински или еще что-то в этом духе. Соответственно, располагаешься за столиком и, покуда официант несет тебе меню, прислушиваешься, прикрыв веки, к организму. Сначала пытаешься понять, чего он, организм, хочет выпить. А выпить он каждый раз хочет разные напитки. Летом чаще всего белое вино, зимой — водку или красное. Иногда его на виски тянет, реже на коньячок. Раньше нередко пива хотелось, но когда мне врач-профессор объяснил, что хуже, чем пиво, алкоголя для печени не существует, я сразу к нему как-то поостыл. Пью от случая к случаю только свеже сваренное и в ресторанах-пивоварнях, а больше — ни-ни.

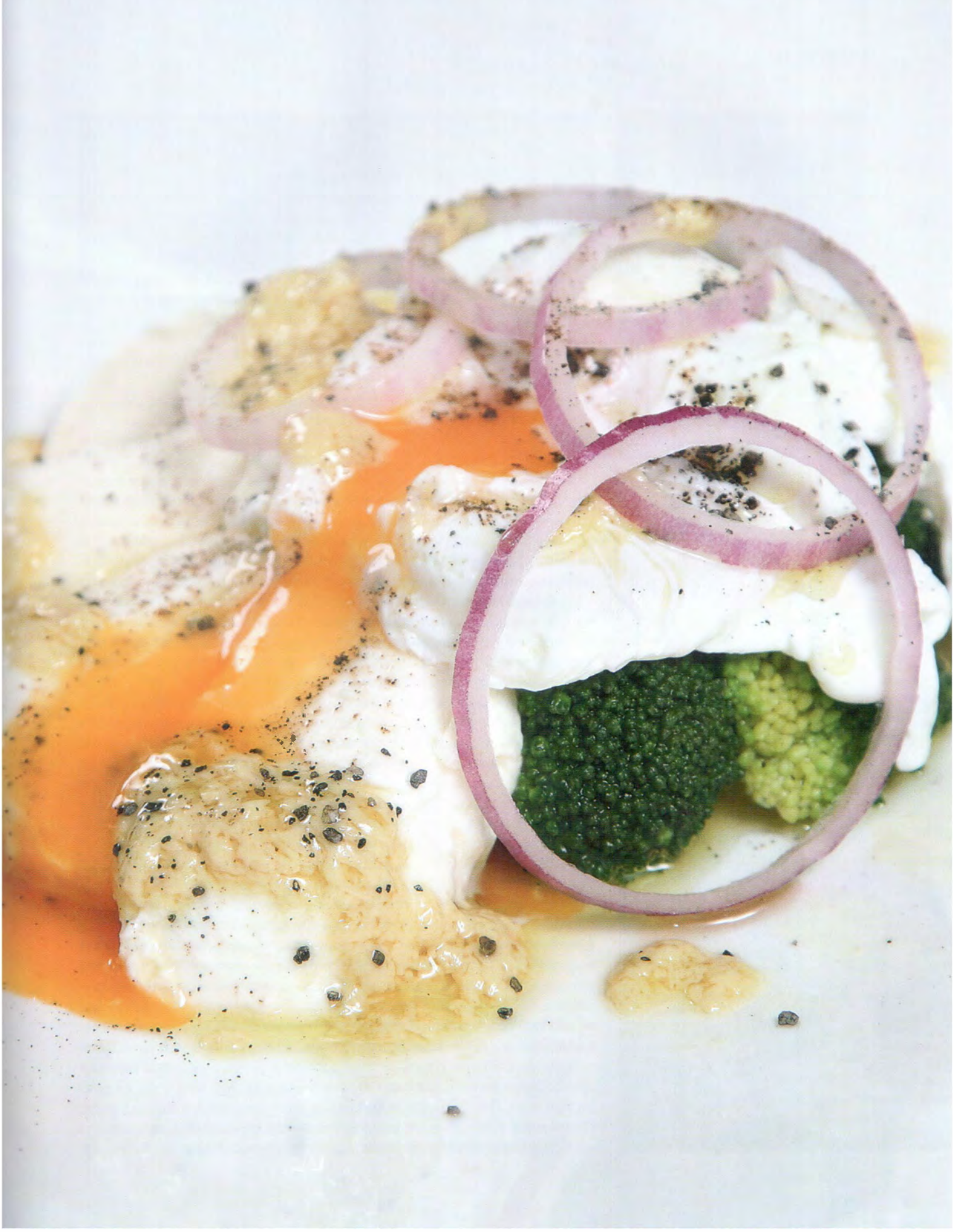
Ну а как с напитком определился, тут уже начинает вырисовываться и гастрономическое сопровождение. Фокусируешь взгляд на меню, соображаешь, что больше всего с выбранной выпивкой коррелирует. То и заказываешь.

Но порой бывает иначе. Сел за столик и понял вдруг, что пить-то, собственно, и не хочется (почти как в известном анекдоте про стакан воды). И есть тоже. Ну, думаешь, чуть-чуть тогда чем-нибудь перекушу — и баста. В этих случаях, как правило, стараешься избежать блюд традиционных (салат греческий, борщ, сибас на гриле, тирамису — всех в Delete) и ищешь какой-нибудь поварской изыск. Чтобы заодно понять, насколько у шефа фантазия работает. Чаще всего, кстати, натыкаешься на такое блюдо в разделе салатов или горячих закусок. Или не натыкаешься...

Вот, стало быть, и подошел я к кушанью, оставившему очередную сладкую занозу в моем пылком сердце и голодном желудке.

Совсем недавно московский ресторатор Сергей Тихонов пригласил меня в только что открытый им с партнерами ресторан «Мечта».





ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Брокколи

Брокколи свежая	80 г
Соль «Экстра»	1 г

Соус «Винегрет»

Сок лимонный	5 г
Масло оливковое	10 г
Горчица дижонская	10 г

Яйцо-пашот

Соль	1 г
Вода	1 л
Уксус	10 г
Яйцо	1 шт.

Сервировка

Сыр моцарелла	125 г
Брокколи	80 г
Яйцо-пашот	1 шт.
Соус «Винегрет»	25 г
Лук красный	10 г

Я пришел туда уже сытый. Сидим, общаемся, хорошо; но надо что-то заказать... Пробежал короткое меню. Ну-ка, ну-ка... Зацепился глазами за теплый салат из моцареллы с брокколи и яйцом-пашот. Вроде полноценное блюдо, но, с другой стороны, салат. То есть легкое что-то. И ингредиенты, сопутствующие моцарелле, какие-то непривычные. Ее же у нас в четырех случаях из пяти подадут в составе салата «Капрезе». Сыр, помидоры, базилик и обязательно соус «Песто» (хотя классический рецепт, между прочим, предполагает обычное оливковое масло). Вкусно, красиво, но банально. А тут — с брокколи! И еще яйцо-пашот! Интересно, что там повар такое удумал?..

Не знаю, может быть, в другое время и в другом месте указанное блюдо и не произвело бы на меня особого впечатления, но в тот момент чувства, им рожденные, определялись формулой «то, что доктор прописал». Достаточно сытное для зимы и одновременно легкое по ощущению в желудке, объемное на вид и включающее продукты, совместимые с позиций раздельного питания; вдобавок (благодаря брокколи, праматери всех капуст) насыщенное витаминами, что твой «Витрум»... Из всей тетрады вкусов оно не обладало только сладостью, но зато поражаало разнообразием импульсов, посылаемых в мозг тактильными рецепторами языка. Тут были и хрустящая сочность лука, и легкая жестковатость недоваренной капусты, и резиновая упругость моцареллы, и желеобразная нежность пашотированного яйца... Кстати, горячего, в то время как брокколи оставалась теплой, а моцарелла холодной — полный набор ощущений... Словом, салат этот пришелся мне, как ключ к замку, как водка к борщу, как усы к Михалкову...

Придумал столь оригинальную, хотя и не сложную с виду закускую композицию шеф-повар ресторана Дмитрий Шуршаков. Он же впоследствии согласился рассказать обо всех тонкостях ее приготовления и даже воспроизвести весь процесс «на камеру».

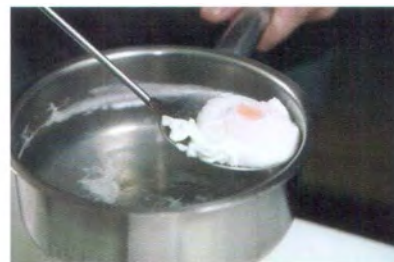
Сначала мы с ним взялись за брокколи. Капуста эта нежная необычайно, посему, чтобы сохранить вкусовые качества и не угробить наполняющие ее нутриенты, соцветия важно не переварить. Часто брокколи достаточно просто бланшировать; мы же почистили кочан и на несколько минут опустили в подсоленный кипяток. Потом вынули — и сразу обдали ледяной водой. Такие контрастные процедуры сохранили капусте ее жизнерадостно зеленый цвет. Хлорофилл опять-таки никому не делся, а это химический «брат» гемоглобина крови.

Кстати, и длинную кочерыжку Шуршаков не советует отправлять в мешок для гарбича: «В ней самый вкус».

Отложили брокколи и принялись за соус «Винегрет». Это традиционная салатная заправка. И хоть само название его происходит от французского слова *vinaigre* — «уксус», как раз уксусом-то Шуршаков пользоваться не стал, а заменил его лимонным соком... Соединили сок с оливковым маслом, добавили горчицы и смесь как следует перемешали.

Осталось сварить яйцо-пашот. В принципе этому учат на первом курсе кулинарного техникума, но... так, на всякий случай. В только-только закипевшую соленую воду добавили уксус, разбили в мисочку яйцо, аккуратно дали ему соскользнуть в кастрюльку и тут же сняли ее с огня. Оставили яйцо несколько минут постоять в горячей воде. Получается (по своему механизму) разновидность той же технологии низкотемпературной готовки, которой бредит сегодня каждый второй





профессиональный повар. Важно только помнить: чем свежее яйцо, тем лучше. У старых яиц белок может расплыться, а у свежих он застывает вокруг желтка таким компактным мешочком. Собственно, уксус для того и добавляется, чтобы уменьшить растекание белка. Зато если все сделать правильно, как мы с Дмитрием, то яичко получается — загляденье; со схватившимся белком и кремовым тягуче-мягким желтком.

Брокколи готова, соус взбит, яйцо плещется в кастрюле, как морская мина. Приступили к сборке.

Нарезали ломтями моцареллу, выложили на большую тарелку. Рядом поместили капусту. Сверху, словно языческого идола на вершину холма, вознесли вынутое шумовкой и слегка подсушенное салфеткой пашотированное яйцо. Окропили содержимое тарелки соусом. И разбросали рядом кольца красного сладкого лука, дополнив вкусовую палитру свежей, бодрящей горчинкой, а цветовую — фиолетовыми разводами.

Вот тут у нас с Дмитрием вышло первое разногласие. Он посыпал салат стружкой из белого хлеба, а я категорически не люблю мучную составляющую салатов. Ни в виде крошек хлеба, ни в виде сухариков, ни в виде даже итальянской пасты. «Надо! — убеждал Шуршаков. — Поймите, хлеб даст некий связующий эффект». Я решил действовать по принципу «Ты — начальник, я — дурак» и подчинился, хотя все равно остался при своем мнении. Вот не воспринимаю я тесто в салате, хоть убей! В первый раз, кстати, насколько я помню, никаких крошек в моем блюде не было...

А со вторым разногласием на уступку я не пошел. Дима считает, что запивать это блюдо лучше сильным белым вином, но мне тут виделось больше красное, молодое и нетанинное. А потому, практически не колеблясь, я заказал бокальчик молодого рубинового Bardolino... И не жалею ни капельки.



Посуда MACO (Китай) — Ваш надежный помощник на кухне. Посуда произведена из стали AISI 201/202, обладающей высокой коррозионной стойкостью и прочностью. MACO специализируется на кастрюлях, котлах, сотейниках, сковородах, крышках.

 Цена блюда в ресторане «Мечта» (Москва) — **550 рублей.**

09

Песни западных славян

БАНОШ



Каждый человек вырастает в своей национально-культурной среде и привыкает к той пище, какая в ней принята. Соответственно, он по-разному воспринимает блюда кухонь других народов, чья этнокультурная среда иная. Некоторые становятся ему близки, другие, напротив, почему-то вызывают отторжение. Лично я, например, — абсолютно русский товарищ — сразу всем сердцем полюбил традиционный лаосско-тайский салат «Сом там» из зеленой папайи и культовый молдавский суп замус. А вот французский луковый суп или соленый калмыцкий чай с молоком и жиром не лезут в меня, сколько я ни стараюсь.

Любопытно — в национальных кухнях среди блюд ведется та же борьба за существование, что и между биологическими видами в природе. Выживают вкуснейшие. И культовым часто становится не то кушанье, какое было у народа с начала его истории, а то, которое доказало в течение веков свою созвучность данному этносу.

Скажем, сегодня едва ли не самой «русской» закуской, предлагающейся во всех национальных ресторанах, является селедка с картошкой. Но селедка — рыба европейская; «соленье селедок» Фридрих Энгельс в свое время назвал одним из ведущих западных изобретений, а уж никак не русских. Про картофель, подарок из Америки, я вообще не говорю. Самым распространенным корнеплодом на Руси вплоть до Екатерины II была репа. Но случилось так, что сложившийся меньше двух веков назад селедочно-картофельный альянс пришелся русскому человеку по душе — и вот вам пожалуйста!

Я это к тому, что в некоторые национальные блюда, непривычные на первый вкус, нужно просто «въехать». Ведь, если блюдо стало считаться визитной карточкой кухни целого народа, на то есть определенные причины. Исторические, социальные, религиозные, культурные. И если покопаться в них...

Первый раз кукурузную кашу мне дала попробовать моя соседка одесситка Лена. Она приготовила ее, как это делают одесские молдаване. Ели мы ее со шкварками, сметаной и запивали одесским же каберне. Не скажу, что я остался фанатом этого блюда, но противно тоже не было.

А через много лет я оказался в Кишиневе, где участвовал в открытии ресторана Raragazzi. С хозяйкой заведения Викторией Собор мы

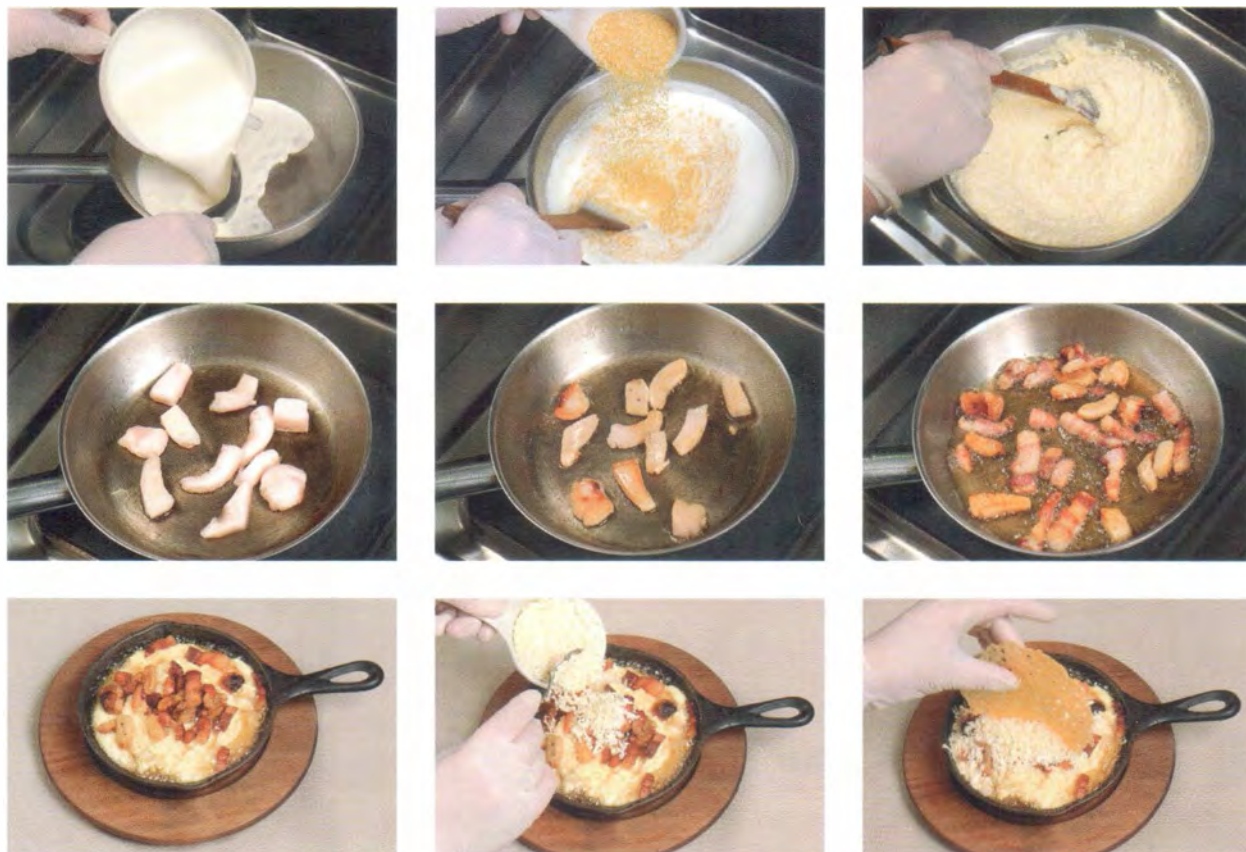


решили изготовить самую большую в мире карту Молдавии из национальной кукурузной каши — мамалыги. Несколько вечеров подряд Виктория рассказывала мне про мамалыгу и учила ее есть. Вот отрезается кусочек круто сваренной каши, вот укладывается на него ломтик свинины, или жареного карпа, или курицы (в разных районах Молдавии и мамалыга разная), вот сверху насыпается брынза... Уже во время самой презентации гигантской съедобной карты тогдашний президент Молдавии Петр Лучинский обучил меня брать кашу правильно — руками... Сопровождаемая домашним вином из подвалов дяди Виктории, мамалыга проскакивала в желудок со скоростью черной икры и уже откровенно нравилась!

А еще через пару лет возник в моей жизни город Львов. Мы сидели в пивном ресторане «Кумпель» с его хозяином Марком Зархиным. Я вообще редко встречал владельцев двухсот (!) ресторанов с таким творческим подходом к делу и чисто бытовым позитивом, как у Марка. Взять тот же «Кумпель». Да, своя пивоварня, да, полные залы гостей, казалось бы — кури бамбук и считай гривны. Но Марку не сидится. Сверкая глазами, он рассказывал выуженную где-то в городских аналах историю, как в начале прошлого века местные городские бездельники (их во Львове именовали «батьрами») проделали в одной из пивоварен дыру и подключили к бочкам целый «пивопровод», в результате чего городской фонтан стал бить пивом. И теперь на радость львовянам Зархин собирается повторить трюк с наполнением фонтана свежим пивом!

— Кстати, а что будем есть? — отвлекся Марк от своих прожектов.
— Вот могу банош порекомендовать...

 **И в московской квартире, и в тайском доме я воспроизвожу банош на радость себе и гостям, и естся он, поверьте, не хуже, чем лобстер в устричном соусе.**



— Банош — это что?

— Блюдо национальное гуцульское, из кукурузной крупы.

— А, мамалыга! — обрадовался я. — С удовольствием!

— Почему мамалыга? — обиделся Зархин за братьев-гуцулов. —

Мамалыга — у молдаван, а у нас в Карпатах — банош. Совсем другое блюдо. Молдаване делают мамалыгу на воде или, в крайнем случае, на молоке, гуцулы — на сметане и сливках. Для мамалыги используют кукурузную муку, для баноша — крупу. Мамалыгу варит кто угодно, банош — только мужчина...

И мы заказали банош.

После того случая я много раз ел банош в разных карпатских ресторанах. Но вкус того, первого, «кумпельского», запиваемого свеже сваренным пивом, помню до сих пор. Конечно, для того чтобы ощутить его жирную прелесть во всей красе, желательно видеть перед собой гордые силуэты львовских храмов или, еще лучше, зеленые отроги лесистых карпатских гор, слышать цокот каблучков по брусчатке и певучую речь, непонятную украинцам с востока, вдыхать свежий запах буковых рощ и горьковатый аромат сгоревшего угля, тянущийся из двухсотлетнего дымохода соседнего дома... Но и в московской квартире, и в тайском доме я воспроизвожу банош на радость себе и гостям, и естся он, поверьте, не хуже, чем лобстер в устричном соусе.

Существуют несколько легендарных условий, которые необходимо соблюсти, чтобы получился «правильный» банош. Своеобразный «Кодекс создателя баноша». Все его знают, и мало кто соблюдает, как ни-

кто никогда не соблюдал «Кодекса строителя коммунизма»... Но само знание этих условий подчеркивает серьезность повара, приступающего к баношу. А потому...

Готовить банош должен обязательно мужчина. Логика такого требования немного странная: в состав баноша входит овечья брынза, а все, что связано с овцеводством и овцами, — прерогатива мужчин.

Банош обязательно нужно варить на костре — только тогда он «пропахнет дымом и наберется огня». Ну-ну.

Помешивать крупу при варке нужно только в одну сторону. Почему — неясно, равно как и непонятно, по часовой стрелке нужно мешать или против. Но в одну!

Ложка для перемешивания и растирания крупы обязана быть деревянной. Железная не даст вкуса. Ой, не даст!..

Ну а теперь, продемонстрировав богу баноша, что мы его верные последователи, примемся за рутинную кухонную суету.

В посуду с утолщенным дном вольем сливки и добавим сметану. В идеале (еще одна заповедь) и то, и другое должно быть овечьим, причем трехдневным и хранимым не в холодильнике, упаси бог, а в сарае — только где такие найти? Так что сливки льем коровьи, сметану берем тоже из-под буренки.

Доводим смесь до кипения. Есть костер — замечательно, имеется электрическая плита — тоже сойдет.

Очень медленно, маленькими порциями, начинаем всыпать кукурузную крупу. Она должна быть мелкой, но не мукой (помните отличие от мамалыги?). Всыпая ее, помешиваем в посуде деревянной лопаткой (ну, такая-то всегда на кухне найдется).

Кашу солим и варим при непрерывном помешивании до готовности. А определяется она просто — каша начинает отставать от стенок посуды, и на поверхности ее появляются масляные капли.

Снимаем посуду с огня, даем каше «отдохнуть», а сами занимаемся следующими ингредиентами.

На отдельной сковороде жарим сало и грудинку. Цель — получить румяные аппетитные шкварки.

Крошим мелко брынзу (думаю, нас не поразит молния, если сделаем это на терке). Только брынза уж на сто процентов должна быть овечьей! Иначе легендарного остренького вкуса, с таким ядреным душиком, баношу не видать.

Теперь выкладываем отдохнувшую кашу на горячую сковороду, сверху высыпая шкварки, выливаем оставшийся жир и горкой насыпаем брынзу.

В «Кумпеле» готовый банош декорируют с ресторанным шиком — чипсом из твердого сыра и петрушкой. Правоверные же гуцулы нередко насыпают еще сверху вареные грибы. Оба варианта приемлемы.

Последнее — перемешивать ингредиенты баноша не следует. Просто большой ложкой зачерпываешь всего понемногу — и в рот. И обязательно запиваешь!!! Либо пивом, либо самогоном.

Можно также сопровождать трапезу распеванием песен из репертуара ранней Софии Ротару или еще каких-нибудь западных славян.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

На 1 кг

Сливки домашние	550 г
Сметана домашняя.....	550 г
Крупа кукурузная.....	175 г
Соль	5 г

На 1 порцию

Банош.....	300 г
Сало свежее	50 г
Грудинка копченая.....	50 г
Брынза овечья.....	50 г
Сыр твердый 50%	15 г
Зелень петрушки.....	2 г

10

Из рациона киевских модников

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРЕЧНЕВЫМ РИЗОТТО



Летом 2003 года у меня раздался звонок. Звонила какая-то девушка, представилась Маргаритой, сказала, что из Киева. И говорит: «Такая книга у вас интересная, «Как раскрутить ресторан» называется... Предлагаю перевести ее на украинский! Вы как?». «Платите деньги и переводите, — отвечаю со всей свойственной мне доброжелательностью. — Хоть на чукотский».

В общем, пропала девушка.

А в ноябре 2004 года, после первого в моей жизни семинара, проходившего как раз в Киеве, подходит некая элегантная дама. «Здравствуйте! Помните, я однажды вам с Украины звонила по поводу перевода вашей книги?». «Конечно, помню! — обрадовался я. — Маргарита, кажется?... Вы, наверное, аванс принесли?».

Книгу, естественно, никто не переводил, денег мне тоже не причиталось, зато Маргарита Сичкарь (а именно так звали даму) пригласила меня в свой ресторан. «Тампопо» называется, что в переводе с японского означает «одуванчик».

— Странные люди наши рестораторы, — рассказывала Маргарита, пока мы ехали по вечернему Киеву в ее заведение. — Плачутся, что не знают, что делать. Так у вас же в книге же описано! Бери и осуществляй. Измени только чуть-чуть под свою публику — и в путь. Вы вот про фотовыставку «Целующаяся Россия» говорите, а я провожу «Целующуюся Украину». У вас черепахи бега — у меня крабы. Вы проводите праздник День орхидей, я — Всемирный День одуванчика... И меня все знают! В «Тампопо» в одном углу Ющенко сидит, в другом Янукович, в третьем Киркоров, в четвертом Басков... Кстати, вот мы и доехали. Куда присядете?

Уже позже я узнал, что Марго — не просто «повторюшка» моих акций, а ресторатор с ого-го каким стажем, опытом, предпринимательской дерзостью и художнической фантазией. Именно во времена ее директорства в таверне «Пантагрюэль» жило первое животное на ресторанных просторах СНГ — знаменитый кот Пантюша... Именно она, когда кот погиб в пожаре, организовала сбор денег на памятник



животному, который и сегодня таким бронзовым леопардом возвышается на площади Золотых Ворот, перед рестораном... Именно Марго Сичкарь была первым украинским ресторатором, внедрившим в своем заведении R-Keeper... Она же придумала удивительно смешную и в то же время благотворительную акцию — ежегодный Pig Parade, во время которого знаменитости продают с аукциона собственноручно раскрашенные скульптуры хрюшек, а собранные деньги отправляются в детские дома...

А еще Маргарита написала две книги, издает журнал, выпускает одежду под торговой маркой WAWA, продюсирует телепередачи, строит театр на Подоле, воздвигает памятник символу плодородия — капусте — на территории киевского роддома № 1, самолично ведет телепрограмму «Кухня на шпильках», в которой вместе с известными мужчинами учит женщин готовить... Странно, что она еще не депутат... Есть, короче, женщины в украинских селеньях — Тимошенко отдыхает.

Я же всякий раз, когда бываю в Киеве, обязательно захожу в «Тампопо». Как говорится, при всем богатстве выбора альтернативы нет. Здесь комфортно, ненапряжно и очень светло, несмотря на полуподвальное помещение ресторана... Гардеробщик не выдает номерки — всех клиентов запоминает в лицо (разведчик он бывший что ли?)... Сама Маргарита переходит от столика к столику, ибо знает практически всех гостей лично. 85 процентов тут — постоянные посетители. Которые стали таковыми в том числе и из-за кухни.

 **Мой безусловный фаворит — куриная печень с гречневым ризотто и белыми грибами из раздела горячих закусок. Простые вроде бы продукты, прогнозируемые вкусовые сочетания, но несколько поварских хитростей, и выходит ни с чем не сравнимое кушанье, под которое — вот удивительно! — пьется абсолютно любой алкоголь.**

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Гречка.....	50 г
Вода	100 г
Соль	0,5 г
Перец	0,5 г
Грибы белые	50 г
Масло подсолнечное.....	30 г
Масло сливочное	50 г
Печень куриная.....	100 г
Чеснок	3 г
Тимьян	1 г
Демиглас	50 г
Уксус бальзамический	0,5 г
Цуккини.....	20 г
Морковь	20 г

Авторская — но без фанатизма, фьюжн — но без перекосов... Легкие, ароматные блюда из совместимых продуктов. Что еще нужно пожилому ресторанному критику, чтобы достойно встретить старость?

В «Тампопо» вкусно практически все. И карпаччо из сладкой креветки со спаржей, и соте из кальмаров с грибами и брокколи, и судак в восточном стиле, и жареный язык тельки с молодыми кабачками, тушеной капустой и соусом «Хрен»... Но мой безусловный фаворит — куриная печень с гречневым ризотто и белыми грибами из раздела горячих закусок. Простые вроде бы продукты, прогнозируемые вкусовые сочетания, но несколько поварских хитростей, и выходит ни с чем не сравнимое кушанье, под которое — вот удивительно! — пьется абсолютно любой алкоголь. И водка, и красное вино, и белое, и коньяк. Для человека, влюбленного в хорошие веселящие напитки вроде меня, это очень важно.

Придумал сие блюдо «одуванчиковый» шеф Дмитрий Углицких. Он молод и амбициозен, хотя и скромнен. В свое время прославился в Киеве мороженым с засахаренными фиалками, после чего в городе начался бум на блюда с цветами, и сладким фруктовым роллом «Филадельфия» под ягодным соусом. Этот ролл, рассказывают, был среди киевских гурманов таким хитом, что приходили в «Тампопо» другие рестораторы, заказывали его навывнос, у себя в заведениях разбирали на молекулы, пытались понять рецептуру; потом воссоздавали на своих кухнях — и ничего не получалось!.. Я, кстати, этот ролл тоже пробовал. Неплохо. Но мне куриная печенка ближе.

Вернемся к ней. Вот как она готовится. Надеюсь, наблюдавший за нашими с Маргаритой кулинарными манипуляциями шеф-повар Дима в этот раз ничего не утаил.

Сначала надо взять гречку и обжарить ее на большой сковороде с высокими бортами. Затем залить в нее воду и поварить минут 13–15. В конце варки посолить и поперчить. Всю воду гречка впитать не успеет, да оно и не нужно. Остаток слить.

Пока крупа варится, есть время обжарить в сотейнике белые грибы. Лучше на обычном подсолнечном масле — Дмитрий, как и главный российский шеф Александр Филин, предпочитает именно его, полагая, что оливковое в данном случае оставит не сочетающийся с прочими продуктами привкус. В конце обжарки в сотейник высыпается сваренная гречка.

Теперь туда же щедрой рукой следует добавить сливочное масло, присолить, и пусть каша с грибами немного потомится, пропитываясь их ароматом.

А тем временем возьмите отдельную сковороду, плесните растительного масла, добавьте шарик сливочного и выложите туда слегка отбитую куриную печень. Не забудьте бросить к печени несколько зубчиков чеснока и веточку тимьяна... Как с одной стороны печенка поджарится, переверните на другую.

Аккуратно влейте демиглас, капните бальзамического уксуса и потушите еще минутки две. Вот теперь можно снимать с огня!

Многое зависит от подачи. Блюдо простое, но презентованное шикарным образом и естся с иным настроением!

Лучше всего взять большую квадратную тарелку.

Выложите на нее гречневое ризотто с грибами двумя дорожками. Сверху на них опустите кусочки печенки. Полейте сверху соусом,



оставшимся после ее приготовления. А между дорожками поместите чуть-чуть приваренные дольки цуккини и моркови. Они и цвета блюду добавят, и опять-таки с остальной едой хорошо сочетаются.

Вот теперь все готово. Можно наполнять бокалы, стопки, снифтеры...

Всякий раз, отрезая кусочек печенки и выкладывая на него горку гречки, венчающуюся белым грибом, я думаю только об одном: а почему «ризотто»? Ведь ризотто — это не метод приготовления, это именно блюдо из риса. И если словосочетание «гречневая каша» не очень ласкает слух модной киевской публики, может, логичнее выдумать какое-нибудь «гречетто»? Смесь итальянского с черниговским, конечно, но зато в самой фонетике этого «гречетто» есть нечто, с одной стороны, очень точно отражающее изысканную простоту получившегося кушанья, а с другой — объективно информирующее об исходном продукте.

А потом можно еще дальше пойти в переименованиях — гречетто, перлотто, чечевитто... А на завтраки — геркулетто... Такое даже киевским светским львицам поклевать будет нестыдно.

 Цена блюда в ресторане «Тампопо» (Киев) – **85 гривен.**



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА

+7 495 780 7710 www.zvezdy.ru

Посуда, стекло, столовые приборы, профессиональные ножи, кухонная посуда, кондитерский инвентарь, кухонный инвентарь, инвентарь для пиццы, аксессуары для сервировки стола, текстиль, спецодежда.


**ЗВЕЗДЫ
ОБЩЕПИТА**
группа компаний

СУПЫ

Несчастлив тот дом, в котором не варят супа. Не стоять той семье, где все кормятся бутербродами. В наш век, век экзистенциального одиночества, нет фундамента прочнее, чем кастрюля густого горячего супа. Вокруг нее собирается и стар, и млад, чтоб хлебать наваристую жижу, заедая щедрыми ломтями хлеба.

Петр Вайль, Александр Генис.
«Русская кухня в изгнании»

Любой суп рано или поздно становится грибным.

Народная мудрость

11

Оренбургские «Семь специй»

СУП «СИТИМИ-ТОГАРАСИ»



Я с детства очень люблю супы. Только не крем-супы, не супы-пюре, и чтоб без всяких сливок! Нормальные прозрачные супы, с большим количеством гуши. И слова Юрия Олеши из «Зависти» — «...и такое поплывет благоухание от супа, что станет завидно цветам на столах» — для меня не пустой звук. Я много раз чувствовал это благоухание.

Я ем супы всюду, где их готовят. Борщи, солянки, уху, лапшу... Иногда в ресторанах заказываю по два, а то и по три разных супа сразу. Шурпу баранью очень люблю и маниар. Гороховый с копченостями. Чечевичную похлебку сам варю такую, что закачаешься. Грибной супчик — желательно только, чтоб вместо картошки была перловка. Суточные щи, когда они в горшочке и сверху запечатаны лепешкой, обожаю. Такие, помнится, подавали в московском ресторане «Сударь», и стоили они 210 рублей. Я их там ел через день. Потом хозяева сменились, щи стали стоить 608 рэ, и я перестал туда ходить.

Очень вкусную уху готовил лет двенадцать назад шеф-повар ныне закрытого ресторана «Царский Павильон» Виктор Калинин. Он варил ее из стерляди, без картошки, но с большим количеством лука, а перед подачей еще вливал в тарелку бокал сухого шампанского. Это была сказка!

А настоящий буйабес? Не тот квази-буйабес, что предлагается во многих наших ресторанах и стоит непонятные 300 рублей, а настоящий? Я ел его на Корсике. Такой буйабес нельзя заказать день в день, только на следующий! Потому что с утра рыбаки должны выйти в море, наловить свежей рыбы и всего, что к ним еще попадет, и из этого всего повар к обеду и приготовит вам персональный буйабес. Соответственно, каждый день он будет разный — неясно ведь, каким выйдет улов. Я из-за этого буйабеса на сутки от своего парохода отстал — так хотелось попробовать. Пришлось потом догонять своих на самолете.

В Париже ел, понятное дело, луковый суп, причем именно там, где его советуют есть все путеводители, — в чреве Парижа, возле церкви Сент-Эсташ... Честно говоря, не остался в каком-то особом восторге.



Зато потряс своим вкусом главный северонемецкий суп — из угря, — опробованный в Ростове... В Молдавии для меня совершеннейшим открытием стала зама — ну, почему у нас ее не готовят, там ведь ничего особенного в рецептуре нет? Разве что любисток надо добавить... А том-ям тайский! Живя подолгу в Таиланде, я перепробовал уже десятки том-ямов и скоро, наверное, специальную брошюру для наших туристов в Паттайе издам.

Крах моей первой кулинарной книжки для детей (см. Предисловие) произошел, кстати, тоже во многом из-за супа. Рассказав детишкам поучительную историю о возникновении первого супа во времена фараона Снофу, я порекомендовал им приготовить борщ-пятиминутку, рецепт которого позаимствовал у известного кулинара-новатора Владимира Михайлова. Тогда он еще не ударился в эротическую кулинарию и пропагандировал здоровое питание, витаминосберегающие технологии и активное использование дикорастущих трав. Вот он, этот рецепт, взятый из журнала «Юный техник» за 1984 год:

«На пять порций вам потребуется 3 свеклы средней величины, 2 морковки, луковица, стакан рубленой белокочанной капусты, сметана, сливочное масло или маргарин.

Очищенную свеклу и морковь промойте, потрите на крупной терке, смешайте в миске, добавьте по вкусу лимонной кислоты или уксуса и дайте настояться 10–15 минут.

В кипящую соленую воду или бульон (1,5–2 л) положите капусту, доведите до кипения. Добавьте рубленую луковицу, настоявшуюся смесь свеклы с морковью, лавровый лист, перец или другие пряности по вкусу, доведите до кипения и проварите 4–5 минут. Затем снимите с огня и

 **Один из самых вкусных ресторанных супов, которые я в жизни отведал, неожиданно встретился мне в Оренбурге. Называется он «Ситими-тогараси». И путь мой к нему был извилист, как путь капитанской дочки к семейному счастью...**



дайте настояться с закрытой крышкой 10–15 минут. Теперь можете разливать борщ по тарелкам, приправив его сметаной, сливочным маслом или маргарином. Можете добавить также сухой зелени.

Я, естественно, выкинул из рецепта маргарин (не представляю, чтобы у кого-то хватило ума заправлять борщ маргарином), лимонную кислоту (зачем нам химия?), но зато посоветовал побольше плеснуть в свекольно-морковную смесь уксуса, желательного натурального яблочного. Действительно — пусть в кислой среде свекла сохраняет свой натуральный цвет!.. Между прочим, я сам так борщ регулярно готовлю, и очень даже здорово получается... А детишки почему-то стали травиться. В издательстве рассказали потом — именно из-за уксуса. Видно, не найдя на прилавках нищих советских магазинов яблочного уксуса, они стали лить туда обычную эссенцию — ну и со всеми вытекающими последствиями...

А один из самых вкусных ресторанных супов, которые я в жизни отведал, неожиданно встретился мне в Оренбурге. Называется он «Ситими-тогараси». И путь мой к нему был извилист, как путь капитанской дочки к семейному счастью.

Я сидел в ресторане «Степная Пальмира», изучал меню и наткнулся на это название, никак не коррелирующее ни с концепцией ресторана, ни с остальными блюдами.

- А это что за Ситими такое? — спросил официантку.
- Суп такой, японский, очень вкусный.
- Прозрачный? — уточнил я.
- Прозрачный, — подтвердила официантка.
- Несите!

