



МАРАТ АБДУЛЛАЕВ

ДУНДУК КУЛИНАР

Лучшие рецепты

ПЛОВ
МАНТЫ
ШУРПА



Курбанкух

ДУНДУК КУЛИНАР

Лучшие рецепты

ПЛОВ, МАНТЫ, ШУРПА

АСТ
МОСКВА



МАРАТ АБДУЛЛАЕВ

ДУНДУК КУЛИНАР

Лучшие рецепты

ПЛОВ, МАНТЫ, ШУРПА

Курбауких



A close-up photograph of a dish featuring several golden-brown, fried potato dumplings on a white plate. Next to the plate is a white ceramic bowl filled with melted butter. In the foreground, there is a bunch of fresh green dill and a single red cherry tomato. The entire scene is set against a dark, reflective background.

НЕОБЫЧНЫЕ ЗАКУСКИ



Печеные шампиньоны

Если кому приходилось бывать в Мадриде, а точнее на Plaza Major, по периметру которой расположено несколько десятков забегаловок, в том числе харчевня «Здесь Хемингуэй не бывал», тот наверняка пробовал знаменитые пече-

ные шампиньоны по-испански: либо с кубиками ветчины, либо с кусочками полукопченой колбаски. Мадридские рестораторы с завидной сноровкой и удовольствием запекают шампиньоны на огромном металлическом листе, под которым тлеют угольки. Я нашел наиболее удачное сочетание начинки, соединив классические ингредиенты печеных шампиньонов с некоторыми ингредиентами... эскарго.

На две порции:

10 очень крупных шампиньонов
1 средняя луковица
3—4 кружочка полукопченой колбасы или ветчины

2 зубчика чеснока
Укроп, кинза, петрушка или сельдерей
Соль, черный молотый перец
3—4 ст. л. растительного масла



1 Шампиньоны нужно хорошенько промыть и выломать ножки — аккуратно, не повреждая стенок грибов. Ножки можно выбросить.

2 Почистив головку лука, мелко рубим ее на разделочной доске (чем мельче, тем заметнее в готовом блюде лук).





3 Столь же мелко крошим два-три тонких ломтика полукопченой колбасы или ветчины, смешиваем с рубленым луком и сдабриваем черным молотым перцем и маленькой щепоткой соли.

4 Приступаем к непосредственной начинке шампиньонов. Шляпки (внутренней стороной вверх) укладываем в подходящую жаропрочную посуду или противень, предварительно смазав посуду растительным маслом. Плотно укладываем начинку внутрь шампиньонов.



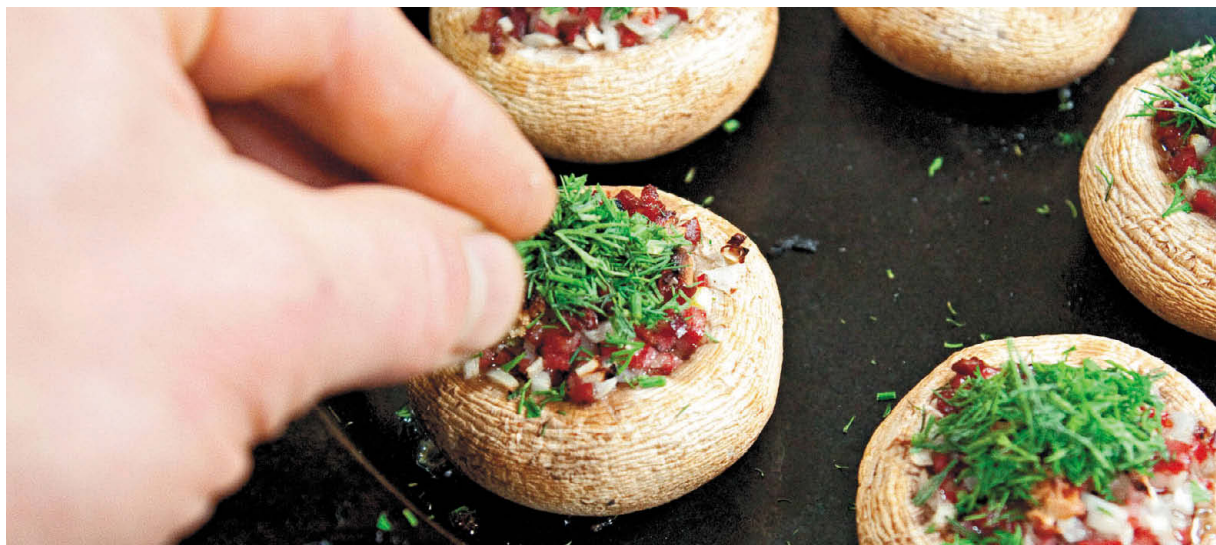


5 Отставляем посуду в сторону и продолжаем готовить начинку, но уже примерно такую, какую французы добавляют при приготовлении эскарго — печеных виноградных улиток. Для начала растираем в ступке или измельчаем в блендере пару зубчиков чеснока и добавляем в растертый чеснок пару ложек растительного масла.

6 Затем равномерно, чайной ложечкой, распределяем начинку по шампиньонам поверх предыдущей начинки, буквально замазывая ее в шампиньоны. Отправляем посуду с начиненными шампиньонами в разогретую до 200 градусов духовку.



10



7 А теперь, друзья мои, внимание! Вначале шампиньоны должны запекаться ближе к верху духовки, но строго до того момента, пока не начнет зарумяниваться начинка. Как только это произойдет, температуру в духовке нужно будет сбросить до 150 градусов и переместить посуду с шампиньонами в самый низ духовки. Запекать шампиньоны следует недолго, еще минут 15 после перемещения посуды. За минуту до полной готовности поверх начинки желательно положить рубленую зелень.

8 Готовую закуску можно выложить в общую тарелку.



Баклажанная икра

11

В сезон изобилия баклажанов, выросших под летним солнцем, а не вымученных на гидропонике с сельскохозяйственными «приправами», трудно удержаться от того, чтобы что-то не сотворить с «синенькими».

Перво-наперво на ум приходит «икра заморская, баклажанная». Она предпочтительнее как в силу универсальности приготовления, так и в силу универсальности использования.

«Икорка» отлично хранится в банках продолжительное время, поскольку этому способствует масляная среда. От правильной и хорошо приготовленной икры трудно оторваться. И, как говорится, на здоровье! Весь вопрос, как сделать ее правильно и хорошо. Попробуем на него ответить.

Ингредиенты (на одну литровую банку готовой икры)

4 средней величины **баклажана**

2 средние **луковицы**

5—6 грунтовых **помидоров**

2 **ст. л.** томатной пасты

1 средний болгарский (сладкий) **перец**

5-6 **зубцов** чеснока

120—150 **г** подсолнечного масла

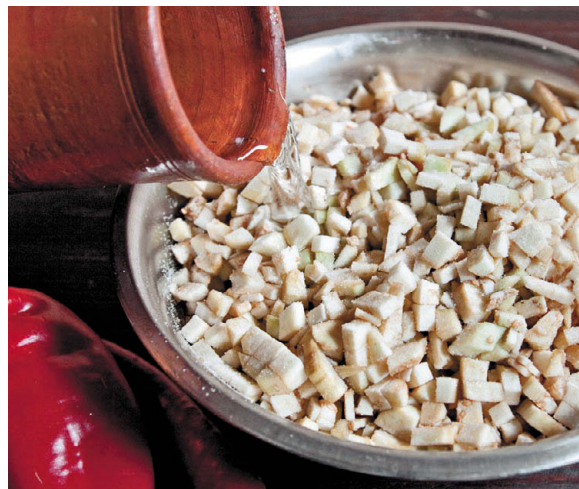
Соль, сахар

Острый перец (по желанию)

1 Сначала соответствующим образом подготовим продукты. Начнем с баклажанов. Снимем с них «головы» и шкурку, нарежем кубиками. Чем мельче кубик, тем лучше.



2 Нарезанные баклажаны переместим в миску и перемешаем их с двумя щепотками соли, залив через 5 минут холодной водой.



12

3 Остальные овощи (кроме чеснока) нарежем кубиками, не забыв снять с помидоров шкурку. Два зубчика чеснока нарезаем пластинами поперек и смешиваем с луком. Те, кто умеренно использует острый стручковый перец, «снимает» с него нужное (по количеству остроты в готовой икре) количество колец.



4 Баклажанную икру лучше всего готовить в объемной, с высокими бортами, посуде — котле, казане, воке или в стальной кастрюле. Сковорода тут просто не годится. Итак, овощи подготовлены, посуда разогрета. Вливаем указанное количество растительного масла, хорошо его прогреваем и столь же хорошо, до коричневого оттенка, обжариваем в нем пару раздавленных зубцов чеснока, удалив его после обжарки. Добавляем лук, в который вмешан нарезанный пластинами чеснок, и, интенсивно перемешивая, обжариваем лук — слегка, пока он не станет полупрозрачным.



5 Теперь — очередь помидоров, которые следует обжарить с луком практически до пол-

ного выпаривания влаги. К помидорам лучше добавить томатной пасты и продолжить обжарку, активно действуя шумовкой, чтобы ничего не пригорало.



6 Вот теперь, когда основа икры готова, можно добавить болгарский перец, слегка его обжарить...



7 ...затем — добавить баклажаны (и острый перец, если используется), предварительно откинув баклажаны на дуршлаг и хорошенько промыв их в проточной воде.

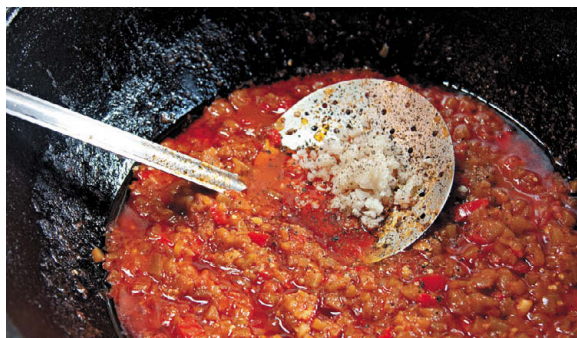


8 Поначалу, пока баклажаны сырые, они будут представлять собой объемную и неперевариваемую массу. Однако она быстро «придет в себя» при перемешивании и выделении влаги. Вот тут нужно поработать шумовкой до тех пор, пока влага не выпарится и не начнется собственно процесс жарки. Мы его особо затягивать не будем и переведем обжаривание в процесс первого тушения, добавив в будущую икру примерно пол-литра горячей воды.



9 Тушим около получаса, при открытой крышке и умеренной температуре с периодическим перемешиванием овощей, чтобы не допустить

их пригорания у доньшка посуды. После почти полного выпаривания влаги вливаем вновь горячую воду — около стакана и доводим до умеренного кипения и выпариваем влагу, активно перемешивая икру: выступающее масло из мутноватого должно стать прозрачным. Теперь в икру можно вмешать два-три измельченных зубца чеснока.



10 Сняв посуду с плиты, оставить икру в покое, пока она не остынет. Вот и все, останется только переложить ее в простерилизованные банки, сотворив по ходу пару бутербродов для пробы готовой икры.





Еринги

Привезли мне тут на пробу грибы еринги, или королевские вешенки. По вкусу еринги очень близки к вешенкам, хотя

в них чувствуются легкие ореховые оттенки, а вот по консистенции — к хорошо приготовленной телячьей вырезке. Какого-либо желания готовить их еще с чем-то (с картофелем, например) у меня бы точно не возникло: они хороши сами по себе. И очень хороши!

Ингредиенты:

6 ерингов

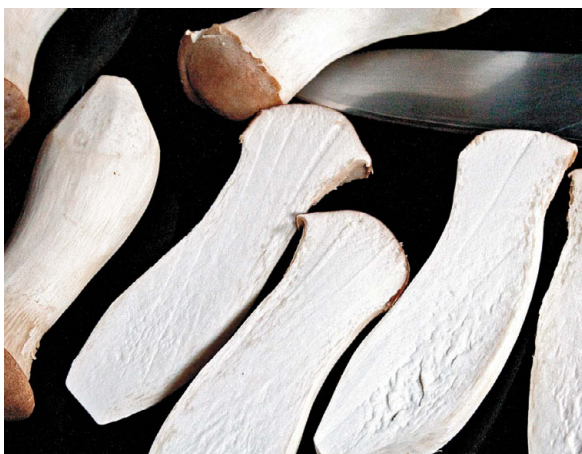
Сливочное масло

50 г 10%-ных сливок

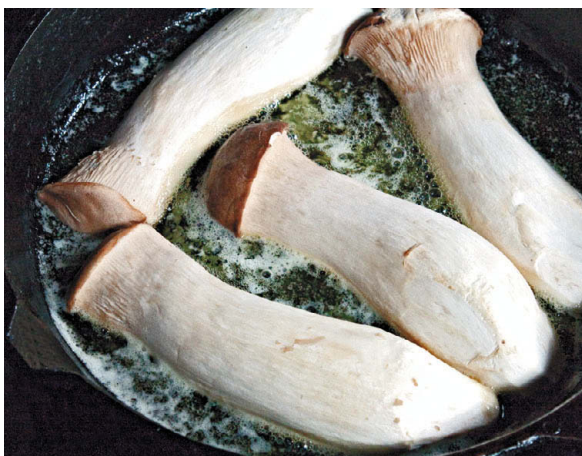
50 г белого вина

Соль, сахар, молотый черный перец

1 Грибы нарезаем строго пополам вдоль. Аккуратно, сдерживая температуру под сковородкой, распускаем на ней кусок сливочного масла. Именно кусок, чтобы в распущенном виде масла на сковороде было не менее полсантиметра. Укладываем на масло порезанные пополам грибы.



2 Через 2 минуты, опять же сдерживая температуру под сковородой, грибы переворачиваем. И еще через 2–3 минуты выкладываем их на тарелку, слегка приправив солью и свежемолотым черным перцем.



3 Тарелку с грибами плотно накрываем фольгой, как это обычно делают с бифштексами, и оставляем так минут на 10, чтобы грибы дошли и «отпотели».



4 Тем временем влить в сковороду с остатками масла 50 г десятипроцентных сливок и примерно столько же белого вина.



5 Довести до кипения, отрегулировать на сахар-соль-кислотность, выпарить часть влаги и добавить соус к готовым грибам, чуть приправив их рубленым укропом.



16 Теплый салат с манго и овощами

Для меня стародавний азиатский метод тепловой обработки продуктов служил и будет служить палочкой-выручалочкой в тех случаях, когда нужно сделать «быстро» и «шикарно». Этот метод, известный также как «stir fry». При минимальном (по времени) тепловом воздействии на продукты можно изменить их вкусовые качества, сохранив полезные свойства, и очень существенно разнообразить стол всего-то за 10—15 минут.

Ингредиенты:

1 спелое **манго**
2 небольшие **луковицы**
1/2 сладкого **перца**
1 маленький **кабачок**
5–6 крупных **креветок**
100 г баранины
Соевый соус
Сахар
Лимонный сок

1 С манго можно снять шкурку, поскольку она жестковатая, а можно и не снимать — своя прелесть в ней есть. Мякоть нарезается небольшими произвольными кусочками. Сладкий перец нарезается столь же произвольно. Лук разрезается на восемь частей вдоль и поперек и разбирается на чешуйки. Кабачок лучше нарезать короткими дольками. Баранину нужно порезать на тонкие ломтики-лепестки.



2 Теперь дело за составлением маринада. Поскольку основной компонент маринада — соевый соус, исходим из того, что на каждую порцию продуктов понадобится примерно по две столовые ложки соевого соуса, по чайной ложке сахарного песка и лимонного сока, которые лучше всего смешать в отдельной посуде...





3 Приправим маринад по вкусу свежемолотым черным перцем.



4 Затем маринад нужно равномерно распределить по мискам с нарезанными фруктами-овощами и (если они используются) мясом и морепродуктами, перемешав сами продукты с маринадом и оставив всё в сторону минут на 15.



5 После этого можно браться за быструю поэтапную обжарку. Манго лучше обжарить в смеси сливочного и растительного масла. Прежде чем выложить в сковороду кусочки манго, аккуратно их отождем, чтобы основная часть маринада осталась в миске, и обжарим, интенсивно помешивая, в течение 2—3 минут.



6 Сковороду снимем с плиты и, пользуясь шумовкой, переложим манго на отдельную тарелку. Далее очередь за кабачками. Добавив ложку растительного масла, вновь разогреем сковороду и быстро, в течение 3—4 минут обжарим кабачки до легкого румянца на срезе, сохранив остатки маринада.

18

7 Слегка обжаренные кабачки, снятые шумовкой, соединим с манго на одной тарелке.

И вновь сковорода с остатками масла — на плите, температура которой выше умеренной. Очередь за луком с болгарским перцем. Освобождаем овощи от маринада и, интенсивно перемешивая на сковороде, обжариваем не более двух минут, соединив затем с манго и кабачками.



8 Мясо с креветками после двухминутной обжарки добавляем к ранее обработанным продуктам, а на сковороду выливаем весь оставшийся в мисках маринад. По-научному все это дело называется деглазированием — снятие со сковороды остатков всей той вкусноты, которую оставило ароматизированное прежними обжарками масло.



9 Доводим маринад до кипения и выливаем его на обжаренные продукты, которые нужно теперь перемешать, выложить в подходящую тарелку или салатницу и подать на стол.



10 Если у вас к тому же найдется мисочка отварного риса, в сочетании с ним и с образовавшимся соусом теплый салат легко трансформируется в полноценное основное блюдо.



Картофель, жаренный в духовке °

Этот способ приготовления картофеля хорош сам по себе по нескольким причинам. Первая — картофель может быть нарезан как угодно: толсто, тонко, брусками, кружками, «щипками». Духовка уравнивает любой по величине и форме нарезки картофель и доводит его до готовности. Второе — сам процесс приготовления такого картофеля не требует особого контроля: поставил в духовку и жди, когда блюдо приготовится само. Наконец, третье — очень интересный результат на финише: нижний слой картофеля получается жареным, средний — тушеным, верхний — печеным.

А делается это так. Пока духовка греется до 200 градусов, картофель очищаем от кожуры, промываем и режем, как уже говорилось выше, произвольными кусочками. Нарезанный картофель складываем в подходящую миску. Добавляем мелко нарезанный лук, совсем немного соли и свежемолотого черного перца. По желанию можно добавить мелко нарубленной зелени (кинзы, либо петрушки, либо укропа, еще лучше — розмарина или шалфея), маленькую щепотку кумина. Теперь все перемешиваем и оставляем в сторону.

Ингредиенты:

0,5 кг картофеля

100 г сливочного масла

Зелень по вкусу

Не буду кривить душой: картошка, обычная картошка, приготовленная наиболее простым и наиболее бесхлопотным способом, — своеобразная палочка-выручалочка на все случаи жизни, порою, казалось бы, для этого не

предназначенных. Просто картошка была и остается нашим обыденным блюдом, которое в то же время может быть и разнообразным.

Я привожу два самых моих любимых варианта.

20

1 В сковороде, пригодной для того, чтобы ее можно было поставить в духовку, распускаем столовую ложку сливочного или топленого масла (растительное или животный жир, мне кажется, огрубляют вкус этого блюда).



2 Высыпаем в сковороду подготовленную смесь нарезанного картофеля, лука и зелени, разравниваем и какое-то время держим на горячей плите, ничего не трогая, пока нижний слой картофеля не заскворчит и не схватится легкой корочкой.



3 После этого ставим сковороду в разогретую духовку ° °, на решетку, примерно на средний, между низом и верхом, уровень. И запекаем до тех пор, пока верхний слой картофеля не покроется румяной корочкой. Вынимаем, перемешиваем картофель, который будет выглядеть вот так:



° ° Глубокий противень при жарке картофеля таким способом можно использовать, если готовится большое количество картофеля и возникает довольно внушительный его слой. В общем, когда

я говорил об интересном результате на финише, высота слоя имеет значение, чтобы картофель действительно сверху получился печеным, в середине — тушеным, снизу — поджаристым.