Официантка ушла, чтобы через десять минут вернуться и сообщить: нет сегодня Ситими-тогараси.

Ну, нет — и нет. Я съел уху и забыл о его существовании.

Через месяцопять оказываюсь в ресторане и опять прошу Тогараси это. И опять его нет.

Меня уже разобрало всего. Да что же это за суп неуловимый такой? Не суп прямо, а ниндзя какой-то.



Надежность и современный дизайн делают оборудование Теспоіпох авторитетным и популярным среди рестораторов всего мира. Теспоіпох — это отлично разработанные пять модульных линий теплового оборудования (600, 650, 700, 740 и 900), но и большой спектр дополнительной техники (саламандры, грили, тостеры и т.п.).

Бог троицу любит. В третий раз Ситими-тогараси в наличии имелся.

— Только повар у нас новый, он его первый раз в жизни готовить будет, — призналась официантка.

Ну, понятно. Ввел блюдо в меню кто-то из заезжих продвинутых московских поваров, когда ставил кухню в «Степной Пальмире», и уехал восвояси. Но кто будет в Оренбурге заказывать суп с таким невыговариваемым названием? Никто. Вот и разучились его делать.

— Ничего страшного. Что получится, то и съедим, — говорю.

И повар сделал.

Друзья, я проглотил три порции подряд!

Уже в Москве звоню своему приятелю Алексею Изотову, который шесть лет был генеральным консулом в Токио. Спрашиваю, что это такое — «Ситими-тогараси». Это, отвечает, в переводе означает «семь специй». Одна из самых сложных японских приправ. И входят в нее местный перец тогараси, измельченные листья зубного дерева сансё с мятным привкусом, белый кунжут, семена мака, конопли, молотая сушеная водоросль нори и кусочки мандариновой цедры. Японцы считают, что она снижает давление, а потому советуют гипертоникам. Остро-та сохраняется, а вреда для здоровья никакого.

Уже из Москвы я перезвонил в «Степную Пальмиру»:

— А вы используете саму эту приправу?

— Да нет... В составе супа есть, конечно, разные восточные ингредиенты, но только те, что можно достать у нас, в Оренбурге.

И тогда я понял, что этот суп — как раз то, что мне надо. Сделать вкуснятину из обычных продуктов — о чем еще может мечтать как профессиональный повар, так и дилетант вроде меня?

И су-шеф «Пальмиры» Антон Константинов специально для читателей нашей книги продемонстрировал, как готовится суп «Ситими-тогараси». И не беда, даже если делал он его второй раз в жизни!

Сначала нужно нарезать соломкой морковь и лук-порей (либо красный сладкий лук).

Потом кубиками — корень имбиря, чеснок и перчик чили.

Все это обжарить прямо в кастрюле на растительном масле и залить заранее сваренным говяжьим бульоном. Поварить минут 5—7.

Отдельно сварить грибы шиитаке и поджарить на растительном масле нарезанную соломкой куриную грудку.

Ввести в кипящий суп курицу и грибы. По очереди добавить соусы — устричный, соевый и рыбный тайский (все они имеются в продаже в супермаркетах). Готовить еще 5 минут.

Отдельно отварить без скорлупы перепелиное яйцо.

Осталось соединить все в суповой пиале. Яйцо выкладывается посередине, посыпается рубленым лучком, заливается супом.

На подстановочной тарелке зеленым луком можно выложить иероглифы «Долголетие» или «Мамочка, хочу добавки!».

Едите и чувствуете нюансы вкуса — вот мятный привкус дерева сансё пошел... вот мандариновая цедра зазвучала... и конопля, конопля!.. У-у-у-у...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Морковь	22 г
Лук-порей	23 г
Корень имбиря	14 г
Чеснок	14 г
Перец чили	19 г
Масло растительное	20 г
Бульон говяжий	250 г
Грибы шиитаке	20 г
Куриная грудка (филе)	20 г
Соус устричный	30 г
Соус соевый	20 г
Соус рыбный тайский	5 г
Яйцо перепелиное	1 шт.
Лук-резанец	2 г

 Цена блюда в ресторане «Степная Пальмира» (Оренбург) — **350 рублей.**

12

Маленькие купеческие радости

КАЛЯ С ГРЕБЕШКОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ



 **Каля от Виктора Смирнова напоминает мне русского купца конца XIX века. Не самодур-валенка из пьес Островского, а побрившегося, получившего образование, в смокинге — настоящего промышленника, оплот государства...**

Всю свою сознательную жизнь я недолюбливал русскую кухню. На это, как я сейчас понимаю, были две причины. Во-первых, экстравертированность большинства так называемых «русских» ресторанов. Они у нас, особенно в Москве, очень часто открываются в расчете на интуристов, которым нужны цыгане в красно-черных шалях, плясуны-Петрушки в лаптях и медведи, играющие на балалайках. Именно в таких условиях, считается, англичане, датчане и разные прочие шведы получают особое удовольствие от стакана водки и соленого огурца, проданного им по цене 8 евро за 100 граммов.

На периферии же у заведений русской кухни другая беда. Они сохранили генетическую связь с советским общепитом. А в то время, напомню, ресторанная еда была весьма специфическая. Создавалось ощущение, что повара по всей стране, независимо от возраста, застали голод в Поволжье в 1922 году, а потому имевшиеся блюда считали нужным делать пожирнее. Мол, насыщайтесь, люди, впрок. Любой продукт — будь то свиная отбивная, осетровый стейк, белые грибы, да хоть медвежатина! — сначала заливается майонезом, потом сверху вбухивалось яйцо, вся конструкция посыпалась тертым сыром — и в таком виде запекалась. В результате если что и стало символом той русско-советской кухни, так это толстенная холестериновая шапка, накрывающая всякое блюдо подобно крышке гроба.

Никакого желания посещать ни первые заведения, ни вторые у меня не возникало. Нормального человека тянуло в итальянские trattorie, японские суши-бары и узбекские чайханы. Ну, или в так называемые лаунж-кафе, где, как правило, совмещены все упомянутые кухни.

Поэтому, когда после семинара в Нижнем Новгороде меня пригласили отобедать в местном ресторане «Купеческий», специализирующемся, как понятно по названию, на все той же русской кухне, я не запрыгал от счастья. И шел туда с тяжелым чувством, представляя грядущий майонезный фестиваль. Ничего там есть не хотелось — заранее. Хотелось, напротив, как можно быстрее свинтить оттуда в какой-нибудь добрый пивняк.

Господи, как хорошо, что я тогда не поддался своему настроению! Потому что поход в «Купеческий» стал для меня неким переломным





моментом в отношениях с русской кухней. Я открыл для себя, какой вкусной она бывает, если все сготовлено по уму, и какой безграничный потенциал в себе несет... Из шести блюд, съеденных там во время обеда, пять я собирался вставить в эту книгу, и только отсутствие места мешает мне это сделать.

В «Купеческом», возглавляемом Еленой Борисычевой, личностью в городе легендарной, на кухне командует Виктор Смирнов. Человек он молодой (в день, когда мы пять с половиной лет назад познакомились, ему исполнилось 32 года) и скромный. Учился в свое время у питерского повара Ильи Лазерсона. За всю жизнь принял участие в одном-единственном конкурсе поваров, победил на нем, опередив многих именитых шефов из Москвы и Санкт-Петербурга, и на этом прекратил участие в соревнованиях. Ему не нужны новые дипломы и сертификаты, он не ищет инвесторов, чтобы открыть свой собственный ресторан, и не откликается на предложения хедхантеров, активно переманивающих его в крутые столичные заведения, — он просто творит в своем «Купеческом». Но творит так, что попробовать его блюда стоит приехать даже из другого города. А почему нет? Ездят же люди в богом забытую каталонскую деревушку, чтобы продегустировать, что там нафантазировал Ферран Адриа...

Исследователи русской кухни делят ее на три больших направления. Первое — это крестьянская кухня. Простонародные блюда типа какой-нибудь тюри, которые в их аутентичном виде современный человек есть не станет вообще. Второе — дворянская кухня. То, что стало создаваться в XVIII—XIX веках после появления в России поваров из Европы. Блюда именно дворянской кухни чаще всего представлены сегодня в «русских» ресторанах. И, наконец, кухня советского периода, лично меня бросающая в дрожь.

То, что делает в «Купеческом» Виктор Смирнов, я бы определил как русская авторская кухня. Он берет за основу рецепты традиционных блюд, причем всех трех направлений сразу, и что-то в них видоизменяет, добавляя иногда совершенно неожиданные ингредиенты. Неожиданные, но очень органично вписывающиеся в ортодоксальную рецептуру. Считается же, что самые вкусные фрукты рождаются на дереве, к которому привит инородный черенок, а самые красивые люди — метисы, в которых намешано сразу несколько кровей. То же случается и в кухне Виктора. К могучему русскому стволу он прививает иноземные черенки-продукты, микширует отечественные технологии с кулинарными традициями чужих кухонь, и в результате классическое русское блюдо начинает играть такими вкусами, что от восторга хочется напаялить кокошник, пуститься вприсядку и возопить «Гой еси!».

Взять хотя бы смирновскую калью. Вау! Этот дивный русский суп я ем всякий раз, когда бываю в Нижнем.

Вообще-то калья выделяется из других русских супов тем, что готовится на огуречном рассоле. Собственно, нынешний рассольник — это бывшая калья. В прошлые времена ее готовили и с рыбой, и с курицей. В богатых домах к огуречному рассолу добавляли еще лимонный сок. Как в некоторых других русских супах, в последний момент в кастрюлю плескали рюмку водки.

В чем отличия «купеческой» кальи от традиционной? Таковых немало. Вместо одного из видов рыб Виктор кладет в суп гребешков. Добавляет тархун (эстрагон), не свойственный русской кухне, и фенхель, усиливающий тархунный вкус. Плюс вместо водки льет в свою калью абсент

— каково? Гребешково-эстрагонно-абсентная прививка облагораживает старинное расейское блюдо и придает ему международный шик. Калья от Смирнова напоминает мне русского купца конца XIX века. Не самодур-валенка из пьес Островского, а побрившегося, получившего образование, в смокинге — настоящего промышленника, оплот государства...

А теперь — пошаговое создание шедевра.

Сначала шинкуем лук, морковь и фенхель. Соломкой, кубиками — разницы нет. Мы пошинковали все соломкой.

Пассеруем овощи на смеси сливочного и растительного масла. Нужно только взять большую глубокую сковороду — именно в ней, а не в кастрюле и предстоит вариться нашей калье.

Нарезаем соленые бочковые огурцы и тоже отправляем их на сковороду. Добавляем туда же рассол. Пусть минутку все вместе потушится.

Затем заливаем рыбный бульон. В ресторане он варится заранее в отдельной большой емкости. Берутся разные виды рыбы — лосось, жерех, осетр. Бульон варится с добавлением пряностей, применяемых для ухи. Потом процеживается и используется для самых разных нужд. Вот сейчас как раз такой момент и пришел.

Итак, заливаем в сковороду бульон и варим 7—10 минут. А как закипит, опускаем в него кусочки лосося и гребешков.

Ждем, пока рыба с гребешками поварится минут 5—7, и приступаем к введению специй.

Сначала солим. Лучше брать морскую соль. Виктор не пользуется ни солью «Экстра», ни йодированной. «Они коварные, — считает он. — Очень легко пересолить. А йода в рыбе и так достаточно».

Перец лучше брать зеленый. Его прямо в суп разминаем пальцами.

Теперь тархун. Его над сковородой тоже рвем руками.

Момент истины — добавляем абсент!

Доводим до кипения, снимаем с огня и оставляем минут на 5—10 потомиться. Переплетаясь, ароматы и вкусы станут глубже, насыщеннее, округлее и полнее (нужное подчеркнуть).

При сервировке на возвышающихся из супа, как скалы, гребешков и куски лосося выкладываем красную икру. Вводить ее в калью на более ранней стадии было нельзя — в кипящей жидкости она стала бы блеклой.

— А лимон? — спросил я. — Ведь суп же рыбный...

— Не стоит лимона, — отрезал Виктор. — Кислоты в супе достаточно благодаря рассолу. Плюс тархун дает легкую экзотическую кислинку. Лимон в нашем случае — чересчур грубое вторжение. Это же не солянка.

...В свое время, помня, что нижегородский шеф учился у Лазерсона, я похвалил его Илье: мол, хорошего ученика воспитал, bravo! И добавил, что особенно мне понравилась смирновская калья.

— Знаю, знаю, — усмехнулся Илья. — Я сам ее часто готовлю по его рецепту для своих друзей.

Как там было у Жуковского — «Победителю-ученику от побежденного учителя»?

В бытность мою писателем-сатириком у нас считалось высшим признанием профессионализма, когда коллега ташил у тебя твою шутку и вставлял в свой монолог...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Лук репчатый.....	15 г
Морковь.....	10 г
Фенхель.....	15 г
Масло сливочное.....	5 г
Масло растительное.....	10 г
Огурцы соленые бочковые.....	20 г
Рассол.....	20 г
Бульон рыбный.....	160 г
Лосось.....	100 г
Гребешок.....	80 г
Соль морская.....	по вкусу
Перец зеленый горошком.....	1 г
Тархун.....	1 г
Абсент.....	3 г
Икра красная.....	5 г

13

Ну, Курляндский, погоди!

ХАРЧО НОМЕР ОДИН



 **Местное харчо — главный здешний гастрономический магнит. И ничего вроде особого в рецептуре нет — а вот получается нечто!**

Я долго не понимал любви некоторых наших людей к харчо. И когда герой давнишнего рассказа Григория Горина тупо твердит: «Хочу харчо!», поражаюсь мазохистскому вкусу человека времен расцвета застоя, представляя отвратительное острое варево из жира, перца и риса, которое десятилетиями варганилось в ресторанах и столовых нашей отчизны.

Переоценка ценностей случилась у меня в 1998 году, когда я подружился с писателем Александром Курляндским, создателем «Ну, погоди!» и «Блудного попугая». Мы тогда готовились громко отметить тридцатилетие сериала про Волка и Зайца и чуть ли не каждый день встречались в мастерской Александра Ефимовича. И вот однажды он говорит: «Слушайте, Олег... А что это мы с вами все бутербродами да бутербродами питаемся? Давайте-ка я приготовлю нам харчо! Меня, можно сказать, за умение варить харчо и в Союз кинематографистов-то приняли...». Не скажу, чтобы меня очень окрылила эта идея, однако дареному харчо в тарелку не смотрят. Тем более что под харчо, как я знал, следует пить много водки, а это не могло не радовать...

То, что приготовил Курляндский, было божественно! Много шикарной баранины плавало в оптимальном количестве жидкости, обильно насыщенной толчеными грецкими орехами, жареным луком и свежей зеленью. На вкус в меру остренькое, в меру кисленькое, и закусывать им водку было действительно редкое удовольствие! А тут еще Ефимыч рассказывал, как он варил свое харчо в персдаче «Смак» у Макаревича (тогда нынешний ведущий Ваня Ургант еще в школе учился) и вся съемочная бригада истекала желудочным соком от стоявших в студии запахов... Этому верилось безоговорочно и хотелось посоветовать мэтру мультипликации бросить всех своих волков, зайцев и попугаев и переквалифицироваться в шеф-повара...

Вернувшись домой, я решил узнать про харчо побольше и заглянул в Похлебкина. Удивлению моему не было предела, когда обнаружилось, что у Курляндского мы ели никакое не харчо... Этот суп можно было называть как угодно, но только не харчо! Ибо главная часть харчо — это говяжья грудинка, и бараниной ее нельзя заменять под страхом высылки на Соловки. И даже полное грузинское название супа — «дзрохис хорци харшот» — означает «суп из говья-





дины». Кроме того, в «правильном» харчо, по Похлебкину, обязательно должно присутствовать тклапи, это такое загущенное на солнце сливовое пюре, а в супе, созданном родителем попугая Кеши, его не было вовсе...

Я перезвонил Курляндскому и вывалил ему всю правду про его харчо, которое не харчо. Но тот даже не смутился. Говорит, мол, не нужно быть догматиком; существуют сотни способов приготовления этого кавказского супа, а настоящий харчо-мейкер, дескать, всегда импровизирует... «Ведь вкусно было?» — привел он последний аргумент, и я сдался.

Последующая моя жизнь и дегустация харчо в сотнях, наверное, ресторанов доказала правильность курляндских идей. Харчо у нас действительно готовят кто во что горазд, из самых разных продуктов, и получающиеся супы отличаются друг от друга, как пекинес от ротвейлера. Притом, что и тот, и другой — собаки. А эти все — харчо. Главным же критерием желания съесть это блюдо остается не терминологическая точность в определении названия, а понятие «вкусно — невкусно».

Сегодня я пробую харчо везде, где встречаю, и составляю своеобразный хит-парад...

Под номером 5 в нем значится удивительный суп под названием «Харчо с орехами», который я несколько раз ел в уже закрытом, а некогда безумно популярном у творческой интеллигенции и иностранцев московском кафе «У мамы Зои». Говядина — мягчайшая, риса — ноль, кислотность — умеренная, и ореховая похлебка, напоминающая чуть разбавленный соус сациви...

Харчо под номером 4 доводилось мне есть в чайхане «Хурма», одно время числившейся в моих фаворитах. Оно был потрясающе жидким, без всякого намека на рис или орехи, причем, насколько я почувствовал, из баранины, а не из говядины... Почти шурпа. Но назвать этот суп невкусным язык не поворачивался. Такое грузинское харчо в азербайджанском варианте.

Долгое время лучшим харчо я считал 60-рублевый суп в столичном же кафе «Чемпион». Очень сбалансированный по вкусу. Правда, есть его частенько приходилось в обществе брутальных брюнетов с лицами полевых командиров. Впрочем, это можно было тоже считать подтверждением качества блюда... Третье место в моем рейтинге.

А второе до сих пор занимает харчо из шашлычной «Жако». Оно тут делается из баранины, но пусть сие волнует только ревнителей чистоты жанра! Умеренно кислое, нормально острое, с солидными кусками разваристого мяса и абсолютно соответствующим им количеством риса, с большой шапкой зелени на красноватой, золотистой от жира поверхности...

Ну а харчо номер один нашей страны, на мой вкус, варят не в Москве даже, а в Самаре.

Есть там такой ресторанчик — «Вахтангури». Если зайти внутрь, то поразишься количеству фоток известных мира сего, кто здесь ужинал. Гребенщиков и Семчев, Табаков и Пореченков, Гвердцители и Арканов, Бреговдзе и Бутман... Чтобы весь этот союз кинематографистов совместно с союзом писателей и союзом композиторов приезжал в скромный грузинский подвальчик на отшибе города, пренебрегая пафосными центральными заведениями, — для этого нужно обладать некой магией!

Особенно в нынешнюю эпоху непростых российско-грузинских отношений, когда «засветишься» не там, где нужно, а потом прощай, работа и чёс по пырловкам!..

Местное харчо — главный здешний гастрономический магнит.

Рецепт его привез сюда еще 11 лет назад грузинский повар Зураб, чьи следы потом затерялись где-то на волжских просторах. И ничего вроде особого в рецептуре нет — а вот получается нечто! Это нечто и научил меня готовить сегодняшний главный харчо-мейкер Самары и всяя Руси Бакир Азимов.

Сначала мы с ним поставили на плиту кастрюлю с тяжелым дном и бросили туда пару столовых ложек топленого масла. Пока оно плавилось, порезали луковицу и несколько долек чеснока (мелко-мелко!). Высыпали жариться и сразу посолили. Поджаривали минут семь, пока лук не стал подрумяниваться...

В ту же кастрюлю добавили сначала томатную пасту, а потом соус ткемали. (Ну, естественно, где ты это тклапи сегодня найдешь, а ткемали во всех супермаркетах стоит...)

Протомили на плите еще минуты три, а потом поперчили (молотый черный, молотый красный) и кинули немного мелко порезанного стручкового перца.

Бакир, не отрываясь, перемешивал содержимое кастрюли, а я тем временем нарезал полусантиметровыми кубиками вареную говядину. Подозреваю, что это была именно грудинка. Хотя, как утверждает на плохом русском батону Бакир, не будет криминальным выбрать и любую другую часть. Можно взять и мясо на кости — просто не все любят обглаживать косточки... Страхнули мясо в кастрюлю, продолжая помешивать, и обжарили его две минуты.

А потом превратили вязкую красновато-коричневую массу в суп! Добавили говяжьего бульона (непрерменно горячего!) и высыпали рис. Лучше, конечно, рис брать сырой, и тогда суп варится минут 10—12. Но можно для ускорения процесса взять уже наполовину вареный. Тогда суп готовится всего минут пять. В ресторанных условиях, как правило, так и делают, а вот дома, когда никуда особо не торопишься...

Сняв с огня, бросили в кастрюлю мелко нарезанную зелень. Только петрушку, укроп и кинзу — больше ничего! (Кстати, будете ее крошить — не выкидывайте жесткие стебельки. Их с успехом потом можно будет пускать в маринады.)

...Вот и все. Я ел харчо номер один и думал: вступать в Союз кинематографистов, как Курляндскому, мне ни к чему. А вот совратить с помощью такого супчика самую неприступную красотку удастся, думаю, элементарно.

Ну, разумеется, если ее еще и водкой при этом напоить...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Масло топленое.....	50 г
Лук репчатый.....	100 г
Чеснок.....	20 г
Соль.....	по вкусу
Паста томатная.....	30 г
Соус ткемали.....	30 г
Перец черный молотый.....	0,5 г
Перец красный молотый.....	0,5 г
Перец	
стручковый горький.....	20 г
Говядина.....	100 г
Бульон говяжий.....	300 г
Рис.....	33 г
Петрушка.....	20 г
Укроп.....	20 г
Кинза.....	20 г

 Цена блюда в ресторане «Вахтангури» (Самара) — **164 рубля** (350 г) и **256 рублей** (500 г).



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ МЕБЕЛЬ

+7 495 780 7710 www.zvezdy.ru

Барные стойки, мягкая мебель, диваны, стулья, кресла, подстоля,
банкетная и кейнтриговая мебель.


**ЗВЁЗДЫ
ОБЩЕПИТА**
группа компаний

МЯСО И РЫБА

— Мой повар — он немец, государь, — мой повар начиняет барашка сосисками, которые он вытисывает из Страсбурга; колбасками, которые заказывает в Труа; жаворонками, которые он получает из Питивье. Не знаю уж, каким способом он снимает мясо барашка с костей, как курятину, оставляя при этом кожу, которая образует поджаренную корочку. Когда барашка режут ломтями, как огромную колбасу, изнутри течет розовый сок, и на вид приятный, и на вкус восхитительный.

И Портос прищелкнул языком.

Александр Дюма.
«Десять лет спустя»

Все знают: карась любит, чтобы его жарили в сметане. Но еще никогда и никому не приходилось слышать об этом из уст самого карася.

Лазарь Лагин

14

Не гурьевской кашей единой

«ЕРАЛАШ» ИЗ ВСЕГО НА СВЕТЕ



Всех отечественных шеф-поваров можно уподобить каким-то российским эстрадным звездам. Вот, скажем, Юра Рожков с Костей Ивлевым. Это, безусловно, наши кулинарные Киркоров с Басковым. Большие, шумные, мастера пиара, все время в телевизоре, скандала легкий налет... И еще ведь успевают профессиональной деятельностью заниматься! Молодцы.

Совсем другой Сережа Ерошенко. Этот скорее Лепс. Без особой телевизионной раскрутки работает; его профессиональный продукт вроде простой и понятный всем, но иногда вдруг такое парень загнет, такую ноту высокую вытянет, что поклонницы-блондинки так снопами к нему под ноги и сыплются...

Марциано Палли, мелькающий со своими проектами то в Москве, то в Иркутске, а то и в Иванове, аналогичен какой-нибудь заезжей итальянской звезде 1980-х типа Аль Бано или Пупо, которых здесь, в российской глубинке, помнят и встречают гораздо лучше, чем на их родине...

Затрудняюсь найти эстрадный эквивалент Анатолию Комму. Потому что, по мне, гораздо ближе к нему математик Перельман. Творящий что-то гениальное, достойное всяческих премий, но обывателю российскому совершенно непонятное. Хотя имя героя, безусловно, все слышали...

В этом смысле президент Национальной гильдии шеф-поваров Александр Николаевич Филин — однозначный, безальтернативный, стопроцентный Кобзон. Уважаемый всей тусовкой, всегда что-то возглавляющий и где-то председательствующий. Такой же авторитет в русской кухне, как Кобзон в советской песне...

А познакомился я с Александром Николаевичем еще в 1998 году, когда он был шеф-поваром ресторана «Красная площадь, дом 1». Я писал статью про ресторан для «Экспресс-газеты» и целый день посвятил общению с Филиным и дегустации его блюд. Ел подававшиеся на коронационных обедах кнели из лосося с лангустинным соусом... Потом сподобился ботвиньи — царицы среди русских холодных супов, рядом



с которой нынешняя окрошка — дворовая девка. В трех тарелках ботвинья у Филина подавалась. В одной — жижа из вываренного шпината, щавеля, кваса, лимонной цедры и хереса, в другой — лед, а в третьей — несколько видов красной рыбы и еще рак, капуста, мелко нашинкованная, лучок, хрен... И ты сам себе по вкусу все смешиваешь... Запивали, естественно, знаменитым филинским кедром. Он тогда единственный в Москве водку на кедровых орешках настаивал, причем по особому рецепту, когда емкость, в которой процесс этот знаменательный идет, должна быть объемом почему-то ровно 57 литров.

Потом Александр Николаевич учил меня делать правильную гурьевскую кашу. Надели мы, помнится, халаты, колпаки... Сначала подготовили пенки. Поставили в духовку низкую посудину с двумя стаканами сливок, включили медленный огонь и ждем. А как пеночка образовалась — пожалуйста на отдельную тарелку! И так шесть раз. Потом на оставшихся сливках сварили манку — полстакана. Прикрыли — пусть настаивается. В это время обжарили грецкие орехи и фундук, взбили добела желтки и сахар, потом — отдельно! — белки. Замешали нашу манку со всем этим богатством. И взялись за главное.

В широкий сотейник налили подготовленную кашу, закрыли его пенкой. Потом второй такой слой, третий и так далее. Каждый слой медом смазывали. В предпоследний слой добавили варенья и пряностей растертых. Посыпали сверху сахарком — и на 20 минут опять в духовку, чтоб корочка зарумянилась. А потом вынули — и сверху фрукты.

Все это время Филин ворчал на нерадивых поваров, которые старинный рецепт поганят. Я в меру знаний поддакивал. Тех, кто гу-

 Этот «ералаш» я уже тринадцать лет помню! С кем ни начинаю про Филина говорить, сразу: «А ты ел его «ералаш»?.. Нет?.. Так и не говори, что знаком с Сан-Николаичем!»



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Телятина (филе)	200 г
Коньяк	10 г
Соус «Ворчестер»	50 г
Соль	по вкусу
Лук репчатый	75 г
Перец болгарский	50 г
Масло подсолнечное	100 г
Грибы соленные в масле	50 г
Фасоль зеленая стручковая	400 г
Гусь копченый	180 г
Орехи кедровые очищенные	100 г

Для соуса

Брусника свежая или мороженная	500 г
Вода	1 л
Сахар	200 г
Лимон	1/2 шт.

рьевскую кашу холодной подает, — в колодки и на каторгу. Тех, кто в морозилке ее хранит, а после разогревает, — батогами, батогами! А уж которые ее в микроволновке готовят, для тех просто дыба...

Уселись за столом, я к каше потянулся, а Филин мне ложкой в лоб: «Постой, а мускат? Кто ж ее без муската ест?». Пошли выбирать бутылку позаветнее, возвращаемся... НЕТ КАШИ! КАШИ НЕТ!.. И только сытая, извиняющаяся физиономия фотографа в углу облизывается: «Я только попробовать хотел... Сам не заметил, как получилось...». И ведь без всякого муската стрескал, животное!

Но даже не та каша запомнилась мне больше всего среди филинских блюд. А кушанье с виду непримечательное, но вкуса такого волшебного, что ни один графский десерт, на мой взгляд, с ним не сравнится. Филин назвал его просто — «ералаш», а готовил из копченой гусиной грудки, маринованной телятины, зеленой фасоли, кедровых орешков и много чего еще. И подавал с соусом. Клюквенным, брусничным или облепиховым — на выбор...

Так вот этот «ералаш» его я уже тринадцать лет помню! С кем ни начинаю про Филина говорить, сразу: «А ты ел его «ералаш»?.. Нет?.. Так и не говори, что знаком с Сан-Николаичем!».

Поэтому, когда речь зашла о книге, я сразу понял, что она будет неполной без филинского «ералаша». Уже нет «Красной площади», уже создал Филин гастрономическое ателье «Груша», где работает его внук, талантливый, молодой и амбициозный шеф Сергей Лобачев, а сам тем временем кормит высоких чиновников, и блюд новых он изобрел великое множество — но я все равно попросил его научить меня готовить именно тот старый добрый «ералаш». Сопровитивлялся маэстро, сопротивлялся, но я его все-таки дожал. Итак, записывайте.

Сначала замаринуйте говядину. Для этого порежьте филе на аккуратные полоски и положите в смесь коньяка (любого) и ворчестерского соуса. Соус берете, естественно, из супермаркета — самому его готовить более чем из 20 компонентов уж больно хлопотно. Присолите. Если есть цветная соль, с поверхности моря, так называемая Fleur de sel, так вообще замечательно. Она добавит маринаду аромат моря.

И вот в таком виде мясо маринуется четыре часа...

А как будет готово, пассеруйте слегка репчатый лук и нарезанный соломкой болгарский перец. Филин для обжарки использует, как правило, обычное подсолнечное масло — не оливковое. Объяснить свое пристрастие логическими причинами не может. Нравится подсолнечное — и все тут!

Туда же, на сковороду, добавьте порезанные лесные грибы. Обычно это опять из магазинной банки. Но не маринованные, а в собственном соку и в масле.

Жарьте, жарьте, постоянно помешивая...

Опустите зеленую стручковую фасоль на 1 минуту в кипятки. Потом кипятки слейте, а стручки обдайте ледяной водой. Так они сохраняют хрусткость, которая очень понравится впоследствии всем рецепторам вашего рта, и нежный зеленый цвет. Обжарьте слегка фасоль — тоже на подсолнечном масле.

Порежьте тонкими полосками мясо копченого гуся и смешайте с кедровыми орешками.

И теперь на отдельную сковороду вывалите замаринованную говядину, сбрызните ее все тем же подсолнечным маслом и прожарьте мясо минуты три-четыре. Слейте выделяющийся сок.

Добавьте в мясо копченого гуся с орешками. Пожарьте еще пару минут.

И начинайте собирать «ералаш». В большую посуду насыпьте все составляющие (пассерованные овощи, фасоль и мясо с орешками), накройте герметично крышкой и на паровой бане доведите до готовности в течение часа. Это очень важный элемент приготовления! При относительно невысокой температуре пара вкусы всех компонентов совмещаются, и в результате получается то, что потом будет помниться годами!

А пока «ералаш» доходит до ума, сделайте соус — столь же таежный, как и само блюдо. Вообще-то в первый свой раз я ел «ералаш» с облепиховым соусом, и меня, помнится, потряс именно он. Но сегодня Филин считает, что облепиха — это все-таки перебор. У нее слишком сильный, доминирующий вкус, подавляющий все остальные. А потому лучше остановиться на брусничной подливке.

Делается она элементарно. Бруснику нужно залить холодной водой и варить до мягкости, после чего отвар слить, а ягоду протереть через сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, выжать туда сок половинки лимона и дать прокипеть 5–7 минут. Всё! (То же самое, да простит Александр Николаевич мою упертость, можно проделать и с облепихой...)

Сытность говядины... Копченый, с дымкой, привкус гуся... Хруст ядреной фасоли и ее веселый зеленый цвет... Таежный аромат орешков... Брусничная (облепиховая) сладкая кислинка... Начинаешь физически ощущать запах хвои...

Где мой кедр, демоны?!



 Цена блюда в закрытом ныне ресторане
«Красная площадь, дом 1» (Москва) — **450 рублей.**

15

То ли крепостная красотка, то ли Джеймс Бонд

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ, ТУШЕННЫЕ В ПОРТВЕЙНЕ



Судьба телячьих щечек (как продукта) в ресторанном деле напоминает мне судьбу... ну, я не знаю, Шона Коннери, что ли, в кинематографе. Сын, так сказать, поварихи и лекальщика, тот и курить начал в 9 лет, и каменщиком был, и лакировщиком гробов, и вообще лучше было от этого драчуна держаться подальше, а сегодня он великий актер, оскароносец, жалован титулом «сэр» и признан самым сексуальным мужчиной XX века... Вот и с щечками телячьими похожая история. Субпродукт из субпродуктов, потроха из потрохов, крестьянская еда, казалось бы, — и вот те на! Самые пафосные рестораны включают их сегодня в свое меню, а отведавшие их гости стонут, мол, никогда ничего более изысканного не ели.

Причем, что любопытно, телячьи щечки не принадлежат к чьей-либо национальной кухне. На израильских сайтах их учат готовить как чуть ли не самое исконное кошерное блюдо... На пиру во время интронизации патриарха Кирилла в 2009 году их (в компании с картофельным пюре) подавали немонашествующим гостям в качестве старинного русского кушанья... Тушеные телячьи щечки с белыми грибами и салатом пак чой (это капуста такая азиатская с темно-зелеными листьями) были признаны во время дегустации виски в московском ресторане Jegoboat лучшим сопровождением под 21-летний Massalan, а напиток сей, ясное дело, не из Святой земли или Киевской Руси к нам пришел, а ровно из тех мест, откуда родом все тот же сэр Шон...

Плебейское (по сравнению с каким-нибудь Т-боном) происхождение щечек компенсируется исключительной деликатностью продукта. Так, крепостная девушка, выросшая в деревне на сливках и землянике, всегда выглядела куда свежее жившей в городе помещицы, которой эта деревня принадлежала. Считается, что мускулы щек жвачных животных работают не слишком напряженно (несмотря на то, что само наименование «жвачные» подразумевает активную работу жевательными мышцами). И, соответственно, они мягкие, нежные, без грубых волокон... Теленок — он ведь даже не траву жуёт, а так, сосет в легкую



материнское вымя... Кстати, за ту же нежность мяса ценятся не только телячьи, но и все прочие щечки — свиные, щучьи, тресковые...

Я пробовал телячьи щечки во многих ресторанах и в разном виде — тушенные в белом вине и в красном, с перловкой и овощами, с полентой и белыми грибами, со шпинатом и черным рисом, с ризотто из кедровых орешков и с пюре из тыквы... Но больше всего запомнились они тушенными в портвейне и с каштановым пюре, которые готовит в кафе «Груша» молодой московский шеф Сергей Лобачев.

Не буду долго распинаться ни по поводу Сергея, про которого все уже знают, что он внук мастодонта и динозавра отечественного общепита Александра Николаевича Филина, ни по поводу самой «Груши». Формат ее определяется Филиным не как кафе даже, а как «гастрономическое ателье». Мол, повар на кухне не тупо варганит блюдо по технологической карте, а выходит к каждому гостю и перед приготовлением обсуждает с ним его гурманские пристрастия, чтобы потом «подогнать» кушанье по вкусу, как костюм — по фигуре. Захотел, мол, ты в тыквенный суп с ломтиком груши и каштановым муссом добавить пармезана — получи. А пожелал оттенить его вкус трюфельным ароматом — да ради бога!.. Хоть кокосовой стружки туда насыплем, хоть деревянной.

Подобное, конечно, возможно — это идеал! — но, скажем прямо, далеко не всегда реализуемо. Во-первых, когда на кухне запара, осуществлять все эти танцы перед клиентом достаточно неудобно, а во-вторых, чего же это шефу Лобачеву-то не доверять? Чай, не зазя он проходил обучение у лучших московских французов Ле Прово и Эммерле, а по-

 **Плебейское (по сравнению с каким-нибудь Т-боном) происхождение щечек компенсируется исключительной деликатностью продукта.**



том стажировался во Франции и Италии! Вот и создает теперь профессионально в тарелках то, что критики единодушно определяют как «качественная еда за смешные деньги». Словом, ешь и радуйся — матрос ребенка не обидит!

Действительно, ничего не хочется добавлять от себя в лобачевские рецепты. Все продумано, все просчитано, каждое движение выверено, всякая щепоть кардамона на своем месте...

Итак, телячьи щечки. Самые вкусные из тех, которые я ел, хотя они все вкусные.

Сначала обрабатываем щечки от жил и обжариваем с двух сторон на оливковом масле. Когда положите мясо на сковородку, прямо руками придавите его к доньшку — пусть схватится.

Посолим сверху морской солью и поперчим. Лобачев, возвращенный на современной французской кухне, любит добавлять еще туда особый перец эспелет из Страны Басков, который обладает столь дивным ароматом, что некоторые шефы сыпят его даже в шоколад и сладкие вина... Найдется под рукой — смело сыпьте!

Внимание! Отрезанные жилы не выкидываем, а подрумяниваем рядом с мясом. Они придадут нашим щечкам особый, «обжаристый» вкус.

Теперь крупно режем лук и морковь и обжариваем отдельно на оливковом масле. На ту же сковороду добавляем порезанные пополам шампиньоны. Сами грибы и овощи нам впоследствии не понадобятся, главное, что от них требуется, — колер и аромат.

Тем временем создадим знаменитый букет гарни — букетик из душистых трав для придания особого аромата и вкуса готовому блюду. В разделенные листья лука-порея уложим веточки свежего тимьяна, розмарина, базилика, добавим чеснок и сельдерей. Завернем листья, перевяжем ниточкой.

А теперь совмещаем все ингредиенты в отдельном сухом сотейнике.

Выкладываем туда обжаренные щечки, жилы, овощи с грибами. Заливаем сладким красным портвейном, добавляем овощной бульон. Укладываем букет гарни. И тушим на медленном огне два часа.

В чем хитрость рецепта Сергея? Именно в портвейне. Он привносит в мясо дополнительную сладость, которая и вызывает впоследствии у едока ассоциации с юной селянкой... М-м-м!..

Вынем щечки из сотейника, процедим оставшуюся жидкость и доготовим соус. Щепоть соли, перца, ложечка сахара, капля портвейна, немножко оливкового масла, пара ложек грушевого пюре (можно взять готовый конфитюр)... Подержим на плите минут семь. И обязательно добавим перед снятием с плиты кубик сливочного масла. Именно оно свяжет все компоненты воедино, и из мешанины вкусов и ароматов возникнет некий единый сложный образ.

Выложим щечки на тарелку, польем соусом, рядом поместим парочку вырезанных из очищенной груши шариков. Правильнее всего будет взять сорт Конференс («Эта груша имеет самый свежий вкус, — пояснил Сергей, — зато если делать пюре, то лучше сорта, чем Дюшес, не придумаешь»).

Да, и гарнир! Он, конечно, может быть любым, но со щечками, тушенными в портвейне, молодой шеф считает наиболее гармоничным пюре из каштанов. Приготовить его легко в те самые два часа, пока тушатся сами щечки.

Возьмем очищенные каштаны (сегодня купить их у нас не проблема) и выварим в течение 40–50 минут в молоке или сливках (это уж как кто захочет — по мне, так разницы особой нет...). Потом выложим вареные каштаны в блендер и пробьем, добавив соль, перец, сахар, мед и грушевое желе или конфитюр. Процедим и слегка выпарим на плите, доведя до состояния пюре.

А можно приготовить пюре заранее, а потом хранить его в холодильнике.

Отвечаю: телячьи щечки по-лобановски едятся так, что, пardon за каламбур, за щеками трещит!



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Телячьи щечки.....	900 г
Масло оливковое.....	60 г
Соль морская.....	10 г
Перец черный молотый.....	7 г
Лук репчатый.....	150 г
Морковь.....	180 г
Шампиньоны.....	75 г
Букет гарни.....	150 г
Портвейн красный.....	900 г
Бульон овощной.....	200 г
Сахар.....	14 г
Пюре грушевое.....	20 г
Масло сливочное.....	10 г

 Цена блюда в в гастрономическом
ателье «Груша» (Москва) — **608 рублей.**

16

Поросячье амплуа

НОЖКА МОЛОДОГО ПОРОСЕНКА, ТОМЛЕННАЯ В КВАСЕ



Несмотря на регалии, Сергей Ерошенко остается нормальным, адекватным, ироничным человеком. А повар, обладающий самоиронией, — это, скажу я вам, такая же редкость, как олигарх, рассекающий дорогу на «Запорожце».

Были в начале моей жизни четыре месяца, когда я числился в научно-исследовательском институте. Прихожу однажды после 7 ноября в свой отдел, а там сотрудники обсуждают, кто что себе на праздники готовил. И дама, руководитель отдела и по совместительству жена какого-то партийного чиновника, рассказывает, что в их семье запекали мясо. «А какое мясо? — поинтересовался кто-то. — Свинину?». Дама посмотрела на вопрошающего неодобрительно: «Что вы! Свинина — не наше амплуа!».

Вот и у меня со свиной непостыдные отношения. Речь не идет о каких-то идеологических предубеждениях; все само как-то так сложилось. Наверное, мне просто не везло в жизни с теми блюдами из свинины, которые доводилось есть. Если попадался эскалоп, то обязательно пересушенный. Если молочный поросенок, то какие-то сплошные кости, пупырчатая кожа и противный запах свиньи. И от чего только балдели герои Чехова, непонятно. Помните: «Я раз дорогою вообразил себе поросеночка с хреном — так со мной от аппетита истерика сделалась!»?..

Прорульку в наших ресторанах вообще молчу. Жир, кость, шкура... Где мясо? Мясо где? Приятель, руководивший одно время московским рестораном «Золотой», рассказывал, как в пору своей разбойничьей капиталистической юности лично возил в Москву из Венгрии морожено-копченые свиные ноги из стратегического запаса армии Яноша Кадара, изготовленные еще в 1962 году, но зато по цене всего 45 центов за ногу... И как удобно — разморозил такое копыто, перцем-тмином лежалый вкус забил, и пожалуйста — «Нежная свиная рулька по-альпийски, запеченная в пиве с ароматными травами, дижонской горчицей и соусом бальзамик». Всего 30 долларов за порцию...

Так постепенно и выработался у меня отрицательный условный рефлекс на свинину. Стараюсь ее в ресторанах не заказывать, отдавая предпочтение баранине.

И только три ресторанных блюда из свинины остались навеки в памяти.

Первое — это «Вепрове колено» в самом обычном пражском трактире. Я наткнулся на него еще в прошлом веке, в ноябре 1995 года. Было морозно и ветрено, мы нагулялись по городу, хотелось не просто



есть, а жрать. Я взял самое большое из имеющихся блюд — на полтора килограмма. Это, скажу я вам, было всем коленам колено! Не вепрове — слоное! Никогда я еще не ел такого количества мяса всего за 7 долларов. (У нас в Москве в то время столько биг-мак стоил.) Короче — та свиная нога осталась в моей памяти как первая любовь, как нечто невыразимо прекрасное, как эталон того, к чему нужно в жизни стремиться, но что, увы, никогда больше не повторится.

Второе «свинское» потрясение испытал я через десять лет, путешествуя по Португалии. В крошечном городке Мельяде, считающемся центром по приготовлению жареных поросят. Чудо-город этот состоит из двух, наверное, сотен ресторанов, вытянувшихся вдоль третьеразрядного шоссе. И в каждом подают жареных поросят. Заказывать здесь что-то другое просто неприлично. И поросятки эти такого восхитительного вкуса, что кило съедает, даже не замечая, вместе с костями и копытцами...

Ну, а третий поросятчий шедевр, не выходящий из головы, — наше, отечественного производства. Именуется он «Ножка молочного поросенка, томленная в квасе» и готовилась в свое время известным шеф-поваром Сергеем Ерошенко в ресторане «Годунов». Сейчас он уже там не работает, но, слава богу, никуда на Запад не эмигрировал, так что я с ним повстречался и уговорил поделиться рецептом.



Несколько слов о самом Ерошенко. За что я его особенно ценю, так это за исключительную, если можно так выразиться, профессиональную адекватность. Наши повара, даже самые развлекательные, очень часто грешат завышенной самооценкой. Они начитались, что на Западе повар — самый главный человек в ресторане, и на полном серьезе начинают воображать себя российскими Дюкассами и Блюментальями. В результате творчество на кухне становится для них не следствием естественной профессиональной потребности, а неким обязательным условием работы. Мол, я — шеф, я — творец, у меня «авторская» кухня: что бы мне этакое сегодня изобрести, чтобы все ахнули? Нормальный творческий акт превращается в мюнхгаузеновский «подвиг» по расписанию. Плодом которого оказывается нечто совершенно несъедобное, типа неоднократно мной поминаемого теплого салата из селедки с дыней... И таких недо-Бокюзов у нас — legion.

Пикассо, как известно, перед тем как окунуться в эксперименты с кубизмом, сначала овладел в совершенстве реалистической манерой живописи. Так же вот и Сергей Ерошенко. Он не кичится авторской кухней, не лезет на экраны, не учит, как обустроить Россию... Он готовит простые и понятные публике блюда, закономерно считаясь одним из лучших знатоков русского стола. Но вдруг захочет — и сотворит какого-нибудь томленного морского черта в панировке из маслин с террином из овощей... За которого в 2004 году жюри первого Российского отборочного тура международного конкурса «Золотой Бокюз» присудило ему первый приз — «Золотую сковороду». При этом, несмотря на

регалии, Сергей остается нормальным, адекватным, ироничным человеком. А повар, обладающий самоиронией, — это, скажу я вам, такая же редкость, как олигарх, рассекающий дорогу на «Запорожье».

Почему Ерошенко решил томить поросенка в квасе, а не в пиве, как это делают почти все? Потому, что мясо молодого животного сладковатое и квас находящимися в нем сахарами естественным образом подчеркнет природный вкус ножки. Даже непонятно, почему до этого раньше никто не додумался. А может, на Западе просто кваса нет, а колу не используешь — вообще все на фиг растворит.

Итак, берем заднюю ножку молочного поросенка. Желательно, чтобы поросенок был весом 3,5–4 кг, не больше. Помещаем в кастрюлю с толстым дном и заливаем не слишком сладким квасом. Хорошо, если он будет самодельный, но можно взять и обычный квас живого брожения из магазина. Только проверьте по этикетке, чтобы в нем не присутствовало никаких искусственных подсластителей и регуляторов кислотности. Добавляем куриный бульон — он нужен, чтобы погасить натуральную квасную кислотку (в кислой среде, как известно, продукт плохо разваривается), пару ложек бальзамического уксуса, крупно нарезанные лук, морковь, несколько зубчиков чеснока, а также корицу, гвоздику и бадьян.

Посуду со всем этим компотом и лежащей в нем пороссячей ножкой накрываем фольгой (обычная крышка закроет ее недостаточно плотно) и ставим томиться при относительно невысокой температуре — 120°C в течение 2,5–3 часов. Если задать более высокую температуру, повредится (растрескается) кожа; ножка потеряет свой товарный вид.

Пока блюдо томится, можно заниматься чем угодно — пить кофе, смотреть телевизор, сидеть на сайте знакомств в интернете... Квас и пряности делают с ножкой свое дело.

Но вот кукушка прокуковала, поросенок прохрюкал! Осторожно извлекаем ножку из кастрюли, даем ей остыть, а затем обмазываем смесью соевого соуса и меда и помещаем в духовку для запекания. Температура процесса — 180°C, время — 15 минут. Нужно только периодически поливать ее стекающим соком. Как появится коричневая корочка — ножка готова.

А мы, пока она печется в духовке, займемся соусом. Процедим оставшуюся после томления жидкость и поставим на плиту упариваться до консистенции подливы. В самом конце добавим демиглас, который необязательно делать самому, а можно просто купить в магазине, и тертый хрен. Процедим.

Осталось дело за малым — гарниром из лука-шалота. Почистим пару луковиц и проварим их 10 минут в молоке. Молоко «вытянет» из шалота характерную луковичную горчинку. Промоем луковицы и в течение 5 минут закармливаем их на меду на сковороде.

Собираем блюдо. На тарелку выльем соус, сверху выложим золотистое мясо. Именно в указанной последовательности, а не наоборот, чтобы соус не спрятал от восторженных взглядов всю красоту готовой ножки! А рядом выложим румяные луковки.

Вот такая свинина — очень даже мое амплуа!



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Ножка поросенка.....	350 г
Квас.....	0,5 л
Бульон куриный.....	200 г
Уксус бальзамический.....	50 г
Лук репчатый.....	150 г
Морковь.....	150 г
Чеснок.....	30 г
Корица (палочка).....	1 шт.
Гвоздика.....	2 г
Бадьян.....	2 г
Соус соевый.....	20 г
Мед.....	20 г
Демиглас.....	100 г
Хрен тертый.....	15 г
Лук-шалот.....	50 г
Молоко.....	200 г

☛ Цена блюда в ресторане, где его приготовит Сергей Ерошенко, — **от 550 до 720 рублей.**

17

Фокусы с киви

БАРАНИНА, ТАЮЩАЯ ВО РТУ



Передо мной лежал обычный бараний шашлык. На вид — баранина, на вкус — баранина, а по консистенции — творог!

С Максимом Горячевым, владельцем московского кафе DIDU, я познакомился по традиционной схеме. Он открыл свое кафе и озаботился его продвижением. А в Яндексe, если набрать «раскрутка ресторанов», так сразу моя фамилия и вываливается... Он позвонил, я пригласил его на одну из своих тусовок, чтобы человек имел представление, как именно все происходит, и Максим загорелся сотворить нечто подобное у себя.

И вот — начало мая, вся Москва разъехалась по дачам и Турциям, а мы сидим у него в кафе на Мясницкой. Огромные окна-витрины, и в них подвесные вращающиеся ротанговые кресла... Традиционная для «стильных кафе» шоколадно-бежевая гамма интерьера; кресла и диваны, наверное, пятнадцати видов; диджейский пульт, возвышающийся над залом; элегантные занавеси, помогающие зонировать пространство; стены, увешанные полками с какими-то непонятными фигурками... И на столах — коробки с пластилином. Официанты предлагают гостям слепить что-нибудь собственными руками и поставить свое произведение на полку. Или прикрепить прямо к стене. Или к люстре. Да куда угодно, только не на стул соседу...

Мне поначалу эта придумка показалась бредом. Ну, кому захочется пачкать руки в пластилине и всякой ерундой заниматься? А потом смотрю — сидят девушки с во-о-от таким маникюром и что-то там лепят. Мышек, зайчиков, белочек разных... Молодые люди в дорогих костюмах тоже не отстают. И стены заведения потихоньку покрываются невиданными пластилиновыми узорами из животных всех пород, цветов всех сортов, логотипов всех марок, надписей типа «Олег+Маша», «Спартак — чемпион» и «Самара forever!». За полгода народ больше 8 тысяч фигурок поналепил!.. В последнее время девушки повадились фаллические символы создавать и к стенам их присобачивать — приходится официантам на следующее утро эти художества зачищать. Ну действительно, не всякому приятно кушать, когда тебе в тарелку нечто эрегированное таращится...

Мы, кстати, потом эту пластилиновую тему для акции и использовали. Под руководством Никаса Сафронова сотворили на стене гигантскую копию Моны Лизы. Почти две тысячи посетителей кафе в течение четырех недель мазок за мазком ее потихоньку лепили...





Зато Джоконда получилась — не нарадуешься! В четыре раза больше натуральной. Десять телекомпаний снимали церемонию явления ее остолбеневшему народу; одно НТВ четыре раза выдало сюжет в эфир. Никас ходил счастливый, будто Мона Лиза за него замуж вышла.

Но все это было потом, а в тот майский день мы сидели с Максимом в полупустом кафе и разговаривали. 27 лет парню, родом из Осетии. Ни олигархов, ни маршалов в роду. Мама — учитель домоводства, отец — пасечник. Приехал юноша в Москву несколько лет назад; где только не поработал, а потом пошел в официанты. Был барменом, менеджером, заместителем управляющего серьезного московского клуба Soho Rooms. Учился, вникал во все ресторанные мелочи, а когда понял, что знаний и умений поднакопилось достаточно, чтобы открыть свое собственное дело, неожиданно объявились инвесторы. Это как еще Коэльо писал: когда чего-то очень сильно хочешь, вся Вселенная тебе помогает.

Удачно нашел место под кафе плюс повезло с арендой — грянул кризис, и она сильно упала. Сам придумал интерьер. «Я описывал дизайнерам, что хочу видеть, а они уже рисовали». Сам руководил ремонтом, спал тут же, на стройке, в связи с чем очень напрягалась жена... Зато сделал все за 3 (три!) месяца...

— Попробуйте нашу баранину, — предложил Максим. — Она тает во рту.

Я, честно говоря, привык к описательным кулинарным штампам. «Тает во рту» — это только самый последний повар так не описывает свое блюдо. Типа рыночного «Дарагой, вазми этот дын — сладкий, как мёёёд!».

И вот мне принесли палку шашлыка. Официант аккуратно снял ножом кусочки мяса с шампура в большую бамбуковую тарелку, похожую на перевернутую шляпу вьетнамских крестьян. Поставил рядом соус типа аджики. Я сунул кусок мяса в рот, включил челюсти в режим «жевание», и...

Наверное, когда какой-нибудь Ферран Адриа подает тебе свой молекулярный десерт земляничного цвета, ты откусываешь кусочек, а у тебя из носа начинает валить зеленый дым — чувства рождаются похожие. То есть вот передо мной лежал обычный бараний шашлык. На вид — баранина, на вкус — баранина, а по консистенции — творог! Мясо не нужно было резать ножом, его не приходилось жевать — баранина реально таяла во рту, сохраняя ни с чем не сравнимые вкус и аромат. Я потом неоднократно пытался их описать, но всякий раз затруднялся и напоминал себе чукчу из анекдота, попробовавшего ананас и описывающего его вкус другим чукчам: «Это... это... это... ну как потрахаться!».

— Что это было? Как вы такого добываетесь? — подобные вопросы я задавал Максиму, наверное, целый месяц. Он не хотел признаваться — боялся, что, узнав фирменный рецепт, конкуренты возьмут его на вооружение и фишка баранины, тающей во рту, перестанет существовать. И только обещание включить «дидушный» рецепт в настоящую книгу и сфотографировать Максима лично во время приготовления дало результат... А то, что мясо получается действительно фантастическим, — факт. Я впоследствии неоднократно приводил в DIDU друзей, угощал здешней бараниной, и они становились такими же ее фанатами, как и я.

Рецепт привезли Максиму из Сочи, а вся хитрость — в... киви. Именно длительное маринование мяса в этом мохнатом фрукте и приводит к беспрецедентному мацерированию мышечной ткани.

Итак, нарежьте мякоть барашка на порционные куски по 40–50 граммов.

Порежьте пару киви. Кожуру можно не снимать — в ней, как говорит Максим, все витамины... (Помыть все же стоит, замечу я от себя, а то мало ли где эти киви каких витаминов нахватались, пока их к нам привезли.)

Соедините баранину, нашинкованный репчатый лук (половину луковицы) и киви. Помните руками, поперчите и посолите крупной солью. Еще раз все перемешайте и оставьте в холодильнике мариноваться.

В принципе уже через 2–3 часа можно готовить — это если очень хочется есть и ждать невмоготу. Но если вы хотите действительно достичь того состояния мяса, о котором я писал, мариновать баранину нужно целые сутки. Но не больше, а то вместо мяса получится сплошная каша.

Так вот, через сутки просто возьмите шампур, нанижите на него куски баранины и пожарьте на углях. 5 минут с одной стороны, 5 минут с другой.

И не забудьте про соус. Он может быть любой. В кафе DIDU подают медово-имбирный, кефирно-укропный, но лично мне ближе всего местная аджика. Для нее потребуются консервированный помидор. Киньте его в блендер, добавьте туда же половинку луковицы (помните, осталась от маринада?), чесночную пасту, петрушку и кинзу. Посолите, поперчите и взбейте до однородной пасты.

А тут и мясо поджарилось! Осторожно снимите его с шампура, чтобы куски выглядели как самый обычный шашлык. Рядом поставьте соусник. Шок у человека, который попробует вашу баранину впервые, я вам гарантирую!

...Одного только не понимаю. Вот едим мы киви... Что же оно там с нашим желудком делает? Или мы успеваем переварить его быстрее, чем оно нас?



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Баранина.....	220 г
Лук репчатый.....	60 г
Киви	50 г
Перец черный молотый	по вкусу
Соль крупного помола	4 г

☛ Цена блюда в кафе DIDU (Москва) – **560 рублей.**

18

Гастрономический блокбастер

ВАРЕННЫЕ БАРАНЬИ НОЖКИ ПО-ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНОМУ



Еще в эпоху Георга IV вареные бараньи ножки в Англии считались настолько изысканным блюдом, что становились центральным угощением званых вечеров! А джентльмены непонятно что есть не станут...

Единственная еда, которую мужчина может есть всегда, даже когда в него вообще больше ничего не лезет, это... Кто сказал «водка»? А вот и нет! Баранина.

— Мы ездили в Узбекистан знакомиться с тамошней кухней и искать для шашлычной «Казан» новые рецепты, — рассказывал Виктор Аверков, шеф-кондитер «Ресторанного синдиката», чей десерт «Ли-ли» я еще опишу в главе «Чего не пробовал Хайям». — И вот представьте. Побывали с Ильей Тюковым за день уже в восьми, наверное, ресторанах. Еда из ушей лезет. И в очередном заведении нам приносят килограмм баранины, жаренной в тандыре. Мы с ужасом на нее посмотрели... Вздохнули — и съели все до последнего кусочка. Так было вкусно.

А со мной похожая история случилась в Самаре. После семинара заехали в один ресторан, другой, третий... Все; отпустите меня домой, больше не могу! Как говорится, еврейское несчастье — курица в кастрюлю не лезет... Но по плану у нас еще одно место, четвертое, называется «Самархан». Узбекская кухня. На столе стоит блюдо, которым можно накормить взвод янычар. Бараньи ножки. О боже!.. Я приготовился умереть от белкового отравления... Ничего подобного! Постепенно, с перерывчиками на тосты, все эти ножки в меня и вошли. То есть проскочили внутрь почти без помощи рук, как вареники в Пацюка. Я сам от себя такого не ожидал. Откуда они взялись, такие ноги? И какого наркотика в них напихали, что организм не мог им сопротивляться?..

— Это блюдо у нас с историей, — признался хозяин «Самархана» Олег Рыбкин. — Хаш из баранины делал еще наш шеф Толипджан Хакимов. Опытный товарищ из Хорезмской области; его дядя там командовал всем местным общепитом, ну и Толипджан, соответственно, в еде разбирается. Но однажды ко мне приехал друг из Израиля. И рассказал свой вариант приготовления. А потом еще армяне, поставляющие нам тутовую водку, от себя корректировку ввели...



В итоге сложился целый интернационал. Негров только для полного комплекта не хватает. И сексуальных меньшинств. Тогда по голливудским канонам, ставящим во главу угла политкорректность, можно полнометражный фильм снимать. Гастрономический блокбастер «Ляжки».

Я стал копаться в интернете. Оказалось, вареные бараньи ножки — блюдо и впрямь всепланетно любимое. Оно и испанское, и осетинское, и китайское, и узбекское... Любопытная цитата нашлась, кто бы мог подумать, у Диккенса, в «Посмертных записках Пиквикского клуба»:

«— Написано на бумаге с золотым обрезом, — сказал Сэм, развертывая письмо, — и запечатано бронзовым сургучом, к которому приложен конец ключа. Ну, посмотрим!

«Избранное общество служителей Бата свидетельствует свое почтение мистеру Уэллеру и просит его почтить своим обществом сегодня вечером дружеское сваре, состоящее из вареной бараньей ноги с обычным гарниром. Сваре будет на столе в половине десятого точно»...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Голяшка баранья	2 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Дольки чеснока	5–6 шт.
Зелень кинзы	1 пучок
Соль	по вкусу
Шафран	по вкусу
Курага	по вкусу
«Арцах» тутовый	100 г

Конверт был адресован: (пробел) «Уэллеру, эсквайру, у мистера Пиквика»; а в скобках в левом углу было написано: «Черный ход» — в качестве инструкции письмоносни.

— Да-а... — произнес Сэм. — Это довольно-таки важно сказано, я еще не слышал, чтобы вареную баранью ногу называли «сваре». Интересно, как они называют жареную...».

То есть еще в эпоху Георга IV вареные бараньи ножки в Англии считались настолько изысканным блюдом, что становились центральным угощением званых вечеров (суаре)! А джентльмены непонятно что есть не станут...

«Расколоть» Рыбкина на рецепт приготовления его фирменных бараньих ножек оказалось несложно. За обещание половинной суммы от гонорара Марчелло Мастроянни в фильме «Большая жратва» он согласился на кинопробы со мной в задуманном кулинарном боевике.

Согласовали сценарий с Толипджаном, продюсером назначили израильского друга (пусть ищет деньги и договаривается с Тарантино — на меньшее мы не согласны), выписали оператора позабористее из самарского журнала «Собака.ру», выставили свет... Приготовились к пробам. Мотор!

Получилось примерно следующее.

В начале фильма двое мужчин покупают на рынке свежие бараньи голяшки. Ходят, торгуются, выбирают... Титры: «Олег Назаров... Олег Рыбкин... в фильме Квентина Тарантино... ЛЯЖКИ!!!». Останавливаются у прилавка... «Когда-то косточками, оставшимися от вываренных ножек, мы играли на улице в «ашик», — вспоминает продавец-аксакал... Тут можно будет дать черно-белую реминисценцию — маленький узбекский мальчик, пыльный двор, цветущая айва, дети, играющие в кости... Если Тарантино захочет, пусть будет много бараньей крови... Звучит восточная музыка...

В принципе на двоих героям фильма хватит и четырех ножек, но они покупают штук двадцать. Тряся траволтовской шевелюрой, Рыбкин подмигивает: «Не робей, съестся за милую душу!».

Очень тщательно, под проточной водой, моют попку. Наезд на руки. Крупно: капля, падающая с чистой, аппетитной косточки...

Ножки складываются в казан (на самом деле мы взяли просто кастрюлю с толстым дном, но немного компьютерной графики — и в кадре обязательно появится казан!), наливается вода — так, чтобы она покрывала мясо сантиметров на 15, ставится на сильный огонь.

Доводится до кипения, снимается пена. Крупно: умелые, мускулистые руки Рыбкина как символ мужского начала готовящегося блюда. Еще крупнее: умное лицо Назарова, внимательно слушающего друга.

Герои уменьшают огонь до слабого и оставляют вариться — только не пугайтесь! — на 4 с половиной часа. Да, забыл сказать, солить не нужно!

Циферблат часов, неумолимо отщелкивающий минуты и часы...

Все это время, если честно, мы с Олегом посвятили застолью. Видимо, и в фильм наш нужно будет ввести какую-то вставную новеллу. Скажем, историю дружбы двух замечательных парней, крутых перцев, ресторатора и ресторанного критика. Много вместе съедено, выпито, ухажено за девушками... Но тут недоброжелатели рестора-



тора (зверские такие хари) предлагают критику большие деньги — мол, обругай своего друга в прессе, чтобы к нему люди больше не ходили!.. Крупно: чемодан, набитый долларами... Честные, яростные глаза критика... Он отталкивает руку искусителей, доллары сыплются в костер, полыхающий под казаном... Недоброжелатели лезут за бабками, одежда на них вспыхивает — ну, дальше Тарантино сам все знает...

За полчаса до окончания процесса варки герои отвлекаются от травы... пардон, трапезы!.. и своих грез-воспоминаний, чтобы мелко нарубить лук и бросить его в казан. Пропускают еще по бокальчику — за дружбу. За 5 минут до готовности рубят чеснок с зеленью кинзы и тоже сыплют в бульон. Солят...

Кажется, все? Рано! Со свистом проносится по небу истребитель со звездами Давида на крыльях — это прибывает рыбкинский друг со Святой земли, чтобы модифицировать рецепт. Артиста на его роль можно взять из «Бесславных ублюдков»... Раскрыв Талмуд, он что-то вычитывает оттуда и добавляет в казан два неожиданных ингредиента. Крупно: роняемые в бульон ниточки шафрана и ягоды кураги. Видимо, в Израиле без них никуда. На экране в это время сменяются палестинские пейзажи и звучит «Хава-нагила».

И вдруг — опять смена темы! «Хава-нагила» плавно перетекает в «Ов, сирун, сирун», и на экране возникает некто, похожий на актера Фрунзика Мкртчяна. Он что-то протягивает зрителю, радостно мотая головой. Наезд. Крупно: бутылка тутового «Арцаха». Герои с благодарностью принимают бутылку и щедро плещут содержимое в почти готовый бульон. Три минуты еще ножки проводят в кастрюле (казане), и огонь под казаном гаснет... Затемнение.

Рыбкин выкладывает готовые ножки на тарелки... Назаров разливает по пиалам аппетитный бульон...

Назаров — Рыбкину: «И они хотели отнять у нас это...». Рыбкин делает в ответ неприличный мужской жест.

...И уж не знаю, какой получится фильм (нет черных, нет геев, Тарантино еще не уговорили) и останемся ли мы с Рыбкиным друзьями, поскольку гонорар мне ему платить не из чего, но ножки получились — фантастика! Шафран, курага и тутовая водка действительно обогатили их неожиданными вкусами и ароматами, немислимыми в обычном хаше.

Кстати, все двадцать штук их мы тогда и съели...



Jospier (Испания) — всемирно известный производитель печей, работающих на древесном угле. Jospier соединил печь и гриль (мангал). Благодаря закрытой конструкции их можно устанавливать непосредственно на кухне! Jospier — это уникальность, качество, надежность!

👉 Цена блюда (2 ножки) в ресторане «Самархан» (Самара) — **234 рубля.**

19

Откуда у хлопца индийская грусть?

КАРЕ ЯГНЕНКА-КАРРИ



Особенность индийской кулинарной технологии состоит в том, что сначала пряности нужно обязательно подрумянить в горячем масле — тогда их ароматы усиливаются.

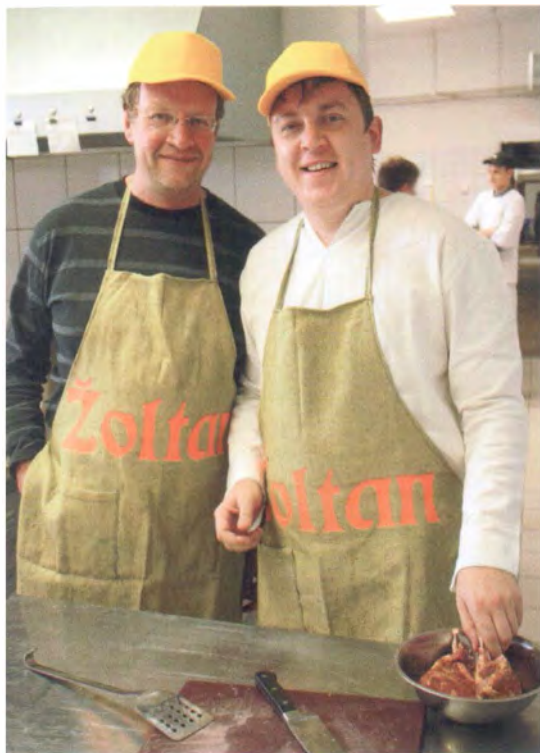
С мешно подумать, но именно благодаря страсти человека вкусно покушать мы имеем электрическую лампочку, телефон и Мэрилин Монро.

Потому что все они родом из Америки, а та была открыта по ошибке. Плыл-то Колумб в Индию, причем не в развлекательный круиз, а выполняя заказ испанского торгового капитала, освященный «их Католическими Величествами». И не за золотом-брильянтами, как многие думают до сих пор, а за пряностями.

Нам даже представить сложно, насколько скучной и однообразной была стандартная средневековая европейская еда. В этом смысле «Айвенго» лучше не читать — вечный романтик Вальтер Скотт приукрашивал напропалую, пиаря любимые им Middle Ages. Пресная каша, переваренные корнеплоды, пережаренное мясо — вот и все разносолы; повеситься с тоски можно; да и зубы в тридцать лет выпадали... Сдабривание же пищи привозимыми с Востока специями творило чудеса. «Удивительное дело, — напишет позже Стефан Цвейг, — стоит только в самое незатейливое блюдо подбавить одно-единственное зернышко индийских пряностей — крохотную щепотку перца, сухого мускатного ореха, самую малость имбиря или корицы, — и во рту немедленно возникает своеобразное, приятное раздражение. Между ярко выраженным мажором и минором кислого и сладкого, острого и пресного начинают вибрировать очаровательные гастрономические (вкусовые) обертоны и промежуточные звучания».

Европейцы той эпохи были подсажены на пряности, как на наркотик. Полцарства отдавалось не за коня, а за мешок с перцем или корицей. Но торговля волнующими желудок и душу специями была монополизирована арабскими и венецианскими купцами. Чтобы дотти из Южной и Юго-Восточной Азии до конечного французского потребителя во времена, скажем, Филиппа Красивого, гвоздика, перец, кардамон и шафран проходили через двенадцать рук. Цены на них были как... как... как у нас на недвижимость на Остоженке. Сегодня владелец продуктового подвала возле метро, где в том числе продают-





ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Каре ягненка	500 г
Йогурт	300 г
Лук репчатый	1 головка
Чеснок	2—3 зубчика
Масло растительное	30 г
Кумин (зира)	по вкусу
Порошок карри	1 ст. л.
Паста томатная	2 ст. л.
Рис	
(смесь бурого и дикого)	75 г

ся и специи, мог бы скупить пол-Парижа... А все эти венецианцы! И эти арабы! Мафия...

Колумб, Васко да Гама, Магеллан — флотилии плыли за пряно-стями. Все Великие географические открытия изначальным мотивом имели потребность европейского обывателя есть *вкусно*. И чтобы не переплачивать при этом ненавистным инородцам! Кстати, и крестовые походы — тоже. Гроб Господень был только предлогом, его освобождение — попсовым слоганом, который придумали нанятые европейскими купцами маркетологи в рясах; на самом деле то была Первая Великая война за специи... Так что напрасно Маркс впоследствии додумывал производительные силы и производственные отношения. Голод и любовь правят миром. Причем, уточню Шиллера, любовь не абстрактная, а к вкусной еде...

Лично мне, я считаю, повезло. В начале жизни я работал и жил на Востоке — сначала в Ливии, потом в Индии. И острая, пряная, яркая, как восточный базар, еда давно развратила мой желудок. От каждого блюда ждешь взрыва вкусов и урагана ароматов. И если их нет... Где моя алебарда? — Скачем в Святую землю!.. Поднять якоря! — Отплываем к Молуккским островам!..

Сегодня самая распространенная в мире приправа, царица и примадонна всех пряностей и специй — карри. Ее состав варьируется, но в основе всегда лежит молотый корень куркумы. К нему добавляют кумин, кориандр, имбирь, пажитник, черный перец, горчичное семя, шафран, тмин, асфетиду, тамаринд — до 30 компонентов. В Индии специи смешивают особые мастера, так называемые *масальче*. Дозы, пропорции, совместимость, уместность — своему аюрведическому искусству они учатся несколько лет. Конечно, продаваемые в супермаркетах пакетированные смеси карри (желтая, красная, зеленая) отличаются от того, что готовят масальче по спецзаказу из свежих компонентов непосредственно перед употреблением, но, как говорится, на бездзипье и трамвай — кроссовер.

К сожалению, индийская кухня у нас в стране не пошла. Россия — не Англия, давно колонизированная южноазиатской кухней. Там свыше 9 тысяч «карри-хаусов» с оборотом в 3 миллиарда фунтов в год, а индийское карри входит в десятку блюд, которые британцы готовят по памяти. У нас же единственно стоящую кулинарную арию индийского гостя за все годы моих странствий по ресторанам СНГ вдохновенно исполнил один человек — управляющий новокузнецкого пивного ресторана Zoltan Андрей Дьяконов. Откуда у кузбасского хлопца индийская грусть, я так и не понял, но исполнение его было таким, что у меня екнуло сердце и словно дохнуло в лицо жарким ветром предгорий, когда я впервые сошел с самолета в аэропорту имени Индиры Ганди в Нью-Дели в ноябре 1987 года.

А потом мы готовили с Андреем баранину-карри вместе, в промежутках беседуя (для создания соответствующей атмосферы) о санскрите, слонах, Тадж-Махале и Радж Капуре.

Не счесть алмазов в каменных пещерах, не счесть способов приготовления блюд-карри. Объединяет их, однако, и придает им особый вкус одно — индийская кулинарная технология. Особенность ее в том, что сначала пряности нужно обязательно подрумянить в горячем масле — тогда их ароматы усиливаются. И только потом к ним добавляется основной продукт (баранина, курица, рыба, овощи). Без соблюдения

этого требования хорошее блюдо-карри не выйдет, как не получится настоящий индийский фильм без песен, танцев и страшных, навывате, черных глаз главного злодея.

Взяли мы с Андреем хорошее каре ягненка и залили его йогуртом. Кисломолочный продукт размягчает ткани, и приправа впоследствии глубже проникнет в мясо, придав ему чуть сладковатый вкус. Настоящего индийского *дахи* под рукой не было, но Андрей предложил взять йогурт не простой, а абрикосовый: «Что баран, что абрикос — оба из горной местности. Они, можно сказать, земляки. И мясо, как девушка, позволит ароматам пахучего плода проникнуть в свои волокна»... Ну прямо Рабиндранат Тагор!

Маринуется ягненок от 40 до 60 минут.

За это время мы спели друг другу по песне из репертуара Латы Мангешкар, исполнили пару композиций классического индийского танца Бхаратнатьям, а также мелко порубили лук и чеснок. В глубокую сковороду налили растительного масла и обжарили их до золотистого цвета. Всыпали в то же масло кумин (зиру) и порошок карри. В течение трех минут помешивали содержимое сковороды, позволяя пряностям, составляющим смесь карри, раскрыться. При этом в два носа постоянно принюхивались к запахам, исходящим от сковороды. В какой аромат положишь основной продукт, таким он и будет благоухать.

Добавили томатную пасту и снова перемешали. Снова сунули в сковородку свои хоботы... Вот теперь то, что надо!

Быстро выложили туда кусочки мяса на косточках, добавили воды, чтобы она на полпальца прикрывала готовящееся блюдо, накрыли крышкой.

И оставили тушиться на медленном огне ровно на 120 минут. Именно столько длится фильм «Миллионер из трущоб», который мы сели смотреть. И это тоже было сделано не с бухты-барахты. Аюрведа учит, что принимать пищу нужно только в легкой и приятной атмосфере, поскольку ничто так не способствует пищеварению, как хорошее, радостное расположение духа. А оно как раз и возникает у зрителя после просмотра трогательных приключений Джамали и Латики, отхвативших сразу восемь «Оскаров»...

Для гарнира же к своему карри мы попросили сновавшего на кухне бая сварить нам смесь бурого и дикого риса.

Chao se khaaiye, уважаемые сагибы!



20

«Бисмилляхи Рахмани Рахим...»

ПЛОВ ПО-«КАРАВАНСКИ»



Какого только бреда не придумают создатели рекламы! Недавно читаю аннотацию к неким консервам, именуемым «пловом»: «По легенде, это легкое диетическое блюдо придумал знаменитый врач и поэт Авиценна... Способ приготовления: приоткрыть крышку, содержимое залить 150 мл кипятка, тщательно перемешать, накрыть крышкой, дать настояться 8–10 минут...». Изготовителей этого товара хочется посадить на кол, а тому, кто сочинил про Авиценну, нужно вообще залить в горло кипящее масло... Авиценна, кстати, считал это лучшим средством от лживости и идиотизма.

Я так разошелся, потому что в этой аннотации все — чушь и вранье. Никакого отношения к плову Авиценна не имеет; блюдо появилось задолго до него. Это раз. «Легким» и «диетическим» его называть тоже нелепо; последнему мало-мальски знакомому с диетологией дервишу известно, что плов — тяжелое и (не хочу обижать пловопоклонников, но тем не менее!) не самое здоровое кушанье. Это два. Наконец, за 8–10 минут можно пожарить яичницу и сделать аборт, но никак не приготовить плов...

Ибо плов — блюдо столь же «неправильное» с точки зрения совместимости продуктов, сколь и великое. В нашем мире, обезумевшем от поддержания кислотно-щелочного баланса во рту и повернутом на питании гербалайфом и проросшими семенами, нужно иметь поистине неповторимый, фантастический вкус, чтобы продолжать оставаться любимым кушаньем миллиардов человек. Плов — это, безусловно, вершина восточной кухни, это, если хотите, наркотик. Но только если приготовлен умелым кулинаром!