Картофель, запеченный ломтиками на решетке

21

Это красивое и очень вкусное блюдо готовится еще проще. Очищенный картофель лучше резать вдоль — либо пластинами на 4 части, либо на те же 4 части дольками, главное, чтобы кусочки держались на духовочной решетке, не проваливались.

Ингредиенты:**0,5 кг** картофеля

Соль, сливочное масло



1 Кусочки — на решетку, причем более толстые на тот ее край, который ориентирован к задней стенке духовки — там обычно температура повыше.



2 Сверху кусочки слегка посыпаем солью, желательно крупной.

3 Решетку с картофелем ставим в разогретую до 200 градусов духовку. Всё, дальнейшего вмешательства процесс не требует, пока картофель не зарумянится до красивой корочки. Перед окончанием запекания можно поставить в духовку плошку со сливочным маслом, чтобы оно растаяло – для обмакивания кусочков картофеля непосредственно за столом.



Картофель, жаренный на парах масла

Есть такой почти полузабытый способ приготовления продуктов, как жарение на парах масла в духовке.

Короче говоря, взор мой уперся в сковороду для гриля для жарения на парах масла в духовке. Это жарение с минимальным контактом масла с продуктом, при том, что масла должно быть достаточно, чтобы продукт не горел, а жарился.

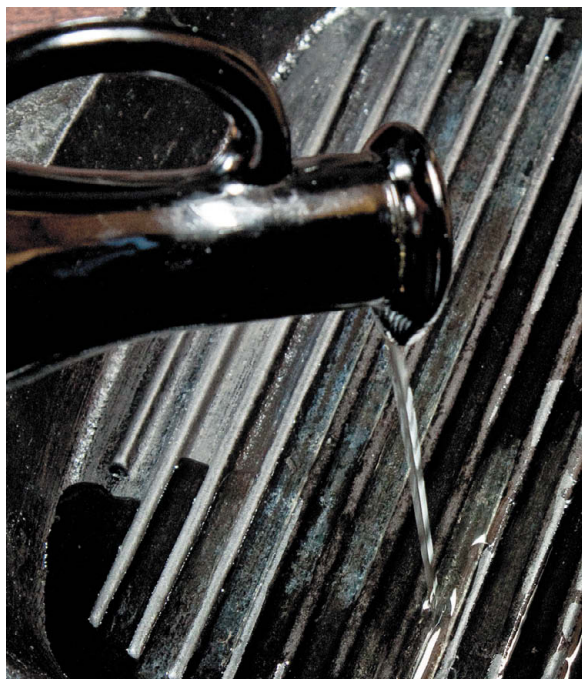
Ингредиенты:

5—6 куриных яиц
2 ст. л. сахарного песка
1 ч. л. лимонного сока
3 ст. л. соевого соуса
1 луковица
Растительное масло

1 Разогнав духовку до 200 градусов, я налил на абсолютно холодную сковороду столько растительного масла, чтобы оно не выходило за пределы рифленых бортиков доньшка «сковороды-гриль».

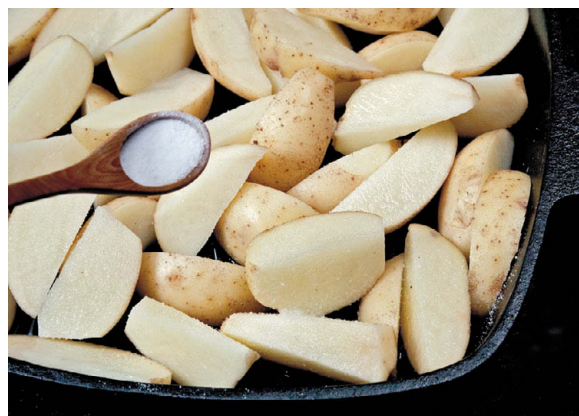


2 Затем взял около килограмма молодого картофеля величиной не более куриного яйца. Тщательно картофель промыл и, не снимая шкурки, разрезал его вдоль на 4 части. Уложив его равномерно по сковороде, чуть посолил сверху — буквально щепоткой соли.



3 И — задвинул в разогретую духовку, на решетку, которая стоит примерно посередине — между верхом и дном духовки.

Блюдо, на приготовление которого ушло около 40 минут (ориентироваться лучше на хорошую румяную корочку сверху), действительно своеобразно, с особым и приятным вкусом. Оно и жареное, и печеное одновременно.





Закуска из жареных яиц, предварительно отваренных

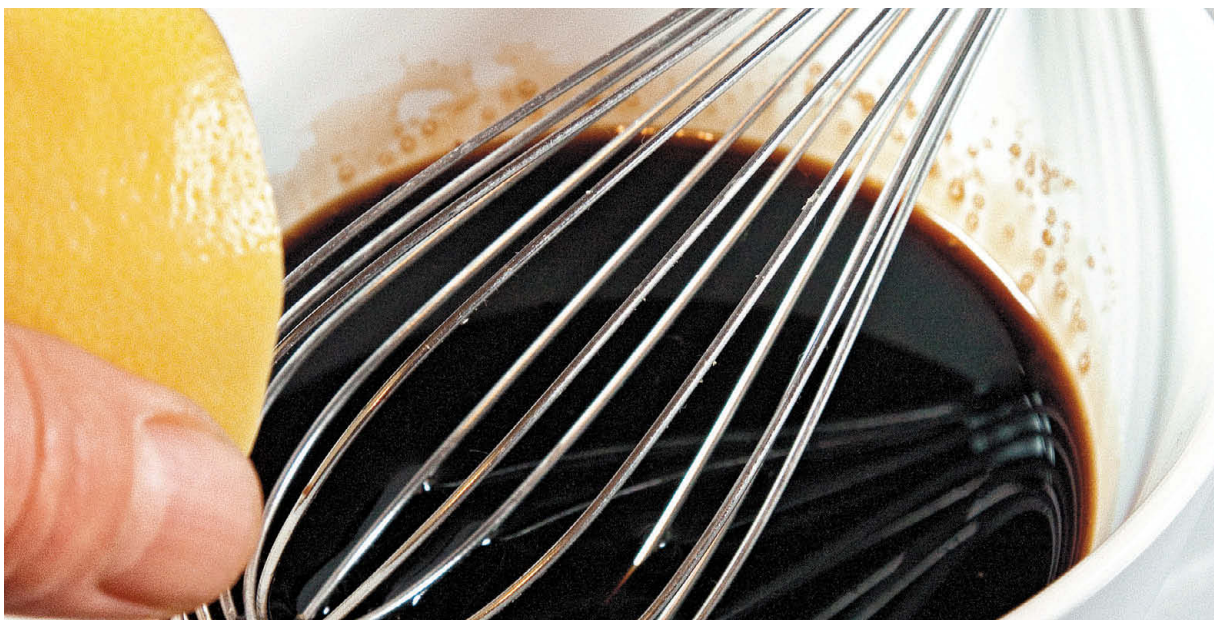
Селедка под шубой, оливье, салат с претенциозным, а потому смешным названием «Цезарь», сыр, колбаска — все это, конечно, замечательно смот-

рится на праздничном столе, но... скучно. Давайте добавим что-нибудь необычное — из обычного и простого в приготовлении и не менее нарядного, чем какое-нибудь оливье. А именно — такую замечательную закуску, как жареные куриные яйца, сваренные до этого вкрутую. Вы не жарили вареных яиц? Напрасно. Правда, если вам не нравится хрустящая корочка и прочие компоненты этой закуски, изменяющие вкус обычного яйца, можно и не трудиться. Но я знаю, вам понравится.

Ингредиенты:

5—6 куриных яиц
2 ст. л. сахарного песка
1 ч. л. лимонного сока

3 ст. л. соевого соуса
1 луковица
Растительное масло



1 Итак, пять-шесть куриных яиц отварим вкрутую обычным способом. Охладим в холодной воде, очистим от скорлупы. Но пока яйца варятся, сделаем соус. Для этого две столовые ложки сахара смешаем с тремя столовыми ложками соевого соуса и соком половины лимона.

2 Полученную смесь выльем в подходящий ковш и немного покипятим на слабом огне, чтобы сахар полностью растворился. Затем снимем пробу и при необходимости добавим немного сока лимона или соевого соуса, чтобы соус на вкус был солоновато-кисло-сладкий.





3 Соус отставим в сторону, дабы остывал, а сваренные и очищенные от скорлупы яйца обжарим во фритюре до хорошей темно-золотистой корочки.

Обжаренные яйца выложим на салфетку, чтобы стекли излишки масла. В этом же фритюре, чуть его остудив, обжарим тонко нарезанный лук — до золотистого оттенка и чтобы лук стал хрустящим.

4 Яйца разрежем на две или четыре части, взбрызнем соусом, посыплем сверху поджаренным луком и, совсем немного, красным молотым перцем (по желанию). Если закуску планируется подать на праздничный стол, украсим нащипанными листьями кинзы. Если кинза неприемлема — положим закуску на листья салата.

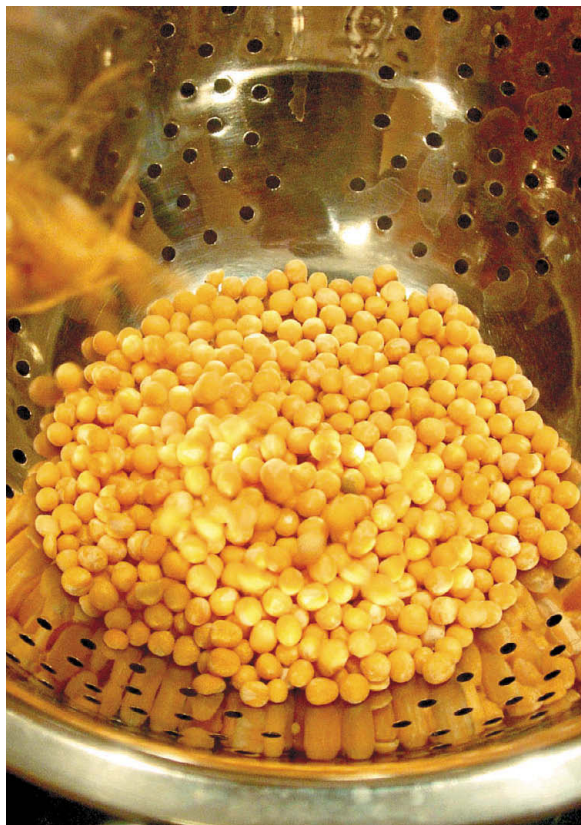


28 Гороховое пюре на сливках с «акцентом»

Варка каши из обычного гороха, конечно, не есть бином Ньютона. Это великолепное, богатое протеинами, очень вкусное, простое и относительно быстрое в приготовлении блюдо знакомо

каждому из нас. Правда, скорость его приготовления зависит от того, замочен горох предварительно на несколько часов или нет. Если да, дальнейшее действительно просто. Но это при условии, что у вас нет желания как-то акцентировать «просто гороховую кашу». Но у вас такое желание обязательно появится. Все дело в соединении простых вещей. В конце концов, знаменитый хумус становится им благодаря тахинной пасте.

1 Для начала, если все-таки недосуг было горох вымачивать, просто промоем его под струей воды (примерно 500 г гороха — 3 полновесные порции) в дуршлаге или в подходящей миске, несколько раз сменив воду.



2 Промытый горох поставить вариться, чуть подсолив, в довольно внушительном объеме воды: на полкило сухого гороха ее понадобится не менее двух литров, а вот на предварительно размоченный — литр. После первого закипания воды снимем пену и дальнейшую варку продолжим при очень умеренном кипении, пока горох полностью не разварится. Не забудем время от времени его перемешивать. Причем, по мере разваривания гороха и убывания воды, помешивать нужно будет чаще, чтобы горох не прилип к доньшку кастрюли. Когда горох полностью разварится, добавим к нему 200 г 15—20%-ных сливок и продолжим варку.

Задача довести горох до пюреобразного состояния (при постоянном перемешивании), причем так, чтобы водо-сливочная смесь полностью не выпаривалась (для этого подливается немного кипятка при необходимости). Как только горох превратится в пюре, кастрюлю можно снять с плиты и, плотно накрыв ее крышкой, выдержать пюре еще 10—15 минут. За это время он окончательно дойдет до правильной кондиции.



3 Какой-либо «сопроводительный» соус к пюре можно делать, а можно и не делать. Вариантов таких соусов масса — от пестрых кисло-сладких овощных до нейтрально-фруктовых.

К этому пюре (пока горох варится) можно сделать такой соус: нарезать тонкими кольцами две средние головки лука и обжарить с несколькими кусочками острого перца в 50 г распущенного сливочного или топленого масла. Обжарить до легкого золотистого цвета, не злоупотребляя температурой, особенно если речь идет о сливочном масле — иначе масло начнет гореть.



4 Как только лук обжарится, добавим к нему хороший спелый, мелко нарезанный помидор (или 1 ст. л. томатной пасты).



5 Смесь лука и помидора обжаривается так, чтобы влаги практически не осталось. После этого можно добавить рубленую зелень — кинзу или петрушку, примерно 1 ст. л.

А вслед за зеленью — примерно полстакана красного сухого вина.



6 Доводим соус до кипения, чуть солим, пробуем. Если он покажется кисловатым на вкус, отбалансируем кислоту парой щепоток сахарного песка. Затем поварим еще 5—7 минут на слабом огне. Готовый соус выкладываем на гороховое пюре непосредственно в порционной тарелке.





Нут, томленный в водочной бутылке

Какая-то сермяжная истина все же есть в некоторых старинных способах приготовления блюд, несмотря на некоторую казусность этих способов. Готовишь, допустим, пити в горшочке под крышкой — у блюда один вкус. А приспособишь вместо крышки толсто раскатанное тесто — вкус уже другой. Почему так происходит — загадка... Может, просто не следует задаваться вопросами и положиться на многовековой опыт? Допус-

тим, в крестьянских семьях Тоскании истари томят белую фасоль в... больших бутылках из-под кьянти. До чего же это вкусно, друзья мои, хотя так и подмывает спросить: «Почему в бутылке, а не в кастрюле или горшочке, на худой конец?» Однако — в бутылке. И есть, оказывается, разница между блюдами, приготовленными в разной посуде, как ни крути. Нужно только попробовать, чтобы сравнить и чтобы это понять. Попробуем заменить фасоль на нут, а бутылку из-под кьянти водочной бутылкой? Суть процесса и сути результата подмены все равно не изменится. Хотя, разумеется, желающие могут взять фасоль.



1 Итак, пригоршню сухого нута зальем на сутки подсоленной водой, чтобы он разбух.

2 Потом добавим в нут 2 нарубленных зубца чеснока, несколько измельченных веточек пряной травы — кинзы, петрушки или базилика, щепотку соли, черного свежемолотого перца и немного острого стручкового перца.

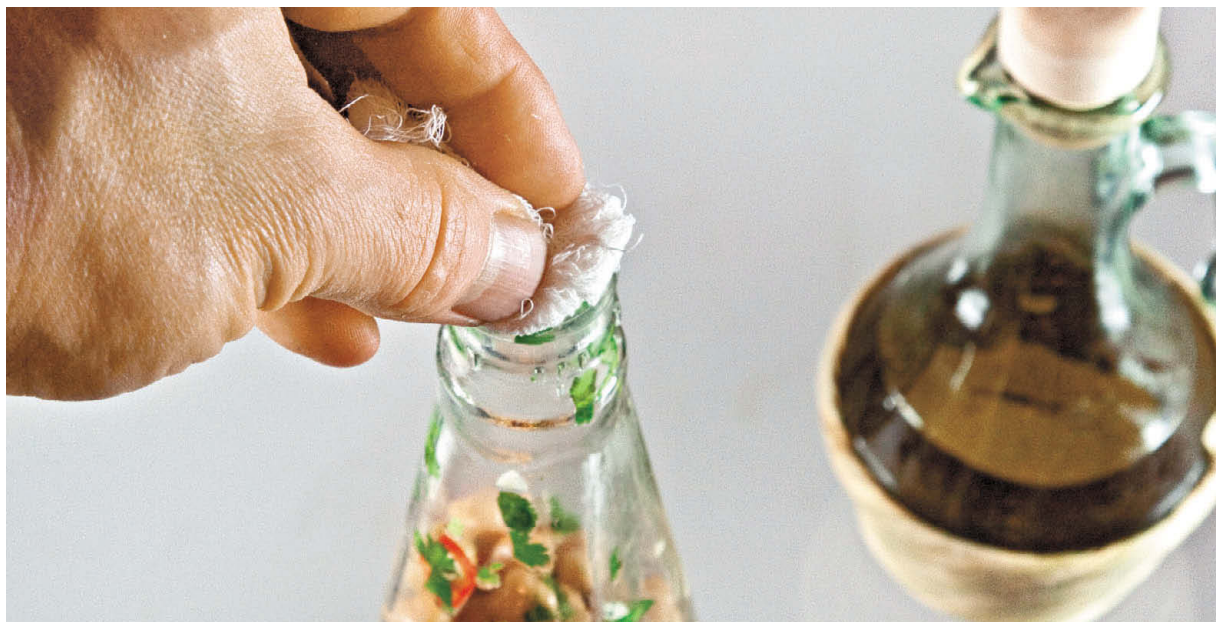




3 Водочную бутылку очистим от этикеток и всыплем в нее полученную смесь.

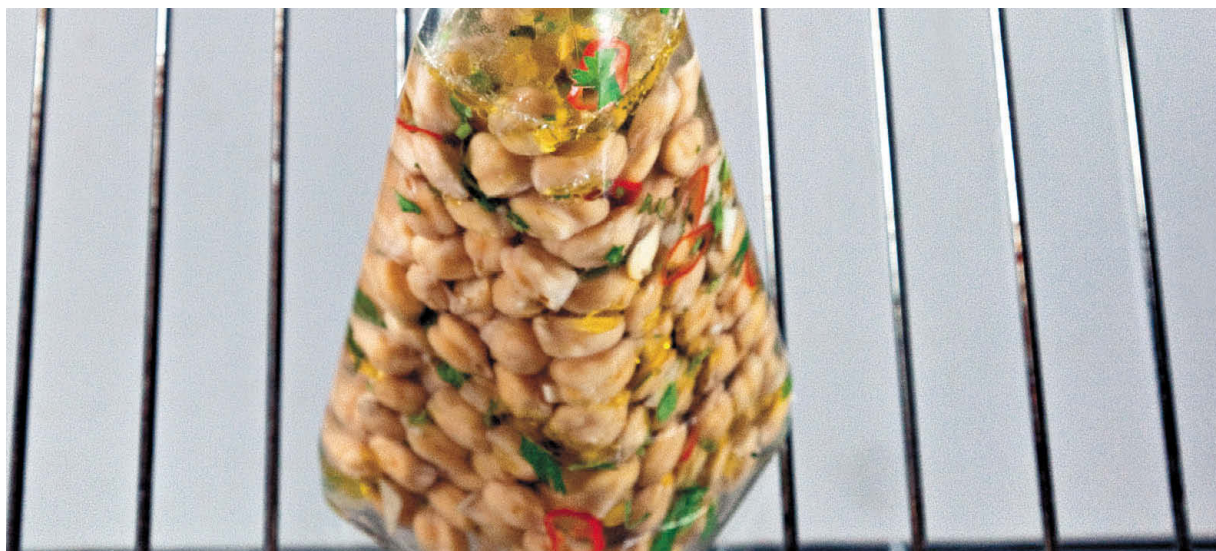
4 Вольем в бутылку с нутом 50—70 г хорошего оливкового масла, потом воды — так, чтобы она слегка покрыла нут.