Сегодня, разумеется, далеко не каждый повар, перед тем как взяться за плов, произносит «Бисмилляхи Рахмани Рахим» («Во имя Аллаха, Всемилостивого и Милосердного»), что считалось необходимым в иные времена... И, конечно, промывая рис, он не думает, что каждая рисинка — это зуб пророка Мухаммеда и потерять хоть одну — большой грех... Но остается верным представление о том, что для вкусного плова нужны три вещи — огонь, казан и любовь.



В наших ресторанах и чайханах с огнем и казанами проблем нет. А вот с любовью — увы... А потому далеко не всегда к столу вам принесут тарелку, в которой каждая рисинка лежит отдельно, желтенькая, с точечками специй, а между рисинками тянутся длинные морковные полоски, рыжие и нежные, и кусочки мяса мягкие такие, что жуются без участия зубов... В своей жизни я лишь три раза ел плов, который соответствует этому описанию и который буду вспоминать на смертном одре.

Первый варился во дворе большой ташкентской мечети, и громадная пиала его стоила всего полдоллара (вкуче с салатом ачик-чучук)... Второй изготовил в собственной квартире для меня и еще десятка гостей политик и бизнесмен Константин Боровой — хотя уж он-то точно к Аллаху за помощью перед началом стряпни не обращался... Но, видно, любви было столько, что обошелся без «Бисмилляхи...» Ну, а третий мне довелось есть пять лет назад в ташкентском ресторане Caravan.

В двух словах, как я туда попал. Мой друг Александр Гринев решил открыть узбекский ресторан и предложил съездить в Ташкент,

 Плов — блюдо, столь же «неправильное» с точки зрения совместимости продуктов, сколь и великое. Это, безусловно, вершина восточной кухни, это, если хотите, наркотик. Но только если приготовлен умелым кулинаром!



познакомиться с местной кухней. Зарядил на месте специального человека с простым корейским именем Артур, чтобы тот подобрал для ознакомления самые интересные рестораны, взял билеты в первый класс «Узбекских авиалиний», заказал два трехкомнатных номера в «Интерконтинентале»... В общем, серьезно подготовился. И мы отправились.

Три дня — пятнадцать заведений. Еда такая, что хочется попросить гастрономического убежища; цены — что раздумываешь, не принять ли ислам. Наестся мясом, овощами, шурпой, пловом, самсой, напиться водки — 5 долларов на человека. Как в Таиланде.

— Нам еще в одно место надо успеть, — говорит Артур. — Легендарное.

— Не-не-не! — умоляем мы с Гриневым.

— Ребята, надо, — мягко настаивает Артур и смотрит на нас, как кореец на собаку. — Я его специально напоследок оставил. Мы там только плова поедим и уйдем. Лучший плов в городе.

Так мы и попали в Сагаван. Одним пловом, ясный перец, дело не ограничилось. Прошлись по полной. Мы сидели часов шесть, к нам подсаживались какие-то люди, девушки возникали и исчезали, мы впятером выпили немереное количество настойки гинкго и съели пол-ресторана... 60 долларов за все про все... Мама, хочу быть узбеком!

Плов тамошний мы даже в дорогу взяли.

А через три года я познакомился с основателем и совладельцем ресторана Тимуром Мусиным. Оказалось, он еще и возглавляет Ассоциацию рестораторов Узбекистана. Узбекский Бухаров, так сказать. Понятно тогда, почему у него так вкусно. И дорого (шутка!). А если серьезно, то причина непередаваемого вкуса «караванской» кухни проста до безобразия. Тимур — сам гурман, поесть — любимое хобби этого выпускника социологического факультета МГУ. Первой фразой после пробуждения в раннем детстве у него была знаете какая? «Мамочка, я всю ночь ничего не кушал...». И сегодня во всех ресторанах своей сети Сагаван Group Тимур лично проверяет качество и вкус подаваемых блюд.

Мне удалось уговорить его раскрыть секреты приготовления самого вкусного ташкентского плова.

Дело это хлопотное и неторопливое, поэтому повара, колдующие над пловом, ошпазы, начинают трудиться ранним утром, чтобы к обеду блюдо можно было «открыть».

Котел для приготовления плова (казан) должен быть сферической формы и чугунным. Другую посуду «караванские» повара не признают.

Сначала в горячее подсолнечное масло ошпаз бросает мелко нарезанный курдючный жир. Его необходимо обжарить до состояния шкварок — это придаст плову совершенно особый вкус и аромат.

Основа готова, теперь можно закладывать главные продукты.

В подготовленное масло кладутся баранина, нарубленная крупными кусками, и мелко нашинкованный лук. Повар активно перемешивает содержимое казана... Упустишь момент и позволишь мясу и луку подгореть — блюдо приобретет неприятный горьковатый привкус.

Через несколько минут, когда мясо и лук прожарились, самое время добавить в казан морковь и немного горячей воды, чтобы смяг-

чить вкус. Морковь для плова (в основном желтая, но с добавлением красной) шинкуется длинными брусочками, в четверть квадратного сантиметра на срезе. Обязательное условие — она должна быть нарезана вручную! Использование кухонных комбайнов, терок и прочих объектов, призванных упростить жизнь повара, считается недопустимым.

(Мы с Гриневым, кстати, наблюдали за процессом нарезки моркови на базаре в Ташкенте. Это, скажу, высокое искусство! Мастер-ицы режут ее автоматически, почти не глядя на доску и нож, да еще переговариваясь друг с другом. А широкое острое лезвие методично так — вжих!.. вжих!.. Сначала морковка расщепляется на продольные пластинки, а их уже режут на длинные полоски.)

Когда морковь попадает в казан, ошваз аккуратно ее утрамбовывает... Вот казан полон ярких оранжевых брусочков почти доверху — красиво! Это потом, в процессе жарки, объем моркови уменьшится почти втрое, а пока повар сминает ее бережно, сначала шумовкой, а затем и руками...

Подходит время добавок, которые и делают «караванский» плов неповторимым. Сначала — нут, предварительно замоченный на несколько часов. Он укладывается горкой на морковь. Посередине делается углубление, и через минуту в него надо заложить кишмиш. Ошвазы закупают на рынках особый сорт кишмиша — он желтого цвета, почти прозрачный и отличается от обычного менее сладким, но более тонким вкусом и запахом.

И, наконец, финальный штрих в подготовке зирвака (то есть не-крупной составляющей плова) — внесение зиры (кумина).

Вся эта смесь масла, курдючного жира, мяса, лука, моркови, воды, нута, изюма и пряностей тушится на медленном огне примерно 40 минут.

Тем временем занимаются рисом. В Сагаван'е обычно используют не традиционную девзиру, а белый хорезмский рис сорта лазер. Его не менее пяти раз промывают холодной водой, а затем на 30–40 минут замачивают в воде теплой и подсоленной. Потом рис вынимается, выкладывается на морковь и заливается горячей водой так, чтобы слой кипятка покрывал его где-то на 1 см.

Пауза — рис впитывает воду. Затем, когда он станет немного вязким, нужно осторожно перемешать нижние слои с верхними. Сам зирвак при этом не трогать — только рис!

Еще минут 5–7 рис выдерживается в таком состоянии, а затем казан закрывается крышкой на 30 минут.

Все, плов готов. Перед подачей на стол мясо режется на более мелкие кусочки.

...Когда двухлетний сын Тимура услышал про приближение Нового года, он глубокомысленно заключил: «Будет праздник. Значит, папа будет готовить плов...». Мальчик растет в папу; покушать, чувствуется, любит.

Кстати, Тимур, я на следующий Новый год тоже свободен...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Масло подсолнечное.....	600 г
Жир курдючный.....	200 г
Баранина.....	2–3 кг
Лук репчатый.....	300 г
Морковь желтая.....	2 кг
Морковь красная.....	300 г
Горох нут вымоченный.....	250 г
Кишмиш.....	150 г
Кумин (зира).....	20 г
Рис.....	2 кг
Молотый черный перец (по желанию).....	10 г
Шафран (по желанию).....	3 г

 Цена блюда в ресторане Сагаван (Ташкент) —
от 10600 до 15600 сумов (в зависимости от порции).
Вот-вот, помучайтесь, попереводите в доллары...

21

Пятерка по литературе

ПОЧКИ В МАДЕРЕ



«Мои» почки в мадере ждали меня в нижегородском ресторане «Купеческий». Я, как увидел их в меню, сразу заказал, поскольку, будучи о них наслышан, никогда лично до этого не пробовал.

Существуют в мировой кулинарии блюда, так сказать, «литературные». Те, которые многократно описаны в романах и повестях. Скажем, герои Голсуорси постоянно наслаждаются седлом барашка, персонажи Джером Джерома — ирландским рагу, в рассказах Чехова не обойтись без поросенка с хреном, в очерках Гиляровского — без расстегаев, громадных открытых рыбных пирогов во всю тарелку с куском налимьей печени на ломтике осетрины, к которым уха подавалась бесплатно (а не так, как сегодня, — к тарелке ухи приносят два зачуханных слоеных пирожка)... Переход кушанья из строки меню в контекст полноценного литературного произведения неизмеримо повышает его статус, делает легендарным и обязательным для дегустации людьми, полагающими себя гурманами.

Одним из таких «литературных» блюд являются почки в мадере.

«Вместо тех простых блюд, к которым я привык, когда был студентом и лекарем, теперь меня кормят супом-пюре и почками в мадере. Генеральский чин и известность отняли у меня навсегда и щи, и вкусные пироги, и гуся с яблоками, и леща с кашей». Это Чехов, «Скучная история» (моя любимая, кстати, его вещь).

«Вчера в офицерском собрании подали нам, между прочим, почки в мадере. Тот, кто смог их так приготовить, — да отпустит ему Господь Бог все прегрешения! — был интеллигент в полном смысле этого слова! — с пафосом провозгласил патер Лацина». А это Гашек, «Похождения бравого солдата Швейка» (тоже классная штука).

А еще почки в мадере с теплом упоминают Адам Мицкевич, Тэффи, Илья Сельвинский, Евгений Иванов, Александр Генис, Владимир Сорокин... В общем, весь пантеон. Стало быть, есть причины.

Незабываемость вкуса упомянутому блюду придает именно мадера. Это крепкое (20—22°) португальское по происхождению вино, бродящее и выдерживающееся по полгода при более высокой температуре, чем обычные вина, обладает специфическими «мадерными тонами», которые облагораживают достаточно простонародный вкус почек. Мадера и сама-то по себе необычайно легко пьется (напомню, что в России XIX века она по объему импорта занимала среди вин второе место после шампанского), но еще улучшает вкус и аромат любого блюда,



куда добавляется. Потому мадеру в качестве приправы повара с удовольствием вводят в супы, паштеты, соусы...

«Мои» почки в мадере ждали меня в нижегородском ресторане «Купеческий». Я, как увидел их в меню, сразу заказал, поскольку, будучи о них наслышан (точнее — начитан), никогда лично до этого не пробовал.

И уж не знаю, результат ли то воздействия на сознание авторитета корифеев мировой литературы или само блюдо в исполнении шеф-повара Виктора Смирнова было на самом деле фантастическим, но оно мне понравилось очень! Очень! Настолько понравилось, что я без колебания решил его включить в эту книгу и через целых пять (!) лет упрямил Виктора дать мастер-класс приготовления прославленного «литературного» кушанья.

Итак, берутся свежие телячьи почки и очищаются от жил и протоков. Можно использовать, конечно, почки говяжьи и бараньи, но с ними придется дополнительно повозиться — вымачивать, причем не меньше



двух раз меняя воду. А телячьи еще не набрали своеобразный дух потрохов; посему такими водными процедурами можно пренебречь. К тому же мадера все неоднозначные нюансы ароматов скрасит... Правда, промыть их как следует все равно необходимо.

Шинкуется лук, почки режутся на куски.

На большой раскаленной сковороде (масло можно брать любое — кому какое по вкусу) почки и лук одновременно обжариваются. Немного — чтобы только «схватилась» поверхность продукта.

В ту же сковороду отправляются грибы. Какие? В «Купеческом» берут подосиновики, которые летом сами собирают и замораживают. Хороши, как всегда, белые. Но и шампиньоны подойдут. Их режут на кусочки такого же размера, что и почки.

Соль как таковая рецептурой не предусмотрена, но куда без нее? Так вот, славянофилам шеф-повар «Купеческого» рекомендует добавить в блюдо нашинкованный соленый огурец, западникам — каперсы. Очень любопытный вкус, кстати, придают блюду соленые семена настурции. В наших ресторанах о таком продукте даже не слышали, хотя сто лет назад он был в большом ходу. Тем более что собирать их большого ума и умения не надо: настурция — одно из популярнейших садовых растений, цветет и плодоносит, так сказать, без роздыху.

Перчить лучше всего раздавленным зеленым перцем. Это вообще любимая приправа Смирнова. Острота его нежная, мягкая, ненавязчивая — как раз то, что нужно, дабы не перебить терпкое мадерное послевкусие. Иначе получится, как у уже цитировавшегося Гашека: «*A me*

же почки в мадере ел я однажды в офицерской столовой 64-го запасного полка. Навалили туда тмину — ну, словом, так, как готовят почки с перцем в простом трактире. А кто готовил? Кем, спрашивается, был ихний повар до войны? Скотником в имении!» Не-не, это только не про Виктора! У него и со вкусом все ОК, и с резюме порядок.

Основные ингредиенты кушанья — на сковороде. Осталось создать среду, в которой им предстоит томиться. Последовательно вводятся:

Номер 1 — мадера.

Номер 2 — хороший мясной бульон.

Номер 3 — жирная сметана.

Содержимое сковороды перемешивается и минут тридцать тушится на огне. Затем перекладывается в керамическую посуду и доводится до полной готовности в духовке еще минут пятнадцать, чтобы сверху образовалась запеченная корочка.

Почки в мадере подаются на стол в той же керамической миске. В качестве сопровождения можно приготовить оладьи из кабачков или, еще лучше, пюре из каштанов с картофелем. Для этого нужно отварить картошку до полуготовности, после чего опустить в ту же воду каштаны и варить до момента, когда картофелины станут мягкими. Слить воду, поставить кастрюльку на пару минут на огонь, чтобы содержимое подсохло, а затем размять, посолить, добавить молотый мускатный орех и белый перец, влить горячие сливки и как следует взбить.

Виктор предлагает необычную презентацию пюре — в ложке. Это такой актуальный вариант подачи, то ли пародирующий, то ли просто перекликающийся с аналогичным представлением блюд поклонниками молекулярной кухни. В любом случае налицо поварская ирония и связь старинного блюда с современностью.

Слегка упругие на зубах, дольки почек обволакиваются нежнейшим по консистенции пюре... То и дело погладит язык скользкий бок шляпки подосиновика... Неожиданно взорвется во рту крошечный соленый шарик — каперс... И тающий в калейдоскопе тактильных ощущений и вкусов далекий аромат мадеры напомнит о временах, когда люди ходили в сюртуках, ездили в пролетках и, не умея эсэмэситься, обращались друг к другу «милостивый государь»...

Эх, почему я не великий писатель!.. А то бы тоже обязательно разразился в адрес почек в мадере парой восторженных тирад.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Почки телячьи	100 г
Лук репчатый.....	30 г
Грибы	50 г
Огурец соленый.....	40 г
Перец зеленый горошком	1 г
Мадера.....	50 г
Бульон мясной.....	50 г
Сметана жирная	80 г

🍽️ Цена блюда в ресторане «Купеческий»
(Нижний Новгород) — **240 рублей.**



22

Оставьте в покое Блюменталья!

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КАРТОФЕЛЬНО-ОРЕХОВЫМ ПЮРЕ

 Печенка вышла такой нежной и ароматной, что я не отстал от шефа «Выстрела», пока он не научил меня ее готовить. Больше всего поражало то, что ничего сверхъестественного в рецепте не было. Ничегошеньки! Только тонкое «чувство продукта»...

Удивляюсь я на многих наших поваров, особенно молодых. Они такие целеустремленные, амбициозные, нетерпеливые. Они видели по телевизору Джейми Оливера. Читали в специализированном журнале про Блюменталья. Смотрели мультфильм «Рататуй». Им хочется быстрой славы и денег — того, что имеют успешные повара на Западе. И они знают, что для этого нужно — поразить воображение гостя! Удивить ресторанный критика! Смастерить такое блюдо, чтобы о тебе заговорили!

И вот начинается... Кто-то намазывает селедку клубничным джемом, поливая сверху горчицей... Кто-то носит с жидким азотом, обрызгивая им все, что шевелится... Кто-то превращает бифштекс в пенку, потому что так завещал великий Адриа... И все вместе исповедуют низкотемпературное приготовление. «Зачем?» — спросил я одного провинциального шефа, молодого (30 лет) и успешного (уже сам дает мастер-классы). «Ну как же, — уверенно ответил он. — Этот метод, изобретенный Блюменталем в «Жирной утке», дает очень неплохие результаты».

Милые мои! Результаты, согласен, неплохие, но при чем тут Блюменталь? Какая «Жирная утка»? Про низкотемпературную готовку говорил еще Николас Курти, выступая 14 марта 1969 года в Королевском институте в Лондоне! А говорил знаете почему? Он вспоминал английского физика Бенджамена Томпсона, одного из основателей Королевского института. Так вот тот еще в 1800 году написал 300-страничное эссе «О конструкциях кухонных очагов и утвари, с замечаниями и наблюдениями, касающимися различных способов стряпни, и с предложениями по усовершенствованию этого полезнейшего искусства».

И еще за два века до Блюменталья Томпсон писал: «Я давно подозревал, что вряд ли 212 градусов по Фаренгейту (100 по Цельсию. — О.Н.) есть наилучшая температура для приготовления всех видов пищи... Желая выяснить, можно ли обжаривать мясо в изобретенной мной машине по сушке картофеля... я загрузил в нее баранью лопатку и, не обнаружив признаков окончания после трехчасового наблюдения за экспериментом, решил, что нагрев, по-видимому, был недостаточно силен. Отчаявшись





в успехе и расстроенный неудачей, я поручил баранью лопатку кухаркам, а сам ушел домой. Дело было вечером, и они, полагая, что в сушильной машине мясо будет столь же сохранно, как и в любом другом месте, оставили его в ней на ночь. Придя утром для того, чтобы взять это мясо и приготовить его для своего обеда, кухарки очень удивились, обнаружив его вполне готовым и не просто съедобным, а изумительно вкусным. Это их особенно поразило, потому что огонь под машиной погас полностью еще до того, как они, уходя вечером с кухни, заперли ее на ключ.

Чудесная лопатка барашка была немедленно с триумфом принесена ко мне... Попробовав мясо, я очень удивился, обнаружив, что оно чрезвычайно отличается как по вкусу, так и по аромату от любого, которое я когда-либо отведал. Исключительно нежное и вполне готовое... оно не было ни вареным, ни жареным, ни печеным. Вкус его, казалось, указывал на способ приготовления: легкое нагревание в течение продолжительного времени постепенно ослабило сцепление между волокнами и сгустило соки, без отгонки и потери тонких и более летучих составных частей; не были также потеряны, не прогорели и не прогоркли его жиры».

А медленно остывающая русская печь, в которой наши предки оставляли на ночь томиться продукты, — этому изобретению вообще больше тысячи лет!

«Мы все глядим в Наполеоны», — сказал Пушкин. А повара наши все глядят в Блюментали, добавлю я.

Но Люсьен Оливье, создавший свой салат, неумел пользоваться жидким азотом. И безвестный повар, сочиняя для графа Гурьева одноименную кашу, не знал, что такое «фьюжн». И некий Ленечка, придумавший, по свидетельству Гиляровского, бессмертную кулебяку в двенадцать ярусов, где у каждого слоя была своя начинка, не имел представления о молекулярной кухне. Равно как и сотни тысяч поваров, ежедневно творящих шедевры вкуса на своих кухнях по всему миру.

Потому что у них помимо желания прославиться было и есть нечто большее — любовь к продукту и понимание его. Знание всех его особенностей. Ведь продукт — он как человек. Как ты к нему, так и он к тебе. Может раскрыться во всем великолепии своих вкусов, а может, наоборот, затаиться и разочаровать.

Мы говорили обо всем этом с хозяйкой питерского охотничьего ресторана «Удачный выстрел» Нариной Андриасовой, съев предварительно биточки из рыси с малиновой сальсой и разварную медвежатину в бруснике. Было вкусно, и я уже нацелился учиться разваривать медвежатину и превращать рысь в котлеты, когда Нарина вдруг вспомнила:

— А ты ел у нас телячью печень?

— Да я как-то не особенно люблю печенку... — поморщился я. — Мама в детстве все время готовила, но мне она никогда не нравилась. Постоянно какие-то жилы в зубах застревают, да и жесткая она.

— Просто твоя мама не дружила с продуктом, — улыбнулась Нарина. — Давай-ка наш Женя сделает тебе порцию.

Я попробовал. И решил, что медвежатина с рысьятиной подождет. Печенка вышла такой нежной и ароматной, что я не отстал от шефа «Выстрела» Евгения Иришкина, пока он не научил меня ее готовить. Больше всего поражало то, что ничего сверхъестественного в рецепте не было. Ничегошеньки! Только тонкое «чувство» продукта...

Чем моложе печень, тем она вкуснее. Это раз. Телячью в отличие от говяжьей можно даже не вымачивать.

Чем меньше печень жаришь, тем она сочнее. Это два. По большому счету, печенку вообще можно есть сырую. Это, кстати, полезно для кроветворения.

Печень нужно очень хорошо почистить и промыть, убрав все протоки и сосуды. Это три. Именно они, попав в рот, создают неудобство пережевывания.

Солить печень нужно в самом конце. Это четыре. Иначе задубеет, и ничем ее не спасешь.

В общем, подготовили мы с Женей кусок печени, обмакнули в муку, смешанную с перцем, и бросили на смазанную растительным маслом рифленую сковородку, имитирующую гриль. Если бы был натуральный гриль, обошлись бы без муки. А печень очень «любит» эффект гриля. Одни полоски получаются более прожаренные, другие — менее; вкус каждого отрезанного кусочка будет различаться.

Обжаривание шло всего минутку. Главное — «запечатать кровь» внутри продукта. А дальше — «отдых». Сняли с огня и просто выложили на тарелку. Внутри куса температура остается высокой, и тот самый процесс, который открыл физик Томпсон, продолжает идти!

Отдохнула печень — и на 8 минут в духовку, доготовиться. Температура — 180°C.

Параллельно сделали пюре. Почистили картофель, залили холодной водой (зальете горячей — получите клей) и, только когда закипело, посолили. Сварили. Слили воду, добавили молоко и масло грецкого ореха. Последнее слегка горчит, как и печень; горчинка к горчинке — гарнир будет сочетаться с основным продуктом. Взбили.

*И приготовили соус из помидоров. Бланшировали, нарезали, убрали семена. Залили в кастрюльке говяжьим бульоном, поставили упаривать. Добавили красного вина и поварили еще минут восемь. После чего сняли с огня, слегка остудили и измельчили блендером до состояния пюре. Добавили сливочного масла — оно объединило вкусы. Еще раз перемешали и процедили через сито (чтобы убрать затесавшуюся кожуру от помидоров).

На раскаленную сковороду с растительным маслом бросили несколько очищенных зубчиков чеснока и слегка поджарили — чеснок дал аромат. Вылили сюда же соус, добавили соль, перец и сахар. Прожарили две минуты.

Сервируется блюдо просто, без изысков.

Выложили на тарелку пюре, кусок печени порезали ломтями, полили соусом.

Скажете — бесфантазийное блюдо? А теперь попробуйте!

То-то!

«В квартале Рюш жили Модильяни, Сутин и многие другие, — рассказывал в 1971 году Марк Шагал французскому журналисту Жаку Шанселю. — Так как среди нас всех я был самым богатым, часто ко мне стучали в дверь и говорили: «Шагал, дай мне на маленький бифштекс». Затем шли и покупали телячью печень. Единственная вещь, которую я умел хорошо готовить, была телячья печень».

Шагал, наверное, тоже «чувствовал» продукт...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Печень телячья.....	190 г
Мука.....	20 г
Перец черный молотый.....	1 г
Масло растительное.....	10 г

Картофельное пюре

Картофель.....	120 г
Соль.....	2 г
Молоко.....	20 г
Масло грецкого ореха.....	10 г

Соус

Помидоры.....	50 г
Бульон говяжий концентрированный.....	60 г
Вино сухое красное.....	60 г
Масло сливочное.....	25 г
Масло растительное.....	100 г
Чеснок.....	15 г
Соль.....	1 г
Перец черный молотый.....	1 г
Сахар.....	2 г

 Цена блюда в ресторане «Удачный выстрел»
(Санкт-Петербург) — **350 рублей.**

23

Тропой Лягюпьера

ЦЫПЛЕНОК «ВЫНОС МОЗГА»



Есть такого цыпленка нужно обязательно руками! Тогда исключительная, почти паштетная ореховая нежность мяса только подчеркнет брутальность едока.

После выхода на экраны мультфильма «Рататуй» профессия ресторанный критика стала популярной. На ее представителей обратили внимание; сами они стали чуть ли не светскими персонажами... Вот и у меня то и дело сегодня берут интервью или просят дать какой-то комментарий. А в конце беседы обязательно спросят: «А какой из ресторанов лично на вас произвел в последнее время наибольшее впечатление?». Ну и ждут, естественно, в ответ названий популярных столичных мест «на слуху». Чтобы завтра туда пойти и лично прикоснуться к Правильной Еде...

Увы, друзья. Не каждому удастся это сделать. Редкая птица долетит до середины Днепра, не каждый гурман доберется до устья Камы... Поэтому что именно там, в городе Набережные Челны, находится потрясшее меня до глубины души slow-кафе «Бульвар Дежавю». Заведение небольшое, изящное и настолько гармоничное и совершенное во всех ипостасях своего ресторанного существования, что напоминает мне вильнюсский костел Святой Анны — тот самый, который, по легенде, Наполеон Бонапарт желал взять в ладони и перенести в Париж... Переместись «Бульвар Дежавю» в том виде, какой есть — со своим интерьером, кухней, сервисом и ценами, — хоть в Питер, хоть в Москву, — и «уберет» он на раз-два-три десятки псевдостильных лаунж-кафе, рекламируемых записными гастрономическими обозревателями с пеной у на халяву набитого рта... Короче, это место, где с удовольствием можно обедать и ужинать даже за свои деньги. Я сам, когда в Челнах проводился конкурс «Золотая вилка», каждый день заходил на соответствующий сайт и голосовал за «Бульвар Дежавю»...

При всем при том удивительно, что создал сей образец ресторанного искусства не профессиональный ресторатор (я имею в виду выходец из поварско-официантской среды либо выпускник «Плешки»), а человек вроде бы случайный. Всю предыдущую жизнь Ян Райскин торговал насосами, редукторами и прочей запорной арматурой, но вот имеется же у человека ресторанное чутье и вдобавок в качестве идеала красоты в голове «Мона Лиза», а не «Черный квадрат»!..

В общем, сидели мы с Яном у него в кафе на разных креслах (а во всем кафе нет ни одного одинакового стула), и я разглядывал меню. Размышлял, что бы мне такого заказать. И тут Ян говорит:





— Как вы относитесь к куриному мясу? Попробуйте цыпленка. Мы его называли «Вынос мозга».

А как я отношусь к курятине? Так же, как и весь наш народ. Это вам не баранина и не черная икра. В советское еще время, когда мяса никакого не было, только синюшные куры на прилавках и лежали... Потом «ножки Буша», набитые гормонами, стали символом дешевой заокеанской гуманитарной помощи. А сегодня палатки «Куры-гриль» на каждом рынке — это для меня оплот нездорового фастфуда и гастарбайтерской антисанитарии... Вот как я отношусь к куриному мясу.

Но обижать человека не хотелось, тем более он угощал, да еще приговаривал, что кухню им ставил сам Сергей Ключанский из Москвы (а Сергея я знал к тому моменту уже лет пять)... И я говорю: «Несите цыпленка!».

То, что произошло дальше, вызвало у меня в памяти еще одну историю, связанную с Наполеоном и широко известную в узких поварских кругах. Бонапарт, родившийся, как известно, в бедной семье, еще в пору солдатской юности переел курицы — дежурного блюда во французской армии. И к зениту жизни просто возненавидел курятину. Поэтому, уже будучи первым консулом (по другим данным — императором), нанимая нового повара, некоего Лягюпьера, попросил его что-нибудь для пробы приготовить. Придворные посоветовали повару: изжарь что угодно, только не курицу, иначе тебя в лучшем случае расстреляют...

И вот в назначенный день Лягюпьер ставит перед Бонапартом блюдо. Тот открывает крышку, а там — курица! Неприкрытая, незамаскированная. Прямо плевок в нежную императорскую душу. Наполеон побледнел, покраснел, затрясся, хрястнул треуголку об пол, злобно высморкался в обшлаг сюртука... «Сир! — успел вымолвить ослушник, перед тем как ему заломали руки. — Вы только попробуйте кусочек!...». Практичный Наполеон с отвращением потянулся к блюду... Взял в рот один кусок, второй... И съел всю курицу... До конца жизни (а погиб Лягюпьер при отступлении французской армии из России во время переправы через Неман) он оставался лейб-поваром императора с жалованьем, равным жалованью маршала Мюрата...

Вот примерно те же наполеоновские чувства я испытал, поедая цыпленка «Вынос мозга». То есть с виду — цыпа. А ни вкусом, ни ароматом, ни консистенцией не напоминала она привычную курицу. Мозг действительно не мог быстро справиться с непривычными, но такими приятными ощущениями...

Ай да Ключанский, ай да сукин сын!.. Вот ведь угодил старику!

Поэтому, вернувшись из Набережных Челнов в Москву, я отыскал Сергея и уговорил его показать, как он готовит своего суперцыпленка для «Бульвара Дежавю».

Оказалось, все достаточно просто, хотя и долго. Говоря точнее, вполне осуществимо как на ресторанной, так и на обычной домашней кухне, если спешить особенно некуда.

Цыпленок, как ни странно, может быть любой. Лучше, конечно, взять охлажденного фермерского или деревенского, купленного на рынке, но за неимением одного сгодится и обычный мороженный бройлер. Пусть только разморозится, естественно.

Сначала приготовим маринад. Для этого Сергей берет литр итальянской минеральной воды Leggera. («А другую использовать можно?» — «В принципе, да. Но в Leggera оптимальное соотношение минералов

для будущего маринада».) Выливает воду в кастрюлю и добавляет в нее морскую соль, цедру половины лимона и половины апельсина, лавровый листик, веточку тимьяна и ягоды можжевельника. Лягюбер, кстати, для маринования своей знаменитой курицы использовал коньяк и кардамон, но у наших поваров — собственная гордость. Нам Лягюберы не указ!

Воду со специями доводим до кипения, кипятим минутки три, а потом остужаем до +4°C. И заливаем ею тушку.

Маринуем птичку в холодильнике в течение двух часов.

Вынимаем, просушиваем кухонным полотенцем и плюх на раскаленную сковороду! Обжариваем быстро с двух сторон на топленом масле. Это принципиально, что на топленом — оно придаст впоследствии блюду мягкий ореховый вкус.

Сняли с огня. Приступаем к главной технологической операции рецепта.

Обжаренного цыпленка аккуратно, не поломав ему крылья-ноги, перекладываем в рукав для запекания. Плотно запечатываем рукав с обеих сторон. И помещаем его в духовку, разогретую всего до 80°C, на шесть часов. На ночь, если это возможно.

Длительное томление при низкой температуре — один из прогрессивных методов современной кулинарии. Сегодня так частенько готовят говядину, красную дичь... Белки мышечных волокон денатурируют медленно, без потери внутренней влаги. Для какой-нибудь говядины это очень важно. Но чтоб так обрабатывали цыпленка, который и без того мягок... Вот оно, новое слово в старом варианте, как говорил Остап Бендер! Так сказать, гамбит Ключанского в кулинарии...

По истечении времени цыпленка извлекаем и обмазываем заранее приготовленной глазурью. Для нее нам потребуются соус ткемали и острый соус для курицы — оба ингредиента можно купить в любом супермаркете, смешать и прогреть в сотейнике.

Перекладываем птичку-мученицу на противень, разогреваем духовку до 220°C и запекаем в течение 15 минут.

Гарнируем блюдо большим количеством разных салатов. Берем одни листья — латук, романо, фризье, рукколу, айсберг, лоло росса...

И есть такого цыпленка нужно обязательно руками! Тогда исключительная, почти паштетная ореховая нежность мяса только подчеркнет брутальность едока. Мозг выносит — однозначно. Хочется снять треуголку и, скрестив руки на груди, бросить в бой полки.

...Да, кстати. Если вы протомите при низкой температуре сразу несколько цыплят, можете не спешить съесть их в один присест. Данный полуфабрикат спокойно хранится в холодильнике до трех недель — он ведь получается пастеризованный; все плохие микробы убиты. Условие — не вынимать его из пакета, в котором запекали.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Маринад

Вода минеральная.....	1000 г
Соль морская	50 г
Цедра лимона	1/2 шт.
Цедра апельсина	1/2 шт.
Лист лавровый	1 шт.
Тимьян.....	1 веточка
Ягоды можжевельника	5 шт.

Томленный цыпленок

Цыпленок	600–700 г
Маринад.....	1000 г
Масло топленое	40 г

Глазурь

Соус ткемали	25 г
Соус острый для курицы.....	25 г

☛ Цена блюда в slow-кафе «Бульвар Дежавю»
(Набережные Челны) — **495 рублей.**



Чем удивить Дюма?

КУРНИК «ЦАРСКАЯ ТРАПЕЗА»



Людмила Николаевна обложила старыми кулинарными книгами, три недели горсти и щепоти в граммы переводила, что-то намеренно упрощала, что-то добавляла методом тыка, а когда представила готовый курник для дегустации — все обалдели. Как и я впоследствии. Причем технология оказалась совсем не-сложной...

Я уже не раз подчеркивал, что являюсь большим поклонником раздельного питания. Белки с белками, углеводы с углеводами. У меня над столом даже висит таблица, взятая из какой-то книги и показывающая, что из продуктов с чем сочетается. А оптимальный мой ужин (если, конечно, дело происходит дома, а не в ресторане) — просто зеленый салат с овечьей брынзой и бутылочка вина.

Но вот случаются иногда моменты, когда стройная пищевая программа летит ко всем чертям. Любовь к неправильной еде, как обычно, нагрянет, когда ее совсем не ждешь. И в месте, для особых гастрономических радостей вроде бы не предназначенном.

..Лет пять назад мне позвонил некий гражданин, представился Виктором и попросил о встрече. Мы пересеклись, и он рассказал о себе. Занимался, мол, торговлей спецодеждой, а теперь хочет открыть ресторанчик. Я, как мог, отсоветовал: дескать, такой этот бизнес много-трудный, что ну его! Торгуйте лучше дальше своими комбинезонами... И даже потом в очередной статье проехался на этот счет. Идут, мол, в ресторанное дело непрофессионалы, а потом мы имеем то, что имеем...

А через год он мне звонит опять и говорит: «Построил! Через месяц открываемся! Заходите посмотреть». Я заглянул из чистого любопытства — покивать головой, грустно улыбнуться, вздохнуть: «Ну я же предупреждал...». И обалдел. Место получилось практически совершенное. Назвал его Виктор «Покровские ворота», расположил аккурат на Чистых прудах, где разворачивалось действие одноименного кинофильма, внутри воссоздал атмосферу Москвы 1960-х годов, меню сформировал из не любимых лично мной, но обожаемых нашим народом хитов советского застоя, типа «Оливье», селедки «под шубой» и прочих салатов «Мимоза».

— А на горячее вот рекомендую курник попробовать, — говорит он.

— Курник? Этот тяжелый пирог с курицей?

— Ну да! Там еще и грибочки есть, и лучок в сливках, и сыр... — начал Виктор перечислять продукты, от совмещения которых беднягу Шелтона, наверное, заколбасило в гробу. — Очень вкусно!

— Не-не-не! — засопровивлялся во мне поклонник раздельного питания. Но сопротивлялся он, честно говоря, недолго. Потому что вести здоровый образ жизни можно и дома. А когда угощают, надо есть, что дают. Неправильно это — отказываться от чего-то, если тебе Бог посы-





лает. В следующий раз ведь он может и не послать... Я всегда придерживаюсь этого буддистского принципа, особенно в еде.

И вот в заведении совсем не моего формата, созданном человеком, совершенно не знакомым с ресторанным бизнесом, я ем блюдо, абсолютно мной неприемлемое... Боже, как было вкусно! И я еще мог от такого чуда отказываться?!

С тех пор беру курник всякий раз, когда оказываюсь в «Покровских воротах». Я здесь и день рождения три раза отмечал, можно сказать, только из-за того, чтобы иметь возможность накормить гостей местным курником. Да, он калорийный, да, непонятно, как там у нас в желудке все его ингредиенты потом перевариваются, но в конце концов можно на следующий день и разгрузку устроить...

В интернете сегодня — огромное количество сайтов, на которых люди учат друг друга печь курник. И все переписывают с сайта на сайт одну и ту же информацию. Что курник, дескать, «король русской кухни» (хотя откуда на Руси короли? Только великие князья да цари), что известен он у нас еще со времен Ивана Грозного, что это обрядовое свадебное блюдо, которое пеклось и у жениха, и у невесты, что, попробовав курник в доме у Авдотьи Панаевой, Александр Дюма офонарел от восхищения и велел секретарю записать рецепт, что в аутентичном курнике должны обязательно присутствовать жареные петушиные гребешки и гречневая каша, и т.д.

Рецептов реально — десятки. Кто-то использует пресное сдобное тесто, кто-то — слоеное... Одни пекут две лепешки и восемь блинов, другие — одни блины без всяких лепешек, третьи — одни лепешки и никаких блинов, а просто чередуют разные слои начинок (так, кстати, готовила пирог Панаева)... Кто-то по старинке варит для курника гречку, кто-то — рис, некоторые вообще без крупы обходятся... Добавляют в начинку яйца, репу, зеленый лук, сыр... В общем, оторопь берет. И все подчеркивают, что процесс приготовления курника — дело тяжелое и долгое.

Именно так — тяжелое и долгое. Для жены бизнесмена, коротающей долгие скучные дни в своем особняке, — самое оптимальное занятие. Но как сделать этот удивительный пирог в ресторанных условиях? Очень уж хотелось Виктору Юзееву иметь его в меню своих «Ворот»...

А кухню ему ставила некая женщина из Челябинска по имени Людмила Николаевна. Такой настоящий советский повар. Из категории людей, для которых нет слова «нет», если партия сказала: «Надо!». «Спокойно, Витя! Сделаем», — заверила она хозяина и обложилась старыми кулинарными книгами (видимо, не очень дружа с интернетом, что явно пошло на пользу делу). А в старых книгах как — там не в граммах исходные продукты измеряются, а в горстях, щепотях да кулаках... Вот она три недели эти горсти и щепоти в граммы переводила, что-то намеренно упрощала, что-то добавляла методом тыка, а когда представила готовый курник для дегустации — все обалдели. Как и я впоследствии. Причем технология оказалась такой несложной, что даже сам Виктор научился готовить курник, чем частенько и занимается. Особенно если гости постоянные просят. Хотя до этого, напомним, торговал пожарными рукавицами да резиновыми сапогами...

Вместе с Виктором мы приготовили его курник и для читателей этой книги.

Сначала сделали тесто для блинов. В молоко всыпали муку, добавили масло, влили желток, добавили сахар и соль. Взбили все блендером. Отдельно взбили белки и соединили с тестом. Перемешали.

И напекли блинов.

Потом взялись за начинку. Нарезали кубиками лук, обжарили на растительном масле. Плеснули в сковородку 33-процентных сливок, посолили, поперчили и выпарили жидкость.

На другой сковороде обжарили большими кусками филе куриной грудки. Тоже на растительном масле. Потом достали их, покрошили мелко и опять бросили на сковороду, добавив сливки, молотый перец и соль.

Третья сковорода — для грибов. Мы брали шампиньоны, хотя изысканные рецепты рекомендуют белые грибы. Оно, конечно, боровики круче — кто ж спорит! — но речь же идет о курнике, поставленном на поток. Тем более что и шампиньоны чудо как вкусны. Ну, получится у нас не курник-«мерседес», а курник-«фольксваген» — все равно здорово... Растительное масло, чуть-чуть соли и, как обычно, сливки.

Все! Ни гречки, ни риса, ни вареных яиц, рекомендуемых для аутентичного свадебного курника, мы не использовали. И без них получилось более чем сытно.

Осталось соорудить собственно пирог, придав ему форму, описываемую в литературе, как «шапка Мономаха».

Вместо нижней лепешки мы в качестве основы использовали два положенных друг на друга блина.

Сверху выложили часть луковой начинки, часть грибной, присыпали тертым сыром гауда. Накрыли блином.

Второй слой — куриный. И опять тертый сыр сверху. Накрыли четвертым блином.

Третий начиночный слой — луково-сырно-грибной. Пятый блин.

Четвертый начиночный слой — курино-сырный. Шестой блин.

Пятый слой — снова лук, грибы, сыр. Седьмой блин.

Шестой слой — курица и сыр.

Оставшимися тремя блинами мы накрыли пирог. Ну, не знаю — шапка ли получилась Мономаха, но в таких примерно фетровых шляпах люди ходят в баню...

В сотейнике соединили желток со сметаной, тщательно взбили (прямо ложкой, без всяких даже венчиков и блендеров) и полученной массой обмазали всю нашу шапку Мономаха в банном варианте. Здесь все ясно: чтобы при запекании курник получил аппетитную золотистую корочку.

Запекали в пароконвектомате до золотистого цвета. Ушло на это 40 минут. Можно было воспользоваться и духовкой, разогретой до 200°C. А проверить, готов ли пирог, очень просто — его уголок нужно приподнять ножом или лопаткой. Если тесто не гнется — все, готов!

Украшается курник петрушкой, подается со сметаной. Получается он изрядный, почти на 2 кило или на 6 человек. Хотя легко съедается и вдвоем...

— Особенно популярен наш курник среди девушек, — рассказывает Виктор. — То есть, когда они заходят в «Покровские ворота» со спутниками-мужчинами, берут обычно легкие салатики, мотсареллы всякие... Но если появляются в чисто женской компании — курник! курник!..

👉 Цена блюда (1 порция, 300 граммов)

в ресторане «Покровские ворота» (Москва) — **345 рублей.**



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Тесто для блинов

Молоко	1 л
Мука	200 г
Масло растительное	100 г
Яйцо (желток)	3 шт.
Сахар	50 г
Соль	20 г
Яйцо (белок)	3 шт.

Лук в сливках

Лук репчатый	145 г
Масло растительное	25 г
Сливки 33%	30 г
Соль	1 г
Перец черный молотый	1 г

Мясная начинка

Грудки куриные	400 г
Масло растительное	25 г
Сливки 33%	145 г
Перец черный молотый	1 г
Соль	5 г

Грибная начинка

Шампиньоны	350 г
Масло растительное	40 г
Соль	1 г
Сливки	100 г

Для сборки

Сыр гауда	320 г
-----------------	-------

25

Из Италии с любовью

ФЕТТУЧЧИНИ С КАКАО И ОЛЕНИНОЙ



Лично мне в пасте важны две вещи. Первая, как это ни снобистски звучит, ее должен готовить повар-итальянец и из итальянских продуктов. А во-вторых, мне кажется, что паста — как раз то блюдо, с которым можно и нужно экспериментировать.



Существуют люди, которые без макарон жить не могут. Дочка моя, в какой ресторан ни придем, сразу начинает канючить: «Папа, а можно спагетти заказать?..». Приятель Андрей Березин, приглашая домой, всегда ставит на стол громадное блюдо каких-нибудь тальятелле (но он, правда, три года в Италии прожил)... Любимая мною балерина Валерия Васильева между спектаклями обязательно пропускает тарелку феттуччини с белыми грибами... Нет чтоб салатиком в три зеленых листка ограничиться!

У меня же к пасте отношение, скажем так, осторожное. Наверное, просто вырос еще в те годы, когда именовалась она по-советски «макаронными изделиями», а понятия «сделано из твердых сортов пшеницы» в помине не было. И отрицательный условный рефлекс на нечто мучнистое и липкое, политое отвратительной крахмальной грязно-розовой подливой, засел в голове довольно крепко.

Я настойчиво с ним борюсь. Путешествуя по Италии, обязательно заказываю себе в разных ресторанах именно пасту. Хочется взять осьминогов в красном соусе, а я себе: «Нечего! Папарделле ешь!». Душа тянется к баклажанной запеканке пармиджано, а я: «Обойдешься! Мы еще ригатони не пробовали!..». Потихоньку стал к пасте привыкать...

Дошло до того, что однажды я сам новый ее вид изобрел.

Дело было так. Пригласили меня лет пять назад в один московский итальянский ресторан. Шеф-поваром там Сережа Ключанский был. Вот сидим мы вдвоем — он, я и хозяин ресторана — и соображаем, что бы нам такого учудить, чтобы заведение сразу стало известным. Желательно акцентируя внимание на его «итальянскости». И придумал я следующую схему.

Сортов пасты, мол, великое множество, и у каждого свое название. А в Милане, дескать, существует особая Академия пасты. И только она имеет официальное право раздавать эти названия. Последнее было зарегистрировано еще 25 лет назад. И вдруг — сенсация! Впервые за четверть века изобретен новый вид пасты! А придумал его повар из Москвы Сергей Ключанский из ресторана такого-то!..

Что же это за паста такая? Оказывается, Сергей, большой фанат автомобильной марки «Феррари», смастерил пасту в виде крошечных красненьких гоночных машинок. Чисто технически это сделать элемен-





тарно; тесто красится перцем. А назвал он свою пасту как? Правильно — феррарини! Это-то название и утвердила потрясенная до глубины своей итальянской души миланская Академия.

И вот идет в Москве презентация 326-го вида пасты — феррарини... Из Милана приезжает самый главный академик вручать нашему Ключанскому сертификат и медаль... Гостей угощают этими самыми феррарини с разными соусами... Идет показ специальных «макаронных» мод... И тут к микрофону выходит хозяин ресторана: «Сергей! Ты прославил мой ресторан, и я хочу тебя поблагодарить. Держи!» — и протягивает Ключанскому ключи от машины. Тот выходит на улицу, а там... Красная «Феррари»! Народ в ауте. Занавес.

Но потом что-то случилось, хозяин ресторана перестал выходить на связь, затем ресторан закрылся — словом, идея осталась нереализованной. Время от времени я предлагал ее другим итальянским ресторанам: мол, пусть изобретателем феррарини будет ваш повар; но народ реагировал вяло. Пока однажды тема акции не заинтересовала очередное московское заведение. «Только где нам взять «Феррари»?» — спрашивают. «Неужели у вас нет какого-нибудь друга на «Феррари»?» — удивился я. В моих представлениях у хозяев дорогих ресторанов обязательно должны быть приятели, рассекающие на «Феррари». «Увы! — разводят руками. — Можем, конечно, в салоне спросить...». «Точно! — говорю. — Одолжите у них на день. А салону бесплатная реклама».

Через неделю звонят: «В салоне «Феррари» отказались. Мол, у них другой имидж... Зато согласились их соседи — салон «Мазератти». Они дают машину, но не хотят, чтобы паста называлась феррарини. Можем мы ее переименовать?». «Да сколько угодно! Будет называться не феррарини, а мазераттини! И не в виде красных болидов «Феррари», а в виде бордовых автомобильчиков «Мазератти»! А тесто свекольным соком подкрасим!».

Все так и прошло, как было спланировано. Толпа журналистов, «представитель Академии» с переводчицей, сертификат и лента почетного академика, показ шляп, сделанных из макарон, и первая в мире дегустация блюд из новой пасты — мазераттини... Ну и, разумеется, ключи от машины в подарок, и «Мазератти», подкатившая ко входу в ресторан... Повару, говорят, до сих пор друзья звонят — типа, старик, когда обмыкать тачку будем?..

Вернемся, впрочем, к делам кулинарным.

Лично мне в пасте важны две вещи. Первая, как это ни снобистски звучит, ее должен готовить повар-итальянец и из итальянских продуктов. Желательно, конечно, чтобы и воздух вокруг тоже был итальянским, но последнее, увы, в наших пенатах неосуществимо. А во-вторых.... Мне кажется, что паста — как раз то блюдо, с которым можно и нужно экспериментировать. Традиционные составляющие соусов, конечно, хороши, ибо проверены временем — раз; основаны на использовании локальных продуктов — два. Но раз уж мы все равно живем не в Италии, да и глобализация коснулась всех сторон жизни, в том числе и ресторанных поставок, давайте творить! Ошибешься — никто не заметит, зато велик шанс, рискнув, произвести на свет по-настоящему оригинальный и новый шедевр.

Нечто именно такое, «околошедевральное», в области пастотворения создал известный московский шеф-итальянец Франческо Воче. Ныне он возглавляет кухню ресторана Assaggiatore, а вообще живет в России уже

лет восемь и успел потрудиться в самых разных итальянских заведениях. Причем всюду делал упор на обожаемую пасту. Такой вот синьор Воче пастофил, пастоман, пастолюб и пастовед — настоящий «макаронник».

«Когда народу в ресторане много, я работаю, не отвлекаясь, — рассказывает Франческо. — Зато если мало, начинаю думать — почему? Может, гостям хочется что-нибудь новенькое? И сразу включается голова».

Вот так в один прекрасный день он придумал феттуччини с какао и олениной, которые меня так пленили. И не только меня. Раз я угостил ими знакомую девушку и... Стоп, что-то меня не туда понесло! Одним словом, умение их готовить может пригодиться в самых неожиданных случаях...

Так что слушайте и смотрите, синьоры.

Сначала паста как таковая. Она должна быть, естественно, свежей (fresca). Возьмем итальянскую муку-семолу (сделана из твердых сортов пшеницы, богатых клейковиной), просеем с солью и сформируем на рабочей поверхности кратер. Такой маленький мучной Везувий. Вобьем внутрь яйцо, капнем оливковое масло, всыплем какао. И очень быстро замесим тесто... (Когда руки Франческо сохли, он смачивал их оливковым маслом и снова энергично брался за работу.)

На полчаса поставим тесто «отдохнуть» в холодильник. Потом достанем и нарежем на порционные куски по 70–80 граммов. Расплющим каждый в лепешку и раскатаем скалкой. А затем нарежем на ручной машинке на длинные, неширокие и плоские феттуччини. (Машинка для пасты — очень прикольный гаджет; по дизайну нечто среднее между «Ундервудом» и шарманкой; вращая ручку, я ловил себя на мысли, что вот-вот зазвучит мелодия и я затяну неаполитанскую песню...)

Размороженную оленину (не думаю, что у кого-то найдется свежая) порежем на кубики. На сковороде на оливковом масле обжарим нашинкованные морковь, сельдерей и лук. Кинем еще веточку розмарина, исконной мясной пряности. И добавим оленину, предварительно слегка присыпав ее мукой, чтобы мясо не пригорело и осталось мягким.

Обжарили. Переходим к тушению. Вольем красное вино, добавим демиглас. Последний нужен, чтобы сбить кислотность, которую неизбежно привнесет вино. Посолим, поперчим и оставим под крышкой на слабом огне минут на 8–10... А на последнем этапе приготовления соуса загустим его 33-процентными сливками. (Свежая домашняя паста, пояснил Франческо, забирает очень много соуса, поэтому его всегда нужно делать густым.) Перемешаем.

Отварим феттуччини в соленой воде. Поскольку они свежие, а не сухие, достаточно четырех минут. Все!

Выложим на тарелку, сверху — оленину с соусом, посыпем пармезаном.

...Всякий раз я наивно пытаюсь учуять в этой пасте вкус шоколада. Не получается. Зато легкая лесная горчинка оленины, перекликнувшись с едва заметным следом какао, натывается на пряную остроту сыра — и это бодрит. А колористическая гамма всего блюда — ну прямо как на рисунках Леонардо да Винчи! Вот загляните в интернет, убедитесь.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Паста с какао

Мука-семола.....	85 г
Соль	0,5 г
Яйцо	1 шт.
Масло оливковое.....	5 г
Какао	4 г

Оленина с соусом

Оленина.....	50 г
Масло оливковое.....	50 г
Морковь	15 г
Сельдерей (стебель)	15 г
Лук репчатый.....	15 г
Розмарин	1 г
Мука	5 г
Вино сухое красное	50 г
Демиглас	30 г
Соль	5 г
Перец черный молотый.....	0,5 г
Сливки	50 г
Сыр пармезан.....	25 г

26

Не только ценный мех

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ



 **Мое «флагманское» блюдо, моя «Песнь песней», мой бестселлер и блокбастер — кролик в пиве. Рекомендую... В меню ресторана разрешаю блюдо назвать «Кролик по-назаровски».**

Сам я готовлю нечасто и только те блюда, которые: 1) не требуют особой суеты и 2) гарантированно получаются вкусными. Вполне ресторанный подход, согласитесь...

К таковым относится и мое «флагманское» блюдо, моя «Песнь песней», мой бестселлер и блокбастер — кролик в пиве. Сначала, правда, он был не в пиве, а в красном вине — именно в таком варианте меня с ним впервые познакомила соседка Лена из Одессы, которую я упоминаю в этой книге добрым словом уже который раз.

Лена вообще замечательно готовит. И, главное, любит сие хлопотное занятие. Самое милое — ходить к ней в гости на Новый год. Обычно Лена выставляет на стол блюда числом немного, но все — суперкачества и в большом объеме. В моем представлении это и есть правильная организация праздничной трапезы. Наешься у нее, стало быть, всякой вкуснятины от пуза, напьешься, насмотришься на прыгающих на экране клоунов — и часа в три утра спокойно возвращаешься в свою квартиру баиньки. А убирают со стола и посуду моют другие. Очень удобно; всем рекомендую такую соседку обрести.

И вот однажды Лена приготовила кролика в красном вине. Он был непередаваемо прекрасен! «Между прочим, очень простой рецепт, Олег Васильевич, — сказала Лена. — Могу поделиться».

Я потом много раз по нему готовил. Но однажды не нашлось под рукой красного вина, и я заменил его белым. Получилось не хуже. Тогда я уже осознанно решил продолжить эксперименты и в очередной раз заменил вино пивом. Вышло, на мой взгляд, еще лучше. Вино все-таки придавало мясу кролика определенный тяжеловатый кислый привкус, а тут его не было вовсе. Легкую же кислинку я стал обеспечивать, добавляя в посуду, где тушится кролик, яблоко, чернослив, апельсин — что-нибудь фруктовое.

Друзья, когда я приглашал их домой «на кролика», удивлялись: «Ты любишь кролика? Да он жесткий!». Я понимаю, откуда такое мнение. Когда сам заказываю кролика в ресторанах, действительно очень часто мясо от костей приходится отделять, применяя недюжинную физическую силу и знание приемов боевого дзюдо. Но если его потушить подольше, а не стараться, как китаец из анекдота, утром зарыть картофелину в землю, а вечером отрыть и съесть, по-





ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кролик (1,5–2 кг).....	1 шт.
Масло растительное.....	200 г
Морковь	500 г
Лук	300 г
Яблоки.....	300 г
Чернослив.....	100 г
Чеснок.....	40 г
Соус соевый.....	100 г
Специи (перец горошком, сушеный базилик, тимьян, розмарин, лавровый лист).....	по вкусу
Пиво (любое)	800 мл
Зелень свежая.....	по вкусу

тому что «очень кусать хочется», то мягкости кролика любое мясо позавидует.

Чтобы не предстать перед читателями Капитаном Очевидностью, прежде чем поделиться нашим с Леной рецептом, я набрал в Яндексе слова «кролик в пиве» и посмотрел, как готовят другие. И очень рад, что наш способ на самом деле оригинальный. Обычно народ сначала варит маринад, а потом полдня держит в нем тушку. Мы обходимся без маринования — раз. Люди через одного добавляют в блюдо жареный копченый бекон и муку, а у нас этого нет и в помине — два. И впрямь — о какой диетичности кушанья потом говорить, если сотейник полон жареного свиного жира? Помимо пива интернет-кулинары активно используют сливки и сметану, а у меня на все сливочные добавки идиосинкразия. Мы, панимаешь, не варим кролика в молоке матери его. И не его тоже. Это три.

В общем, рекомендую. В меню ресторана разрешаю блюдо назвать «Кролик по-назаровски». Лене славы не надо, у нее и так все есть, и даже такой искренний ценитель ее кухни, как я, этажом ниже живет...

Короче, берем кролика. Идеальный вариант — купить его на рынке свежего, убедившись, что на месте лапка мохнатая, удостоверяющая, что это кролик, а не кошка. Но можно взять и мороженого из магазина. В этом случае нужно заранее разморозить.

Чем хорош кролик? Тем, что у него съедобны, а при этом еще и вкусны абсолютно все части тела. У курицы обычно выбираешь либо грудку, либо ножку. Если достанется кусок у хребта или шея, его есть противно — одни кости. У кролика же даже в этих местах мяса навалом.

Порубим, стало быть, зайчишку на куски. Обычно их штук 7–8–9 получается. Печень тоже не выбрасываем, в дело потом пойдет — очень вкусная. Плеснем на сковороду растительного масла, раскалим и быстро обжарим куски до золотистого цвета. Масло стреляет, запах во все стороны — ничего страшного, вытяжку включите. Прихваченные жаром куски отправляем в сотейник, кастрюлю или утятницу.

На той же сковороде, еще хранящей аромат кроличьего жирка, подбавив масла, обжариваем по отдельности крупно нарезанные морковь

и лук. Много! Я пробовал обжаривать их вместе — результат, в принципе, тот же, но по отдельности красивее. Морква вся такая загорелая, лук румяный... С собой гордишься — художник!.. Овощи сваливаем в сотейник прямо на кролика.

Дальше рубим на несколько частей пару зеленых яблок — и туда же. Можно, как я уже говорил, бросить штук десять черносливин. Или апельсин, почистив и на дольки разломав. Несколько зубчиков чеснока, само собой.

Льем в сотейник соевый соус. Его можно заменить соусом терияки.

Сыплем специи. Тут у меня четких рекомендаций нет, всякий раз я кидаю то, что нахожу на полке. Обычно это черный и душистый перец горошком, сушеный базилик, сушеный тимьян, несколько веточек розмарина. Однажды за неимением всего этого бухнул пару столовых ложек хмели-сунели... Ничего особенного. А вот добавив свой любимый тертый имбирь, слегка разочаровался — не отсюда он... Впереди же у меня новый эксперимент: прошлым летом я обнаружил рядом с домом заросли иссопа и, начитавшись о его полезных свойствах, насушил две трехлитровые банки листьев и цветков... О результатах сообщу в программе «Время».

Содержимое сотейника перемешиваем и заливаем пивом. Светлым или темным — все равно, хотя я и читал, что от темного мясо кролика начинает горчить. Не замечал. Пива уходит обычно чуть меньше литра. Оно должно покрывать куски мяса примерно на 1 сантиметр.

И ставим на плиту. Обычно я сначала быстро довожу до кипения, потом уменьшаю жар и на медленном огне, обязательно под закрытой крышкой и, не тревожа, оставляю тушиться в течение часа. Поначалу ограничивался 40 минутами, но мясо действительно выходило жестковатым. Часа же вполне достаточно.

Снимаем с огня, даем еще минуток 10 настояться и раскладываем по тарелкам. Гарнир не предусмотрен — его роль блистательно исполняют протушившиеся морковь-лук-яблоки-чернослив. Куски мяса обильно поливаем оставшимся пивным бульоном, а сверху насыпаем изрядную горку мелко нарубленной свежей зелени — укропа и петрушки.

Кажется, все. Можно приступать к еде, запивая мясо открытым за полчаса до готовности кролика насыщенным красным вином. Лично я предпочитаю испанское — Риоху или, еще лучше, Наварру. Здесь уж менять вино на пиво никому не посоветую!

За качество упомянутого блюда отвечаю: проверено на себе и большом числе знакомых. Пастер свою вакцину против бешенства столь тщательно не апробировал... А вот как трансформировать данный рецепт к ресторанному существованию, чтобы готовился кролик не час, а меньше, — тут уж я не специалист. Думайте сами.

Кстати, вместо целого кролика так можно готовить его ножки.



 Цена блюда в доме Олега Назарова — **0 рублей**.

27

Рыба по понятиям

САШИМИ ИЗ ДИКОЙ ДОРАДЫ



Если захотите порадовать себя полусырой вкуснятиной, берите продукт только в проверенных местах, где гарантирована его свежесть. И уж тогда из него можно приготовить такое блюдо, от одного вида которого у самого Поля Бокюза слюнки потекут...

Мы стояли у громадной витрины только что открытого рыбного бутика при ресторане La Maree и разглядывали возлежавших на льду рыб. Меди Дусс, хозяин ресторана и одноименной фирмы, ликвидировал пробелы моего ихтиологического образования:

— Вот это средиземноморская тюрбо, ну ты ее не раз у меня ел, жирненькая такая... Это большеглазый пагр, у него мясо, наоборот, нежирное и плотное... Вот сардинки; а здесь у нас скальные барабульки... Морской черт — его можно на гриле жарить, мясо плотное, жевать придется!.. Вот наша гордость — тунец «Блюфин»! Только вчера поймали, и вот он уже здесь... Самые дорогие сашими из него выходят... Это, узнаешь наверное, корюшка... Да-да, огурцом пахнет... Вот сибасы твои любимые, вот дорады... Вот то — дикая дорада...

— В смысле — «дикая»? А те какие?

— Те — выращенные, а эта — дикая. В море сама по себе плавает, там ее и ловят.

— А почему цена на нее в два раза выше? Только из-за того, что труд рыбаков надо оплачивать? Или это вид рыбы другой?

— Нет, вид тот же самый. У нее вкус другой...

— Ой, Меди, да ладно тебе! Дикая, домашняя... Дорада — она и есть дорада. Какая разница, вырастили ее или поймали?

Меди посмотрел на меня с сочувствием. Потом грустно улыбнулся:

— Видишь ли, друг мой... Вот если б ты с детства кушал дикую дораду и мог сравнивать, ты бы сразу разницу во вкусе ощутил...

Я ходил по ресторанному рыбному бутику, где любую морскую тварь можно купить навывнос, трогал в аквариуме гигантских лангустов за поистине чапаевские усы, шекотал брюшко живым лобстерам, способным своими клешнями перекусить горло кошке, брал за жабры рыб, чьи названия звучат как заклинания — «пагр-лиманда-барамунди»! — и понимал, что Меди не врет.

Этот тунисец, приехавший в Россию тридцать лет назад учиться строительству мостов и туннелей и оставшийся у нас работать, — без сомнения, главный специалист по рыбе в нашей стране. Нет, правда! Может, конечно, в Росрыболовстве еще кто-то за это звание зарплату получает, но там люди с советских времен привыкли работать с замо-





розкой и рыбными консервами в томате. А в Тунисе о таких даже не знают — у них всюду сплошной свежак.

Вот Меди и был первым, кто привез к нам живых лобстеров и устриц, кто познакомил россиян с тюрбо и дорадой... Легенды гласят, что первых живых морских гадов Меди возил контрабандой в чемодане... Может, конечно, это и выдумка, но, зная авантюристичный характер Дусса, могу предположить, что так оно и было. Его в детстве, рассказывают, краб за палец укусил, и теперь любовь к морепродуктам у него, что называется, в крови.

Большая тема Меди (и его конек) — свежесть продуктов, их качество:

— Взять хотя бы тунца. Свежий, только что выловленный тунец «Блюфин» имеет алый цвет. Как советский красный флаг. Уже через несколько часов он начинает заветриваться, окисляться, менять цвет на бордовый, потом бурый. Но это нормально; в течение двух-трех дней он продолжает оставаться таким же свежим, только постоянно буреющим... А что делают многие фирмы, работающие с тихоокеанским белым тунцом «Альбакор»? Они обрабатывают его химикатами и замораживают. В результате тунец сохраняет красный цвет хоть целый год, но цвет-то этот искусственный! Вот тебе какие блондинки больше нравятся — натуральные или крашенные?... То-то!.. С крашеным тунцом работают сегодня 90 процентов московских ресторанов. А мы — никогда!..

«С хорошими продуктами и кухня хороша. А в хорошей кухне будет хорош и повар», — сказал когда-то Бокюз. И старина Поль прав: качественный продукт часто вообще не нужно готовить! Он сам отвечает за себя, придавая любому блюду ни с чем не сравнимый вкус — вкус свежести. Повар может отдыхать в теничке. Отсюда постоянно растущая народная любовь к всевозможным тартарам, сашими, карпаччо...

Впрочем, любители свежатинки обязательно должны помнить о двух вещах. Первое — гельминтов еще никто не отменял. Про мясо давно известно — сырую (или даже недожаренную) свинину, в отличие от баранины и говядины, есть опасно. Но то же касается и речной рыбы, кишасей паразитами! Любители расколочки или строганины из того же омуля или сига очень рискуют. Тайменя — так вообще ни в коем случае нельзя есть необработанным! Дифиллоботриоз, описторхоз и прочие гадости — они вам нужны?... Другое дело с морской рыбой. Она, конечно, тоже заражена, но значительно меньше. И если брать ее не на рынке под домом из рук продавца, который и море-то ни разу в жизни не видел, а на солидной фирме, где есть все ветеринарные сертификаты, то тут вы в безопасности.

Второе «нотабене». Вот лежит тушка на магазинной витрине, полужареная в ледяное крошево. И полное ощущение, что это свежая «охлажденка»... Вы ее покупаете, настрегиваете себе дома полную тарелку сашими, сбрызгиваете лимончиком, отправляете в рот — а потом долго еще приходите в себя в туалете... И здесь дело не в глистах. Просто неизвестно, сколько эта рыба уже пролежала. Может, у нее и срок-то хранения закончился, и бактерии в ней уже разные нехорошие завелись. Но продавцам гораздо выгоднее продать ее как «охлажденную», чем как «мороженую», вот они на ночь ее и подмораживают, чтобы совсем не протухла, а с утра снова выкладывают на витрину. Товарный вид сохранен — налетай, честной народ!.. Я, к несчастью, не раз сталкивался с этим в больших супермаркетах...

В общем, если захотите и впрямь порадовать себя полусырой вкуснятинкой, берите продукт только в проверенных местах, где гарантирована его свежесть. И уж тогда из него можно приготовить такое блюдо, от одного вида которого (а про вкус и не говорю) у самого Поля Бокюза слюнки потекут; он заплачет и попросит добавки.

Подобную дораду меня научил готовить Меди Дусс. Впрочем, его рецепт применим и к другим рыбам — тому же сибасу, морскому ершу, солнечнику... Принцип один: чтобы рыба была реально свежая.

Короче.

Берем крупную дораду, потрошим, вынимаем жабры и внутренности. Чешую чистить не нужно! Отрезаем голову и хвост, но не выкидываем их — они пригодятся для дальнейшего декора.

Надрезаем острым ножом с хребта и снимаем филе. Шкурку тоже сохраняем.

Пинцетом убираем из филе все косточки. В дораде их побольше, в сибасе совсем мало. Но вытащить нужно все до единой — рыба потом будет проскакивать в рот с таким свистом, что на косточки и внимание не обратишь.

Каждое филе нарезаем слоями толщиной в полсантиметра под углом 45°. И оставляем полежать просто так минутки три.

В это время на большое блюдо выложим две половинки снятой шкурки — чешуей вниз. Берем луковичу шалота и нарезаем кольцами. Распределяем эти кольца по шкурке. Брать вместо лука-шалота обычный репчатый не рекомендуется — он грубее, жестче, а нам важно не затмить свежую нежность рыбы, а лишь подчеркнуть ее.

Солим, перчим, поливаем оливковым маслом, сбрызгиваем лимонным соком.

И, наконец, с предельной аккуратностью — лопаткой! — выкладываем оба порезанных филе на шкурку. Украшаем блюдо сохраненными после разделки головой и хвостом. Вот теперь наша дорада выглядит прямо как раскрытая книга! (По ихтиологии...)

Сверху опять солим, перчим, наливаем оливковое масло и лимонный сок.

Ну и разбрасываем для красоты по тарелке водоросли, маслины, каперсы... Типа поосторопись, Пикассо.

В чем фишка этого удивительного блюда? Когда только начинаешь его есть, кусочки рыбы практически свежие. Но с каждой минутой дорада все более промариновывается — лук, соль, перец, масло и лимон делают свое восхитительное дело. И подхватив второй, третий, пятый ломтик, даже человек с совершенно сожженными крепким алкоголем вкусовыми рецепторами ощущает постепенное изменение первоначального вкуса! Это как хорошее красное вино, которое после декантации изменяет вкус и аромат с каждым новым бокалом. Или как хамелеон, переливающийся всем природным многоцветьем...

Радуга разных и одинаково божественных праздников для языка за время поглощения одного-единственного блюда — есть за что поблагодарить моего друга Меди!



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Дорада свежая	600—800 г
Лук-шалот	2 маленькие луковицы
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Масло оливковое	100 мл
Лимон	1 шт.
Водоросли, маслины, каперсы для украшения	

☞ Цена блюда в ресторане La Maree (Москва) — **2450 рублей.**

28

Страсти по сибасу

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС В СОУСЕ «КАБАЯКИ»



Н е встречал еще человека, который бы проще и вкуснее, чем я, готовил сибаса. Рыба эта (она же лаврак, она же морской волк, она же бранзино, она же спигола и прочая, и прочая) из семейства мороновых появилась в московских ресторанах во второй половине 1990-х. На фоне традиционных стерляди, семги и судака сибас смотрелся как новенький «фольксваген» на фоне «волг», «жигулей» и «москвичей». В самом его вкусе было нечто заграничное, стильное, гламурное. И в то же время понятное — в отличие от, скажем, морского черта и даже тюрбо. Те, если продолжать автомобильные аналогии, больше соответствовали «ситроену» или какому-нибудь «альфа-ромео». То есть были чересчур уж экзотическими для российского потребителя... И получилось так, что для самых бедных остался хек, олигархам предназначались тунец «Блюфин» с барамунди, а сибас занял нишу рыбы нарождающегося среднего класса.

Ту же нишу, в принципе, могли бы занять российские северные рыбы типа сига, муксуна или чира, но этого не произошло по тем же причинам, по каким никогда ни одно изделие отечественного автопрома не будет конкурентоспособным по сравнению с иностранным. Отсутствие современных технологий, порочная логистика, забюрокраченность всего производства... И как результат — искусственно выращенный сибас из Европы, весь из себя такой во льду, не мороженный, с бордовыми жабрами, хлынул в московские рестораны, а незадачливые сиголовы и омулеводы до сих пор ждут невыплаченные зарплаты где-то за Уральским хребтом.

В последние годы сибас и его верная подруга дорада лежат во всех больших супермаркетах на ледовых витринах и стоят в пределах 300–400 рублей за килограмм. Народ к ним привык и, попробовав в ресторанах, начинает покупать и готовить дома.

Вот он, стало быть, мой гениальный рецепт. Смело пишу «гениальный», потому что не я придумал, что «все гениальное — просто», а он такой, что проще некуда.

Покупаете в том же «Ашане», или еще в каком магазине, или на любом рынке (но там он будет стоять подороже) охлажденного сибаса. И попросите, пусть его при вас выпотрошат. Конечно, данную не бог весть какую сложную работу можно проделать и самому, но зачем



заморачиваться, когда для всего существуют специально обученные люди?..

Приносите рыбку домой и натираете ее сухой зеленью. Что есть под рукой, тем и натираете — базиликом, петрушкой, укропом, смесью прованских трав... Розмарина не нужно. И еще не советую добавлять специальную смесь «для рыбы». Она такого противно-желтого цвета, наверняка содержит глутамат натрия и придаст всему, куда вы ее положите, одинаковый вкус бульона из пакетика. Только зелень! Никакой соли. А поперчить, если хотите, — пожалуйста.

Достаете противень, формируете из фольги «лодочку» и кладете в нее сибаса. Разогреваете духовку до 180°C и ставите туда рыбу ровно на 15 минут. Не на 12, не на 18, а ровно на 15. Накрывать сверху ничем не надо... А через 15 минут достаете, извлекаете из холодильника бутылочку пино-гриджо, и четверть часа счастья, пока будете расправляться с сибасом и вином, вам обеспечена.

Есть только одно предостережение. Сибас должен быть именно охлажденным, а не мороженым. Если его однажды подвергли заморозке, а перед продажей дали оттаять (продавцы в супермаркетах довольно часто так делают, причем несколько раз), правильного вкуса у готовой рыбы уже не будет. «Вата», «травка», «промокашка» — по-разному можно определить органолептические свойства того, что



Рецепту, по которому Вадим Гончарук готовит чилийского сибаса, его научили в Корее во время плавания по Тихому океану на круизном теплоходе.



придется есть, но до настоящего сибаса, услады желудка небедного интеллигента, такому блюду будет далеко...

Мороженая рыба — не значит плохая (если заморозка была правильная, шоковая), но приготовить ее так, чтобы получилось вкусно, — для этого уже нужны действительно высокий поварской профессионализм и талант.

Подчеркиваю это, поскольку в последнее время в ресторанах и супермаркетах появилась еще одна рыба — чилийский сибас. Никаким морским волком на самом деле он не является; рыба сия принадлежит к семейству нототениевых, имеет совершенно другие размеры (в отличие от калиброванных 400-граммовых сибасиков может весить 10–12 килограммов) и поставляется в Россию, как правило, именно в замороженном виде. Мясо у чилийского однофамильца очень белое, слоистое, как у трески, жирненькое, и блюда из него могут стоить в 2–2,5 раза дороже, чем из обычного сибаса. Что меня, честно говоря, всегда немного напрягало, особенно на фоне имеющегося знания о замороженности исходного продукта. Посему сам я чилийского самозванца обычно в ресторанах не заказывал, а когда владельцы заведений меня им угощали, вежливо хвалил, но в душе оставался к лже-сибасу холодным. Мы, мол, не из тех, кто за кусок халявной жарачки готов изменить своей любви к сибасу настоящему, правильному, средиземноморскому, свежему!

И так было до момента, пока я не попробовал чилийского сибаса в исполнении Вадима Гончарука, шефа одесского ресторана Casa Nova.

Повара потомственного — его отец, брат и прочие члены семьи все, как один, тоже повара.

Рецепту, по которому Гончарук готовит чилийского сибаса, его научили в Корее, во время плавания по Тихому океану на круизном теплоходе. Основным компонентом при приготовлении рыбы на судне был японский соус «Кабаяки». У них он там был промышленного производства — открываешь бутылочку и льешь, сколько надо. Но ни в Одессе, ни в каком другом месте на наших просторах готового соуса «Кабаяки», думаю, не найти. Поэтому Вадим, аки ученый-атомщик, разложил его на молекулы и методом проб и ошибок вывел свою формулу изготовления. Способ известный. Похоже работали в годы «холодной войны» советские спецслужбы — выкрадут где-нибудь американскую баллистическую ракету, разберут по винтику, а потом соберут снова, но уже свою и ничуть не хуже!.. Так мы в гонке вооружений и не дали себя победить.

Так что начинать готовить нужно с соуса. Раз уж готового нема.

Влить в кастрюлю соевый соус (этого добра как раз в магазинах навалом), sake, мирин (такое сладкое рисовое вино, но можно заменить хересом), куриный бульон; всыпать туда же сахар. Варить на паровой бане два часа, время от времени снимая с поверхности жир.

Нашинковать лук-порей, чеснок и имбирь, всыпать в ту же кастрюлю и уварить опять-таки на бане примерно наполовину от имеющегося объема.

Процедить и затянуть крахмалом.

На одну порцию нам понадобится 50 граммов соуса, остальное можно заморозить и использовать по мере надобности. Чтобы наш самодельный «Кабаяки» получился вообще неотличимым на вкус от промышленного, к этим 50 граммам нужно добавить устричный соус (в магазинах повсюду).

Остальное — дело техники.

Разморозить чилийского сибаса.

Приготовить для него подложку из лука-порея. Для этого листья порея бланшировать, разложить на противень, смазать сливочным маслом. Аккуратненько обрезать ножницами, чтоб не топорщились в разные стороны, как шевелюра панка.

Выложить кусочки размороженной рыбы на листья порея, полить соусом «Кабаяки», присыпать черным кунжутом (это для эстетики: черное на белом — жуть как стильно!)... Завернуть листья и отправить в духовку, разогретую до 180°C.

Готовить 10 минут.

Подавать хорошо с жасминовым рисом и ломтиком лимона.

...Поедать рекомендуется с возгласами «Кабаяки» форева!» и «Гончарука — в президенты!».