5 Горлышко бутылки заткнем пробкой из хлопчатобумажной ткани (я использовал кусок бинта).[◦]

Разогреем духовку до 120—130 °С и поставим в нее бутылку. Лучше — на решетку. Блюдо будет доходить до готовности не менее трех часов.



[◦] Горлышко стандартной бутылки обладает достаточным внутренним диаметром, чтобы через него высыпать на тарелку готовый нут или фасоль.

Стандартная бутылка нормально переносит духовочную температуру и, конечно, не лопается от нее и не трескается.



Сверхленивое холостяцкое суфле

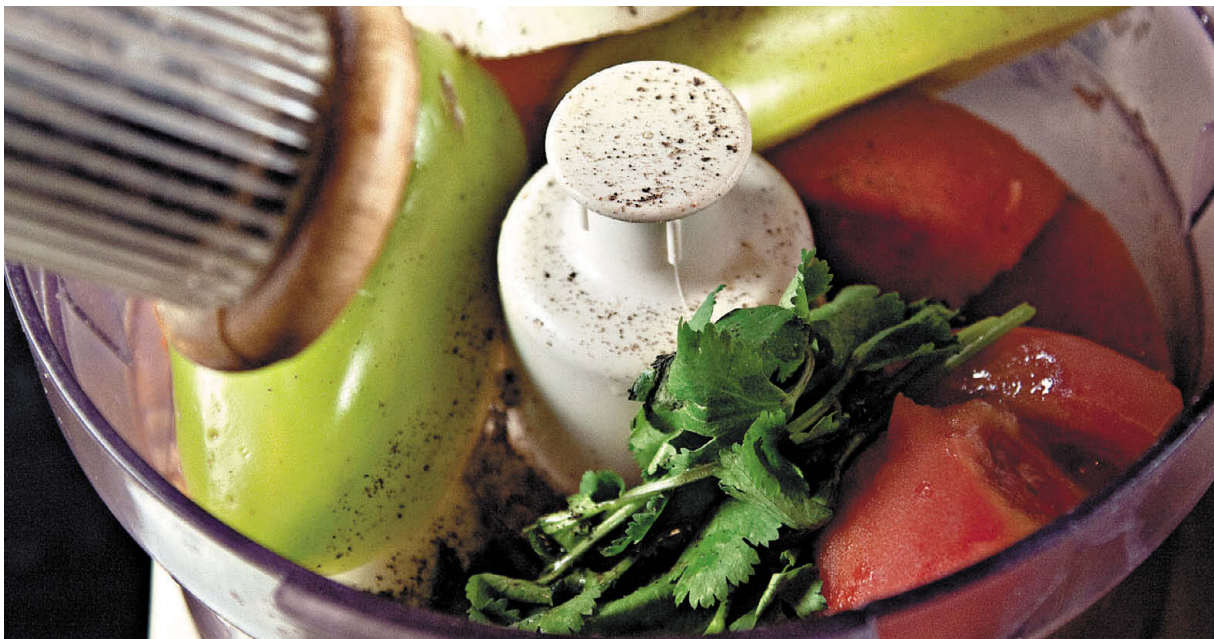
Жизнь временного холостяка, дорогие друзья, конечно же, хороша во всех отношениях. Кроме того, что холодильник наполняется не сам по себе, да и в кастрюлях «что-нибудь перекусить» появляется не по мановению волшебной палочки. Понимаю: нужно быть запасливым. Нужно, прежде чем умчаться с

утра по своим делам, подумать, как перекусить вечером. Особенно если перекусывать доведется не одному... Впрочем, конечно, одному — с кем же еще! Но лучше на всякий случай готовить на двоих — так априори вкуснее получается. И готовить что-то красивое, что-то нежное, что-то воздушное. Как десерт, являющийся верхом всякой трапезы... Но только из чего, памятуя, что скудость запасов обнаруживается слишком поздно? А практически из ничего. И мы это сейчас запросто устроим.

Посмотри вот сюда, моя воображаемая... собеседница. Понимаю, с этим набором продуктов проще застрелиться или... или сделать яичницу:

4 яйца
2 помидорчика
2—3 зубца чеснока

$\frac{1}{8}$ батона белого хлеба
Сладкий перец
Несколько веток петрушки
1 луковица, которая не попала в кадр, поскольку ее очень долго пришлось искать



1 Нет, у нас абсолютно нет времени на нарезки, обжарки и поджарки. Мы только с тобой помоем овощи, очистим их от ненужных шкурок, хвостиков и «попок» и сложим в кухонный комбайн, разбив в него же все 4 яйца, добавив щепоть соли и толику свежемолотого черного перца.

2 Затем включим комбайн на полную катушку — пусть перемалывает содержимое в жидкое пюре, а заодно и хорошенько взбивает яйца (чем дольше, тем лучше). Это нам очень и очень пригодится. А пока же разогреем духовку до 250 градусов и обильно смажем какую-нибудь подходящую форму или сковороду, способную держать духовочный жар, кусочком сливочного масла.





3 Да, смолотые комбайном овощи со взбитым яйцом имеют пока малопрезентабельный вид. Но это пока. Только пока. Выльем образовавшееся пюре в смазанную маслом форму.

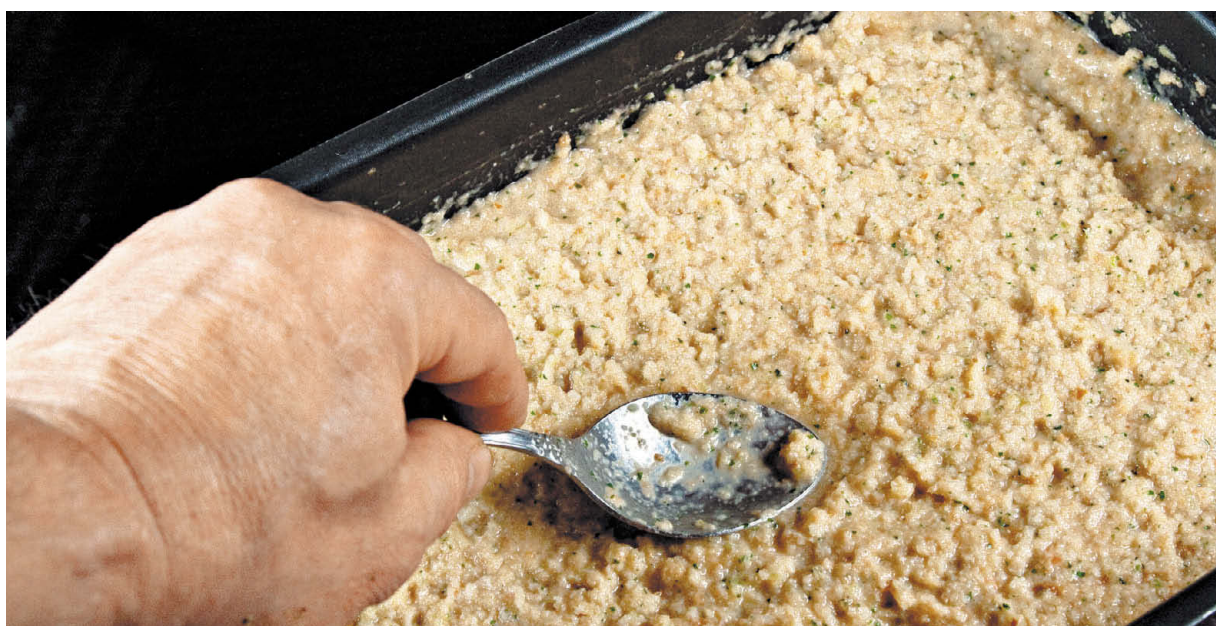
4 Ставить в духовку? Не будем торопиться. Коль уж мы отказались от яичницы с помидорами, нужна ли нам будет полужидкая яичная каша? Нет. Возьмем выше. Мы приготовим суфле. А для него нужна какая-то более плотная основа. Поэтому возьмем $\frac{1}{8}$ белого батона, подсушим ее в тостере, разрежем на куски и также отправим в кухонный комбайн.

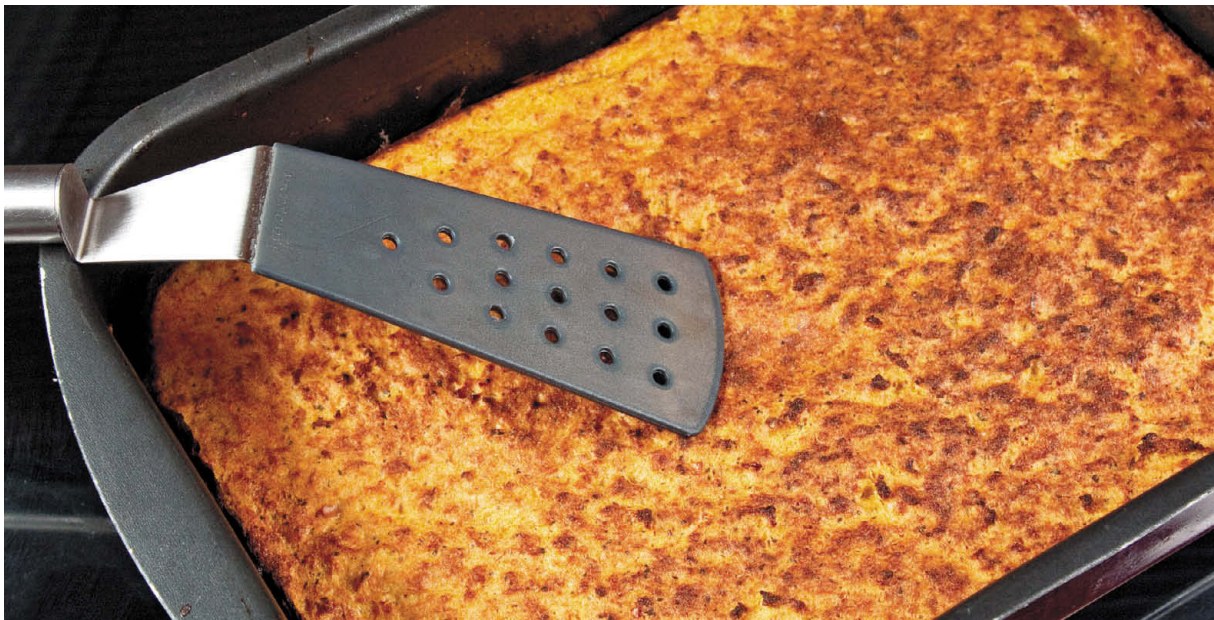




5 Стоп-стоп-стоп. Вот ты говоришь, почему я не смолот эту осьмушку белого батона с яйцами и овощами. Да, мы ленивы. Да, нам надо быстро. Но ведь мы хотим получить воздушное и нежное суфле, а не кусок сухого пирога. Чтобы осьмушка нашего батона не превратилась в тесто, мы и не стали перемалывать ее с овощами. Но потом — соединили с яично-овощным пюре, перемешав его вилкой.

6 Ну вот, воображаемая моя... ээээ... собеседница, и вся подготовительная работа, не считая того, что будущее суфле нужно выровнять.





7 Ставим форму с будущим суфле в духовку на среднем уровне и отправляемся... отправляемся изучать, например, строение антириума, распустившегося на подоконнике.

Однако минут через 20 проверяем, как запекается наше суфле. Его яркая румяная корочка — показатель, что суфле готово в той консистенции, которая нам нужна.

8 Теперь готово. Видишь, как я и говорил, оно нежное и воздушное на вид, если его разрезать. И очень вкусное. Попробуй, радость моя!





Яйца в «шоколаде»

Из известных мне способов приготовления обыкновенных куриных яиц этот, придуманный китайцами, видится наиболее парадоксальным. С одной стороны, это блюдо готовится просто. С другой — долго, что не означает, что все это время нужно торчать у плиты. С третьей — когда это блюдо подаешь на стол в качестве закуски, гости дей-

ствительно принимают куриные яйца за кондитерский киндер-сюрприз, с которого снята фольга. В-четвертых, они действительно приобретают не совсем свойственный для яиц вкус (интересный и пикантный). В-пятых... Словом, не буду дальше расписывать эстетические и вкусовые достоинства «шоколадных» яиц. Скажу только, что ни шоколад, ни составляющие его компоненты в рецепте не участвуют, за исключением соли, которая никогда сладостью не являлась.

**Что нам нужно, чтобы приготовить
«шоколадные» яйца:**

5—10 яиц

2 звездочки сухого звездчатого **аниса**
(средиземноморский анис не годится)

5—7-сантиметровая палочка корицы (или
две чайные ложки корицы в порошке)

5—6 зернышек гвоздики

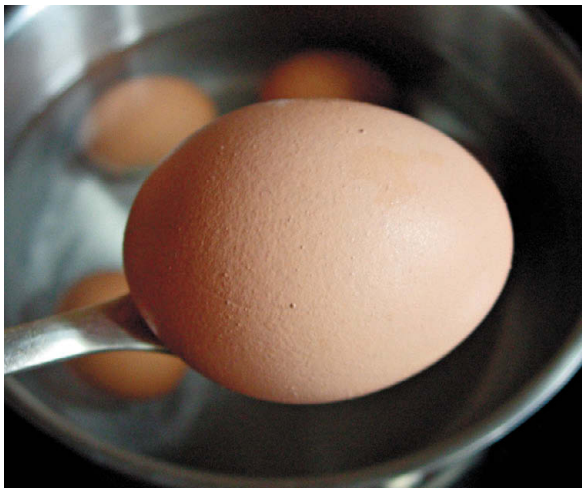
5—6 горошин белого перца

0,5 ч. л. красного жгучего перца

1 ст. л. соли

2 заварочных пакетика любого черного чая

1 Яйца следует уложить в подходящую кастрюльку, залить холодной водой с запасом, всыпать указанный объем соли и поставить вариться на умеренном огне. Вариться яйца должны не менее часа. За это время они, кстати, станут умеренно солоноватыми.



2 После часа варки кипятки можно слить, охладить яйца под струей холодной воды и аккуратно снять скорлупу. Очищенный полуфабрикат вновь заложить в кастрюлю, вновь с запасом залить водой и дать воде вскипеть. Как только это произойдет, следует добавить в указанных дозах пряности: анис, гвоздику, палочку корицы, перец белый и кайенский...



3 ...а также 2 заварочных пакетика черного чая.

Температуру после закипания воды нужно уменьшить, кастрюлю прикрыть крышкой и варить при слабом кипении еще два часа. Единственное, что нужно время от времени делать в процессе варки, — следить, чтобы вода полностью накрывала яйца, а при выкипании добавлять кипятка. Иначе яйца будут окрашиваться неравномерно.



4 По ходу дела можно приготовить соус к будущему блюду: натереть маленький кусочек имбиря и размешать с небольшим количеством соевого соуса.



5 Через 2 часа варки кастрюлю надобно снять с плиты и оставить яйца в кастрюльке с водой и пряностями до тех пор, пока вода полностью не остынет. Если яйца вынуть раньше — безнадежно все испортишь.

Вы и сами сможете наблюдать за всеми метаморфозами этого загадочного продукта: из белых они превратятся сначала в светло-коричневые, а

по мере остывания воды с пряностями нальются цветом горького шоколада фабрики «Рот Фронт». На разрез белок должен выглядеть полупрозрачным, почти «мраморным». Желток по вкусу почти ничем не отличается от желтков, сваренных обычным способом, а вот белок приобретет нежный пряный аромат. В сочетании с имбирно-соевым соусом, поверьте, это очень вкусно.



Оладьи из кабачков, или Иногда форма бывает полезной для содержания

Всякий раз, когда у меня что-то вырастает на даче, я задаюсь вопросом:

«И зачем я это сажал?» Приходится мысленно переноситься в начало мая, когда клочки моего огородика лежат себе тихо-мирно, никого не трогают, а если и их не трогать, они порастут шикарной травкой — вот тебе и газон. Видимо, глубинные инстинкты заставляют заталкивать в землю семена... И понавылазили кабачки, с которыми нужно что-то делать. Придется начать с элементарного — кабачковых оладий.

43

1 Они всем хороши, если подобрано соответствующее тесто, но вот их бесформенность мне всегда не нравилась. И я сделал так. Сначала нарезал кабачки поперек на шайбы (примерно сантиметр шириной).



2 Далее мне надлежало выдавить из шайб серединки — примерно так, как мы выдавливаем из теста заготовки для пельменей. Наиболее подходящей из имеющейся посуды для выдавливания у меня оказалась рюмка. Вот ею я по-быстрому и проделал всю эту операцию.





3 Образовавшиеся колечки отложил пока в сторону, а выдавленные серединки, а с ними головку лука, 2 зубца чеснока и небольшой пучок зелени отправил в кухонный процессор — измельчаться. Хотя все это можно измельчить теркой или ножом.



4 В перемолотые в кашицу продукты влил 2 взбитых яйца.



5 Посолил, поперчил по вкусу, хорошенько перемешал и стал понемногу вмешивать муку, чтобы добиться консистенции теста для оладий. Состав теста у всякого может быть своим.

6 Кабачковые колечки ошпарил кипятком (мне кажется, это неременная процедура для дезинфекции овощей), откинул на дуршлаг, затем — в миску, чуть посолил-поперчил, тщательно колечки перемешав.



7 Теперь — сковорода с умеренно разогретым растительным маслом, слой которого должно быть не менее 5—7 мм «толщиной». На сковороду — колечки, в колечки — тесто для оладий.

Дальше — управление температурой жарки: от умеренной — до высокой — и опять умеренной, чтобы и серединка пропеклась, и края раньше времени не обжарились. При переворачивании оладий нужна определенная сноровка, чтобы тесто, находящееся сверху, не растеклось.



8 Должен сказать, оладьи в сочетании с формой оказались очень даже необычными по вкусу, нетривиальными. Да и выглядели они очень даже неплохо, чего я, собственно, и добивался. То же самое можно проделать и в духовке: хлопот с обжаркой меньше, а результат практически тот же.





Жульен в картофельной «КОКОТНИЦЕ»

Что-то мне в жульенах откровенно не нравилось. На днях я решил закусить не только жульеном, но и кокотницей

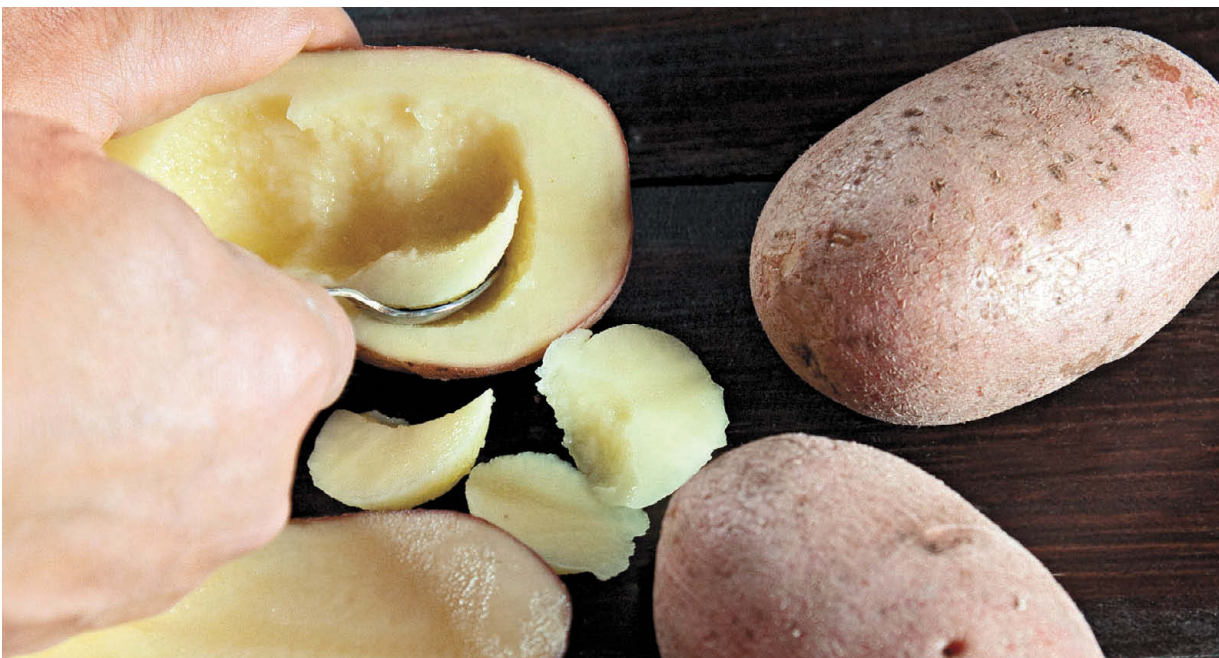
заодно. В этом случае все сразу встало на свои места.