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Соус «Кабаяки»

Соус соевый.....	500 мл
Sake.....	450 мл
Мирин	270 мл
Бульон куриный.....	600 мл
Сахар.....	300 г
Лук-порей	120 г
Чеснок.....	30 г
Имбирь (корень).....	40 г
Крахмал	120 г
Соус устричный	10 мл

Чилийский сибас

Сибас чилийский (филе).....	160 г
Лук-порей	120 г
Масло сливочное	10 г
Соус «Кабаяки»	60 мл
Кунжут черный	2 г
Рис жасминовый	20 г
Лимон	40 г

29

...И «лососизация» всей страны

ЛОСОСЬ, МЕДЛЕННО ТОМЛЕННЫЙ В МАСЛЕ С ПРЯНОСТЯМИ

10% Кто из поваров придумает, как приготовить лосося так, чтобы вкус, аромат и текстура его звучали ново, свежо и необычно, — тому и слава, почет, признание широких гурманствующих масс со всеми вытекающими последствиями.

Если набрать в Яндексе словосочетание «блюда из лосося» и нажать кнопку «пуск», то вывалится 722 тысячи ссылок. Это, пожалуй, самая «поедаемая» рыба в интернете. Ее жарят, варят, запекают, тушат, солят, маринуют, едят сырой... При том, что бытовое понятие «лосось» не соответствует ни одному конкретному виду рыб. А с биологической точки зрения лососевые делятся на «благородных лососей», к которым относятся семга и большинство форелей, и «тихоокеанских» (кета, горбуша, нерка и прочие). Для веселья дальневосточных рыб планета наша мало оборудована, они неизбежно погибают после первого и единственного нереста; благородные же атлантические лососи не в пример куда более живучие, им отнереститься и дальше жиры нагуливать — что Александре Коллонтай было стакан воды выпить...

Обильное потребление лососевых, превратившихся в последнее время из рыб дефицитных во вполне доступные, можно только приветствовать. Причиной тому упомянутый жир, благоприятно действующий на человека. Современные диетологи вообще убеждены, что homo sapiens для своего нормального развития должен съедать минимум одно блюдо из лосося в неделю... Но эта же «лососизация» российского общества в последнее время имеет и одну неприятную сторону — пусть мелкую, но достаточно противную, как укус комара. Люди наелись лососем. Им наскучил его вкус. Кто раньше при слове «семужка», столь любимом рестораторами, радостно трепетал в предвкушении гурманского оргазма, ныне холодно перелистывает страницу меню, ища глазами какого-нибудь сибаса или группера. Пусть даже сома. Я так точно.

Вот тут и начинается битва технологий. Кто из поваров придумает, как приготовить лосося так, чтобы вкус, аромат и текстура его звучали ново, свежо и необычно, — тому и слава, почет, признание широких гурманствующих масс со всеми вытекающими последствиями. Шефам же, ограничившимся в меню «стейком лосося на гриле» или «семгой, запеченной под сырным соусом», остается мириться с равнодушием гостей и весьма средненькими продажами.



Один из самых вкусных лососей, которые я когда-либо ел, был приготовлен на моих глазах шеф-поваром и управляющим ресторана «Русская чарка» в Санкт-Петербурге, а по совместительству бренд-шефом всей питерской ресторанной компании «Тритон» Сергеем Речкаловым. Тем самым Речкаловым, что однажды представлял нашу страну в Лионе на международном конкурсе «Золотой Бокюз».

Сергей постоянно находится в каких-то кулинарных поисках, приводящих порой к удивительным открытиям.

— Вот вы знаете, как обычный ординарный виски превратить в очень-очень хороший и даже элитный напиток? — Наверное, мой общий жизнерадостный облик и по-дедморозовски красный нос заставил его поделиться со мной именно этой наработкой. Спасибо...

— Как?

— Добавить в него палочку ванилина! Вы попробуйте.

Я пообещал, хотя из виски предпочитаю исключительно сингл-молты, а они и без ванилина чудо как хороши... И про эксперименты Эрве Тиса тоже слышан.

Так, светски беседуя, мы приступили к совместному приготовлению лосося с совершенно не затасканными тактико-техническими характеристиками, образующимися благодаря медленному томлению в масле с травами. Гарниром предстояло стать картофельному крему с цитрусами.

Начали с крема. Отварили картофель, добавили в него сливки, пробили блендером. Можно было, конечно, взбивать и венчиком, но тогда пюре получилось бы крепким. А нашей целью было сделать его кремообразным, чтобы оно почти текло и текстурой своей совпадало с текстурой лосося, о котором речь впереди.

Потом занялись луком. С ним тоже слегка выпендрились — не зря же мы со стариной Бокюзом на дружеской ноге. Нарезали, залили растительным маслом, кинули в емкость веточку тимьяна и отправили подрумяниваться в разогретую до 140°C духовку. В готовый лук капнули уксуса — тот действует как «ликвидатор», убивая вкус масла. Плюс к этому впитывается кусочками лука, и они становятся сочнее.

Очистили от пленок дольки апельсина и грейпфрута. Я уже писал о том, что полученный полуфабрикат именуется «филе», но никак не могу привыкнуть к сему невегетарианскому термину. Очистили от шкурок и семян тонкие дольки помидоров (на этом этапе несколько раз звучало слово «конкасе»).

То были предварительные действия — из серии «Короля играет свита». Наконец, дошла очередь непосредственно до короля.

Поместили кусочек его величества в металлическую емкость, залили оливковым маслом, добавили в масло специи — перец, укроп и — внимание! — ягоды можжевельника. Емкость отправили в пароконвектомат. Выставили температуру — 45°C — и время приготовления — 30 минут.

При отсутствии пароконвектомата можно было бы воспользоваться духовкой. Тогда мисочку с лососем, маслом и травами следовало поставить в кастрюльку с водой, а ту определить в разогретую духовку.

Смысл вышеописанной технологии в том, чтобы кусок рыбы медленно томился в негорячей, но активной среде. Лосося-то и сырого можно есть, такое его мясо нежное, но получасовое пребывание в теплом духовитом масле совершает с ним настоящее чудо — коллагеновые волокна разлагаются; он становится нежным, как крем, и вдобавок пахнет всеми запланированными ароматами. Можжевельник намекает на дождливую





ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Вариант Сергея Речкалова

Картофель	135 г
Сливки 33%	20 мл
Лук репчатый	130 г
Масло растительное	100 г
Тимьян	1 веточка
Уксус винный белый	10 г
Апельсин	30 г
Грейпфрут	30 г
Помидоры красные	40 г
Помидоры желтые	40 г
Лосось	150 г
Масло оливковое	75 г
Перец белый молотый	2 г
Укроп	2 г
Ягоды можжевельника	2 г

туманную родину джина — Голландию, укроп, как исконно русская приправа, рождает в душе гастрономический патриотизм...

Сервировать блюдо можно по-разному, но порядок его поглощения от перемены мест составляющих не меняется. Ложечка пюре увенчивается кусочком лосося (будет забавно его мазать на пюре, будто сливочное масло), сверху выстраивается композиция из апельсина, грейпфрута, помидора и лука...

Приятного аппетита!

Любопытно, что похожий лосось, только томленный в пряном масле вместе с набором индийских специй «панч масала», является визитной карточкой ресторана «Нежный бульдог» в противоположном конце России — Иркутске. Сюда рецепт привез московско-нижегородский шеф Андрей Сулима, большой поклонник всевозможных новых технологий. Причем в отличие от блюда Речкалова, чьи рыба и пюре гармонируют по текстуре, а вкусы переходят друг в друга, иркутский вариант лосося идет в контрапунктном сопровождении холодного мороженого из фуа-гра, которое, подтаяв, превращается в оригинальный соус, и ризотто с цветками гибискуса. Последнее, с одной стороны, традиционно сочетается с лососем (рыба плюс рис — это наше все, как Пушкин), а с другой — нейтрализует своей легкой кислинкой тяжесть от жирноватого лосося и не менее жирной фуа-гра.

Чья трактовка более удачная, судить не берусь. Текстура рыбы в обоих случаях одинаковая, а вкусы похожие, но с поправкой на пряности, добавленные в масло. Что до «свиты», то «бульдожий» вариант, на мой взгляд, выглядит поинтереснее, но только для продвинутых едоков, которые при упоминании мороженого из фуа-гра не крестятся, а, встретив слово «гибискус», не рыщут судорожно, что сие значит, в Гугле...

Способ приготовления

Для «панч масалы» вам потребуется 3 ст. л. оливкового масла, листья тимьяна, бадьян, перец черный горошком, шамбала, карри, соль.



Масло прогреть на сковороде до температуры 20–30°C с предварительно добавленными в него специями.

Филе лосося обжарить на «панч масале» до золотистой корочки по 2 минуты с каждой стороны.

Обжаренное филе аккуратно переложить в пакет для вакуумирования, закрытый пакет поместить в сотейник с водой, разогретой до 60°C, и томить в пароконвектомате 10–15 минут.

Приготовить ризотто:

— лук и сельдерей обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, добавить к ним рис и 200–250 мл воды. При постоянном помешивании уваривать до готовности риса;

— добавить к рису 20 мл заваренного чая «Гибискус» и выпарить образовавшуюся жидкость;

— готовое ризотто посыпать тертым пармезаном (3 г).

Замариновать свеклу:

— коренья/лод нарезать соломкой и положить на 5 минут в маринад из винного уксуса, сахара, соли и душистого перца;

— свеклу смешать с рукколой и веточками укропа.

На сервировочную тарелку выложить ризотто, сверху которого аккуратно поместить лосося. Украсить рыбу смесью из маринованной свеклы, салата руккола, веточек укропа.

Грушу нарезать кубиками, отрезать ломтик пармезана (3 г) и украсить блюдо.

Перед подачей выложить шарики мороженого из фуа-гра на лосося и по краям тарелки.

☛ Цена блюда в ресторане «Русская чарка» (Санкт-Петербург) — **610 рублей**, в ресторане «Нежный бульдог» (Иркутск) — **490 рублей**.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Вариант Андрея Сулимы

Масло оливковое.....	3 ст. л.
Специи (листья тимьяна, бадьян, перец черный горошком, шамбала, карри).....	по вкусу
Соль	по вкусу
Филе лосося	100 г
Лук репчатый.....	10 г
Стебель сельдерея.....	10 г
Рис «Арборио»	40 г
Чай «Гибискус» с лепестками роз.....	3 г
Сыр пармезан	6 г
Свекла свежая	1 шт.
Уксус винный, сахар, соль, перец душистый.....	по вкусу
Салат руккола	15 г
Укроп.....	3 веточки
Груша «Конференс»	1 шт.
Мороженое из фуа-гра	20 г

30

Энциклопедия русской жизни

КОТЛЕТЫ ИЗ ЛАДОЖСКОГО СУДАКА



Пусть нечасто, но случаются иногда в жизни моменты, когда все эти карпаччо из гребешка надоедают невероятно. От рукколы воротит, от трюфельных супов-капучино тошнит. При слове «моцарелла» начинаешь свирепеть, а когда кто-то скажет «соус песто», рука тянется к револьверу... Богатые тоже плачут, ресторанные критики тоже хотят в отпуск. Но там, как в известном анекдоте, станки-станки-станки...

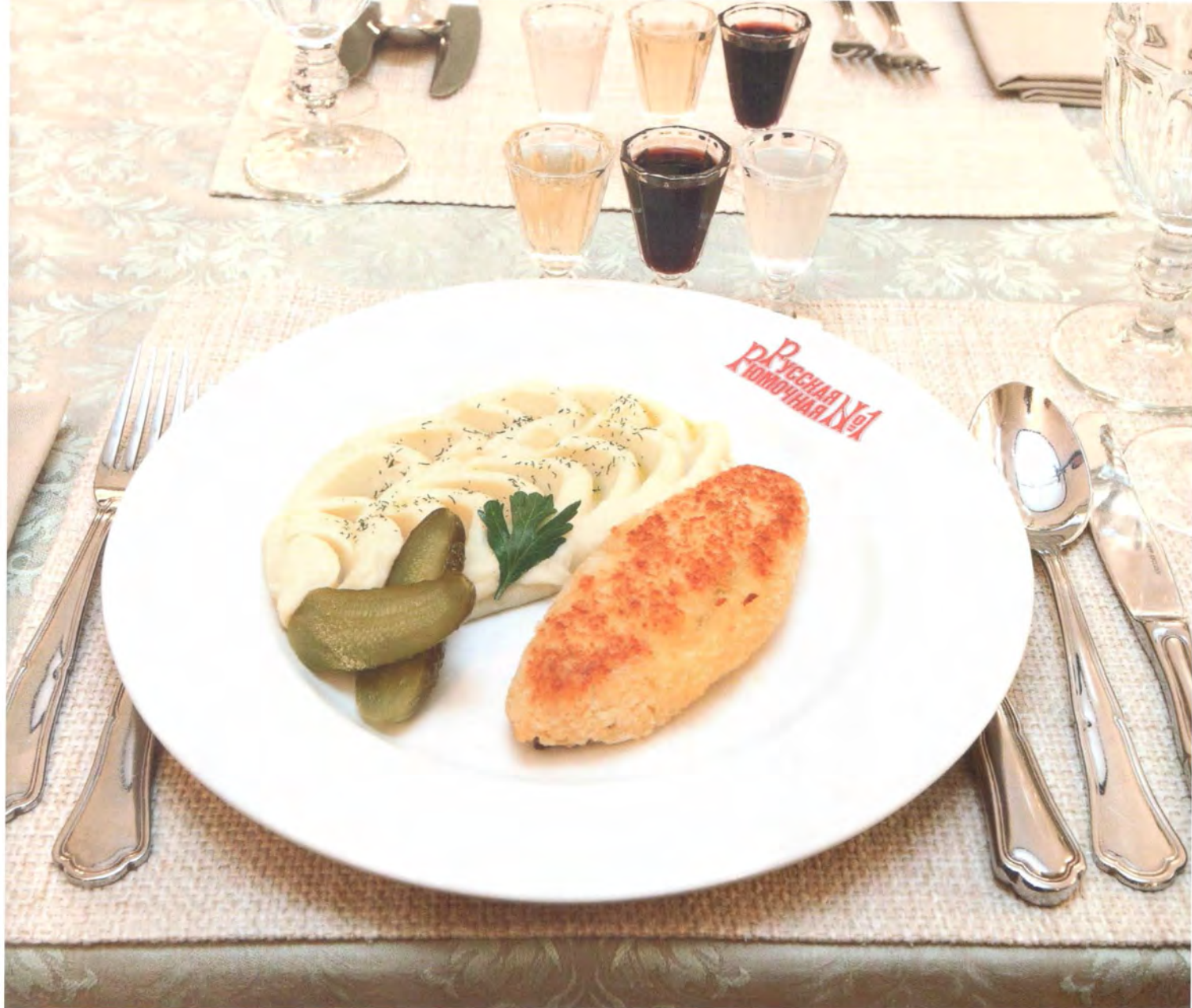
А просит душа чего-то такого русского, сермяжного! Прямо болью болит...

Что тогда делать? Я скажу. Только четко следуйте инструкции, ни на шаг от нее не отступая! Иначе не вылечитесь.

Идите на Ленинградский вокзал, возьмите билет на «Сапсан» и поезжайте в Питер. Как прибудете, не спешите брать такси. Пройдитесь пешочком пару кварталов по Невскому в сторону Адмиралтейства, а на Пушкинской сверните налево. Метров через 500 будет дверь в подвал и надпись — «Закусочная». Для начала вам туда!

Публика в подвале разная. Не академики, не герои, не мореплаватели — скорее плотники. Причем бывшие и без определенного нынче места жительства. Кто-то уже спит за столом, кто-то еще держится. Потолок прикрыт сеткой — чтобы ничего сверху не сыпалось на почтенную публику... Пиво «Невское» по 27 рублей пол-литра. Закуска — вареные яйца по 6 рублей штука. Возьмите то и другое и побеседуйте с барменшей — она с утра еще достаточно трезвая. «А горчицу можно попросить?» — «Горчица только с котлетой!» — «Хорошо, дайте котлету». — «Котлет нет!» — «Тогда горчицу». — «А горчица только к котлете!»...

Удовлетворив потребность в общении с народом, выйдите на воздух. Теперь останавливайте такси и отправляйтесь на Конногвардейский бульвар в ресторан-музей «Русская рюмочная №1». Не спеша пройдитесь по экспозиции, разглядывая приютившиеся в витринах образцы главного русского напитка. Если повезет, вам встретится хозяин заведения Леонид Гарбар, и тогда он даже может лично провести для



вас целую экскурсию, рассказывая историю каждой бутылки и каждой пробки. Есть в музее, кстати, пожертвование и от меня — водка «Лужковская», выпущенная какими-то холуями бывшего московского мэра еще пятнадцать лет назад...

А нагулявшись, приступайте к главному. Зайдите в ресторанный зал и закажите котлету из ладожского судака с пюре и соленым огурцом. Ее и больше ничего! Съешьте, не суетясь, предваряя каждый кусочек, отправляемый в рот, глотком хреновухи; а как кушанье закончится, вздохните глубоко и радостно — нет, не всю Россию мы потеряли! Остается порох в пороховницах, пока в Ладожском озере еще водится царская рыба судак и не утрачены хитрости ее приготовления. Ну а водка на Руси была, есть и будет всегда!

И в таком вот умиротворенном настроении, прихватив еще одну котлету из судака в дорогу, возвращайтесь тем же вечером в столицу нашей Родины город-герой Москву. Уже на следующий день можете снова возвращаться к вельюте из краба и роллам с икрой морского ежа в кунжуте. На полгода заряда сермяжности хватит...



Судак — рыба
исконно российская,
рыбаками, едоками
и поварами люби-
мая. Мясо белое,
нежное, нежирное,
благородное. Судака
я ухитрюсь успеш-
но готовить даже
мороженого.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Судак	140 г
Масло сливочное	20 г
Петрушка	1 г
Мука для панировки	
Льезон	30 г
Сухари панировочные	40 г
Масло растительное	15 г
Масло сливочное топленое	15 г

Судак — рыба исконно российская, рыбаками, едоками и поварами любимая. Мясо белое, нежное, нежирное, благородное. Судака я ухитряюсь успешно готовить даже мороженого. Методом, вычитанным у того же Похлебкина. Берешь рыбку и, не дефростируя, а только сполоснув под струей воды, обмазываешь всю крупной солью. И — на фольгу в разогретую духовку. Судак граммов на 800 запекается 40 минут. Потом достаешь, соляной панцирь разбиваешь, внутренности выбрасываешь. Они уже так спеклись, что вынимаются без всяких трудностей, нужно только следить, чтобы желчный пузырь не лопнул. Великий плюс метода — рыбу не нужно чистить; чешуя сходит вместе с солью. И мясо под ним — натурпродукт, как говорили про все вкусное и полезное немецкие крестоносцы, прежде чем уйти под лед Чудского озера.

Судака же свежего, утречком выловленного, опытные рыбаки воспевают практически тургеневскими стихами в прозе: *«Ладожский судак, свежий, лоснящийся, только что хвостом не бьет, смотрит задумчиво остекленевшим взглядом — ну так про то еще Молоховец писала, мол, судаки народ чувствительный, их как на берег вытащишь, они сразу и того. Такого судака в магазине не купишь, за ним надо к Ладоге ехать... И вот берешь этого судака со всем почтением, моешь, чистишь аккуратно — чешуя у судака мелкая, сидит крепко, плавники колючие. Ай, говоришь, ножницы ловко хватаешь, плавники срезаешь (по уму, конечно, надо было сразу это сделать, да кто у нас так делает, по уму-то) и дальше чистишь. Очищенного судака можно и целиком приготовить, запечь или отварить, но он — рыба благородная, костей немного, значит, филировать надо... Ножиком вжик, хрясь, и готовы два замечательных филе вместе с полосатой судачьей кожей»...*

Чтобы сохранить у этих филе (из которых пинцетом рекомендуется выдернуть мелкие косточки) первозданную судачью нежность — ту самую, что так ценима была еще русскими боярами и частично остается у рыбы во время приготовления ее в соли, — и придуманы отечественными поварами котлеты. Смысл изобретения — защитить роскошную рыбью плоть от непосредственного воздействия огня ли, жира раскаленного или даже пара. Создать буфер, который примет на

себя температурный удар среды и, смягчив его, позволит в максимальной степени сберечь естественный вкус продукта. Функцию данного буфера выполняет панировка.

Правильно готовить котлеты из ладожского судака (чуть было не сказал: «за которые можно Родину продать») научил меня шеф-повар «Русской рюмочной № 1» Андрей Власов. Человек, в судаковедении не случайный, — он победитель последнего Кулинарного кубка Кремля в номинации «Лучшее русское блюдо» за тельное из опять-таки судака с крабом и сморчками.

Сначала рыба разделяется на филе, как уже было описано в процитированных стихах.

Затем филейки рекомендуется отбить — мясо станет еще мягче и нежнее. В этом «отбить», кстати, есть тоже что-то невыразимо русское и духовное: у нас, как известно, еще со времен Иоанна Грозного любой вопрос плодотворнее всего решается после двух-трех ударов в правильное место...

Теперь в серединку каждого филе нужно положить по кусочку сливочного масла с зеленью петрушки. Растаяв впоследствии, оно добавит мясу сочности.

Завернуть каждое филе, придав ему форму лодочки, и запанировать. Обмакнуть сначала в муку, потом в льезон (смесь яйца с мукой и сливками, единственный в рецепте иностранный акцент), затем в сухари. Еще раз в льезон и снова в сухари. Последние Андрей, кстати, готовит сам. На полторы недели кладет пшеничную булку в холодильник, а по прошествии времени обрезает с нее корки и натирает на крупной терке.

Панировка выполняет и еще одну функцию — не дает вытечь из филе растаявшему маслу.

Получившиеся лодочки нужно с двух сторон обжарить на смеси растительного и топленого масла. На топленом Андрей настаивает особо — оно придаст котлетам дополнительный ореховый вкус и аппетитный колер.

Осталось промокнуть котлеты салфеткой, избавив от лишнего жира, и довести до готовности в духовке, разогретой до 180°C. Уйдет на это 8 минут.

Котлеты подаются с самым обычным картофельным пюре и соевым огурцом. Ничего не должно отвлекать едока от заглавного кушанья! Только подчеркивать его исторический вкус.

— Эти котлеты из ладожского судака — хит продаж нашего ресторана, — рассказал мне впоследствии Леонид Гарбар. — В месяц съедается по пятьсот штук.

Вот, оказывается, сколько людей регулярно испытывают потребность взбодрить свой русский дух. Не блюдо прямо, а национальная идея!



☛ Цена блюда в ресторане «Русская рюмочная №1» (Санкт-Петербург) — **460 рублей.**

31

Зеленая веточка для золотой рыбки

КОКТАЛ ИЗ САЗАНА



На дно коктейльницы обязательно кладутся веточки вишни, груши или других плодовых деревьев. Они начинают тлеть и, превращаясь в угли, дают тот особый фруктовый дым, которым рыба и пропитывается, вследствие чего ее мясо становится не жареным, не печеным, не копченым... А сразу всем вместе!

Самое вкусное казахское блюдо, которое я ел, — нет, не бешбармак. Это коктейль — специальным образом приготовленная рыба, сазан или белый амур. А угостил меня коктейлем Александр Трегубенко, президент Ассоциации шеф-поваров Казахстана. Казахский Филин, если можно так выразиться.

С Сашей мы познакомились много лет назад, когда он руководил рестораном «Бородино» в Алматы. Был и управляющим, и бренд-шефом. Меня он, помнится, с самого начала ошарашил вопросом: «А ты знаешь, что казахи находятся на втором месте в мире по потреблению мяса?». «Да?.. А кто на первом?» — моментально купился я. «А на первом, — наставительно покачал головой Трегубенко, — волки!».

Потом мы сидели в ресторане, ели и болтали. Время от времени кто-то из посетителей Саше подмигивал, и тогда он вскакивал из-за стола и бросался к нему.

— Что это у вас за язык жестов такой? — поинтересовался я.

— Сейчас расскажу, — говорит Трегубенко. — Это мое ноу-хау. Дело в том, что у нас в ресторане официально нет скидок. Вообще нет. Никому. И все это знают. Президент Назарбаев несколько раз заезжал, так ему тоже скидок не делали. Но я подхожу то к одному постоянному гостю, то к другому и говорю им: «Так, мол, и так, скидки у нас в принципе не предусмотрены, но вы такой наш гость!.. уж такой гость!.. Короче — только вам... под большущим секретом... чтоб никто не знал...». И сую ему дисконтную карту на 5 процентов. «Но, умоляю, официантам ее не показывайте — если хозяева узнают, мне кранты! Сразу уволят!.. А будете рассчитывать — подмигните мне незаметненько, я сам к вам подойду и скидку сделаю». Вот у меня ползала таких гостей и сидит. Людям вдвойне приятно: во-первых, какой-никакой, а дисконт, а во-вторых, тешится самолюбие. Одни мы, мол, тут такие любимые, к одним нам эксклюзивное уважение...

«Гениально!» — подумал я еще тогда.

А потом мы вместе даже поработали. Летом 2009 года на берегу озера Иссык-Куль открывался беспрецедентный для Киргизии жилой



комплекс «Витязь»: Александр ставил там работу сразу пяти ресторанов и посоветовал владельцам пригласить меня провести открытие. Мы подумали-подумали и на двенадцати сдвинутых столах выложили самую большую карту Кыргызстана из конской колбасы. Это было нечто! Тогдашний премьер республики чуть не плакал от счастья, получая сертификат, удостоверяющий мировой рекорд... Мы с Сашей скромно стояли сзади.

Но Трегубенко — не только мастер пиара и технический организатор побед. Он и повар на самом деле очень хороший. А его коктал — это вообще вершина казахской кулинарии.

«Коктал» переводится с казахского как «зеленая веточка». А означает это слово способ приготовления рыбы, когда из нее извлекаются внутренности, сама она заполняется смесью овощей — лука, помидоров, баклажанов, потом натирается майонезом и зажаривается? запекается? коптится? на специальном мангале, именуемом кокतालницей. При этом на дно кокतालницы обязательно кладутся веточки вишни, груши или других плодовых деревьев. Они начинают тлеть и, превращаясь в угли, дают тот особый фруктовый дым, которым рыба и пропитывается, вследствие чего ее мясо становится не жареным, не печеным, не копченым... А сразу всем вместе!

Откуда появился коктал у казахов, народа кочевого и к рыбной ловле, казалось бы, не слишком приспособленного? Казахский общественный деятель Жанат Жаксыбеков указывает конкретную дату — блюдо, по его



мнению, возникло во время голода 1932 года. Вот тогда-то, мол, крестьяне, жившие у берегов озера Балхаш и на Каспии, стали готовить пойманную рыбу подобным способом. Немножко, правда, непонятно, откуда в то время у нищих балхашских крестьян взялся майонез и полный набор овощей, с которым никакой голод не страшен, не говоря уже о коктейльницах, ну да ладно — сейчас многое принято Голодомором объяснять... Мне же, честно говоря, происхождение блюда видится в традиционном кулинарном приеме кочевников. Когда для готовки неважно чего они вырывали яму, устраивали в ней костер, сверху насыпали камни, на них выкладывали хоть ляжку лошади, хоть 15-килограммового белого амура и застилали яму слоем камыша. Под слоем камыша, как под крышкой, продукт и жарился-пекся-копился. Одним словом — коктейлился.

Если хочешь приготовить правильный коктейль, учит мудрый Трегубенко, нужно соблюсти несколько условий.

Во-первых, рыба должна быть свежая. Купить ее сегодня такую на рынке не проблема — ни в России, ни в Казахстане. Во многих местах речная рыба вообще живой продается.

Во-вторых, размер имеет значение. Можно даже сказать, чем рыба больше — тем лучше. Сазан или белый амур весом килограммов 8–12 — идеальный вариант. Из мелкой рыбешки вы потом замучаетесь косточки вынимать.

В-третьих, при чистке рыбы ни в коем случае не следует удалять чешую. Иначе продукт сгорит во время приготовления. А чешуя — та «скорлупа», в которой мясо будет коктейлиться, пропитываясь соком овощей.

Ну, а теперь — собственно процесс.

Сначала большим и острым ножом разрезаем рыбу по спине от головы до хвоста и, оставляя чешую, вычищаем внутренности. Особенно тщательно нужно удалить черную пленку на брюшине. Голову и плавники оставляем в неприкосновенности. Это самая грязная и неприятная часть работы. Как закончили ее — считайте, две трети хлопот позади.

Выкладываем рыбу на решетку чешуей вниз и делаем глубокие надрезы параллельно реберным костям на расстоянии примерно 4–5 см друг от друга, стараясь, однако, не особенно повредить кожу.

Внутри и снаружи натираем рыбу солью и перцем.

Всю рыбу намазываем майонезом, в том числе и надрезы. Это, пожалуй, тот нечастый случай, когда использование майонеза, причем весьма обильное, меня не смущает — он по-любому весь сгорит, передав жирность свою и сочность мясу сазана.

Нарезаем кольцами лук, выкладываем на рыбу в один слой. Следом выкладываем слой сладкого перца, еще выше — слой нарезанных кольцами помидоров. Можно, если хотите, эти же овощи плюс баклажаны нарезать еще и кубиками, выдавить в них сок одного лимона и нафаршировать получившейся смесью рыбину изнутри. Не совсем аутентично, с точки зрения балхашских крестьян образца 1932 года, зато вкусно.

Поверх овощного слоя делаем сетку из майонеза.

Помещаем рыбу в коктальницу. Можно использовать мангал с крышкой. На дно коктальницы кладем несколько веточек вишни или груши. Если их нет, сгодится любое другое плодовое дерево. Подойдут и саксаул, и камыш, но считается, что дым у камыша слишком простой, а саксаулий чуточку горчит. Если же готовите коктал дома и вместо коктальницы используете духовку (хотя это и не совсем то, что казахский народ в лице Трегубенко прописал), все равно бросьте на дно пару зеленых плодовых веточек. Да, они начнут тлеть и дымить, но вам это и нужно. Просто включите вытяжку на полную мощность, чтобы дым тлеющих веток не заполнил весь дом.

Разводим под коктальницей сильный огонь и готовим 80–120 минут — в зависимости от размера рыбины.

Подают коктал порционно, одну мякоть, отделяя мясо от шкуры (последняя с чешуей остается на решетке), и желательно холодным. К тому моменту рыба уже окончательно пропитается овощными соками вкупе с плодовым дымом и будет просто таять во рту. Только не спешите сдабривать блюдо соусами! Вкус коктала самодостаточно потрясающий — его едят даже те, у кого на рыбу аллергия!

Если же рыбина вам попалась икраяная, перед началом готовки икру засуньте на место жабр. В финале получится полный улет.

В общем, спасибо за рецепт, Саша! Благодарные российские рестораны тебя не забудут, а лично я так вообще готов вытатуировать твоё имя у себя на груди.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Амур или сазан	7–12 кг
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Майонез	500 г
Лук	2 кг
Перец болгарский.....	2 кг
Помидоры.....	1–2 кг



☞ Цена блюда в казахстанских ресторанах (на 8–10 человек) — **около 50000 тенге.**

32

Минимум труда, максимум удовольствия

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ ИЗ ОСЕТРИНЫ С ГРИБАМИ



Прочитав однажды, что римский император Диоклетиан добровольно отрекся от престола, чтобы уехать в свое поместье в Далмации и выращивать там капусту, я зауважал этот овощ. Видать, было в нем что-то такое, что стоило если и не Парижа с обедней, то Рима с сатурналиями.

Потом начитался, как много в капусте всего полезного. И от цинги она излечивает, и организм очищает, и худеть помогает (sic! — как сказал бы император Диоклетиан), и обладает антиканцерогенными свойствами...

А потом жена и впрямь вылечила мастопатию, прикладывая к груди капустные листья...

В общем, я стал обильно и с удовольствием потреблять капусту в разных видах. Вареном, жареном, квашеном и, конечно, сыром. Причем касалось это не только белокочанной нашей знакомой, но и всех ее родственников — савойской, брюссельской, брокколи, краснокочанной... Кочерыжками активно хрустел — в те времена нитраты в сельском хозяйстве еще особо не применялись, и шанс проглотить их ударную дозу, съев кочерыжку, был минимальный.

Однажды даже сварганил для домашних икру из кочерыжки по рецепту повара-новатора Владимира Михайлова: «*Приготовьте две кочерыжки, одну свеклу средней величины, луковицу. Кочерыжку промойте, удалите потемневшие участки и натрите на крупной терке. То же сделайте с очищенной свеклой. Залейте все стаканом горячей соленой воды и варите 2–3 минуты. Заправьте сметаной (2 столовые ложки), добавьте рубленую луковицу и подавайте к столу вместе с соком, образовавшимся во время приготовления. Можно также приправить икру чесноком, хреном, горчицей, а также добавить растительное или сливочное масло или маргарин*». Получилась, правда, редкая дрянь; семья со мной день не разговаривала, и от всех нас почему-то разило серой.

Среди блюд из капусты, которые я до сих пор всегда заказываю в ресторанах, когда встречаю их в меню, назову голубцы. Во-первых, есть в этом блюде что-то доброе, домашнее. Так и вспоминается: зима,



воскресный день, с кухни доносятся вкусные запахи — это у мамы на плите в утятнице скворчат голубцы... Во-вторых, сие уже современное — голубцами со сметаной исключительно здорово закусывать водку. В-третьих, вернемся к теме «кулинария и здоровье». Сочетание капусты с мясом — идеальное. Рис в фарше, правда, немного не отсюда, но, если повар с ним не переборщил, а тем более заменил овощами или грибами, — ничего, прорвемся, желудок сдюжит. И, наконец, в-четвертых. Приготовление вкусных голубцов — дело достаточно хлопотное, причем именно из-за капусты. Каждый ее лист нужно предварительно правильно подготовить, иначе он либо, переварившись, порвется, и тогда фарш вывалится, либо останется чересчур жестким, и тогда разрушится целостность всего блюда — капуста отдельно, а начинка сама по себе. Короче, геморрой, которым лень себя обременять в домашних условиях. И так есть чем заняться.

Соответственно, есть у меня и свой хит-парад ресторанных голубцов. Всю горячую десятку вспоминать не буду — места нет; упомяну только тройку победителей. На третьем месте голубцы из московского кафе «Покровские ворота». Маленькие такие — не голубцы даже, а голубчики — и в прямом томатно-сметанном соусе. Средняя оценка судей за технику исполнения и вкус — 5,8 балла. Второе место по праву занимают голубцы из челябинского ресторана «Причал». Наоборот, изрядного размера, с капустными листьями, сохраняющими свою хрусткость, и исключительно

 Голубцы получаются нежнейшие; осетрина в них теряет характерный запах рыбьего жира и воспринимается как некое райское суфле; иногда на зубах чуть хрустнет капустка; выстрелит соленостью каперс — сказка!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Голубцы

Капуста.....	80 г
Осетрина (филе).....	120 г
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Яйцо (желток)	1 шт.
Каперсы	10 г
Сливки 33%	20 г
Масло сливочное	10 г
Рис	15 г
Масло растительное.....	10 г
Масло сливочное топленое.....	10 г
Бульон рыбный.....	40 г

Грибная подложка

Грибы белые	130 г
Лук репчатый	15 г
Масло растительное.....	10 г
Масло сливочное топленое.....	10 г

Соус

Сливки 33%	50 г
Ваниль.....	1 г
Кардамон	0,5 г
Перец белый горошком	0,5 г
Сметана.....	30 г
Яйцо (желток)	1 шт.
Соус соевый.....	5 г
Перец душистый.....	по вкусу
Бульон рыбный.....	50 г



сочным фаршем. Оценка судей — 5,9. Ну, а первое место и 6 баллов ровно получили у меня ленивые голубцы из осетрины из нижегородского ресторана «Купеческий». (Тут звучит Гимн России и все встают.)

Я уже писал о том, что «купеческий» шеф Виктор Смирнов любит экспериментировать с традиционными русскими блюдами, добавляя в рецепты 1–2 непривычных продукта. В результате кушанье, выходящее из-под его ножа, с одной стороны, знакомое, а с другой — ощутимо новое, изысканное. Так бывает, когда видишь на улице красивую девушку и вдруг вспоминаешь, что кого-то очень на нее похожего ты вроде когда-то уже встречал... Или видел во сне? Кулинарное такое дежавю, одним словом.

И что еще меня, конечно, пленяет в смирновских голубцах, так это их «ленивость», то есть возможность приготовления даже самым отпетым сибаритом. Минимум труда, максимум удовольствия, как говорил мой папа, кладя на малую корочку хлеба здоровенный шмат ветчины.

Начнем, как и положено, с капусты. Если она молодая — просто крошим соломкой, если «в возрасте» — сначала бланшируем (заливаем кипятком), а потом просушиваем и опять-таки шинкуем.

Измельчаем филе осетра. Либо просто рубим ножом, либо используем мясорубку или специальный куттер. (Мы с Виктором обошлись без всякой техники.) Добавляем порубленную рыбу к капусте. Та уже заждалась.

Солим, перчим. Соль желательна морская (я уже писал, почему), перец — белый молотый.

Добавляем яичные желтки. Это, понятное дело, цемент будущих голубцов. И каперсы. Они придадут блюду нездешнюю пикантность.

Теперь подошла очередь сливок и сливочного масла. Сливки — самую малость, а масло вводим одним куском, не растопленное.

Остается рис... Ну что, кладем? Да, но опять-таки очень немного. И он должен быть недоваренным. Крахмалисто-сопливая каша-малаша внутри голубца нам ни к чему.

Тщательно перемешиваем все ингредиенты фарша. Настоятельно рекомендуется с силой побросать его об доску — отбить. Тогда фарш обогатится кислородом, и голубцы получатся воздушные. Хитрость, которую многие не знают, и у таких поваров голубцы выходят тяжелые, налитые; ударил голубцом по голове — убить можно. У нас же — вот увидите! — получатся легкие, будто пончики.

Формуем из имеющейся массы круглые или продолговатые котлетки и слегка обжариваем их с двух сторон на смеси растительного и сливочного масла. Как только голубчики зарумянятся, доливаем рыбного бульона и оставляем дотушиваться под крышкой. Можно перенести этот процесс и в духовку, разогретую до 180°C.

На финальный тюнинг голубцов уйдет минут 15–20, а в это время займемся грибной подложкой и соусом.

Белые грибы (размороженные) нарезаем крупными кусками и быстро обжариваем на смеси масел вместе с нашинкованным луком. Все!

В сотейнике нагреваем 33-процентные сливки. Опускаем в них ванильную палочку, несколько зернышек кардамона и белого перца — привет русскому блюду с Молуккских островов!

В отдельной мисочке смешиваем сметану с желтком, как следует взбиваем ложкой и выливаем смесь в горячие пряные сливки. Добавляем соевый соус, душистый перец и рыбный бульон. Доводим до кипения и даем чуть-чуть повариться, чтобы соус слегка выпарился и загустел. Снимаем с огня.

Последний этап — оформление блюда. На дно глубокой тарелки выливаем соус. На него выкладываем поджаренные белые грибы. А сверху — дошедшие до кондиции ленивые голубцы. Два, три, пять — кому сколько не жалко. Украсить конструкцию можно любой имеющейся зеленью — укропом, петрушкой, луком...

Голубцы получаются нежнейшие; осетрина в них теряет характерный запах рыбьего жира и воспринимается как некое райское суфле; иногда на зубах чуть хрустнет капуста; выстрелит соленостью каперс — сказка! Единственное, что лично меня слегка корбит, — соус. Не могу смириться с его сливочностью. Но чем заменить? Я думал. Что-то томатное? Нет, не в тему. Просто чистая сметана? Лучше, но... чересчур просто. Так и не придумал ничего.

Жаль, Диоклетиан уже не с нами. Он бы точно подсказал.



 Цена блюда в ресторане «Купеческий» (Нижний Новгород) — **815 рублей.**

33

От Москвы до самых до окраин...

КОТЛЕТЫ ИЗ АКУЛЫ И КОПЧЕНОГО БЕКОНА



Трудовая книжка хорошего современного шеф-повара — ночной кошмар кадровика. Постоянная смена мест работы, прерывистость трудового стажа, переезды из одного города в другой... «Летуны» — так именовались подобные персонажи в советское время. Брать этакого фрукта на работу считалось неразумным — все равно долго не задержится.

Сегодня время иное. И обилие мест работы для повара — не минус, а плюс. Показатель его изрядного опыта и готовности к профессиональному росту. Сидя на одном месте, многому не научишься; так всю жизнь и будешь варить борщ, которому научили в поварском колледже теоретики с советским еще багажом знаний... В то время как совместная, даже самая непродолжительная, работа с разными шефами обогащает молодого повара необычайно, наполняет новыми идеями, дает толчок к собственному творчеству. Не случайно в резюме ведущих шефов — десятки ресторанов в разных городах и даже странах.

Александр Жомиру — один из таких поваров. Вообще-то он москвич, в столице и начинал. Но мы познакомились с ним в Иркутске, где он тогда возглавлял кухню ресторана «Нежный бульдог». Выработав контракт, переехал в Красноярск, став шефом лучшего, на мой взгляд, пивного заведения города — ресторана James Shark Pub. На стойки, которые Жомиру там жарил, съезжался весь город. Поработав на берегах Енисея, он вернулся в Москву...

И вдруг мы с ним опять встречаемся, но уже в Таиланде — в Паттайе! И ставит он здесь кухню нового ресторана «Волна», открытого одним из ветеранов русского ресторанного бизнеса в Паттайе Юрием Епишкиным.

Тут про паттайские рестораны нужно рассказать особо. Путеводители хором подчеркивают исключительный космополитизм местного общепита. Кухни всех стран мира на любой вкус — как в Москве! Только цены по сравнению с московскими раз в восемь ниже. Дешевизна жизни плюс хороший климат и доброжелательность местного населения вкупе с разнообразными развлечениями, вплоть до самых амораль-



ных, — все это влечет сюда народ от Аляски и до Бангладеш. Ну и из России, естественно. Русских, постоянно проживающих в Паттайе, уже 15 тысяч человек. А в высокий сезон еще тыщ двести приезжает. Сочи нервно курит в сторонке.

И вот что любопытно. Чуть ли не каждый россиянин, прибывающий в Паттайю на ПМЖ, считает своим долгом открыть русский ресторан. Всем нашим почему-то кажется, что без борща с пельменями их соотечественники прожить не смогут. В результате на небольшом в общем-то курорте уже свыше сорока русских трактиров. Которые чаще всего пустуют, поскольку нормальному туристу интереснее пробовать вкуснейшую и вдобавок копеечную местную еду, чем платить в пять раз больше за какую-нибудь солянку, приготовленную вдобавок «чертом нерусским». Для постоянного же русского комьюнити сорок ресторанов — явный перебор.

Поэтому старый мудрый Епишкин поступил очень правильно. Во-первых, свою «Волну» он позиционировал как ресторан-клуб, то есть задействовал не только гастрономический, но и другие способы создания у гостей положительных эмоций, включая концерты живых исполнителей, дискотеку, профессиональное караоке... А во-вторых, кухню решил сделать хоть и с русским акцентом, но международную. Условно говоря, если и салат оливье — то с крабовым мясом и целым лангустинком в придачу.

А посему «паттайский призыв» повара высокого полета, каким является Жомиру, стал очень удачным решением проблемы кухни. Тот



Про паттайские рестораны нужно рассказать особо. Путеводители хором подчеркивают исключительный космополитизм местного общепита. Кухни всех стран мира на любой вкус — как в Москве! Только цены по сравнению с московскими раз в восемь ниже.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Котлеты

Акула (филе).....	150 г
Бекон копченый.....	50 г
Лук репчатый.....	50 г
Сухари	50 г
Сливки 33%	50 г
Соус «Ворчестер»	5 г
Перец чили	по вкусу
Соль	по вкусу

Соус

Бекон копченый.....	50 г
Перец болгарский.....	30 г
Лук-шалот.....	10 г
Чеснок.....	5 г
Масло сливочное	5 г
Перец острый.....	1 г
Коньяк.....	20 г
Сливки 33%	70 г
Спаржа свежая	100 г
Капуста краснокочанная	для декора
Помидор	для декора

действительно насытил меню оригинальными блюдами, способными заинтриговать самую разную аудиторию. Назову, к примеру, группу (рыба такая местная), запеченного в банановом листе с азиатским соусом, или бефстроганов с тайскими грибами и картофельным муссом с ароматом васоби...

— Саня! — воскликнул я, листая меню «Волны». — А где же твои знаменитые котлеты из щуки с копченым салом? — В свое время я ел их у Жомиру и в Иркутске, и в Красноярске. Вот бывают вина, как говорят сомелье, «питкие», а эти котлеты были, что называется, «едкие». Их можно было проглотить штук восемь и остановиться, только почувствовав, что сам начинаешь щелкать зубами, как щука.

— Нет здесь щуки, — ответил Жомиру. — Но зато тут есть акула! А она еще лучше щуки. У нее мясо сочнее и ни одной косточки! А вместо сала я беру копченый бекон. Сказка! Попробуешь?

Кто ж откажется — покажите мне этого человека! И, замечу, котлеты из акулы стали для меня настоящим паттайским откровением. Я жевал, вспоминал вкус щучьего мяса, и на фоне акульего он казался бледнее и плосче. Так скудная лесотундровая растительность тушует и меркнет перед бурными тропическими джунглями.

В тот же день я упросил Александра научить меня их готовить — в Москве ведь мясо акулы не редкость; встретишь в любом «Ашане». Дело осложняло только то обстоятельство, что неделей раньше российско-тайский повар Жомиру свалился с мотобайка, сломав себе два ребра и ключицу. А посему ходил в гипсе, так что большую часть рецепта мне пришлось исполнять самому. Ну да так оно и лучше запомнилось.

Сначала мы прокрутили через мясорубку филе акулы. В Паттайе свежевывловленная акула, не в пример «Ашану», стоит 90 батов (рублей) за килограмм, то есть позволить ее себе может каждая местная массажистка или водитель тук-тука. Впрочем, акулу, напомним, легко заменить щукой... Мясорубка в «Волне» ручная, ровесница еще Александра II, так что бицепсы я размял... Решетку (вернусь к теме) нужно брать крупную, чтобы фарш вышел именно фаршем, а не паштетом.

За акулой через ту же мясорубку прогнали копченый бекон. (Тут вам не Винница, сало не в каждой хате коптят, зато бекон есть в любом супермаркете.) Копченость данного ингредиента придаст грядущим котлетам вкус, именуемый в англоязычной кулинарной литературе термином *smoked*, то есть «с дымком»... Вслед за беконом последовал лук.

Пока я возился с мясорубкой, Жомиру подсушил в духовке белый хлеб и, залив сухарики сливками, размял их в кашу. На это у него сил хватило. Хлебная каша тоже пошла в фарш. Плюс мы капнули в него ворчестерского соуса, добавили щепотку пудры перца-чили и посолили. Чтобы не переборщить с солью (бекон сам по себе соленый), Саша несколько раз попробовал фарш на вкус...

Я все как следует перемешал и отбил фарш. Собирал в ладони получившуюся массу и со всей дури шмякал ее об дно миски. После пяти минут таких манипуляций масса поимела необходимую однообразную консистенцию.

Тогда мы в три с половиной руки сформовали из нее круглые биточки, отправили их на 10 минут в пароварку, а сами приступили к соусу.

Жомиру мелкими-мелкими кубиками нарезал все тот же бекон, затем болгарский перец, лук-шалот (в Таиланде он красный, как наш ялтинский) и дольку чеснока. Обжарили все на слабом огне на крохотном кусочке сливочного масла. Его взяли действительно пол чайной ложки, чтобы только сало схватилось, а дальше оно стало само отдавать жир. Чеснок добавили в последнюю очередь, чтобы не горчило. Кинули острый перчик, плеснули местного коньяка, фламбировали (поглазеть на горящую сковороду собрались все повара-тайцы) и ливанули жирных сливок. Довели массу до кипения и сразу сняли с огня.

Тут и котлеты подошли! Вынули их из пароварки и опустили в сковороду с разогретым оливковым маслом, дабы подрумянились. В кипятке же (нечего добру пропадать) на 40 секунд опустили свежую спаржу. Что называется, бланшировали.

Потом вместе занялись оформлением блюда. Выложили на тарелку стебли спаржи; на них веселой гурьбой легли котлеты. Полили сверху соусом (он против ожидания — мне подсознательно хотелось чего-нибудь кисленького — оказался очень даже отсюда). Рядом поместили салатик из краснокочанной капусты и помидорную розочку. Первый — чтобы съесть, вторую — для красоты.

Очень забористо получилось; подошедший Епишкин всю тарелку съел, нам только розочка досталась...



 Цена блюда в ресторане-клубе «Волна» (Паттайя) — **190 батов.**

34

Эти милые, нежные, вкусные... гады

ОСЬМИНОГ ПО-КАРФАГЕНСКИ

 В Европе омаров-устриц-осьминогов и прочих гребешков с каракатицами именуют уважительно «дарами» или «плодами» моря, и они у них такие вкусные получаются, что по праву считаются деликатесами. А у нас они — «морепродукты»; ест их человек и не понимает: ну и в чем тут прикол?

У бил бы того человека, кто придумал в русском языке это слово — «морепродукты». Такой казенщиной от него веет, таким бюрократическим новоязом!.. «Капстроительство», «соцобязательства» — из той же серии. Оно органично смотрится разве что во фразе «Медперсонал горбольницы осуществляет диетпитание соцстраховского контингента морепродуктами и хлебобулочными изделиями», но ни в коей мере не в описании блюд, приготовленных из нежнейших даров океана.

С точки зрения семантики уродливое словообразование «морепродукты» тоже никакой критики не выдерживает. «Продукты» подразумевают то, что человек долго и упорно трудился, их производя. Это, как пишет Викисловарь, «то, что было произведено, создано или получено в результате какого-либо процесса или действия». А какое действие произвел человек для создания креветки или кальмара? Никакого! Это всего лишь щедрый подарок моря человеку, не всегда умному и благодарному...

И недаром говорят, что как корабль назовешь, так он и поплывет. Вот в Европе омаров-устриц-осьминогов и прочих гребешков с каракатицами именуют уважительно «дарами» или «плодами» моря (*frutti di mare*) — и они у них такие вкусные получаются, что по праву считаются деликатесами. В Америке, Японии и Таиланде пользуются прагматичным термином «морская еда» (*seafood*) — и местные жители уписывают лобстеров с лангустами именно как «еду» за обе щеки... А у нас они — «морепродукты»; ест их человек и не понимает: ну и в чем тут прикол? Где вы деликатес видите? Чё тут есть вообще? То ли дело сало с чесноком... Когда наша молодая эстрадная певица рассказывает в интервью, что из еды она предпочитает легкие салаты и «морепродукты», впечатление такое, будто Бритни Спирс запела со ставропольским гхэканьем... А то еще обзовут бедняг «морскими гадами» — и приятного аппетита! Только у гадов и вкус будет гадский.

Добавьте кулинарную неграмотность и соответствующий менталитет нашего потребителя. То и дело в отечественных ресторанах я



встречаю, к примеру, пасту с дарами моря в сливочном соусе... Люди, живущие на берегу моря и вкушающие его дары каждый день, за голову хватаются — какой сливочный соус?! Морских обитателей едят либо с оливково-лимонными заливками, либо с чесночно-томатными. Использовать с ними сливочный соус — это все равно что насыпать сахар в щи. Или сдобрить плов майонезом. Бред, или, как говорят французы, нонсенс!

И даже зная рецепты и умея, казалось бы, готовить, далеко не всегда сотворишь из даров моря деликатес. То креветки резиновыми окажутся, то кальмар не разгрызается, то у лобстера мясо из клешни не выковыривается...

Очень точно подметил в свое время юморист Ратмир Тумановский. Прочитывать не смогу, но смысл примерно такой. Удивительно, писал он, я знаю не меньше слов, чем Пушкин. Я даже знаю больше слов, чем Пушкин, потому что в его время не было таких языковых шедевров, как «долгострой», «капремонт», «незавершенка»... Но почему-то у Пушкина получился «Евгений Онегин», а у меня — нет... Видимо, он как-то по-другому расставлял слова в предложении...



Так и мы — не умеем «расставлять слова», общаясь с дарами океана. Взять хотя бы осьминога. Мясо пикантнейшее, японцы вообще его нередко едят сырым, парезая щупальца еще живого осьминожка маленькими кусочками и кайфуя от ощущений, когда, уже находясь во рту и отдавая Богу свою осьминожкой душу, тот продолжает по инерции присасываться к нёбу и языку. (Не рекомендую, правда, искать таких гастрономических впечатлений без подготовки — каждый год в той же Японии несколько человек погибают после этих трапез. Дело в том, что, повинаясь рефлексам, моллюск пытается зацепиться щупальцами за какое-то убежище и горло жующего человека ему в качестве такой укромной пещерки и представляется...)

А мой первый осьминог! Мне принесли его, только что добытого, в 1982 году в Ливии, где я жил и работал. Большинство моих коллег в нерабочее время занимались подводной охотой — Средиземное море под боком, как-никак! Всего, что настреливалось, сами они переработать не могли; вот нам с женой иногда и перепало...

Следуя инструкциям кулинарных книг, мы решили осьминога сварить. Варили-варили — попробовали. Жестко! Стали варить дальше. Опять варили и снова пробовали. Жестко! После двух часов трудов мы сдались и выкинули похожего на подошву головоногого в помойку. То был не день Бэхема.

«Ты что! — изумились назавтра приятели. — Морских гадов надо варить совсем чуть-чуть. Кинул в кипяток, а через две минуты вынул. Мы тебе другого принесем».

Со следующим осьминогом мы так и поступили. Две минуты в кипятке — и на стол. Результат вышел еще противнее, чем в первый раз.

Не получалось, короче, у меня выстраивать кулинарные слова в гастрономические предложения. По крайней мере что касалось поэм и романов на осьминожьей темы. Поэтому я бросил эксперименты и стал ждать поварских дел Пушкина, который объяснил бы мне, что и как.

Таковым оказался Меди Дусс, владелец московского ресторана La Magee. То, каким получается в его ресторане фрикасе из осьминога по-карфагенски, заставляет меня глядеть на Меди с почти мистическим ужасом и, как чукче из анекдота, приговаривать: «Шаман!.. Шаман!..». Чтобы было понятно, насколько вкусно это блюдо, поясню. Я, например, практически не ем картошку. Во-первых, из-за склонности к полноте, а во-вторых, из-за пристрастия к раздельному питанию. Картошка (углеводы) никак не сочетается с мясом-рыбой-дарами моря (белками). Даже из супов картошку вылавливаю... А в случае с карфагенским осьминогом — обязательно подбедю картофелинку! И потом еще белым хлебом (о, ужас!) соус собираю... Так вкусно и так сбалансированно выходит у Меди.

Главное — правильно приготовить осьминога.

Тут нужно заметить, что заморозка не вредит большинству морских обитателей. Они бескровные, в них нечему от заморозки портиться, потому креветок, гребешков, кальмаров, лобстеров можно смело брать морожеными. Более того, осьминогу заморозка даже полезна. От нее в его мясе разрушается внутренняя структура, и оно становится мягче. А вот свежих осьминогов перед приготовлением приходится долго отбивать. Рыбаки просто берут еще живых моллюсков и дубасят об камни. В промышленных же условиях осьминогов помещают в специальные

аппараты, напоминающие бетономешалки, и крутят в них, пока не измочалят вконец.

Итак, берется осьминог, размораживается и кладется в кастрюлю. Она должна быть узкая и высокая. Воды добавляется самая малость — столько, чтобы покрыла нашего головоногого друга максимум на сантиметр. Закрываем крышкой (обязательно), включаем средний огонь.

В процессе варки из осьминога выделяется жидкость. В ней-то, собственно, моллюск и бурлит.

Осьминога весом 1–2 килограмма варят примерно 40 минут. Это не каракатица, не кальмар — те тонкие, и им действительно хватает всего нескольких минут тепловой обработки. У осьминога же щупальца толстые, и их нужно проварить основательно.

Как определить готовность товарища? Ткнуть в него спичкой! Не вилкой, не ножом — те и так его проткнут. А вот если входит спичка, значит, мясо сварилось.

И ни в коем случае нельзя солить воду, в которой готовится осьминог! Посолишь — тушка неотвратимо задубеет.

Достать сваренного осьминога — и немедленно кинуть в ледяную воду. Вот теперь он почти готов, голуба! Пригодится впоследствии и оставшийся отвар...

В большую сковороду налить оливковое масло, раскалить и бросить в нее пару зубчиков раздавленного чеснока. Именно раздавленного, а не мелко нарезанного. Измельченный заставит ваше блюдо горчить, вдобавок от всех съевших его потом будет разить чесноком... Туда же кинуть острый стручковый перец... А через 3–4 минутки вытащить прожаренные чесночины.

Следующий этап. Бланшировать помидоры, снять с них шкурки, убрать семечки, порубить мелкими кубиками и кинуть на ту же сковородку, где жарились чеснок с перцем. Добавить еще пару зубчиков свежего чеснока (на этом этапе уже можно мелко рубленого), посолить, поперчить. Помидоры дадут сок, но если его не хватит, добавить отвар из осьминога. Всыпать специи, сочетающиеся с дарами моря. Как правило, это тимьян, базилик, душистый перец.

Пока помидоры дожариваются, каждое щупальце порезать на кусочки примерно в 3 сантиметра и тоже положить в сковороду. Туда же отправить порезанную крупными кубиками картофелину. Все перемешать, посолить, поперчить и тушить примерно 10 минут.

В готовое блюдо сыпануть кумина (зиры). Но обязательно в готовое, иначе приправа будет горчить! Кумин как раз и обеспечит нам Карфаген-style... Все перемешать.

— Может, еще каперсы добавим? — предложил я Меди.

— А что? Неплохо получится! — вежливо согласился он.

Украсить петрушкой и обжаренным зеленым стручковым перцем.

Я вам скажу: осьминог по-карфагенски — действительно гастрономический «Евгений Онегин».

Эта штука даже посильнее «Фауста» Гете...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Осьминог	1–2 кг
Масло оливковое.....	50 г
Чеснок	4 зубчика
Перец острый стручковый	2 шт.
Помидоры.....	5 шт.
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Специи	15 г
Картофель	1 шт.
Кумин (зира).....	по вкусу
Каперсы	по вкусу



35

Подавать с удовольствием!

КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ



Когда ты приходишь в дорогой ресторан, то тебя как бы изначально *вынуждают* платить много. В демократичном же никто никого не насилует. Хочешь — поешь за недорого. А покатит — возьми бутылку серьезного вина, и все вокруг поймут, что ты пацан ого-го какой правильный!

В Одессе, на мой взгляд, три выдающихся ресторатора — Ирина Ангелова, Савелий Либкин и Юрий Колесник. Про Ангелову я неоднократно писал (правда, не в этой книге); она бывший журналист, а еще блоггерша, поэтесса и неисправимый романтик, что и делает ее знаменитый ресторан «Гольфстрим» подобным ей самой — сумбурным, поэтичным, гостеприимным до неприличия, чисто женским. Едал там неоднократно, и всякий раз дело заканчивалось исполнением песни «Тюбик» и прыганьем голышом в море.

А Либкин с Колесником одно время работали вместе, но потом разошлись. Почему — не моего ума дело. Либкин остался в Одессе (см. главу «Одесса зажигает огоньки»), а Колесник нынче живет в Чехии и оттуда управляет ресторанами La Veranda, которые построил как в Праге, так и в Одессе с Киевом. С ним единственным из этой великолепной троицы я лично не знаком.

Так вот — одесская La Veranda произвела на меня такое впечатление, что я без колебания решил о ней рассказать (очередное доказательство неангажированности автора!..).

А если серьезно, то это, мне кажется, самое «европейское» заведение Одессы. Здесь все, как в нормальном ресторанчике где-нибудь на юге Франции или севере Италии. Случайно забредшие сюда на аромат кофе европейские туристы из находящегося по соседству отеля «Айвазовский» забывают про достопримечательности города и просиживают тут дни и ночи напролет. Расцветают и опадают каштаны на Приморском бульваре, приходят в город шаланды, полные кефали, на Дерибасовской (угол с Ришельевской) шестеро молодчиков отнимают честь у бабушки-старушки, а они все сидят и сидят...

Конечно, многое зависит от интерьера. Никаких следов указания дизайнеру «Сделайте мне красиво!», но внутреннее пространство буквально нафаршировано деталями, останавливающими на себе взгляд и создающими ощущение домашнего уюта. Всевозможные бутылки, баночки с вареньем, статуэтки, книги, мешочки с сушеными травами, аппликации, занавесочки, игрушки, детские стульчики... Фарфоровая курочка клювом указывает путь к туалету... Перед каждым гостем — салфетка, но не сложенная пафосным конвертом, а скромно перевязанная красной ниточкой, в которую вплетена бабочка-фузилли... Эти





ниточки, кстати, гости обожают утаскивать с собой, повязывая их на запястье наподобие каббалистских фенечек.

Не чужд дух La Verand'ы, однако, и самим одесситам, у которых прямо-таки в крови ощущение своего города «Европой», таким черноморским Марселем... Плюс ко всему Колеснику удалось идеально воплотить в жизнь концепцию «демократического ресторана для успешных людей». То есть цены здесь такие, что не нужно быть директором Привоза или королем Молдаванки, чтобы иметь возможность ходить сюда раз в неделю. Хотя сидят за столиками как раз люди небедные. Такие небедные, что когда я в очередной раз слышу по РТР, что на Украине не сегодня-завтра случится дефолт, то хочется плюнуть в диктора (даже если это женщина) и разбить экран...

В чем тут фокус? В том, что когда ты приходишь в дорогой ресторан, то тебя как бы изначально вынуждают платить много. В демократичном же никто никого не насилует. Хочешь — поешь за недорого. А покатит — возьми бутылку серьезного вина, и все вокруг поймут, что ты пацан ого-го какой правильный!.. Последнее, кстати, многие и делают. Когда ты платишь без принуждения — траты в радость, а когда в обязательном порядке — все равно подсознательно давит жаба и настроение не то...

Кухню в La Verand'е ставил чех Томаш Фриштенский. Относительно молодой человек, успевший уже, впрочем, поучиться и отработать в Праге, Лондоне, Провансе, Пьемонте... Меню небольшое (умещается на одной странице формата А2), но все блюда достойные. А одно так просто великолепное! Это я о фаршированных кальмарах, которые Томаш ввел в меню, презентуя сицилийскую страничку.

Именуются кальмары «сицилийскими», поскольку для фарша используются традиционные для родины дон Корлеоне продукты — фенхель, вяленые помидоры, изюм... В остальном же — ловкость поварских рук и никакого мошенничества!

Итак, возьмем три средних кальмара и почистим их. Уберем хрящевые стрелки, ножницами отрежем головы (*«Палач не знает роздыху, || Но все же, черт возьми, || Работа-то — на воздухе, || Работа-то —*

с людьми!..» — В. Вишневский. А у нас работа — с кальмарами...) и щупальца. Почистим от кожицы (она снимается очень легко) и хорошенько промоем. Отложим в сторону.

Приступаем к фаршу.

Кубиками последовательно нарезаем: сельдерей (стебли), фенхель, красный лук (половинки луковицы хватит)... Режем вяленые помидоры и анчоусов.

Обжариваем все это в той же последовательности на оливковом масле. Начинаем с самых твердых ингредиентов, чтобы лучше размягчились.

Вывалим получившуюся массу в миску.

Добавим туда же немного хлеба, кроша его руками на мелкие кусочки (Я: «А сухарями заменить можно?». Томаш: «Таки да!»)...

Теперь берем другую сковороду и на оливковом масле обжариваем нарезанные щупальца кальмаров. Туда же добавляем чеснок и немного белого сухого вина. (Тут, конечно, можно соорудить из себя гурмэ и заявить: «Вино тоже должно быть обязательно сицилийским!», но на самом деле какое есть под рукой, такое и лейте...) Выпариваем минут 5–7 и отправляем к уже имеющемуся фаршу.

Режем петрушку и изюм. Туда же — в фарш!

Перчим, солим, перемешиваем.

Немного охладив фарш, добавляем туда несколько щепоток тертого пармезана. Опять перемешиваем.

Готовый фарш помещаем в пакет, отрезаем у него носик, чтобы его удобно было выдавливать этой колбаской, и фаршируем подготовленные тушки кальмаров. Внимание! Фарш должен заполнять тушку кальмара не больше чем на треть. Иначе во время термической обработки головоногий просто лопнет и фарш вылезет наружу. Зубочисткой закрепим каждую тушку.

Глубокая сковорода нас уже ждет. Оливковое масло налито, кальмары уложены рядышком, как три богатыря после битвы со Змеем Горынычем; осталось добавить пару зубчиков чеснока, несколько нарезанных пополам помидорчиков черри и веточку тимьяна. Без тимьяна никакой тебе Сицилии не получится.

Плеснем еще туда же полбокала вина и включаем огонь.

Тушим минут 7–8, время от времени вращая кальмаров. Томаш имеет для этой цели особый длинный пинцет. Очень, кстати, удобная вещь. (Не к столу будь сказано, но, глядя на его пинцет, я не мог не вспомнить старую одесскую шутку, что корабли внутри бутылок — традиционный для портовых городов сувенир — мастерят вышедшие на пенсию гинекологи...)

Осталось выложить кальмаров на тарелку, украсить и подать с удовольствием.

Что такое «с удовольствием»? Так это опять-таки по одесскому анекдоту. Посетитель — официанту: «Кофе можно?» — «Можно». — «А с удовольствием?» — «С удовольствием дороже».

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кальмары (30–50 г)	3 шт.
Сельдерей (стебель)	250 г
Фенхель	250 г
Лук красный	200 г
Помидоры вяленые	200 г
Анчоусы	100 г
Масло оливковое	40 г
Хлеб белый	20 г
Чеснок	10 г
Вино сухое белое	30 г
Петрушка	100 г
Изюм	100 г
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Сыр пармезан тертый	20 г
Помидоры черри	60 г
Тимьян	1 г





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

+7 495 780 7710 www.zvezdy.ru


**ЗВЕЗДЫ
ОБЩЕПИТА**
группа компаний

ДЕСЕРТЫ

Как за всеми швейцарскими табльдотами, рис и чернослив на десерт делили здесь обедавших на два враждебных лагеря, и по одному тому, какой взгляд бросали вы заранее на то или иное десертное блюдо, взгляд, исполненный ненависти или вожделения, можно было сразу определить, к какой партии вы принадлежите...

Альфонс Доде.
«Тартарен на Альпах»

Сильный не падает лицом в салат, сильный падает лицом в десерт.

Лазарь Лагин

36

Обжоре где-то бог послал кусочек сыра...

ЖАРЕННЫЙ СЫР МАНУРИ С ВИНОГРАДНЫМ КОНФИ

 Удивительное дело — поджаренный, сыр приобретает совсем другой вкус! Кидаешь на сковороду какой-нибудь абсолютно безвкусный и бледнолицый костромской сыр, который и на хлеб-то положить стыдно, а на выходе имеешь нечто загорелое, хрустящее, остренькое...

Десерт без сыра все равно что красавица без глаза», — говорил известный французский кулинар и гурман Брийя-Саварен. «У них, французов, это на самом деле так. У нас же сырную тарелку, согласитесь, редко когда подают в финале ужина. Я замечал: многие люди, приходя в ресторан, наоборот, начинают с нее. Типа нужно сначала размяться, сырку поесть, винца попить, а вот все соберутся — и начнем тогда есть по-человечески.

Мало у нас и готовят сыр. Обычно едят его либо в чистом виде, по-французски обмакивая в мед и сопровождая виноградкой и грецким орешком, либо традиционно — размазывая по гренку. Правда, сыр активно используют в качестве ингредиента при приготовлении соусов, супов, паст. Но вот так, чтобы взять головку и сварить или изжарить, почти никогда.

А зря. Меня жарить сыр научила любимая девушка еще в 1985 году. Она просто бросала на сковородку без всякого масла недоеденные куски (причем сыр мог быть самым разным), включала огонь — и вперед! Никакой панировки, ничего. Один сыр на сковороде. Он сначала чуть плавился, потом начинал слегка подгорать — вот в этот момент его следовало лопаткой снять и переложить на тарелку.

Удивительное дело — поджаренный, сыр приобретал совсем другой вкус! Кидаешь на сковороду какой-нибудь абсолютно безвкусный и бледнолицый костромской сыр, который и на хлеб-то положить стыдно, а на выходе имеешь нечто загорелое, хрустящее, остренькое... Если же его еще поперчить по дороге — вообще ураган. То есть поджаривание сыра конкретно облагораживало его вкус и вдобавок позволяло утилизировать куски, потерявшие товарный вид. Я до сих пор так иногда поступаю, хотя и прочитал недавно где-то, что нет продукта более вредного, чем жареный сыр.

Потом обнаружилось, что во многих грузинских духанах есть в меню блюдо — жареный сулгуни. То есть на Кавказе такая кулинарная обработка сыра давно принята. Я даже подумал, что вряд ли моя девушка в свое время сама придумала жарить сыр, наверное, был у нее до



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Льезон	20 г
Кунжут	5 г
Фисташки	5 г
Кедровые орехи	5 г
Сыр манури	100 г
Мед	10 г
Брусника	10 г
Виноград без косточек	40 г
Коньяк	10 г
Салат (листья)	10 г

меня какой-нибудь грузин... Впрочем, жареный сулугуни мне не очень нравился — он всегда почему-то оказывался пересоленным. Видимо, это свойство самого сыра.

Следующий контакт с жареным сыром случился у меня на Кипре. Для местных жителей жареный сыр халуми — чуть ли не заглавное культовое блюдо типа нашей селедки с картошкой. Киприоты жарят свой халуми прямо на открытом огне, и он не слишком жирный, поэтому сразу схватывается и румянится, сохраняя внутри белую мягкую и почти несоленую массу, которая чудесно сочетается с оливковым маслом, зеленью, помидорами и красным вином.

А потом я впервые наткнулся на жареный камамбер. Мне повезло — это случилось не в российском ресторане, где такое блюдо — экзотика и, соответственно, повар не представляет, с чем его нужно подавать, а в немецком городе Кельне, в ресторане-пивоварне Zur Malzmühle, где, как рассказал менеджер, с начала работы заведения посетители съели уже больше 50 тысяч порций таких камамберов. И вот я вам сейчас расскажу, с чем его нужно подавать и как есть.

Итак, правильный жареный камамбер подается с: 1) гренком, 2) соленым огурцом, 3) черносмородиновым вареньем и 4) жаренной во фритюре кудрявой петрушкой. Вы сначала отламываете кусочек гренка, потом отрезаете толстый ломтик жареного камамбера и слегка размазываете его по хлебу. Затем сверху водружаете ломтик соленого огурца. На огурец — и только на него! — помещаете густой слой варенья. Подчеркиваю — не гомогенизированный джем, в котором не найдешь живой ягоды, а именно варенье, где ягоды сохранили и форму свою, и определенную жесткость. Наконец, сверху на варенье сыплете несколько кудрявых петрушинок. Готово! Отправляете все пятиэтажное сооружение в рот, балдеете от сочетания соленого с кисло-сладким, а хрустящего — со сливочно-нежным и запиваете всю палитру осязательно-вкусовых ощущений маленьким стаканчиком (всего 200 граммов) пива «Кёльш». Сначала оно добавляет в рот горчинки и пузырьков, а потом смывает все вкусы и подготавливает рецепторы к следующей порции блюда.

Те же жареные камамберы, которые в последнее время нередко подают в отечественных ресторанах, желающих показаться продвинутыми, — с яблочным джемом, абрикосовым конфитюром, малиновым вареньем и больше ничем, — это «недокамамберы». Готовить их в таком усеченном виде — все равно что назвать «мерседесом» автомобиль, где от «мерседеса» только корпус, а все прочие детали (мотор, коробка, шасси и т.д.) взяты от не к ночи и к столу будь помянутой «лады-калины».

Долгие годы тот кельнский камамбер считался мной образцом жареного сыра, пока в прошлом году не встретил я еще более яркое блюдо. Привлекло оно меня помимо всего и тем, что в нем идеально совместилось восприятие сыра как десерта во французском понимании (то есть то, что следует есть после основных блюд) и в русском (десерт — это нечто сладенькое). Встреча высоких сторон (жареного сыра и ресторанного критика) произошла в питерском ресторане Montenegro, куда меня пригласил его управляющий, старый знакомый Миша Кузьмин (бывший бармен, очень мне помогший при написании книги «Как воруют в ресторане»), чтобы пожаловаться на изверга-владельца.



— Блин, сырчик-то какой вкусный, — заметил я, вытирая губы после второй порции и, честно говоря, не особенно слушая Мишу. — А рецепт этого блюда дадите? — в голове у меня уже зрел замысел данной книги.

— Вряд ли, — вздохнул Миша. — Хозяин не согласится. Он у нас сложный. Разве что ты ему понравишься...

В тот же день мы встретились со сложным хозяином Лешей Сергеевым. Выпили на двоих шесть бутылок замечательного итальянского белого вина Brezza (почему я такого нигде больше не встречал?), и, судя по всему, я ему понравился. Во всяком случае, Леша не только проводил меня на поезд и вручил в дорогу бутылку самогона, но и обещал лично продемонстрировать все тонкости приготовления жареного сыра манури с виноградным конфи.

И ведь не соврал, изверг!

А делается это блюдо так.

Сначала нужно подготовить лезон (взбить яйцо с мукой и сливками) и ореховую смесь для панировки (смешать чуть-чуть сухарей с кунжутом и толчеными фисташками — недурно, впрочем, миксовать последние с кедровыми орешками).

И можно приступать!

Нарезать такими шайбами жирный (до 70 процентов) греческий овечий сыр манури (продается в супермаркетах). Он похож на фету, но нежнее и преснее.

Обмакнуть сырные шайбы в лезон, затем запанировать пощедрее в ореховой смеси и обжарить во фритюре.

Теперь виноградное конфи. Разогреть в сотейнике мед, добавить в него бруснику и виноград, из которого предварительно вынули косточки. Влить коньяк и варить, постоянно помешивая, до загустения. Процедить.

На тарелку выложить несколько листьев салата — для украшения. Налить в центр небольшое количество соуса. Прямо на него поместить поджаренный кусочек сыра. Полить сыр соусом. Уложить поверх второй кусок сыра. И вылить сверху остатки соуса, стараясь, чтобы вышло красиво. Хотя после пары бутылочек Brezza иначе и не может получиться!

Жареная ореховая корочка, да на фоне нежной творожистой мякоти, да в сочетании с кисло-сладкой брусничной нотой — м-м-м!.. А про виноградную томность я и не говорю.

Несколько раз готовя это блюдо дома, я пытался заменить овечий сыр коровьим — увы, получается не то! В крайнем случае можно взять маложирный и несоленый кипрский сыр из смеси коровьего, овечьего и козьего молока.

В общем, не паникуйте, месье Брийя-Саварен! Одноглазые красавицы нам не грозят.



 Цена блюда в ресторане

Montenegro (Санкт-Петербург) — **265 рублей.**

37

Листья желтые над городом кружатся

МИЛЛЕФОЛЬЕ С КРЕМОМ МАНГО-МАРАКУЙЯ



Сладкое — бич человечества. Я сам — жертва калорийных булочек. Были такие в советское время. Маленькие булочки из сдобного теста с изюмом и орешками. Стоили 10 копеек. Возвращаясь из школы, я съедал обычно одну такую булочку. Вроде немного, зато — каждый день. В результате к окончанию школы из стройного, где-то даже рахитичного ребенка я превратился в здорового рыхлого детину.

Поэтому я крайне осторожно отношусь к десертам. И пусть некоторые диетологи настойчиво убеждают в их физиологической необходимости. Мол, подобно тому, как закуска перед едой способствует повышению аппетита и добавочному выделению желудочного сока, так и сладенький десерт завершает процесс еды, вызывая чувство насыщения и удовольствия. Это, дескать, не выдумка, не случайно установившаяся традиция и не прихоть кулинаров, не знающих, куда бы еще приткнуть свою фантазию, а физиологическая потребность и необходимый элемент рационального питания.

Не знаю, не знаю... Мне гораздо ближе позиция сторонников раздельного питания, утверждающих, что если сладкое (сахара, углеводы) попадает в желудок после, скажем, рыбы или мяса (белков), то в желудке немедленно начинаются процессы брожения, пищеварение замедляется и нормальной работе желудочно-кишечного тракта приходит каюк. В этом, кстати, легко убедиться на собственном опыте. Поезжайте в турецкий пятизвездочный отель all-inclusive, выйдите к ужину, натрескайтесь салатов, баранины, рыбы на гриле... Вроде съели много, но ощущения тяжести нет. А теперь подрулите к столу с десертами и отправьте в рот парочку ромбиков обожаемой мной пахлавы... И теперь я могу вам только посочувствовать. Все съеденное до этого сразу станет внутри колом, начнется одышка, заснуть — не заснете, и с утра еще будет такое состояние, будто накануне обожрались собачьего корма.