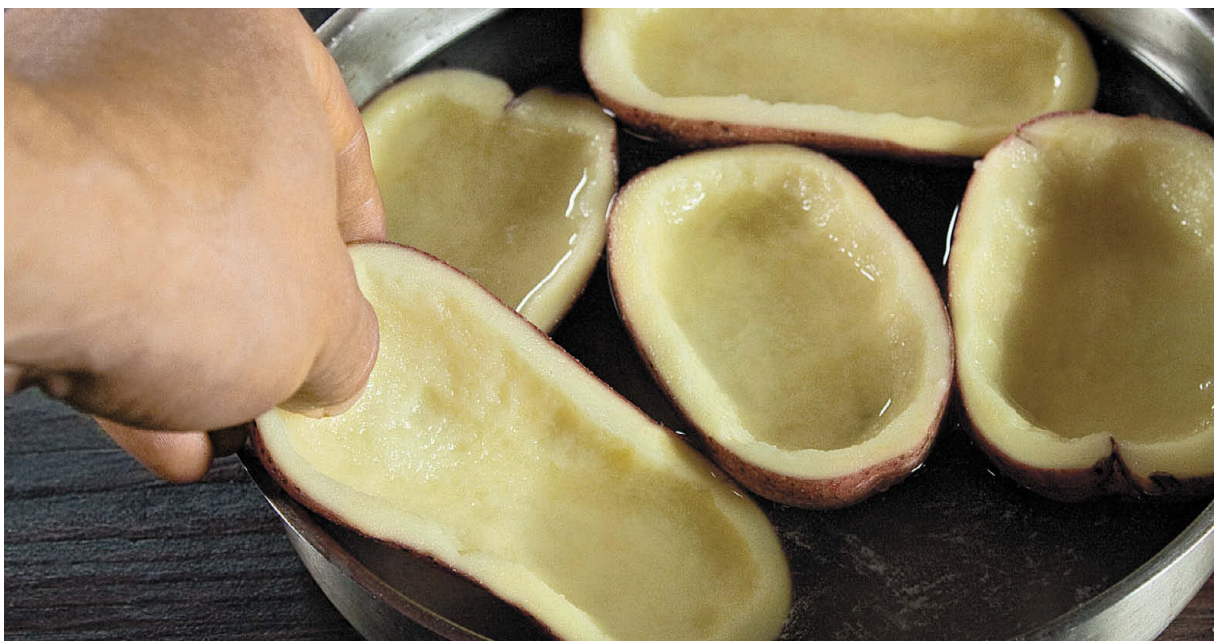
Кокотницы решено было сделать из картофеля, из крупного, общим весом где-то в полкило. Я знаю, картофель не самая полезная вещь. Но я успокою желающих худеть тем, что из трех крупных картофелин две трети уйдет в помойное ведро. Нам нужна не столько картошка, сколько «посуда». Да и приведенный ниже рецепт не претендует на диетический.



1 С хорошо промытых клубней (шкурку желательно не очищать, но там, где есть подозрительные места — просто их удалить с помощью ножа) срезаем верхушку, если клубень положить набок. Это позволит будущей кокотнице стать больше и просторнее.

2 Затем аккуратно десертной или чайной ложкой выскребем мякоть, чтобы бортики и донышко «кокотницы» было не толще 5—7 мм. Мякоть уже в данном блюде не пригодится.





3 Готовые «кокотницы» положим в холодную воду, чтобы картофель не потемнел.

4 Тем временем, поставив на разогрев духовку (180—200 градусов), приготовим грибной жульен — одним из распространенных способов: распустим в сковороде 50—70 г сливочного масла и положим в него 400 г относительно мелко нарезанных шампиньонов (или других грибов).





5 Помешивая, дождемся, когда грибы выделяют сок и осядут, потушим их две-три минуты при умеренной температуре и добавим мелко накрошенную 1 среднюю луковицу.

6 Потушим еще 5—7 минут, помешивая, и добавим примерно половину столовой ложки муки — для загущения жульена. Вновь все тщательно перемешаем.





7 Убедившись, что мука разошлась равномерно, вольем 250 мл сливок.

Слегка посолим, поперчим и потушим полученную смесь до загустения сливок.

8 На смазанную сливочным или топленым маслом жаростойкую посуду (или противень) уложим «кокотницы» из картофеля в каждую кокотницу добавим по несколько крупинок соли, свежемолотого черного перца и по крохотному кусочку сливочного масла. Затем равномерно, чайной ложечкой, распределяем начинку.





9 Начиненные «кокотницы» поставим в разогретую до 180—200 градусов духовку — на средний уровень.

Минут через 15 после начала запекания вынем «кокотницы» и присыплем жульен натертым сыром, чтобы образовалась своеобразная «крышка» над начинкой, которая не даст ей подсохнуть и сделает жульен жульеном. «Кокотницы» вновь отправим в духовку.

10 При упомянутой выше температуре жульен будет запекаться еще минут 15—20. Ориентир полной готовности — хорошая румяная корочка как сверху, так и вокруг картофеля. Перед подачей на стол каждую картофелину неплохо пролить чайной ложкой растопленного сливочного масла, а удобнее есть такой жульен, перевернув «кокотницу» с жульеном доньшком вверх.



Салат с грушей и хурмой

Что тут у нас на снимке лишнее? Кажется бы, ответ на вопрос должен быть однозначным: луку нечего делать в компании фруктов. Я тоже бы так решил, если бы мне не доводилось пробовать салат именно в таком парадоксальном сочета-

нии. Хотя, если задуматься над салатами вообще, многие из них «грешат» несочетаемыми ингредиентами. И ничего, мир не перевернулся до сих пор. А знаете почему? Наверное, потому, что в большинстве салатов присутствует пусть и неброский и малоприметный, но удивительным образом объединяющий разные продукты компонент. Это его величество дрессинг или заправочный соус, вариантов которого нет числа.

На две порции:

Для соуса, чтобы заправить им салат из хурмы, груши и лука, возьмем 1 часть соевого соуса, добавим к нему 1 часть растительного масла, выдавим сок 0,5 лимона и всыплем 1 ч. л. сахарного песка.

Чем больше (в количественном отношении) фруктов и овощей используется для салата, тем больший объем составных частей соуса понадобится для его приготовления.



1 Для 1 хурмы, груши и небольшой головки лука я взял по 2 ст. л. масла и соевого соуса, добавил лимонный сок и сахар, а затем стал выравнять баланс между кислым, сладким и соленым, понемногу добавляя сахар или лимонный сок. Словом, соус по вкусу должен получиться в равной степени соленым, кислым и сладким, без преобладания какого-либо вкусового оттенка из указанных продуктов.



2 Хурму и грушу можно нарезать произвольно — тонкими или толстыми ломтиками, кружками или полукружиями — кому как нравится. Лук лучше порезать тонкими кольцами или полукольцами, хорошо его отжать и несколько раз тщательно промыть холодной водой, чтобы он стал менее резким и пахучим.



3 Осталось только перемешать нарезанные продукты, влить в салат подготовленный соус, еще раз перемешать и дать салату постоять какое-то время, чтобы он пропитался соусом.



Маринованные вёшенки по-быстрому

Вся прелесть соленых или маринованных грибов ощущается, конечно, тогда, когда грибной сезон закончился месяца три назад и вы открыли последнюю баночку маринованных опят, поскольку остальные баночки, заготовленные на всю зиму, куда-то рассосались задолго до Нового года.

Я обычно в таких случаях не особо переживаю. Дело в таких замечатель-

ных в плане быстрой засолки или маринования грибах, как вёшенки, которые китайцы называют еще и устричными грибами. Некоторая доля истины в таком названии есть. Вёшенка, как ни крути, обладает собственным тонким ароматом и вкусом, в котором угадывается не только грибной, но и отдаленно-устричный. Маринование вёшенки — совершенно не хлопотный и быстрый процесс? Готовую закуску из вёшенки можно дегустировать буквально через сутки после их маринования.

Ингредиенты:

2 кг свежих **вёшенки**, желательно на гроздях и не самых крупных

Несколько стеблей сухого укропа с венчиками. Укроп в наборе с лаврушкой можно купить на рынках в рыбных рядах. Эти наборы продают для любителей отваривать раков с укропом. Свежий укроп не годится — велик

риск получить потом плесень на поверхности маринада. Это же относится и к чесноку — его мы категорически из рецепта исключаем

20 горошин черного перца

15 зерен гвоздики

4 ст. л. соли

2 ст. л. сахара

2—3 ст. л. винного уксуса

1 Вёшенки промываем, аккуратно освобождаем от основного «стебля» и стараемся не оставлять очень длинных ножек. Очень большие шляпки разрезаем пополам вдоль.



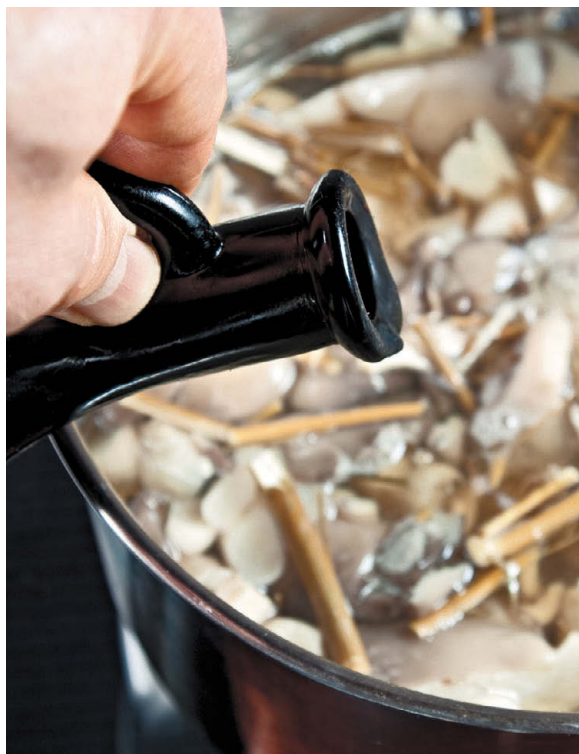
2 Укладываем грибы в подходящую по объему посуду (достаточно кастрюли на 5—6 л, грибы быстро увариваются) и добавляем сверху произвольно нарезанный укроп, а также пряности — горошины перца и зерна гвоздики.



3 Заливаем грибы водой, не жалея, почти до верхнего края кастрюли, и ставим вариться на плиту. Как только вода вскипит, добавляем 4 ст. л. соли и 2 ст. л. сахарного песка.



4 Перемешиваем грибы, даем рассолу вновь вскипеть и добавляем 2—3 ст. л. уксуса.



56

5 Оставляем варить на медленном огне не более чем на полчаса. Вёшенка не требует длительной термической обработки, как лесные грибы. Важно только в процессе варки пробовать образовавшийся маринад на вкус и добавлять соль, чтобы маринад был немного пересоленным. По окончании варки отставляем кастрюлю в сторону, даем грибам остыть и перекладываем их в стеклянные банки (два килограмма вёшенки без проблем «упаковываются» в две литровые банки). Выловив из маринада укроп и остатки пряностей и поместив их в ту же банку, добавляем маринад — чтобы он лишь слегка прикрыв грибы. Остатки маринада можно вылить.



6 Гнет нам не понадобится. Нужно будет ложкой или подходящей лопаткой просто чуть умять грибы прямо в банке, закрыть подходящей крышкой и убрать в холодильник или другое прохладное и темное место. Через сутки грибы готовы. В таком виде вёшенки можно хранить до месяца и больше, если, конечно, вы их не съедите раньше.







A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a light-colored soup, garnished with finely chopped green herbs. The bowl is decorated with a stylized brown and green leaf pattern. To the right of the bowl, several fresh mushrooms are visible on a dark wooden surface. The text is overlaid on a light green rectangular background with a subtle diagonal gradient.

Супы —
ЗАМОРСКИЕ
ПРОДУКТЫ —
НАШИ

60 Под собственный вкус, или Как соорудить разные супы за несколько минут

Как вам вот такой обед, приготовленный минут за 20? Вы сможете отведать как минимум три разных супа, пребывающих в удивительной гармонии (по небольшой площадке, конечно, отведать, чтобы благополучно выползти из-за стола)

С подобного рода обедами я экспериментирую уже не первый месяц, всё больше понимая, что этот, так сказать суповой пазл, имеет бесчисленное количество вариантов. Если бульона достаточно, то в один присест можно

соорудить и пятьдесят, и сто тарелок совершенно необыкновенных, друг на друга не похожих супов, а по ходу дегустации еще и варьировать вкусы. Поверьте, это увлекательное занятие, особенно в компании друзей или в кругу семьи. На сегодняшнем примере, который тоже легко поддается разнообразию, я попытаюсь донести общие принципы создания таких супов, которые позволят вам, дорогие друзья, экспериментировать уже самостоятельно.

Основа этого блюда, конечно, бульон. Он готовится загодя и даже впрок, потому что его можно разлить по одноразовым стаканчикам с крышками, поставить в морозилку и использовать по мере надобности. Бульон может быть как овощным, так и сваренным на мясе или нежирной рыбе. Что касается мясного бульона, важно, чтобы он варился, что называется, на постных отрубях, короче говоря, на постной говяжьей мякоти — никаких костей и никакого жира. Далее вы поймете почему.

На 2 порции:

300 мл бульона

1/4 стебля лука-порей

100 г шампиньонов

1/4 сладкого перца

2 зубчика чеснока

5—6 помидорчиков черри

100 г куриного филе

50 г сваренной в бульоне говядины

1/4 стручка острого перца



1 1 или 2 крупных куска (на 3 л воды примерно 600—700 г мякоти) предварительно шпигую кусочками моркови и чеснока.

Мякоть закладываю в кастрюлю с закипевшей водой.

После тщательного снятия пены в будущий бульон можно заложить 2 морковки, кусочек раздавленного имбирного корня или кусочки белых кореньев, петрушки или пастернака, луковицу в шелухе или зеленую часть порея, пару лавровых листьев и несколько горошин черного перца.



2 Бульону нужно повариться полтора-два часа, после чего мясо можно вынуть, а сам бульон процедить и отставить в сторону, посолив его едва-едва.



3 Сам маринад для компонентов супа можно сделать общим для всех заправок или индивидуальным. Я использую несколько столовых ложек соевого соуса, 2—3 щепотки сахарного песка, лимонный сок, свежемолотый черный перец и кружочки острого перца. Очень хорошо добавить в маринад несколько капель тыквенного, кунжутного или подсолнечного масла.

4 Выбранные компоненты заправок, разложенные группами по отдельным плошкам, слегка проливаются подготовленным маринадом, перемешиваются и ненадолго отставляются в сторону. К помидорам иногда нелишне добавить 1—2 щепотки сахарного песка.



5 Припускаются заправки, с которых предварительно отжат маринад, в небольшом количестве разогретого растительного масла не более 1—2 минут, и возвращаются в ту же плошку, в которой они мариновались, предварительно освобожденную от остатков маринада. Если припускается мясо, рыба, морепродукты или птица, время тепловой обработки можно увеличить до 3—4 минут.^о



^о Основные заправочные компоненты как бы доготавливаются уже в порционной тарелке на температуре бульона. Заправка лишь припускается на 2 минуты в разогретом растительном масле до грани перехода из одного состояния в другое. В порционной тарелке результат этих манипуляций дает пора-

зительный эффект, когда заправка смешивается с горячим бульоном. Содержимое порционной тарелки становится строго индивидуальным по вкусу. Я предпочитаю их предварительное кратковременное маринование — эта процедура существенно расцвечивает вкусовую гамму заправок.



6 Каждая последующая заправка припускается в остатках масла предыдущей заправки, но масло в любом случае остается в заправке (вот почему важно, чтобы не использовалось жирное мясо или кости).

Если в качестве заправки используются помидоры, их лучше всего припускать в самую последнюю очередь, чтобы появившимся соком деглазировать сковородку.



7 В качестве прочих компонентов будущих супов очень хорошо смотрятся лапша или рис, свежая зелень.

Когда заправки подготовлены к использованию, нарезано отваренное в бульоне мясо, зелень уже на столе, можно составлять сами супы — кому что и в каком сочетании нравится. Все остается только залить кипящим бульоном и выправить на соль.

И это великолепно!







Суп по-ханойски с кусочками сырой говядины

Знаете, уважаемые господа, где хуже всего приходится россиянину за границей? В южной Италии. Просыпаетесь вы в каком-нибудь Реджио-ди-Колабрия посреди пляжа и, с трудом оторвав голову от песка, нетвердой походкой бредете к ближайшей харчевне. «Мне бы, сеньор, — говорите вы хозяину харчевни, — супчика...». Видя вас пятый день кряду и выслушивая всякий раз одну и ту же просьбу, сеньор уже знает, что делать. «Розита, — кричит он вглубь кухни, — разведи этому русскому «Галину бланку» в кружке. Я устал ему объяснять, что в Колабрии люди на первое едят спагетти!» Хорошо, что в этот момент вы нащупываете в кармане не танк Т-34, а несчастные 100 евро. И при этом не говорите: «Я сейчас тебя удавлю», а вежливо осведомляетесь о нужном вам наборе про-

дуктов и допуске к плите. Магическая бумажка делает из макаронника сущего ангела, который в шесть секунд отодвигает от плиты 300-килограммовую Розиту и выкладывает все необходимые ингредиенты для приготовления поистине волшебного супа.

Всего-то надо на 3—4 порции:

1,5 кг говяжьей рульки
150 г говяжьей или телячьей вырезки
200 г любой яичной лапши
2 лайма
2 средние луковицы и **1** сладкая фиолетовая
2 перышка зеленого лука
Несколько веточек кинзы
Стручок зеленого жгучего перца
Палочка корицы
3 зернышка гвоздики
1 лавровый лист
1 звездочка аниса.
Небольшой корень имбиря (3 см)
Несколько ложек устричного соуса

1 Прежде чем начать приготовление супа, чистим пару головок лука, разрезаем их пополам и загоняем в самый верх духовки так, чтобы верхушка лука немного пропеклась.



2 В это время готовим ингредиенты для бульона: очищенный кусочек имбирного корня, 2—3 гвоздики, палочку корицы, лавровый лист и звездочку аниса. Разрубленную и промытую говяжью рульку укладываем в пятилитровую кастрюлю, добавляем запеченный лук, пряности и заливаем кастрюлю до краев водой.



3 Вариться бульон с пряностями должен минимум 2 часа на слабом огне при приоткрытой крышке. Но мы времени зря терять не будем. Отвариваем в подсоленной воде 200 г яичной лапши до состояния аль-денте. Откидываем на дуршлаг, промываем холодной водой и оставляем в сторону.



4 С варящегося бульона не забываем снимать пену и (ОБЯЗАТЕЛЬНО) жир.



5 Самое время заняться заправкой для будущего супа. Ее (заправку) в отличие от того, что уже варится в бульоне, предстоит есть прак-

68

тически в сыром виде. Поэтому для начала кусочек вырезки, предварительно промытый и очищенный от пленок, режем на тонкие, не толще бумаги, кусочки.