Посему чаще всего в ресторанах я отказываюсь от десертов. Либо ем их отдельно от всего. Бывают, конечно, исключения, но очень-очень редко.

Одним из них стало миллефолье в московском ресторане Publico Palazzo. Нет после него никакой тяжести «на желудке», как говорит моя теща.

Вообще-то этих миллефолье (итальянский термин, переводящийся как «тысяча листиков»), или, если говорить по-французски, мильфеев, я съел за свою жизнь предостаточно. Сегодня в ресторанах все, что готовится слоями, именуют подобным образом. Звучит красиво, гламурно... Есть миллефолье-закуски из, скажем, шпината, сыра и соуса «Песто», есть — более изысканный вариант — из карамелизованного зеленого яблока, подкопченного угря, весеннего лука и фуа-гра... Но гораздо чаще встречаются миллефолье-десерты со сладкими кремами и свежими ягодами. Пахлава, кстати, тоже — типичный мильфей, равно как и ее родственник — русский торт «Наполеон».

Любовь к последнему у нашего человека вообще запредельная. Помню, устраивали мы день рождения некоего Ефима. Исполнялось Фиме, как в песне, 30 лет. Он еще мальчиком уехал в США, выучился на финансиста, разбогател и вернулся в Москву богатеть дальше. Так вот, весь банкет Фима заказал в ресторане Cagge Blanc, причем захотел видеть на столе холодец, селедку «под шубой», форшмак (бедного Эрика Ле Прово всего аж трясло от негодования), но на десерт выписал «Наполеон» из «Шинка». Я сам вез громадный деревянный поднос с десертом из одного ресторана в другой на своей машине, следил за тем, чтобы он у меня не расползся по багажнику и на него не упала



Я решил рискнуть здоровьем и после большого куска мяса съел местное миллефолье. Потом сидел, прислушивался к организму. Если организм чего и требовал, то только повторить это самое миллефолье. Я повторил. И опять никакой тяжести! Вот тогда я и понял, что нашел «свой» десерт...



бы запаска, и все недоумевал: это какой же вкус должен быть у торта, что юбиляр так на нем заиклен? Потом попробовал — «Наполеон» как «Наполеон», не хуже и не лучше... Видимо, Фиме он просто когда-то в детстве запал в душу, как мне мои калорийные булочки. В науке это называется импринтинг.

Традиционный сладкий мильфей состоит из свежих (или консервированных) ягод, утопающих в слоях маскарпоне... взбитых сливок... заварного крема... в общем, какой-то сливочно-сладкой субстанции; каждый слой разделен пластинкой теста. Либо слоеного, либо фило. Сколь ни называй такой десерт в меню «легким и освежающим», легкого в нем нет ни на граммульку. Сплошные калории, при этом в на редкость трудноперевариваемых пищевых сочетаниях (сахар с молочными белками не дружит). Поэтому я долго изучал состав миллефолье в Publico Palazzo, когда наткнулся на него в первый раз, а потом недоверчиво устремил взгляд на шеф-повара Сергея Ключанского:

— Только манго и маракуйя? И ни капли сливок?

— Ни капли! — побоялся Ключанский. — Мамой клянусь.

Я решил рискнуть здоровьем и после большого куска мяса съел местное миллефолье. Потом сидел, прислушивался к организму. Если организм чего и требовал, то только повторить это самое миллефолье. Я повторил. И опять никакой тяжести! Вот тогда я и понял, что нашел «свой» десерт. Который можно есть каждый день, как когда-то калорийные булочки, только на сей раз без всякой угрозы для обмена веществ.



Так Сергею Ключанскому, любимчику безвременно покинувшей Россию Антонеллы Ребуцци (была очень известным итальянским ресторатором!) и первому русскому шефу, принятому в Федерацию итальянских поваров, пришлось раскрывать мне секрет приготовления своего миллефолье. А помогал ему выбалтывать профессиональные тайны кондитер ресторана Виталий Рутковский.

Работа, сразу предупрежу, трудоемкая, не на каждый день, но результат стоит потраченных усилий!

Начинаем за сутки. Этап раз — крем из манго и маракуйи.

В кастрюльке смешаем пюре из манго с пюре из маракуйи, купленные в ближайшем METRO, вобьем туда один желток, перемешаем и будем варить до загустения, пока масса не примет кремообразное состояние. Потом снимем с огня, охладим до 40–45°C, добавим холодное сливочное масло, пробьем блендером. (Тут каждое лыко в строку. При указанной температуре текстура крема получится наиболее однородной, а холодное масло сделает его более глянцевым, чем теплее.) В миске с холодной водой замочим пластинку желатина минут на 10–15. Потом отожмем его, добавим в крем и будем перемешивать 3–4 минуты, пока желатин полностью не растворится. Оставим на ночь в холодильнике.

Этап два. Маракуйевое желе.

Опять замачиваем желатин, отжимаем, растворяем в кастрюльке с водой. Добавляем туда же сахар и начинаем медленно нагревать, пока он не растворится. Все время мешаем жидкость ложкой! Как только сахар полностью растворится, выливаем содержимое в мисочку с пюре из маракуйи. Как следует перемешиваем и отправляем в морозилку.

(Тут тоже все предельно логично. Целью было подсластить фруктовое пюре. Но чтобы сахар в нем растворился, пюре следовало нагреть, однако тогда бы оно потеряло свой темно-лимонный цвет. При указанной же последовательности действий мы и пюре подсластили, и цвет его сохранили. Вот такие очумелые ручки.)

Этап три. Тесто. Достаем из морозилки готовое тесто фило. Используем именно его, ибо оно менее жирное и калорийное, чем слоеное, к тому же продается во всех крупных супермаркетах. (Впрочем, если фило нет, можно использовать и максимально тонко раскатанное слоеное тесто.) Быстро — иначе засохнет! — нарезаем на квадраты 8×8 см, обильно смачиваем из пульверизатора сахарным сиропом (для этого 50 г сахара растворяем в 50 г горячей воды) и ставим выпекать в духовку при 180°C до золотистого цвета. (Сиропное покрытие сделает кусочки теста особенно хрустящими.)

Этап четыре. Собираем десерт.

В центр тарелки кладем немного крема — для фиксации. Сверху на него — квадратик теста. Из кондитерского мешка по его периметру выпускаем капельки крема. Сверху кладем следующий квадратик — и опять крем. Повторяем, пока не закончатся все выпеченные квадратики. Обычно их бывает 7–8 штук. Украшаем миллефолье маракуйевым желе, порезанным на сантиметровые кубики, и свежими ягодами — какие в холодильнике найдутся.

Да, сверху можно чуть-чуть присыпать сахарной пудрой. В конце концов калорийей больше — калорийей меньше...

Все такое желтенькое, веселенькое, кисленькое!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Крем из манго и маракуйи

Пюре из манго.....	15 г
Пюре из маракуйи.....	20 г
Яйцо (желток).....	20 г
Масло сливочное.....	20 г
Желатин листовой.....	1 г

Желе из маракуйи

Желатин листовой.....	4 г
Вода.....	35 г
Сахар.....	50 г
Пюре из маракуйи.....	100 г

Тесто для миллефолье

Тесто фило.....	200 г
Сироп сахарный.....	100 г

Миллефолье

Крем из манго и маракуйи.....	80 г
Тесто фило выпеченное.....	20 г
Желе из маракуйи.....	15 г
Ягоды свежие.....	35 г
Пудра сахарная.....	2 г

Чего не пробовал Хайям

ДЕСЕРТ «ЛИ-ЛИ»

 Настоящим потрясением для меня стало изобретение Виктора Аверкова с игривым названием «Ли-ли». Сначала прямо Мо-пассаном повеяло. Оказалось, нет, ничего французского. Это десерт из обычной подсолнечной халвы с катыком и абрикосовым пюре, а название...

Привычка (а главное, возможность) есть сладкое появилась изначально у народов южных. Просто в силу географических обстоятельств. Там больше солнца, и фрукты, соответственно, успевают накопить глюкозу. На севере, если на дереве что и вырастает за лето, то в лучшем случае сморщенное кислое яблоко, а на юге... Ну, тут в зависимости от страны. И финики тебе, и смоква, и виноград, и абрикосы-персики-дыни-мандарины... Сладкий сахарный тростник, кстати, тоже родом с полуострова Индостан. В Таиланде, где ананасы и манго с каждого куста глядят, вообще нет в языке понятия «голод»...

Северную Европу, правда, мед немного спасал. Но его еще отнять у пчел надо было! Вот, пожалуй, и все. На Руси к «заедкам» относились разве что сушеные ягоды да морковка с горохом. Про викингов и говорить нечего. Люди, не знавшие сладкого, потому и злые такие были...

Вплоть до XIX века, когда началось массовое производство сахара, сладости оставались привилегией богачей, и развитие «сладкой темы» в кулинарии шло в основном в странах жаркого Юга и Востока. Зато там!..

Рахат-лукум, шербет, пахлава, косхалва — вах, звучит как музыка! И заметьте, все главные кулинарные открытия в области «восточной» кондитерки сделаны еще бог знает когда. Слоеное тесто, основа пахлав, изобретено в Ассирии. Это значит VIII–VII века до нашей эры. Халву придумали в Персии в V веке до рождения Христа. Сахар из тростника научились добывать в Индии ориентировочно в IV веке. И так далее.

Но дальше развитие остановилось. То есть оно еще продолжалось, но не за счет, как говорит Дмитрий Анатольевич, инновационных технологий, а благодаря мелким изменениям рецептов. Зачем изобретать что-то принципиально новое, когда и так всего навалом? Козинаки, нуга, цукаты... Я, когда работал в начале 1980-х годов в Ливии, покупал пахлав в лавке у турок. Там сортов сорок было. Тесто такое, тесто сякое. То сверху миндаль, то фисташки. То треугольной формы, то квадратной, то ромбиком. То с медом, то с сиропом. То с присыпкой, то без. Я не остановился, пока все не перепробовал. Чтобы убедиться: пахлава — она и есть пахлава.







Поэтому, когда к XVIII веку Европа в основном решила проблему сахара (его стали производить в испанских колониях из завезенного туда тростника) да плюс еще из Америки притащили какао-бобы, западная кулинарная мысль начала бить, как нефтяная скважина, рождая новые технологии, а с ними — оригинальные десерты. А на Юге и Востоке все так же неспешно тешили себя две тыщи лет назад изобретенными рахат-лукумом и халвой.

Я к тому данный исторический экскурс себе позволил, что давно заметил: большинство наших национальных ресторанов так называемой восточной кухни до сих пор следуют абсолютно в фарватере этой тенденции. Десерты в них однообразны и скучны. Да, вкусные, да, сладкие, но везде все одно и то же, проверенное даже не веками, а тысячелетиями. Традиционный набор восточных сладостей плюс варенья из не слишком привычных для русского человека айвы, кизила, розовых лепестков, белой черешни... От добра добра не ищут, конечно, но послушай, дарагой, нэльзя любит одын жена на протяжении всэй жизни!

Поэтому, когда мой приятель Сергей Ерошенко сказал, что в шашлычной «Казан» кондитер Виктор Аверков готовит нечто, я не поверил. Полтора тысячелетия никто ничего не изобретал, и тут — здрасте! Точнее — салам алейкум! Май нейм из Витя!..

Информация к размышлению. Аверков Виктор, 40 лет. Характер твердый, нордический. Окончил кондитерское училище №118. Первый русский шеф-кондитер в отелях международных сетей в Москве. Руководит кондитерским производством всех заведений компании «Ресторанный синдикат», за исключением итальянских остерий. В порочащих связях с продавцами шаурмы замечен не был.

Мы встретились с Виктором в «Казане», и он рассказал, как в поисках идей для новых восточных десертов они с коллегами ездили в Ташкент. И за четыре дня посетили два десятка ресторанов, но везде встречали один и тот же стандартный набор сладостей. А хотелось сделать что-то новое, чего не ели ни Омар Хайям, ни Гарун-аль-Рашид. И тогда родилась идея — взять традиционные для Востока исходные продукты, но совместить их непривычным образом.

Так в меню шашлычной появились такие десерты, как пирог из чернослива (никакой муки! тесто именно из чернослива!) с кремом из домашней сметаны и узбекским шербетом, грушевый пирог (та же технология, только чернослив заменили на грушу) с грецкими орехами, «птичье молоко» по-уйгурски, даже близко не похожее на обычное «птичье молоко», поскольку суфле делается с халвой и ванильным соусом...

Но настоящим потрясением для меня стало аверковское изобретение с игривым названием «Ли-ли». Сначала прямо Мопассаном повеяло. Оказалось, нет, ничего французского. Это десерт из обычной подсолнечной халвы с катыком и абрикосовым пюре, а название... Впрочем, умолчим. Скажу так — просто понравилось Виктору сочетание звуков. Нежное такое, как поверхность горшочка с катыком, и вызывающе откровенное, словно разломанный кусок халвы. И вкус, уверяю, аналогичный.

Вот как готовится этот десерт, способный удивить не только меня, профессионального едока, но и коллег-поваров. А они, поверьте, как зубные врачи — лишний раз чужую работу не похвалят.

Достанем катык (не пугайтесь восточного слова, под ним подразумевается обычная простокваша) и соединим его с абрикосовым пюре. Перемешаем. Введем предварительно замоченный и затем растворенный в теплой водичке желатин. Снова перемешаем. Добавим взбитые сливки. Последний раз как следует перемешаем содержимое деревянной лопаткой.

Возьмем формочку — кольцо диаметром 8 см. Поместим на тарелку и выложим на дно тертую подсолнечную халву. («А если взять халву какую-то более изысканную? — поинтересовался я. — Арахисовую, кунжутную?». «Пробовал, — ответил Виктор. — Тают...».) Утрамбуем. И теперь сверху зальем подготовленную простоквашно-абрикосовую массу. На одну порцию нужно брать примерно 40 граммов халвы и 70 граммов массы.

Ставим в морозилку для застывания. Процесс займет примерно час.

Затем достаем и украшаем вареньем из грецкого ореха, сушеным физалисом и лепестком розы. Последний, кстати, съедобный.

Заключительный штрих — посыпаем десерт сверху мелкорублеными фисташками.

...Я ж говорю: все ингредиенты вроде типично восточные, и по духу десерт получился абсолютно восточный, но — не такой, к какому все привыкли и какой ждут от места, где гости едят плов и шашлык, а обслуга бегаёт, путаясь в халатах. На неожиданное сочетание вкусов и рассчитан ход кондитера Аверкова — традиционная сладость, даже слащавость халвы будто спотыкается о мягкую простоквашную кислинку. Мозг отказывается понимать — откуда она взялась. Ее тут не стояло! И тогда выстреливает абрикосовая «присадка» — она примиряет оба вкуса и объединяет их в одном образе. Кого? Правильно, Ли-ли...

А когда представишь, что даже испробовавший все наслаждения мира Омар Хайям его не ел... Потому что, если бы ел, обязательно остался бы в его творчестве соответствующий рубай. Ну, например, такой:

*Пусть в твоих сундуках все богатства земли
И тебе одному розы мира цвели,
Ты — не жил, если в жизни своей быстротечной
Даже раз не изведal улады «Ли-ли».*

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Катык (простокваша).....	200 г
Пюре абрикосовое.....	70 г
Желатин.....	5 г
Сливки взбитые.....	100 г
Халва.....	20 г

Декор

Варенье из грецкого ореха
Физалис сушеный
Лепесток розы
Фисташки рубленые



39

Увезу тебя я в тундру

ДЕСЕРТ «ЧЕРНАЯ БУРГУНДИЯ»



Из всех описанных в этой книге блюд «Черная Бургундия» оказалась единственным, рецептуру и технологию приготовления которого мне поначалу категорически не хотели демонстрировать! Секрет, мол...

Однажды мне позвонили из Мурманска и пригласили проконсультировать одно местное заведение. Некое кафе «Лето». А мы, консультанты, ни от какой работы не отказываемся. Конечно, в июне больше хотелось бы получить приглашение в какой-нибудь солнечный Биарриц, но за неимением оного можно сгонять и в Мурманск. Там тоже море; и рыбу, судя по всему, в дорогу дадут...

Встретила в аэропорту меня сама хозяйка, Татьяна Федоровна Вирина. Взгляд исподлобья суровый, северный. Едем мы с ней в машине, и она рассказывает, что что-то кафе ее не слишком радует. Уже год работает, а выручка меньше, чем планировалась. Приглашали они уже несколько раз консультантов из Москвы — те приезжали, деньги брали, и этим все заканчивалось, результатов ноль. «Вот, стало быть, — подумалось, — откуда взгляд такой недоверчивый...». А меня они позвали уже как самого последнего врача.

— Понимаю, — говорю. — Патологоанатома...

Приехали мы в кафе, и сразу стало понятно, откуда у беды ноги растут.

Вот, представьте, Мурманск. Город, который предыдущес руководство разворовало чуть не до вечной мерзлоты. Новостроек почти нет, все здания, как говорит один мой приятель, «с пробегом». Со стен домов по центральному проспекту Ленина куски штукатурки валяются, и никто ничего не чинит. Многоэтажная гостиница «Арктика» с часами во лбу уже десяток лет стоит закрытая. «Самые дорогие часы в мире», — грустно шутят горожане. Путин, рассказывают, раз прилетал, по атомоходу походил, ночевать негде — он назад улетел. Свинцовое небо, полярная зима. Число жителей за двадцать лет уменьшилось на треть. Есть у Саши Добронравова такая песня — «Безнадега»...

И вот в этом городе повышенной унылости Татьяна Федоровна Вирина, глава большого кондитерского производства «Юность», попавшая под обаяние московских дизайнеров, открывает кафе «Лето». Веселенькое-е-е-е — не могу! Цвета — розовый, салатовый, желтенький, голубой, мягкие диванчики, все такое легкое, воздушное... Нет, я столичных дизайнеров понимаю. Они — творцы, у них свой взгляд, и им надо деньги зарабатывать. Но только горожане





ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Черная смородина.....	240 г
Вода	60 г
Сахар	160 г
Желатин в пластинках.....	15 г
Яйцо (белок)	80 г
Сливки 33%	220 г
Пудра сахарная.....	20 г
Тесто песочное.....	200 г
Черная смородина.....	10 г
Мята	1 листик

мимо идут, в окна заглядывают: что за наваждение? Чур меня, чур!.. И чешут мимо.

Пять дней провел я тогда в Мурманске. Трезвым, врать не буду, бывал только до 10 утра. Но работу определенную провел (сегодня права на нее в собственности Т.Ф. Вириной), и перед отъездом Татьяна Федоровна с глазами уже не обиженного ребенка, а перспективной невесты говорит:

— А возьмите-ка, Олег Васильевич, для родных и близких от нас подарок! Вот мы вам тортик завернули! Наш самый-самый, «Королевский»!

Я еще подумал, что более чудовищного названия для торта, изготовленного за Полярным кругом, и сочинить невозможно. И потом — смешно это. Летит взрослый дядька из командировки и с тортом подмышкой. Будто сейчас голодное советское время... Спрашиваю: а рыбы нет?

— Зря отказываетесь — берите! А с рыбой напряги...

Решил забыть торт в гостинице. Но провожать будут — неудобно... Короче, привез в Москву. Поставил на стол. Жрите, кому талия по барабану! Потом думаю: ну кусочек попробовать можно...

Мне стыдно вспоминать, но я не мог остановиться. Я ел этот чертов торт и ненавидел себя за безволие. И снова ел. И снова ненавидел. Пока он не кончился. Семье досталась пустая коробка.

С тех пор я много раз бывал в Мурманске. Мне радостно, что и не без моей помощи кафе «Лето» набрало обороты. Тенденцию отторжения нового и непонятного удалось преодолеть, и сегодня это, пожалуй, самое модное заведение города. Куда ходят и влюбленные парочки, и молодые мамы, и представители истеблишмента. А знаменито «Лето» помимо всего прочего еще и наследством, доставшимся от матери-«Юности», — десертами. Скажу больше — сейчас оформляются соответствующие бумаги, и «Лето» вот-вот попадет в Книгу рекордов Гиннеса как заведение с самым большим количеством десертов за Полярным кругом! А это вам не бином Ньютона...

Торта «Королевский» я с тех пор сторонюсь, как любой человек избегает всего, что напоминает ему о моментах в жизни, когда он проявил малодушие. Тем более что в меню «Лета» обнаружилось немало других десертов, не менее вкусных и не таких убийц талии. Например, простейший молочный коктейль из морошки. Помните, в советское время чуть не в каждом продуктовом магазине был отдел, где стояли миксеры и продавщицы в белых (впрочем, не всегда) халатах взбивали коктейли из молока, мороженого и какого-нибудь фруктового сиропа? Вот нечто похожее, только совершенно бесподобного вкуса можно отведать и в «Лете», причем молока будет самое чуть-чуть, мороженого столько же, а главный компонент коктейля — подарок из тундры, натуральная северная ягода морошка, оранжевая, как солнце, которое полярным летом даже в три часа ночи улыбается тебе с неба...

Главный же мой фаворит кафе «Лето» — это десерт «Черная Бургундия». Черносмородиновый мусс, приготовленный особым способом. Любимое лакомство бургундского герцога Карла Смелого, чьи обширные владения, особенно в своей северной части, славились зарослями черной смородины. Примерно такие же, кстати, остались нынче разве что в прибайкальской тайге. Кусты вроде невысокие, но

ягоды размером с вишню и обильные, как виноград. В общем, ешь маленькими кусочками «Черную Бургундию» — и словно примеряешь на себя бургундскую корону. Полезно опять-таки, витамин С в запредельных количествах.

Любопытная деталь. Из всех описанных в этой книге блюд «Черная Бургундия» оказалась единственным, рецептуру и технологию приготовления которого мне поначалу категорически не хотели демонстрировать! Секрет, мол. Только после личного разрешения Татьяны Федоровны! Но что стоит для интересного мужчины в самом расцвете лет получить согласие женщины, даже предельно независимой и успешной? Достаточно пообещать жениться...

Итак.

Сначала готовим пюре из черной смородины.

Мороженую ягоду дефrostируем в микроволновке. Идеальный вариант, разумеется, взять свежую смородину, как это делали повара Карла Смелого, но она в Мурманске встречается далеко не круглый год.

Измельчаем в блендере.

Теперь нужно сварить сироп. На 1 часть воды берем 2,5 части сахара. Сахар засыпаем в холодную воду, кастрюльку ставим на плиту.

Параллельно замачиваем желатин, взбиваем яичные белки и сливки (жирные, 33-процентные), добавив сахарной пудры.

Когда сироп достигнет консистенции тонкой нити, вливаем его во взбитые белки и тщательно перемешиваем. Добавляем желатин и снова перемешиваем. Вводим последовательно черносмородиновое пюре, потом взбитые сливки и перемешиваем последний, решительный раз. Причем делаем все вручную, ложечкой! Это главная хитрость рецепта, за разглашение которой, по легенде, Карл Смелый отрубил голову трем своим кондитерам, а одному, самому болтливому, даже приказал вырвать перед казнью язык... Применение любой техники приведет к тому, что готовый мусс осядет.

Дальнейшие манипуляции зависят от формы, в которой мы хотим подать «Черную Бургундию». Традиционный вариант — в виде торта. Тогда из полуфабриката песочного теста нужно выпечь тонкий корж, выложить на него толстый слой мусса, покрыть вторым коржом, размером поменьше, и вторым слоем мусса. Все это отправить застывать в холодильник на 3–4 часа. В случае пирожного достаточно одного, нижнего песочного «поддона»; мусс тогда выкладывается в специальную формочку, в которой впоследствии и застывает. При подаче десерт украшаем ягодами смородины и листиком мяты.

Мне же лично никакое тесто вообще не нужно. Просто наполняем муссом любые бокалы (красивее всего — рюмки для мартини); застывает он прямо в них.

Кстати, и Карлу Смелому так больше всего нравилось.

Много у нас с герцогом общего, как я погляжу...



40

Десертная симфония

ТРЮФЕЛЬ «ПИЦЦИКАТО»



Разные люди по-разному слышат музыку. Исполняет, скажем, оркестр симфонию. Товарищ без особого слуха просто следит за мелодией. А профессиональный музыкант слышит каждый инструмент — вот скрипочка заиграла... тут флейта включилась... а здесь валторна вошла... рояль... корнет-а-пистон, извините за выражение... И создается объемный, глубокий образ произведения, не ограниченный одной главной темой.

То же происходит и во время еды. Положил человек в рот кусочек чего-то вкусенького... Что он чувствует? Способен ли в россыпи ощущений распознать каждый отдельный вкус? Все зависит от индивидуума.

В большинстве привычных нам с детства десертов доминирует один вкус — сладкий. Мы часто так и говорим: «А что у нас на сладкое?», имея в виду «Что у нас на десерт?». Взять общенародно любимый пломбир. Сладость его всеобъемлюща, других вкусовых нюансов нет, а потому пломбир понятен абсолютно всем. Так в музыкальном смысле любому будет понятна, положим, «Мурка». Три блатных аккорда; человек без слуха и голоса — и тот поет.

Но добавьте к сладкому вкусу еще какой-то — и часть публики уже затормозит. Кислое со сладким — это да, такое сочетание вкусов широко распространено в природе (многие фрукты и ягоды таковы), и мы его воспринимаем легко. А сладкое с горьким? Потому-то, например, горький шоколад многие на дух не переносят. Просто не воспринимают люди подобный вкусовой микс.

Идем дальше. *«Бегемот отрезал кусок ананаса, посолил его, поперчил, съел и после этого так захватски тянул вторую стопку спирта, что все заплодировали»* (Михаил Булгаков, «Мастер и Маргарита»). Тут на первый взгляд вообще вкусовой нонсенс какой-то. Кислое, сладкое, острое, соленое — все в одном флаконе. Но это просто мы неподготовленные. Как говорится, едим не то, что любим, а любим то, что едим. Жителям Южной Азии такие вкусовые перемены привычны с детства и считаются нормой вещей. Во многих тайских супермаркетах к разделанному сладчайшему манго обязательно положат два пакетика — с перцем и солью.



Талантливый кулинар, как композитор, обязан слышать во вкусе приготовленного им блюда все нюансы, детали, акценты, нотки, обертоны, следы и намеки, дабы совместить их наиболее гармоничным образом. Только тогда он сможет создать настоящий шедевр. Но, конечно, и едоку нужно иметь хороший «слух» на вкусы, иначе ему не оценить произведение маэстро по достоинству. Зато уж если эти два персонажа нашли друг друга, то будет все — приглашение повара в зал, аплодисменты, восторги и чаевые в тысячу баксов.

Одним из наиболее выдающихся «композиторов» на сегодняшней отечественной ресторанной кухне, таким Моцартом в фартуке, я почитаю Николая Николаевича Чернышова, бренд-шефа ресторанов «Нэцкэ». А созданный им трюфель «Пиццикато» иначе как Сороковой симфонией соль-минор не назовешь. В этом удивительном десерте мастер совместил мужскую горечь черного шоколада и женскую сладость малины, пикантность перечного соуса и кофейный соблазн ликера «Бейлис», хитрую (иначе не скажешь) лимонную кислинку и нарочитую ядреность выращенного кристалла соли, загадочную, я бы даже сказал — энигматичную, порочность трюфельного амбре и бодрящую свежесть японской мяты шисо... Это только то, что я сам почувствовал! А что еще не уловил, одному дяде Коле известно...

Безусловно, чернышовский трюфель — десерт-эгоцентрист. Он не терпит конкурентов. Его нельзя есть после сытного обеда, когда вкусовые рецепторы притуплены и люди приступают к десертам, потому что «так принято». На него нужно приглашать гостей специально — как зовут их «на пельмени», «на блины», «на устриц». Слопать его в фина-



Чернышовский трюфель — десерт-эгоцентрист.

Он не терпит конкурентов. Его нельзя есть после сытного обеда, когда вкусовые рецепторы притуплены и люди приступают к десертам, потому что «так принято». На него нужно приглашать гостей специально — как зовут их «на пельмени», «на блины», «на устриц».



ле обычного обеда — как уже наполовину оглохшему прослушать классическое произведение в сборном концерте в спорткомплексе «Олимпийский» с сорок седьмого ряда кресел трибуны D. Насладиться же в правильной атмосфере, когда все чувства открыты для восприятия гастрономической Гармонии, все равно что сходить в Большой зал Консерватории на выступление «Виртуозов Москвы».

А теперь о том, как я поступил к Моцарту на подтанцовку...

Начали мы с перечного соуса.

Запекли красный болгарский перец. Если имеется гриль — запекайте на нем, если нет — киньте под перчик тлеющую щепу. Соус тогда сохранит легкий аромат натурального дымка.

Как только овощ начал обугливаться, сняли его с огня и сунули на 3 минуты в полиэтиленовый пакет, чтоб пропел слегка, а потом сразу опустили в ледяную воду. В результате этих манипуляций шкурка с перца легко сошла. Мякоть поместили в блендер.

Замочили в холодной воде желатин, проследили, дабы хорошенько намок, вынули и растворили в трети стакана теплой воды. Добавили туда же стопку рома, перемешали и раствор вылили в блендер к перцу.

Туда же отправили малиновое сорбе из приобретенной в METRO большой коробки и влили бальзамический малиновый уксус.

(Пока растворялся желатин, Николай научил меня, как приготовить бальзамический малиновый уксус самому. Вот, пожалуйста: взять 500 мл обычного бальзамика и выпарить на одну треть. За то время, пока уксус выпаривается, разогреть 250 г обычного малинового джема,

чтобы стал жидким, пропустить через сито (останется как раз граммов 170) и смешать с выпаренным уксусом. Дать отстояться. Я потом пробовал с закрытыми глазами фирменный малиновый бальзамик и самодельный чернышовский — никакой разницы.)

Итак, блендер полностью заполнен компонентами соуса. Мотор! Пробили, готовый соус разлили по блюдецкам и определили в холодильник.

Наступила очередь трюфеля.

Разогрели на плите смесь молока с 33-процентными сливками. Мне, честно говоря, было непонятно, почему нельзя просто взять сливки с менее высоким содержанием жира. «Чем труднее, тем радостнее!» — был ответ Моцарта. Что ж, позиция художника.

Пока сливочно-молочная смесь грелась, руками наломали три плитки горького шоколада на мелкие кусочки. Потихоньку стали добавлять их в смесь, постоянно размешивая венчиком. И постоянно нагревая.

Наконец, растворили все под ноль. Сняли с огня, но продолжали помешивать, пока температура не упала градусов до 60.

Ввели трюфельное масло. Перемешали. «Бейлис». Перемешали.

А дальше началась свистопляска. Положим смесь на 5 минут в морозилку, достанем, помешаем. Снова в морозилку, снова достанем, снова помешаем. И так несколько раз, пока температура трюфельной массы не упала до 15°C.

Параллельно успевали делать лимонное желе. Для этого выдавили сок лимона, чуть подогрели его и соединили с заранее замоченным желатином. Вылили получившуюся смесь на пергаментную бумагу и отправили на полчаса в холодильник.

Приступили к «выращиванию» трюфелей. Маленькие рюмки выстлали пищевой пленкой и на одну треть наполнили трюфельной массой. Бросили 2–3 крупинки лимонного желе. Опять слой трюфельной массы. И снова 2–3 крупинки желе. Верхний слой — опять желе.

— Представляешь, — объяснял мне творец. — Вот ешь ты трюфель. Он горько-сладкий. Еще затхловато так подпахивает настоящим грибом... И вдруг — лимонный взрыв на языке! Господь послал кисленькое! Приятно...

Отправили рюмки на час в морозильник.

А через час — последний аккорд. Стремительный, как взмах катаны.

Быстро вынули из рюмок пленку, развернули... Слушайте, внутри действительно сидели натуральные грибы-трюфели — кособокие, пупырчатые! Разложили их по блюдецкам с уже остывшим перечным соусом. Рядом поместили несколько малинок, украсили веточками шисо (оказывается, под Москвой ею специально промышляет какой-то дедок). А сверху на каждый трюфель наш Моцарт выложил по паре кристаллов соли, которые специально для этих трюфелей выращивает в насыщенном растворе...

Пломбир, господа, отдыхает. Это я вам как Сальери говорю.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Соус из перца

Перец болгарский	
красный.....	2 шт.
Желатин листовой.....	2 шт.
Вода.....	70 г
Ром.....	30 г
Сорбе малиновое.....	200 г
Уксус бальзамический	
малиновый.....	10 г

Трюфель

Молоко.....	150 г
Сливки.....	100 г
Шоколад черный	
(80–85% какао).....	250 г
Масло оливковое	
«трюфельное».....	80 г
Ликер «Бейлис».....	30 г
Лимон.....	1/2 шт.
Желатин листовой.....	1 шт.
Малина, шисо,	
кристаллы соли.....	для украшения





Послесловие

...Оно будет коротким, как проглоченная в финале ужина стопка дижестива.

Книга получилась довольно толстая, хотя в ней всего 40 рецептов. И много слов. Такие тексты в «Живом Журнале» обычно метятся тегом «много букафф». Не совсем обычно для поваренной книги.

В объяснение содеянного скажу следующее.

Во-первых, я и эти-то 40 блюд с трудом собрал. Потому что хотелось рассказать только о тех ресторанных кушаньях, которые действительно запали в душу. Гнаться за количеством не было никакой необходимости.

Во-вторых, я заранее предупреждал, что имею тягу не столько к профессионально-поварской стороне кулинарии, сколько к тому, что ее окружает, превращая в область культуры. Узкий специалист, как известно, подобен флюсу. А кулинария — это все-таки не ремесло, а искусство.

В-третьих, хотелось сделать книгу, которую откроют не только для того, чтобы вспомнить рецепт, но которую будет просто небезынтересно почитать. Где-то согласиться с автором, где-то поспорить, где-то улыбнуться, где-то вознегодовать... Ведь трапеза в ресторане тоже не предполагает тупого набивания желудка; это всегда еще и общение. А общение, разговоры — это и есть те самые «много букафф»...

В общем, вот так вот все как-то...

Что до рестораторов, которые захотят воспользоваться приведенными здесь рецептами для включения этих блюд в меню своих заведений, то флаг и подробные рецептуры им в руки. Напомню напоследок только самую главную хитрость, позволяющую гостям запомнить эти кушанья так же крепко, как и мне. Сформулировал ее Оливер Голдсмит, классик английской литературы и по совместительству любитель выпить и закусить, а звучит она так: *«Всякое блюдо становится вкуснее, когда приправой ему служит гостеприимство»*.

Паттайя — Москва,
ноябрь 2010 — январь 2011

САЛАТ «БЕЛФАСТ»	14
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ИКРОЙ И «СКАНДИНАВСКАЯ ЗАКУСКА»	18
СОРБЕ ИЗ СЫРА BLEU D'AUVERGNE	22
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА С ХОЛОДНЫМ ФОНДЮ	26
КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧКОЙ	30
ФУА-ГРА «ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ»	34
КОТЛЕТКИ ИЗ ТЮЛЬКИ	38
ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОЦЦАРЕЛЛЫ С БРОККОЛИ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ	42
БАНОШ	46
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРЕЧНЕВЫМ РИЗОТТО	50
СУП «СИТИМИ-ТОГАРАСИ»	56
КАЛЬЯ С ГРЕБЕШКОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	60
ХАРЧО НОМЕР ОДИН	64
«ЕРАЛАШ» ИЗ ВСЕГО НА СВЕТЕ	70
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ, ТУШЕННЫЕ В ПОРТВЕЙНЕ	74
НОЖКА МОЛОДОГО ПОРОСЕНКА, ТОМЛЕННАЯ В КВАСЕ	78
БАРАНИНА, ТАЮЩАЯ ВО РТУ	82
ВАРЕННЫЕ БАРАНЬИ НОЖКИ ПО-ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНОМУ	86
КАРЕ ЯГНЕНКА-КАРРИ	90
ПЛОВ ПО-«КАРАВАНСКИ»	94
ПОЧКИ В МАДЕРЕ	98
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КАРТОФЕЛЬНО-ОРЕХОВЫМ ПЮРЕ	102
ЦЫПЛЕНОК «ВЫНОС МОЗГА»	106
КУРНИК «ЦАРСКАЯ ТРАПЕЗА»	110
ФЕТТУЧЧИНИ С КАКАО И ОЛЕНИНОЙ	114
КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ	118
САШИМИ ИЗ ДИКОЙ ДОРАДЫ	122
ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС В СОУСЕ «КАБАЯКИ»	126
ЛОСОСЬ, МЕДЛЕННО ТОМЛЕННЫЙ В МАСЛЕ С ПРЯНОСТЯМИ	130
КОТЛЕТЫ ИЗ ЛАДОЖСКОГО СУДАКА	134
КОКТАЛ ИЗ САЗАНА	138
ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ ИЗ ОСЕТРИНЫ С ГРИБАМИ	142
КОТЛЕТЫ ИЗ АКУЛЫ И КОПЧЕНОГО БЕКОНА	146
ОСЬМИНОГ ПО-КАРФАГЕНСКИ	150
КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ	154
ЖАРЕННЫЙ СЫР МАНУРИ С ВИНОГРАДНЫМ КОНФИ	160
МИЛЛЕФОЛЬЕ С КРЕМОМ МАНГО-МАРАКУЙЯ	164
ДЕСЕРТ «ЛИ-ЛИ»	168
ДЕСЕРТ «ЧЕРНАЯ БУРГУНДИЯ»	172
ТРЮФЕЛЬ «ПИЦЦИКАТО»	174

По вопросам приобретения книг Издательского дома «Ресторанные ведомости»
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoved.ru

НАЗАРОВ
Олег Васильевич

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА СТРАНЫ, КОТОРЫЕ Я КОГДА-ЛИБО ПРОБОВАЛ

Генеральный директор **Дмитрий ОДИНЦОВ**
Главный редактор **Александр ПЬЯНКОВ**
Дизайн и верстка **Наталья КОЖИНОВА**
Фотограф **Юрий ЛУКИН**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.

Подписано к печати 10.03.2011. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура PetersburgC. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 23. Тираж 7000 экз. Заказ № 3074.

ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-3625
E-mail: info@restoved.ru

Отпечатано с электронных носителей издательства.
ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т. Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон-факс: (4822) 44-42-15
Home page - www.tverprk.ru Электронная почта (E-mail) - sales@tverprk.ru



Уверены в Вашем выборе



Меню

Проектирование
комплимент

Оборудование
в лучших традициях

Мебель
на любой вкус

Барные стойки
от шефа

Посуда
ассорти

Сервис
стоит попробовать



КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

+7 495 780 7710

www.zvezdy.ru