6 Так же тонко, колечками, режем сладкий лук, зеленый стручковый перец, по диагонали нарезаем перышки зеленого лука и рвем на листочки веточки кинзы.



7 Сырое мясо, зелень и отваренную лапшу раскладываем на отдельные тарелочки.



8 Убедившись, что бульон в отпущенные 2—2,5 часа сварился, вынимаем из него рульку, чтобы она охлаждалась, бульон тщательно процеживаем, удалив пряности и печеный лук, и выдавливаем в него сок целого лайма...



9 ...затем добавляем две-три столовые ложки устричного соуса, убедившись, что содержащаяся в соусе соль вполне удовлетворяет нашим вкусовым потребностям.



10 Даем бульону вскипеть, а сами тем временем начинаем формировать наше будущее блюдо. В достаточно глубокую тарелку или пиалу щедро кладем лапшу, поверх нее — несколько тонко нарезанных кусочков рульки, вынутой из бульона.



11 Поверх вареного мяса укладываем сырой сладкий лук и (по вкусу) колечки жгучего перца. Завершаем эту часть натюрморта тонко нарезанными кусочками сырой говяжьей вырезки. Заливаем ингредиенты практически кипящим бульоном из кастрюли, наблюдая, как буквально на глазах свариваются кусочки сырого мяса. Сверху посыпаем суп щепоткой зеленого лука и кинзы и добавляем пару долек лайма.





Суп от головной боли

Простенькие супы с минимальным количеством продуктов интригуют прежде всего тем, что умом вроде понимаешь: маловат набор, чтобы на финише получить цветистый и по палитре, и по вкусу результат. Но давит, ох, как давит при этом опыт, так сказать, прогрессив-

ного человечества, некогда что-то изобретшего и навсегда зафиксировавшего изобретение в кулинарных скрижалях. Посмотрите сами: китайский «суп от головной боли», всего-то состоящий из белого перца, рыбы, соли, уксуса, зеленого лука для украшения и воды. Что же заставит его «заиграть», как положено? Нет, не в плане снятия головной боли (от приготовления столь простеньких блюд голова не болит), а в плане полноценного супа? Сейчас посмотрим.

Всего-то надо на 3—4 порции:

1 кг карпа

5 г белого перца в горошке

Соль, столовый уксус по вкусу



1 Итак, налив в кастрюлю строго два литра воды, поставим кастрюлю на конфорку и всыплем примерно чайную ложку белого перца горошком (именно белого и именно горошком!).

Доведем воду до кипения, убавим температуру, прикроем крышкой — пусть себе бульон слабо булькает в течение минимум... 2 часов.

2 Мы же в это время не спеша займемся разделкой и соответствующей подготовкой рыбы. Ясен пень, если китайцы используют строго пресноводную рыбу, то это, как правило, карп. Возьмем и мы карпа — я взял помельче, но лучше, конечно, покрупнее и, соответственно, пожирнее, около килограмма. Если нужно — разделаем его на порционные куски. Затем сильно разогреем сковороду и выложим на нее рыбу, чтобы она слегка «зажарилась» с одной стороны, потом — с другой..





3 Предупреждаю: в плане будущего вкуса супа это очень важный момент. Рыбу ни в коем случае не следует доводить до горелой «корочки», а именно поджарить и именно слегка — без масла, жира и других вспомогательных средств.

Перец поварился 2 часа, превратившись из белого в черный (по цвету), теперь можно закладывать рыбу.

4 Вновь доводим наш будущий суп до медленного кипения, солим его по вкусу и довариваем до готовности рыбы в течение 10—15 минут. Технология приготовления этого супа предусматривает добавление двух-трех столовых ложек уксуса. Я же рекомендую добавить его по вкусу (и по желанию) уже в тарелку.

Готовый суп, который желательно настоять еще минут десять, разливаем по тарелкам, добавив произвольно нарезанного зеленого лука.





Рыбный суп с восточным акцентом

Балык-шурва — самый незатейливый и практически бесхлопотный в приготовлении суп. Балык-шурву не варят на рыбном бульоне. В качестве основного компонента здесь используется только пресноводная рыба, да и то далеко не

всякая. Для этого супа именно вес рыбы имеет значение — мелочь не годится. И еще одна важная особенность: соотношение рыбы в балык-шурве к жидкой части готового супа — один к одному. Всё это вместе делает балык-шурву наваристой и ароматной, а в самой рыбе полностью сохраняется её собственный вкус.

Самая идеальная для балык-шурвы рыба — сазан от килограмма и выше. Реже используется карась речной и крупный. Можно взять карпа.

Для супа на 3—4 порции вполне достаточно:

1,5—2 кг карпа или сазана
2 луковицы
1 небольшая морковь
1 головка чеснока

1 сладкий перец
3—4 средние картофелины
2—3 средних помидора
По желанию, стручок острого перца
Немного зелени, кинзы или базилика

1 Лук нарезается тонкими кольцами или полукольцами. Морковь — кружочками. Сладкий перец — крупными ломтями. Помидоры можно нарезать и помельче, и покрупнее. Картофель и чеснок, с которого снята шкурка, закладываются целиком. Как и стручки острого перца, если он используется.



2 Все это заливается 2—2,5 л холодной воды и ставится на плиту. Варка осуществляется без крышки при очень умеренном кипении в течение 1 часа.

Для указанных пропорций овощей и воды я взял двух карпов общим весом примерно в 2 кг.



3 Вторая важная проблема — проблема мелких косточек. Однако эта проблема решается очень легко, если рыба почищена, выпотрошена, промыта и у нее полностью удалены жабры (голова используется для нава).^o

Обработанную таким образом рыбу нужно будет порезать на крупные куски.





4 После того как овощи в течение примерно часа поварились в указанном объеме воды, начинаем пристраивать рыбу, разделанную на куски. Куски рыбы придется запихивать.

Здесь стоит чуть увеличить температуру под конфоркой, чтобы началось уверенное кипение, после того как оно начнется, температуру нужно будет сбавить до кипения слабого и накрыть кастрюлю крышкой.



5 Минут через десять шурпу следует приправить свежемолотым черным перцем по вкусу, щепоткой зиры и мелко нарубленной зеленью — желательно смесью кинзы и базилика.

После этого кастрюлю нужно снять с плиты и дать шурпе настояться 20—30 минут. Обычно ее подают так: рыбу и овощи перекладывают на отдельную тарелку, а юшку разливают по пиалам или суповым тарелкам. Хотя не возбраняется положить по порционным тарелкам готовый картофель.

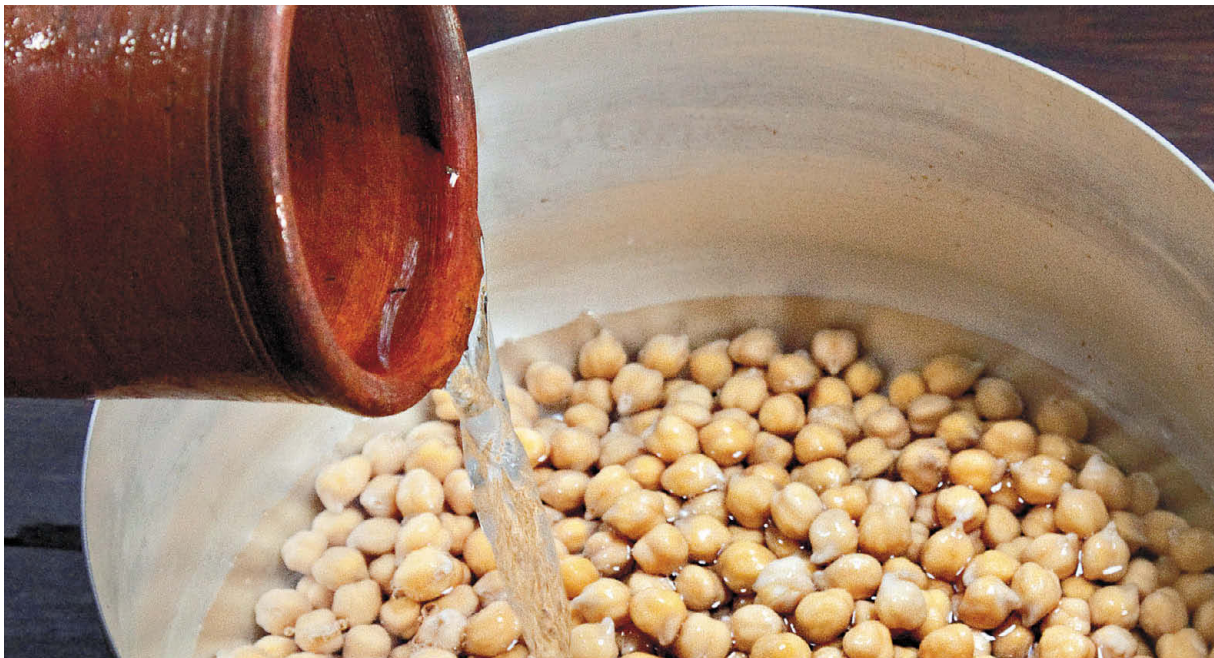
Учитывая пропорции рыбы к бульону, в балык-шурве наличествует рыбное заливное. Все зависит от того, как вы расположите куски рыбы и как залыете их юшкой.

Каждую рыбу почти до позвоночной кости нужно надрезать по спинке и хвостовой части поперек с шагом не более 5 мм по диагонали. Это нужно для последующей серии надрезки, которая пересекает предыдущую и создает на тушке надрезочную сетку.

Разумеется, рыба надрезается с двух сторон. Мелкие косточки никуда при этом не денутся, но не доставят уже никаких неприятностей. Останутся только плавниковые и реберные кости. Что касается плавниковых, их можно удалить, вырезав плавники — анальный и спинной.







Паровой нутовый суп, или Удивительное превращение продуктов

А пробовали ли вы, друзья мои, приготовить суп с помощью пароварки, чтобы основные его компоненты действительно доходили на пару?

Речь идет о 5—6 порциях.

Замочив на ночь стакан сухого нута, я выдержал его положенное время (не менее 8 часов), затем пересыпал в кастрюлю пароварки и влил в эту же кастрюлю холодной воды — примерно на $\frac{3}{4}$.

Кастрюлю поставил на плиту с умеренной температурой, прикрыл крышкой, чтобы вода закипела, а нут начал вариться. Сам же тем временем занялся подготовкой и укладкой продуктов на ярусы пароварки.

250 г сухого гороха нут
1 кг говяжьей грудинки
2—3 луковицы
2 моркови
1 сладкий перец
1 стручок острого перца

3—4 помидора
400 г капусты
3—4 картофелины
1 головка чеснока
1 пучок зелени
Соль, перец, зира по вкусу



1 Первым номером должно было идти мясо. Этот ход диктовала элементарная логика. Мясо жестче, чем прочие продукты, которые будут доходить на пару, поэтому хорошо, если оно будет расположено прямо над кипящей водой. Также соки прочих продуктов неизбежно под воздействием температуры побегут вниз, в кастрюлю с нутом. И ничего плохого не случится, если эти соки по пути «обработают» и мясо. Итак, сначала мясо (порубленное на куски.)

2 На следующий ярус — овощи, которые просто обожают близость к мясу! Крупно режу и укладываю: 2—3 луковицы, 2 средние морковки, 1 сладкий перец. Стручки острого перца (для желающих) укладываются целиком. Солить-перчить не обязательно.





3 На третий ярус я решил разместить несколько порезанных кружками помидоров, крупные куски капусты и веточки зелени — укропа и петрушки. Чуть соли и перчика, понятное дело, на этот ярус обязательно нужно было добавить.

4 Заключительным, верхним, «аккордом» должен, конечно, прозвучать картофель (три-четыре клубня, разрезанных пополам или на четыре части) и маленькая головка чеснока, с которой удалена шелуха. Опять чуток соли, чуток перца и чуток какой-нибудь пряности — тмина, аниса или зиры.





5 Пока я возился с укладкой мяса и овощей, нут немного сварился. Я снял пенку, чуть подсолил «бульон» и поставил на кипящую кастрюлю пароварку с «заряженными» ярусами. Пароварку плотно закрыл крышкой, оставил под ней умеренную температуру и решил, что 1,5 часа варки хватит за глаза.

6 Через 1,5 часа бульон, в котором варился нут и в который стекли соки «обработанных» нутвым паром мяса и овощей, выглядел потрясающе. Чтобы его волшебный вкус заиграл на полную катушку, осталось только добавить чуточку соли. А затем — разлить по порционным тарелкам. Мясо же и овощи — выложить на отдельное блюдо.









Мампар

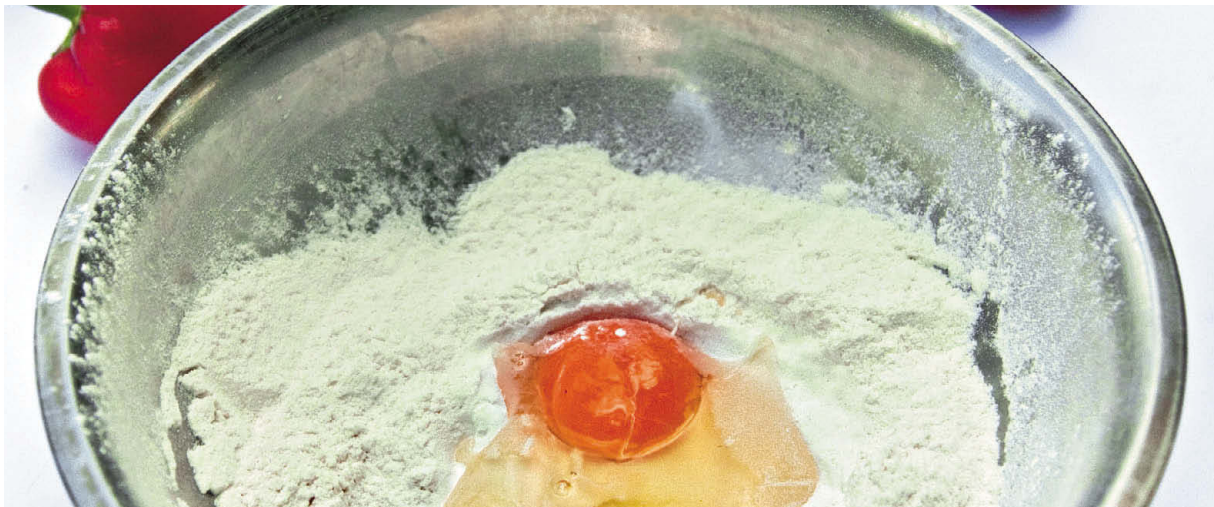
Это среднеазиатское блюдо с дунганской родословной иногда называют «супом с клецками». В принципе, так оно и есть: это суп с добавлением небольших кусочков отварного теста. Но он скорее близкий родственник лагмана, нежели

упомянутого супа с клецками, если под таким разумеет прекрасную бульонную основу, приправленную луком, картофелем (иногда морковью), зеленью, черным молотым перцем, в которую, как правило, чайной ложкой добавляют очень мягкое тесто на яйце. Это, конечно, здорово. Но мампар — он, конечно, другой. И чтобы это оценить, его следует хоть разок, но попробовать.

Набор продуктов на 5—6 порций:

1 кг баранины, куда входят и мякоть и косточки. Косточки — важный компонент мампара
1—2 сладких перца
3—4 хороших спелых помидора
2 средних луковицы
2—3 зубчика чеснока

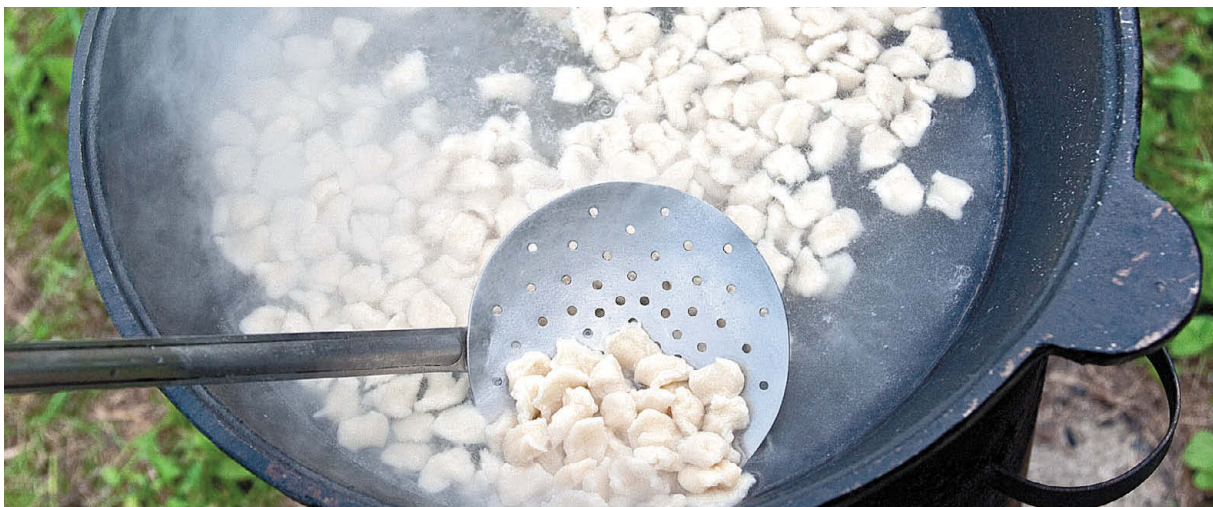
1—2 острых перца, по желанию
2 куриных яйца — одно для теста, другое — для яичного «блинчика», которым украшают готовое блюдо
1 ст. муки для теста
Несколько листочков базилика
3 ст. л. растительного масла
Щепотка зиры или молотого кориандра



1 Начинать следует с теста, разбив в просеянную и слегка подсоленную муку куриное яйцо. Тесто должно получиться довольно крутым. Его нужно хорошо вымесить, затем дать расстояться хотя бы с полчаса. Затем порвать на куски величиной с грецкий орех и, смазав ладони растительным маслом, скатать из теста жгуты толщиной примерно с палец.

2 Далее можно поступить двумя способами. Либо, смазав растительным маслом каждый жгут, уложить жгуты на подходящую тарелку, чтобы они были под рукой. Либо — сразу их вытянуть, сделав жгуты потоньше и закрутив их спиралью. В последующем их в любом случае придется вытянуть — когда придет время готовить клецки, которые должны быть не больше копеечной монеты и столь же плоскими. Дело в том, что тесту для мампара отнюдь не чужды манипуляции, которые обычно проводят с тестом для чузма-лагмана. Чем больше оно уминется, чаще растягивается и подвергается прочей работе руками, тем оно становится нежнее и вкуснее.





3 Я решил готовить мампар на костре в казане, поэтому для начала взялся отваривать в казане клецки. Вам же ничто не мешает сделать это в отдельной кастрюле на плите, ибо клецки добавляются в порционные тарелки и отвариваются заранее. Варка осуществляется в большом объеме кипящей солоноватой воды. Для этого в воду последовательно кладутся кусочки теста, которые отщипываются от заранее заготовленных жгутов — примерные размеры клецок я указал выше. Готовые клецки всплывают на поверхность и снимаются либо дуршлагом, либо шумовкой. Затем их следует ополоснуть в холодной воде, перемешать с небольшим количеством растительного масла и отставить в сторону.

4 Следующий этап (если мампар готовится в казане) — приготовление яичного блинчика, который используется для украшения готового блюда. Промытый казан сушим на огне, смазываем стенки растительным маслом, разогреваем до умеренных температур и вливаем на доньшко взбитое яйцо.





5 Тут же, не теряя времени, распределяем яйцо шумовкой от доньшка казана по стенкам...

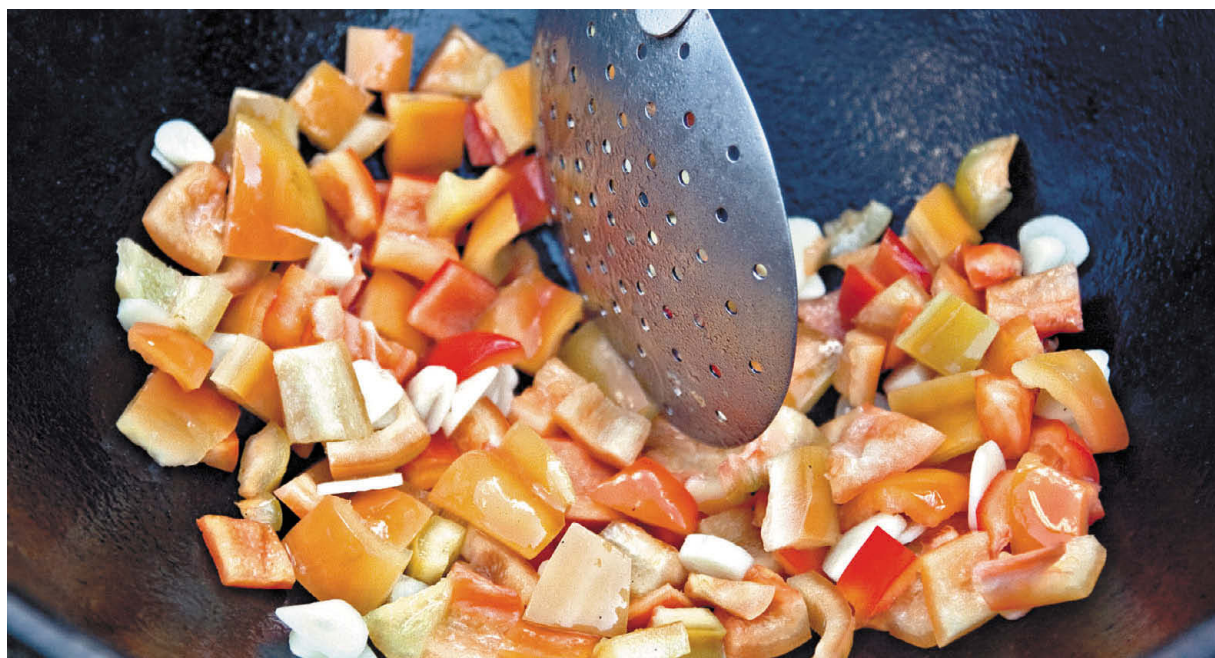
6 ...и снимаем блинчик на отдельную тарелку, нисколько не заботясь о его целостности, поскольку в последующем блинчик нарезают тонкими полосками.





7 Готовим продукты для супа — косточки, мякоть, нарезанная на небольшие кусочки, нарезанный кольцами лук и мелко порезанные помидоры, с которых предварительно снята шкурка. Отдельно небольшими ломтиками нарезаем сладкий перец и 2 зубца чеснока.

8 В разогретый казан вливаем столовую ложку растительного масла, хорошо его прогреваем, в течение 1—2 минут слегка обжариваем сладкий перец с чесноком и быстро перекладываем их в отдельную тарелку.





9 Добавляем в казан еще две столовые ложки растительного масла, хорошо его прогреваем и начинаем обжаривать косточки. Для будущего мампара это узловой момент, схожий по отдаче с запеканием косточек в духовке для красного бульона. Крепкая глубокая прожарка косточек обеспечивает мампару характерный для него темно-коричневый цвет, текстуру и неповторимый вкус. Не забываем слегка посолить.

10 Далее добавляем мясо и столь же хорошо обжариваем его с косточками — до умеренного золотистого цвета.





11 Снизив температуру под казаном и интенсивно работая шумовкой, доводим лук до полупрозрачного состояния...

12 Добавляем мелко нарезанные помидоры и, периодически помешивая содержимое казана, тушим продукты минут 15...





13 ...чтобы все это выглядело примерно так:

14 После чего вливаем в казан около 3 л горячей воды, доводим ее до кипения и варим при слабом кипении около 40 минут (желающие могут положить пару стручков острого перца, которые должны быть целыми — иначе блюдо получится очень острым).





15 За пять минут до окончания варки выправляем суп на соль, добавляем заранее обжаренные сладкий перец с чесноком, несколько листочков свежего базилика и щепотку зиры либо растертого кориандра.

16 Закрываем казан крышкой, оставляем в сторону и даем мампару настояться в течение 15—20 минут. Блюдо обычно подается в глубоких пиалах или тарелках. Сначала в тарелки следует положить заранее отваренные клецки — до половины объема порции, затем залить клецки горячим супом, добавить немного рубленой зелени и чеснока, сверху украсить тонко нарезанным яичным блинчиком.





Пиёва (узбекский луковый суп)

Впервые о пиёве я услышал от отца. В голодные военные годы этот суп служил своеобразной палочкой-выручалочкой, когда основой для лепешек служила джугаровая мука. По вкусу и даже изысканности пиёва не уступает европейским луковым супам. Ибо у пиёвы имидж блюда бедняков... Пиёва, при

всем минимализме использованных в ней продуктов, доведена до вкусового совершенства.

Пиёва имеет множество вариаций. От «голого» супа, в котором только лук, масло и вода, до супа с добавлением помидоров и даже мяса.

Ни вина, ни бульона, ни сыра, ни тостов (за исключением кусочков черствой лепешки) — этих обычных спутников европейских луковых супов — пиёва не предусматривает.

На 2—3 порции:

10 луковиц (около 1 кг) любых сортов
0,5 кг косточек, с которых мясо практически снято (для плова или шашлыка)
50 г растительного масла. Качество масла в данном случае имеет особое значение. Чем оно выше (в том числе по вкусу), тем содержательнее будет вкус самого супа.

Растительные масла иногда комбинируют с животными жирами — курдючное сало, топленое масло, все зависит от наличия и достатка. Я бы рекомендовал использовать оливковое масло холодного отжима. Соль и перец по вкусу.



1 Для начала чистим и режем лук. Совершенно неважно, как — кольцами, полукольцами, тонкими, потолще... Чем острее нож, тем больше гарантии, что лук не будет вышибать слезу.



2 В казане или воке разогреем масло и положим кости.



3 Кости обжарим очень хорошо, до темно-коричневого цвета оставшихся на них лоскутков мяса.

96

4 Затем убавим температуру и вольем примерно пол-литра горячей воды. Поджаренным косточкам нужно повариться при умеренном кипении минут 20. После чего нужно увеличить температуру и выпарить остатки влаги, чтобы остался только жир.

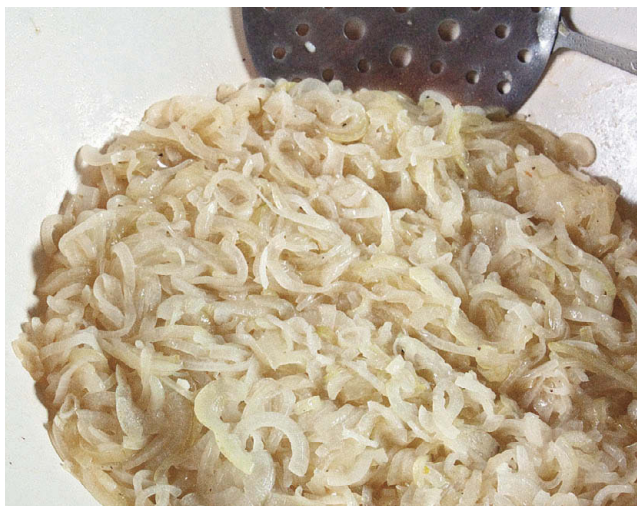
Косточки из жира удалим — они сделали свое дело и больше нам не нужны. Котел отставим в сторону, чтобы он остыл, вынем из жира всёе«лишнее» — осколки косточек, волокна мяса, что неизменно попадает в масло при жарке.



5 Вернем котел на плиту, добавим в него лук и, постоянно его перемешивая, отрегулируем температуру под посудой так, чтобы лук не жарился, а томился. Это очень важно!



6 Жареный-полуподжаренный лук в этом блюде нам не нужен категорически!





7 Прикроем котел крышкой и будем томить лук, постоянно его перемешивая, не менее двух часов. Это минимум! Заодно понаблюдаем, как он будет менять цвет в ходе томления — от бледно-белого...[◦]



8 ...до интенсивного кремового. После двух часов томления вольем в лук примерно литр кипятка, дадим слабо покипеть 3—4 минуты и посолим по вкусу.

Перец — черный или красный — лучше добавить непосредственно в тарелку.

PS. В Средней Азии редко варят бульоны только для того, чтобы их потом добавлять в другие блюда. Таковы особенности этой кухни, где для плова предпочтителен все же зирвак, а для многих супов — предварительные обжарки. Возможно, эти манипуляции и делают восточные блюда восточны-

ми... Это я к вопросу о том, почему бы для пиёвы не сварить бульон из тех же косточек отдельно. Можно, наверное, сварить. И вина добавить. И сыр. И в духовке потомить. Но это будет уже не пиёва — с только ей присущим вкусом и ароматом, которые заслуживают того, чтобы к ним приобщиться.[◦]



Хаш, или Утро жизни, которое у каждого — свое

«Утром жизни» я обычно называю хаш. После крепкой выпивки накануне именно хаш способен полноценно реанимировать павший духом организм.

Традиционный и основной для любого хаша ингредиент — говяжьи ноги.

Среди знатоков хаша передние пользуются основным спросом, поскольку задние ноги для этих дел не годятся из-за стойкого запаха. От него можно, конечно, избавиться, промы-

вая ноги несколько часов в проточной воде. Для правильного хаша годятся только коровьи.

Второй не менее важный компонент хаша — рубец (коровий желудок) или говяжий хвост. Я предпочитаю хвост, поскольку качественно выделанный рубец — большая редкость. А выделанный некачественно способен просто погубить хаш невыносимым амбрэ, который сложно удалить даже промывкой.

Теперь, когда у нас есть пара килограммов говяжьих ног и коровий хвост, который придаст хашу не только характерный мясной вкус и жирность, но и характерную же вязкость, начинается довольно непростая и ответственная работа по приведению ингредиентов в товарный и весьма отражающийся на качестве хаша вид.

Ингредиенты

2 кг говяжьих ножек

1 кг говяжьего хвоста

2 головки чеснока

Большой пучок зелени

Соль и уксус по вкусу



1 В этом плане нас, конечно, больше интересуют ноги. Нижнюю часть (копытце) мы сразу отрезаем по суставу и выбрасываем в помойное ведро. Стараемся при разделке не применять топор и не дробить кости — иначе хаш получится чересчур жирным. Поскольку нога при обработке опаливается, очень важно соскрести или вырезать все следы гари. Если ноги в посуду для будущего хаша не помещаются целиком, «укорачиваем» их, и исключительно по суставам. Так же, по суставам, разрезаем потом и хвост.

2 С объемом воды для хаша трудно ошибиться по той простой причине, что блюду этому надобно вариться долго и упорно, вследствие чего оно, безусловно, будет терять влагу, которую потом можно восполнить. Но для начала, однако, на 2—2,5 кг ингредиентов следует налить 4—5 л воды — примерно через 1 час мы ее все равно полностью выльем.





3 Итак, около часа наш хаш покипел. Как я уже говорил, первый бульон придется полностью слить, чтобы нивелировать какие-то собственные огрехи в обработке основных ингредиентов. Куски же ног и хвоста я рекомендую сполоснуть в дуршлаге под струей воды, а посуду, в которой они варились, вымыть. Затем можно, залив промытые ингредиенты еще 4—5 л свежей воды, поставить хаш вариться дальше — на самый медленный огонь и на всю ночь, минимум на 7—8 часов.

4 Утром мы, конечно, обнаружим воду наполовину выкипевшей. Не беда. Теперь можно достать хорошо разварившиеся ноги и хвост, добавить в хаш не более литра воды, посолить не очень круто, поперчить свежемолотым перцем и продолжить варку, пока идет, как говорят специалисты, «разбор» хашевых костей. Разбирать их можно кому как нравится; я предпочитаю составлять комбинацию из мелких и крупных кусков мяса, удаляя кости вообще.



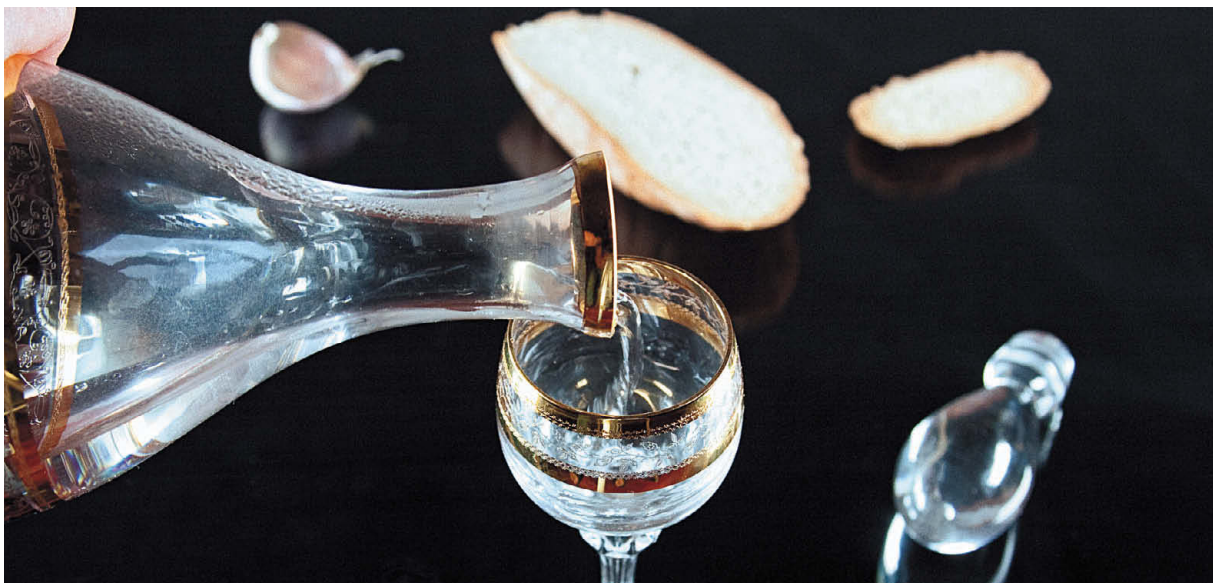


5 После разбора костей хаш можно снимать с огня и заняться резкой чеснока и зелени — без этой заправки блюдо будет просто неполноценным. Чеснока понадобится много — не менее 3—4 мелко порубленных зубчиков на тарелку. Из зелени обычно используют кинзу, но можно обойтись и петрушкой (в крайнем случае, без ничего, кроме чеснока; за последующий запах можно не переживать, хотя какая разница с похмеля...).

6 Дальше просто. Делаем раз, налив не более 50 г холодной водки в рюмку.

Делаем два, присоединив к рюмке и графинчику разобранное мясо с зеленью и чесноком.

И делаем три, налив сам хаш и добавив в него (по желанию) острого перца.







104 Суп-харчо без говядины, тклапи и ткемали

Версия моего харчо по вкусу и оттенкам почти не отличается от харчо, приготовленного «базовым» способом. Оно даже лучше, проще и быстрее в приготовлении. Эту версию с минимальными изменениями я привез из Грузии, не от знатоков харчо, а от простых пастухов, готовивших харчо «просто на обед» под Мцхетой. Правда, когда они готовили это харчо и угощали им школьников, путешествующих по маршруту Тбилиси—Мцхета—Гори—Чиатури—Поти, мне, находящемуся среди этих школьников, было всего 14 лет.

На 5—6 порций супа-харчо следует взять:

- 1 или 2 кг** «гармошки» бараньих ребрышек (понятно, что нижнюю часть) с кусочком грудинки (в комплекте)
- 3** средние луковицы
- 1** среднюю морковь
- 1** головку чеснока
- 2** средние картофелины
- 2 ч. л.** сухих семян кориандра
- 0,5 ч. л.** жгучего красного перца грубого помола
- 3—4** спелых помидора, с которых снята кожица, или немного томатной пасты
- 0,5 пучка** свежей кинзы и (или) столько же укропа

1 С ребрышек надобно снять пленку, не удаляя жира, и нарезать вдоль по кусочкам, чтобы, соответственно, в каждом кусочке было по ребрышку. Далее разогреваем стальную кастрюлю и (ВНИМАНИЕ!) без всякого масла устилаем ее дно разделанными ребрышками жирком вниз, чтобы они поджаривались. Дабы процесс шел энергичнее, сверху можно добавить 20 г сливочного масла.



2 Пока ребрышки поджариваются, к ним можно добавить одну-две столовые ложки хорошего красного вина. Тонкими кольцами нарезаем лук и добавляем его в томящиеся в вине ребрышки. Тут же добавляем нарезанную соломкой или небольшими ломтиками морковь, пол чайной ложки жгучего перца и растертые семена кориандра.



3 Хорошенько перемешиваем, давая возможность луку и моркови обмякнуть, и добавляем либо две столовые ложки томатной пасты или мелко порезанные помидоры. Тут можно и скомбинировать, если помидоры «зимние», добавив к ним ложку хорошей томатной пасты.



4 Опять перемешиваем, чтобы продукты в общей массе приняли от томата характерный красноватый оттенок, и вливаем в кастрюлю 2 л крутого кипятка.



5 Доводим смесь до кипения, убавляем температуру, чтобы кипело несильно и равномерно, и оставляем вариться минут на 30 (желающие могут сразу же положить стручок красного перца), почистив за это время картошку и промыв примерно полстакана риса. Желательно сразу, после закипания харчо, добавить в него мелко нарезанный картофель, чтобы он успел развариться в дым. Если же хочется, чтобы картофель чувствовался в супе как самостоятельный компонент, его можно добавить через 30 минут после закипания будущего харчо.



6 А вот с закладкой риса дело обстоит так. Если мы хотим, чтобы картофель сильно (почти до исчезновения в виде ломтиков) разварился в харчо, то рис лучше добавить минут через 20 после закладки картофеля.



7 После того как рис сварится, блюдо можно окончательно выправить на соль, а при необходимости (при избытке кислоты) добавить пару щепоток сахара. Затем, выключив под кастрюлей огонь, следует добавить в харчо пять-шесть зубчиков мелко нарубленного чеснока, свежей зелени и дать настояться еще минут 10—15.







108 Энергетика нутового супа

В основе этого супчика — интересный подвид гороха, известный как нут, или турецкий горох, или нухат. Он практически ничего общего не имеет с обычным горохом (по кулинарным свойствам): азиаты даже обижаются за слово «горох» при упоминании нута. Когда-то в России он был редкостью, но теперь нут продается и на рынках, и в супермаркетах, и ничто не мешает сварить из него правильный суп сразу на несколько дней, тем более что он со временем изменяет свои качества к лучшему.

Итак, что я делаю, чтобы приготовить нуттовый суп? Прежде всего покупаю необходимый набор продуктов.

На 5—6 порций:

200 г нута (обязательно сухого, в виде крупы)

1 кг мяса на кости и с жирком (лучше — кусок бараньей грудинки с ребрышками, но можно смело брать и свинину, да простят меня таджики, и говядину)

2 средние луковицы

1 средняя морковь

0,5 сладкого (красного) перца

Головка чеснока

1 ст. л. хорошей (читайте состав на этикетке — много вранья) томатной пасты (летом — 2—3 помидора)

Пучок свежей кинзы и пол чайной ложки семян кориандра

30 г топленого (или сливочного) масла

1 С вечера, прежде чем лечь спать, я заливаю указанный объем нута теплой водой в достаточно глубокой миске и кладу туда чайную ложку соли. Воды нужно лить побольше, поскольку нут, размокая, сильно увеличивается в объеме и становится через несколько часов достаточно крупным, как фасоль.



2 Когда нут доходит до кондиции, непосредственно перед готовкой блюда нарубаю большими кусочками грудинку с ребрышками.



3 Кладу грудинку в 5-литровую кастрюлю, заливаю холодной водой так, чтобы кастрюля была наполнена не до краев, и ставлю на плиту. Я уже рассказывал, в каких случаях мясо нужно класть в холодную воду, в каких — в кипяток. В данном случае я кладу в холодную для того, чтобы мясо (и косточки) побыстрее отдало в бульон все соки и сделало его насыщенным. Заложив мясо, иду готовить овощи.



4 Лук нарезаю тонкими полукольцами, морковь — тонкими кружками, сладкий перец — небольшими кубиками, ну а с чеснока только срезаю корневище и снимаю шелуху, обнажив зубцы. Затем растапливаю на разогретой сковороде граммов 30 топленого (или сливочного) масла и, не давая ему разогреться, загружаю в сковородку овощи (кроме чеснока и зелени).



5 Слегка поджариваю овощи так, чтобы, например, лук из белого стал полупрозрачным, и добавляю две столовые ложки томата (летом — спелые помидоры), хорошенько перемешав его с овощами.



6 Дав овощной смеси спассероваться, снимаю сковороду с плиты и отставляю ее в сторону. Теперь самое время посмотреть, как ведет себя в кастрюле мясо. Ага, вот поднялась пена, которую я тщательно удаляю, а вот бульон закипел. Самое время всыпать теперь в кастрюлю нут и отрегулировать пламя так, чтобы кипение супа было небольшим и равномерным.



110

7 Теперь можно спокойно заняться другими делами, поскольку для того, чтобы свариться нуту, понадобится не меньше часа. Как только нут хорошенько смягчится, добавляю в кастрюлю головку чеснока целиком и после закипания супа — поджаренные на сковороде овощи.



8 Минут через 10—15 нутовый суп должен приобрести радикально красный цвет. Теперь суп можно посолить по вкусу, слегка поперчить красным перцем и добавить пол чайной ложки грубо смолотых семян кориандра. Еще через 15 минут варки нутовый суп можно считать готовым.

Интересно, что в последующие дни этот суп, благодаря свойствам нута, становится крепче и вкуснее.



Жарим... борщ

Не знаю, кого как, но меня супы, приготовленные «в одной посуде», когда отпадает необходимость привлекать дополнительные сковородки для раздельной обжарки овощей, привлекают больше и больше. Конечно, если речь идет о так называемых прозрачных супах, радующих, помимо вкуса, цветом бульона, о каких-либо обжарках не может быть и речи. Ну а если это, допустим, солянка или борщ? Или иной «цветной» суп? И ежели, допустим, готовить приходится в походных условиях, когда на все про все один котел? Шаг влево, шаг вправо — уже расстрел? Впрочем, у «жареных» супов, в отличие от их аналогов, приготовленных вполне традиционным способом, есть еще одно неоспоримое преимущество — скорость. Это при том, что сохраняется главное качество — отменный вкус. Попробуйте

приготовить «жареным способом», например, борщ, рецепт которого я привожу ниже. Он ничем не уступит обычному борщу, который «съедает» в среднем 3—4 часа на готовку. И в любом случае останется в ваших запасниках в качестве необходимой альтернативы, которая, конечно, вовсе не отменяет приготовление супов классическим способом. Попробуйте приготовить «жареным способом» борщ. Он ничем не уступит обычному борщу.

400 г мяса + **500 г** косточек или

1 кг говяжьей грудинки

2 луковицы

1 морковь

1 крупная свекла

2 ст. л. томатной пасты

1—2 картофелины

150 г капусты

2—3 зубца чеснока

1 пучок зелени



1 Выберем для начала соответствующую действиям посуду — котелок, казан, вок, стальную кастрюлю или, как у меня, кастрюлю-скороварку, которую я использую как обычную кастрюлю. Нальем и разогреем на доньшке кастрюли примерно 50 г растительного масла.

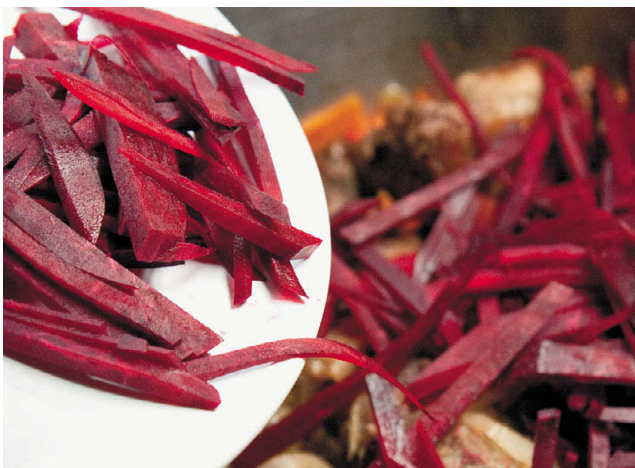
Затем слегка обжарим в нем 400 г порезанного на порционные кусочки мяса и 2—3 косточки. (В скобках замечу, что такое сочетание «косточки—мясо» наиболее оптимальное в плане вкуса будущего блюда).

112

2 Затем добавим нарезанную кольцами или полукольцами крупную луковицу (или две средние), одну произвольно измельченную морковь и столь же произвольно измельченную половинку сладкого перца. Перемешаем с косточками и продолжим обжарку — опять же аккуратно, стремясь главным образом просто смягчить овощи.



3 А теперь внимание: мы, по сути, начинаем формировать основу будущего борща, главной составляющей которой является, как известно, свекла. Если у нас с вами свекла мелкая, то мы используем ее целиком (очистив, разумеется, шкурку). Если крупная, то используем только половинку. Как измельчать свеклу — каждый решает сам. Главное, чтобы она была либо нарезана очень мелко, либо натерта на крупной терке. Итак, слегка обжарив овощи с косточками, добавляем в поджарку мелко нарезанную или протертую на крупной терке свеклу.



4 Перемешав свеклу с поджаркой, добавим 2—3 произвольно измельченных помидора. Если помидоров нет, можно использовать томатную пасту — не более 2 ст. л.





5 Еще немного потушив поджарку, добавляем 1—2 картофелины, нарезанные небольшими кубиками.

113



6 Вслед за картофелем вольем в посуду примерно два литра кипятка. Как только будущий борщ вскипит, посолим его по вкусу, поперчим свежемолотым перцем и оставим вариться при очень умеренном кипении и под прикрытой крышкой на 0,5 часа.



7 Через полчаса заложим мелко нашинкованную капусту — не более 100—150 г и продолжим варку до той степени готовности капусты, какая вам нравится. Я, например, предпочитаю, чтобы капуста в готовом борще хрустела, поэтому варю ее не более пяти минут.

114

8 Пока капуста варится, готовим вторую «партию» свеклы. На этот раз ее лучше, конечно, натереть на крупной терке, поскольку основная задача второй закладки свеклы — придать борщу характерный свекольный цвет (хотя для части населения России характерный цвет борща — оранжевый, томатный) и вариться свекла будет очень недолго. Добавляем свеклу в борщ только тогда, когда капуста сварится до нужной нам «кондиции».



9 Вслед за свеклой, если борщу при предварительной пробе не будет хватать кислоты, компенсируем эту нехватку небольшим количеством лимонного сока. Затем добавляем два-три измельченных зубца чеснока, немного свежей рубленой зелени — петрушки, кинзы или укропа — и острого перца (по желанию).



10 Варим борщ еще 2—3 минуты и оставляем на 10 минут в сторону — чтобы настоялся. Ну, а как его подавать, — каждый сам разберется. Сметана к борщу — не обязательна, но желательна, как и щепотка свежей зелени.





Гороховый суп с копченостями

Примерно 200 г лущеного или колотого гороха заливаю водой на несколько часов — чтобы он отмокал (5—6 порций супа). Затем беру около 1 кг говядины — лучше всего мякоти, срезанной с голенной части, которую обычно используют для студней, и 300—400 г свиных ребер горячего

копчения (довольно распространенный в колбасных отделах продукт). Мясо режу несколькими крупными кусками, ребра распускаю вдоль по порционным кусочкам. Если ребра длинные, разрубаю кости пополам. На мой взгляд, подобная комбинация хороша в двух смыслах: голенное мясо дает хороший насыщенный бульон, близкий к желеобразному. А толика копченостей на кости — тот самый аромат, за что мы и любим гороховый суп с копченостями.

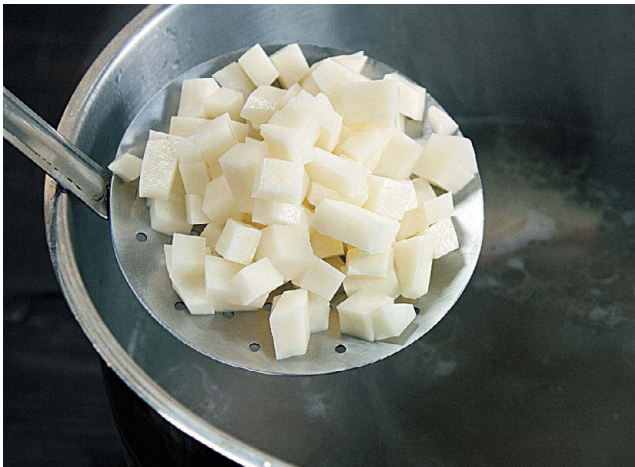
На 5—6 порций:

1 кг говядины
300—400 г ребер горячего копчения
2 картофелины
2 головки лука

2 ст. л. томатной пасты
1 морковь
2—3 лавровых листа
50 г сливочного масла

116

1 Мясо заливаю 3—4 л холодной воды, довожу до кипения, снимаю пену, добавляю несколько горошин перца и оставляю вариться при слабом кипении и прикрытой крышке около 1 часа. Затем добавляю копченые свиные ребрышки, поскольку долго варить их нет смысла — они продаются в копчено-вареном виде. И тут же кладу в бульон нарезанный кубиками картофель (обычно 2 средних клубня).



2 А вслед за картофелем, как только бульон вновь вскипит, — выдержанный в воде горох. °



- ° *Несколько важных замечаний:*
Первое: если горох не вымачивать, то его нужно будет заложить задолго до закладки картофеля и варить не менее 25—30 минут, практически до полуготовности.
Второе: если горох все же замочен, а вы заинтересованы в том, чтобы в пюре в процессе варки он превратился лишь частично, дабы в готовом блю-

де оставались целые горошины, — то после картофеля следует заложить только половину гороха, остальную добавить минут за 15 до окончания варки.
Третье: картофель, если он вам не нравится в готовом блюде в сильно разваренном виде, разумеется, можно добавить в бульон после гороха, дав гороху повариться 10—15 минут.



3 Далее я делаю так. На горячей сковороде распускаю 50 г сливочного масла и, не форсируя температуру под сковородой, слегка обжариваю в масле 2 средних головки лука, нарезанных полукольцами. Собственно, это пассерование — до тех пор, пока лук не станет полупрозрачным и не начнется процесс его карамелизации. Только потом добавляю 2 ст. л. качественной томатной пасты (или 2—3 обесшкуренных и мелко нарезанных помидора, если позволяет сезон).



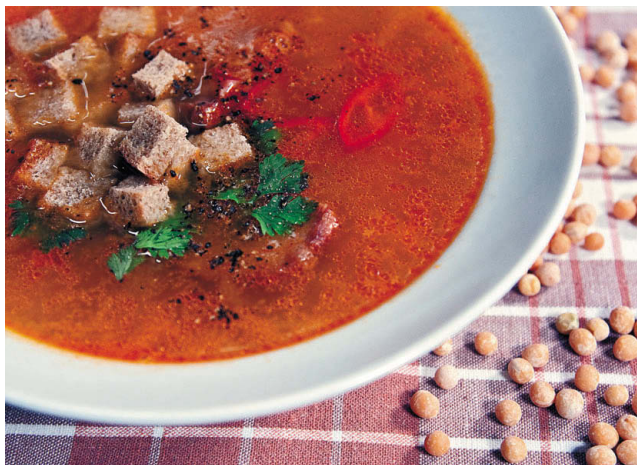
4 Пасту тщательно перемешиваю с луком и продолжаю обжарку-пассерование до карамелизации томата — пока он не примет густо-оранжевый оттенок. Карамелизация лука и томата — очень важная с точки зрения изменения вкусовых качеств этих продуктов вещь, и ей не стоит пренебрегать не только в этом случае, но и в любом другом, когда вы готовите заправочные супы (вынужден говорить об этом, поскольку при приготовлении подобной заправки многие проводят обжарку или пассерование овощей абы как). Затем можно добавить в заправку мелко нарезанную (кружками, полукружьями, соломкой — как нравится) морковь, продолжив легкую обжарку еще в течение 7—10 минут. ° °

Я сторонник сильно разваренного гороха и картофеля. Сочетание этих продуктов создает, на мой взгляд, идеальную для этого блюда «взвесь», делая его фактурным и необыкновенно вкусным. Так вот, если эта «взвесь» появилась, горох

и картофель сильно разварены, я добавляю поджарку из лука-томата-моркови. Томат, понятное дело, вносит в «картину» блюда не только характерную кислинку, но и соответствующий оттенок. ° °

118 **5** Теперь можно вернуться непосредственно к супу.

Еще раз довожу суп до слабого кипения и только после этого солю до разумного, при необходимости добавляю пару щепоток сахарного песка и закладываю два-три лавровых листа. Еще десять минут медленной варки — и суп можно снимать с плиты, дав ему настояться в течение 15 минут.





Суп с клецками на красном бульоне

Нет ничего, наверное, более знакомого, нежели суп с клецками. И хотя такой суп варят по-разному, зачастую с самым разнообразным набором продуктов, основа его зиждется на двух основных компонентах: крепком бульоне

(костном, рыбном, овощном и т.д.) и клецках — маленьких кусочков полужидкого теста. Суп довольно простой в приготовлении и согревающий душу. Хотя бы дистанцированием от очень уж высокой кухни. Впрочем, сегодня мы к ней слегка приблизимся (за ради дополнительного опыта), приготовив суп с клецками на красном бульоне, хотя, повторюсь, бульонная основа этого супа может быть самой разной.

Для 4 порции:

600—700 г говяжьих, бараньих или свиных косточек с остатками мяса
3 средние луковицы, из которых две понадобятся для бульона
1 морковь для бульона
1 средняя картофелина

1 куриное яйцо и немного муки для клёцок
Горсть рубленой зелени (лучше укроп)
Лавровый лист, несколько горошин черного перца, свежемолотого черного перца и соли по вкусу

120

1 Косточки порубим, если есть такая необходимость, на куски приемлемого размера.



2 Уложим их на сухой противень, добавив разрезанную вдоль морковь и разрезанные вдоль две луковицы (можно прямо в шелухе, отрезав корневище).

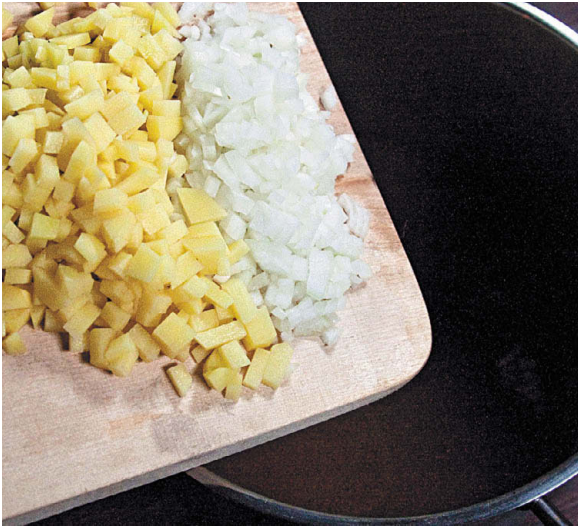


3 Противень поставим в разогретую до 180—200 градусов духовку и выдержим в ней продукты так, чтобы остатки мяса на косточках запеклись до коричневого цвета, а овощи карамелизовались (луковую шелуху после этого следует удалить). Переложим кости и овощи в подходящую кастрюлю, добавим несколько горошин черного перца, лавровый лист и зальем холодной водой — на приведенные выше пропорции достаточно 2—2,5 л воды. Тот, кто уж совсем не может без мяса, может положить кусок в 100—150 г целиком. Поставим кастрюлю на плиту, доведем будущий бульон до кипения и, ослабив кипение до очень умеренного, поварим бульон около часа. Как правило, таким образом обработанные косточки практически не вызывают пены на поверхности бульона.

Примерно через 1 час косточки нужно будет вынуть, снять с них остатки мяса и вернуть в процеженный бульон. Процедить нужно будет обязательно, чтобы в бульоне не осталось костных осколков. Ну а вываренным овощам место только в мусорном ведре. Готовый бульон обретет светло-коричневый цвет, а вот о его прозрачности беспокоиться не будем, коль скоро в него будут закладываться клецки.



4 Но сначала добавим в бульон мелко нарезанную луковицу и картофель, порезанный небольшими кубиками. И слегка посолим сам бульон.



5 Минут через пятнадцать варки вновь заложенных овощей займемся собственно клецками. Для этого в подходящую миску разобьем яйцо, добавим щепотку соли, взболтаем яйцо венчиком или вилкой и, понемногу вводя в него муку, чтобы не оставалось комочков, приготовим тесто, близкое к консистенции очень густой сметаны.

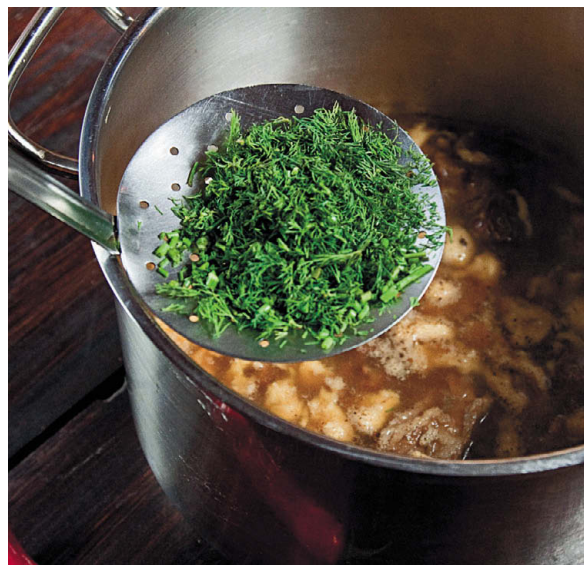


6 Теперь буквально кончиком чайной ложки будем зачерпывать тесто у самого края миски и окунать кончик ложки с тестом в слабо кипящий суп. Тесто указанной консистенции благополучно должно от ложки отвалиться. Раз за разом перемещаем все тесто в кастрюлю.



7 После этого суп можно поварить еще несколько минут, полностью выправить его на соль и добавить горсть свеженарубленной зелени.

Затем снять с плиты и дать настояться 15—20 минут под прикрытой крышкой. Свежемолотый черный перец в порционную тарелку значительно облагородит суп.





Щи уральские ПО-ВОЛОГОДСКИ

Взяв подостывшие «щи уральские» в столовке за 12 рублей, которые почему-то дали сто очков вперед ресторанному двухсотрублевому «московскому борщу» на бульонном кубике в плошке для двухмесячных котят, я ударился в ностальгию. Ведь это были «щи уральские», опробованные мной во второй раз в жизни. А впервые меня ими угостили лет двадцать назад в деревеньке, расположенной (прошу прощения за каламбур) в самой глубине... вологод-

ской глубинки. Почему вологодской, а не уральской? Да потому, наверное, что «мои» вологжане и не считали эти щи уральскими. И потому, наверное, что наши представления о географической привязке тех или иных блюд не всегда соответствуют действительному положению вещей. И еще потому, что нацеленность на какие-то конкретные ощущения и впечатления, почву для которых иногда невольно готовят этнографы, зачастую не оправдывается.

Под щи уральские по-вологодски и поется, и пьется хорошо, а если их еще и настоять в погребке, да с утреца под холодную рюмку!..

На 5—6 порций:

1 кг нежирной грудинки
0,5 кг цыплячьих желудков
0,5 кг квашеной капусты
 $\frac{1}{3}$ стакана перловой крупы
4—5 луковиц
2 морковки

3—4 ст. л. томатной пасты
2 средние картофелины
Немного свежей зелени, черного и красного
(по желанию) перца
2 зубца чеснока для заправки
Маленький кусочек сливочного масла



1 Первым делом нужно сварить крепкий мясной бульон на грудинке, для чего грудинку режем на крупные куски, удалив лишний жир — нам нужен крепкий, а не жирный бульон. Куски грудинки с парой очищенных луковиц и парой очищенных морковок заливаем примерно четырьмя литрами холодной воды и ставим на огонь — пусть себе с часик поварятся. Не забудем снимать с закипевшего бульона пенку и ни в коем случае не солим.

2 Тем временем готовим перловую крупу, которую нужно просто промыть, и цыплячки желудки. Вот их нужно промыть тщательно, а затем нарезать небольшими произвольными кусочками.





3 Как только бульон сварится, мясо и овощи из него можно удалить — они не пригодятся (овощи уж точно не пригодятся, а мясо перед окончанием варки, если есть желание, можно вернуть в щи). Затем заложить перловую крупу, порезанные желудочки и вновь поставить вариться минут на 20.

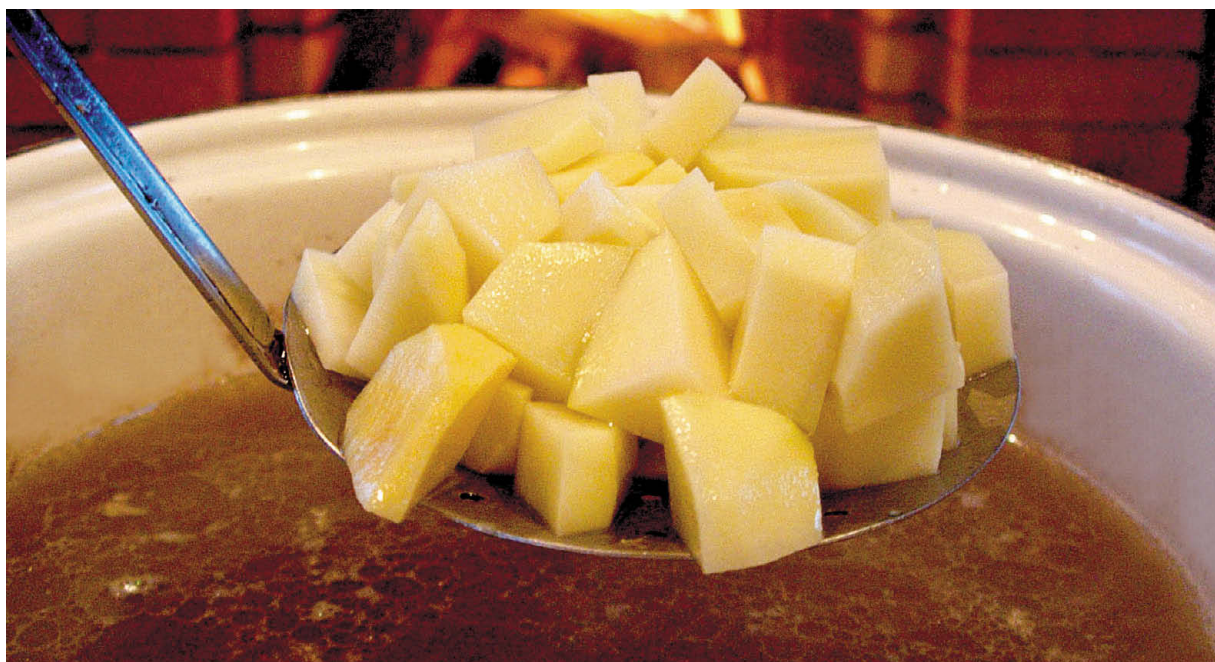
4 Через 20 минут можно снять пробу. Нужно, чтобы перловка дошла почти до готовности. Если не дойдет, поварить еще.





5 Тем временем тонкими кольцами нарезаем две луковицы и слегка обжариваем их в распущенном сливочном масле (20—30 граммов), пока лук не станет прозрачным. Затем добавляем 3—4 ложки томатной пасты и обжариваем ее с луком еще не более 5—7 минут.

6 Как только перловая крупа дойдет почти до готовности, закладываем в будущие щи порезанный кубиками картофель.





7 Доводим бульон до кипения и добавляем в него обжаренный с томатной пастой лук.

8 Вновь даем щам закипеть и закладываем квашеную капусту, которую, если волокна длинные, желательно порезать.

Далее довариваем щи до той степени мягкости капусты, какая нравится.

Перед окончанием варки щи можно заправить черным свежемолотым перцем, измельченным чесноком и укропом.

Простая грибная солянка. Но — сборная

Всегда пытаюсь найти ответ на вопрос: почему мясные или рыбные солянки называют сборными, а грибные — простыми? Ведь даже самая каноническая рецептура грибной солянки предполагает минимальный, но «сбор». Грибов, сушеных и соленых, — уже два вида, капусты, квашеной и свежей, — тоже. К тому же этот сбор можно увеличить. Свежие грибы — вот их третья ипостась. Свежие же, но экзотические, вроде трюфеля, четвертая... Хотя, наверное, нет. Разок попробовав трюфели с яйцом от мэтра этого деликатесного блюда под Тулузой, я теперь понимаю, что трюфелю в солянке делать нечего — даже в мизерном количестве. Пусть уж грибная солянка лучше останется «простой». А сам по себе этот суп хорош. Как и все солянки. Но в отличие от мясных

или рыбных, эта солянка готовится довольно быстро — не больше часа на все про все.

На 5—6 порций солянки, нужно непременно взять:

60—70 г сушеных белых грибов.
200—250 г соленых или маринованных грибов
100 г свежих грибов — вешенок или шампиньонов
250 г квашеной капусты с рассолом
300 г свежей капусты
2—3 средние луковицы
1—2 средние моркови
 Небольшой корень петрушки
2—3 спелых помидора
1 ст. л. зелени петрушки и укропа
 Несколько горошин черного перца,
1 лавровый лист
2—3 ст. л. растительного масла
 Лимонный сок — исключительно для
 корректировки кислой составляющей солянки
 Оливки, каперсы, ломтики лимона, сметана для
 добавления в порционные тарелки.

1 Грибы замочить в воде на 30 минут, затем вместе с той водой, в которой они размокали, поместить в кастрюлю, добавить целиком морковь, корень петрушки и залить двумя с половиной литрами холодной воды. Доведем до кипения, убавим температуру под кастрюлей, прикроем крышкой — и пусть бульон потихоньку варится минут 30—40.

Разогреем на сковороде 2 ст. л. растительного масла и спассеруем в нем нарезанный кольцами или полукольцами лук — пока он не станет полупрозрачным. Добавим помидоры — мелко нарезанные свежие или консервированные в собственном соку.

Перемешаем и продолжим тушение овощей, не допуская полного выпаривания сока.



2 Затем добавим измельченную квашеную капусту с небольшим количеством капустного рассола и горошинами черного перца...



3 Поверх квашеной капусты положим нарубленную свежую. Если обратили внимание, свежей капусты кладется больше, нежели квашеной. После уваривания свежей пропорции капусты сравняются.



4 Овощную смесь перемешаем, чуть потушим и вольем пару черпаков грибного бульона, который еще продолжает вариться.

Капусту нужно потушить практически до полной готовности, кондиция которой определяется уже нашими вкусовыми пристрастиями: кто-то любит, чтобы готовая капуста хрустывала, а кто-то предпочитает ее мягкой. Заправка при перемещении ее в бульон вариться далее уже практически не будет.



5 Вернемся к бульону, в котором сушеные грибы и коренья поварились оговоренные 30—40 минут. Морковь и коренья удалим, а грибы вынем шумовкой и переложим на отдельную тарелку, чтобы остывали. °



6 Бульон процедим и вернем в кастрюлю. Сваренные грибы мелко порежем, столь же мелко порежем соленые или маринованные грибы и добавим в бульон.



7 После того как он вскипит, соединим бульон с овощной заправкой.



8 Вновь доводим солянку до легкого кипения и проводим все финишные процедуры на предмет «соли-перца». То есть выправляем окончательно на соль и балансируем кислоту, добавляя понемногу лимонный сок, поскольку кислоты помидоров и квашеной капусты может не хватить.

Закрываем кастрюлю крышкой, кастрюлю снимаем с плиты, чтобы солянка настоялась 15—20 минут. Идеально ее настаивать в фарфоровой супнице или в керамическом горшке. Маслины-каперсы-сметана кладутся в порционные тарелки.



PS. Если лук пассеровать в смеси растительного и сливочного масла, солянка приобретет нежные сливочные оттенки. Они станут гораздо ярче, если

спассеровать и ломтики шампиньонов. Основной бал в грибной солянке правит сушеный белый гриб.







Улучшенные щи из кислой капусты

Разок не навернуть в течение нашей зимы настоящих (и немного мною улучшенных) щей из кислой капусты под три-четыре холоднющие рюмки водки — это все равно что в разгар азиатской жары где-нибудь в Намангане не попробовать плоских инжирных персиков, с которых шкурка слезает от одного только прикосновения.

Варку таких щей я, конечно, практикую больше одного раза за зиму, а самое главное — умудряюсь придерживаться классики в потреблении этого освежающего супа. То есть варю его, потом настаиваю, только потом вновь согреваю и наслаждаюсь его вкусом, ароматом и эстетикой.

Признаюсь, щи по каноническим рецептам особого пиетета у меня не вызвали. Я быстро сообразил, что фантазию классиков, по понятным причинам, ограничивал не столько даже менталитет, сколько старорежимные продуктовые возможности. И решил скорректировать.

На 5—6 порций:

1 кг не очень жирных свиных ребрышек, разрубленных поперек, чтобы ребрышки были 5—6 см длиной

250-граммовую жестяную банку консервированных помидоров в собственном соку

3 средние луковицы

3 средние картофелины

Головку чеснока

Несколько веточек свежего укропа

0,5 кг кислой бочковой капусты с редкими вкраплениями моркови

Баночка сметаны

1—2 средние моркови

1 Ленточки порубленных и промытых ребрышек я нарезал, как для харчо, чтобы каждый кусочек был с косточкой, кое-где чуток сала (по 50 г) для дальнейшего его использования при пассеровании овощей.

Потом, чтобы бульон был прозрачный, а мясо сочным, вскипятил в кастрюле 4 л воды и опустил в кипящую воду ребрышки. Дождавшись нового закипания, тщательно снял пенку и опустил в бульон несколько кусочков моркови (за неимением белых корней) и 2 лавровых листа.

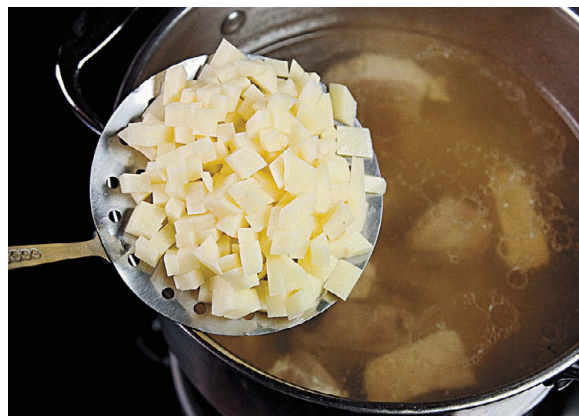


2 Включив микроволновую печь в режиме гриль, быстро запек верхушечки разрезанной пополам луковицы (это так называемая карамелизация лука, что очень улучшает вкус супа) и добавил луковички в медленно кипящий бульон.



3 Дал всему этому делу повариться примерно с часик, затем удалил из кастрюли морковь, лук и лавровые листья, сам бульон процедил и добавил нарезанный небольшими кубиками картофель.

Пока бульон с картошкой потихоньку кипел, я вскрыл банку с помидорами, высыпал их вместе с соком в глубокую миску, добавил туда четыре рубленых зубчика чеснока, мелко порубленного укропа, красного перчика на острие кухонного ножа и растолок (главным образом помидоры) деревянной толкушкой, чтобы не было особо крупных кусков. Сочетание всего этого, особенно если повезет зелень укропа заменить сушеными или маринованными венчиками того же укропа, существенно и в лучшую сторону изменит в последующем привычный вкус кислых щей.

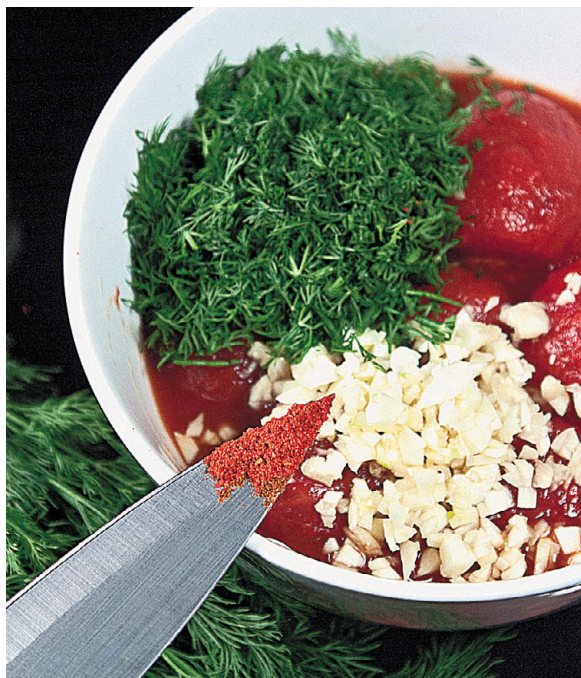


4 Затем мелко нарезал лук, согрел сковороду, вытопил на ней кусочки сала...



134

5 ...и, выбросив шкварки, запустил на сковороду лучок, энергично его помешивая. Как только лучок смягчился, вылил на сковороду смесь помидоров, чеснока, укропа и перца, перемешав эту смесь с луком.



6 Дал еще минут десять потушиться и отправил полученную заправку в кастрюлю с бульоном и ребрышками. Увеличил температуру, дождался энергичного кипения и вновь убавил огонь до кипения слабого.



7 Разложил на разделочной доске кислую (квашеную) капусту и, поскольку ее при засолке режут длинноватыми волокнами, чуть порубил, укоротив волокна до 4—5 сантиметров.



8 Все, капусту тоже можно отправлять в кастрюлю (и рассол, конечно, если он есть) и засекать время, после того как суп снова закипит. Через 15 минут можно проверить на вкус соль и подсолить, если надо, потом положить три листика лаврушки и несколько горошин черного перца, еще через две минуты снять кастрюлю с плиты, дав щам 0,5 часа настояться.



9 Как подавать щи, сдоблив их мелко нарубленным чесноком с зеленью, растертыми кусочками свиного сала и ложкой сметаны, рассказывать не буду — сообразите сами.

А съев тарелочку, все же попробуйте остатки (в кастрюле, конечно) вынести на мороз и откусать назавтра. Не пожалеете.



136 Суп из вешенок с домашней лапшой

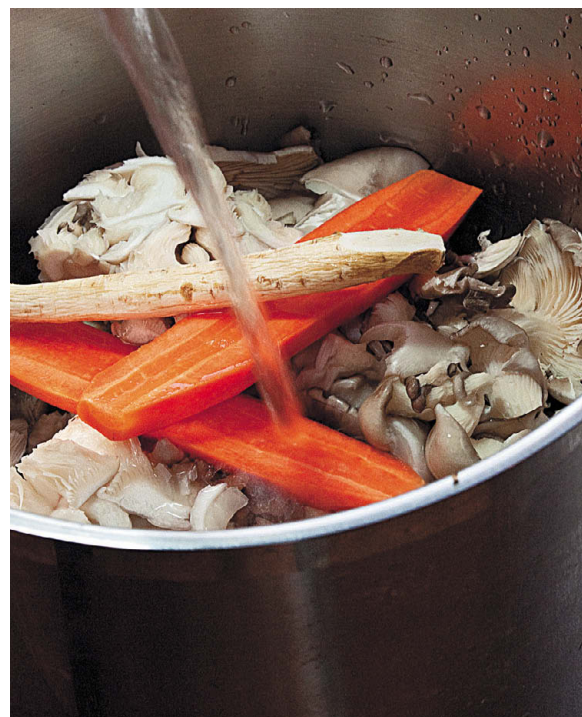
В контексте отдельно взятых грибных супов «навар» — вещь причудливая и парадоксальная, если не сказать, что фантомная. Это мясо с косточками или рыбы головы дают «навар», во многом определяющий густоту, насыщенность и аромат готовящихся на их основе супов. А тут —

«всего лишь» грибы вешенки. Это своеобразные грибы со своим тонким вкусом и ароматом, которые только усиливаются, если ее еще и оттенить толикой соответствующих ингредиентов. Вешенки обычно продают гроздьями. Это куст грибов, вырастающих жесткими ножками в массивный грибной «мосол». Ножки и сам «мосол» вполне способны сыграть роль «мяса с косточками» для создания пресловутого «навара» в супе из вешенок и радикально преобразить сам суп.

1 Исходя из того, что бульона будет не менее 3 л, я взял 1 кг вешенок, отделил шляпки и отложил их в сторону.



2 Все остальное — ножки, основание, к которым они крепились, и даже крупные шляпки, залил водой (примерно 3 л), добавив 1 среднюю морковь и, опционально, один из белых кореньев (в данном случае хрена). Кастрию поставил на плиту, воду довел до кипения и оставил вариться под прикрытой крышкой примерно на 1 час на слабом огне.



3 Тем временем в две трети стакана муки разбил 2 яйца, добавив в муку щепотку соли, тщательно вымесил тесто.

Мука бывает разной, поэтому не торопитесь ее подсыпать, вымешивайте тесто, подсыпая муку только при необходимости. Если не уверены в количестве муки, положите ее меньше, прежде чем вымешивать: в это тесто при вымешивании что-то вроде воды или молока не стоит добавлять категорически.



4 Вымешанному тесту, завернутому в салфетку, дал расстояться в течение 15 минут.



5 Затем раскатал из него тонкий сочень, оставив сочень подсушиваться минут на 15—20. Сделал я это для того, чтобы из подсушенного сочня можно было проще и легче нарезать лапшу.



6 Сочень нарезается на узкие, примерно в 5 см, полоски, которые накладываются друг на друга и, собственно, поперек нарезается лапша — потолще или потоньше, это дело вкуса.

Лапшу также слегка подсушил в духовке на противне.



7 Затем отложенные шляпки вешенок произвольно покрошил...



8 ...и, вынув из бульона поварившиеся ножки и «мослы» вешенок, а также морковь и корень, добавил нарезанные шляпки, а вслед за ними — порезанный небольшими кубиками картофель.



9 Пока варится картофель, занялся заправкой, состоящей из очень умеренного количества продуктов. На такое количество грибов и объем бульона я взял одну среднюю луковицу, среднюю морковь и... половинку бочкового огурца. Огурец — вещь тоже опционная, но легкая кислинка для супа из вешенок очень даже в «тему», а лимон для этого резковат. Заправку лучше пассеровать на 20—30 г распущенного сливочного масла, причем начать лучше с лука, нарезанного тонкими полукольцами, и добавить соломку моркови и огурца после того, как лук станет прозрачным. Морковь и огурцы пассеруются до смягчения моркови.



10 Заправку заложил после того, как сварился картофель, довел суп до кипения, добавил необходимое количество соли с учетом, что часть соли перешла в бульон из огурца.

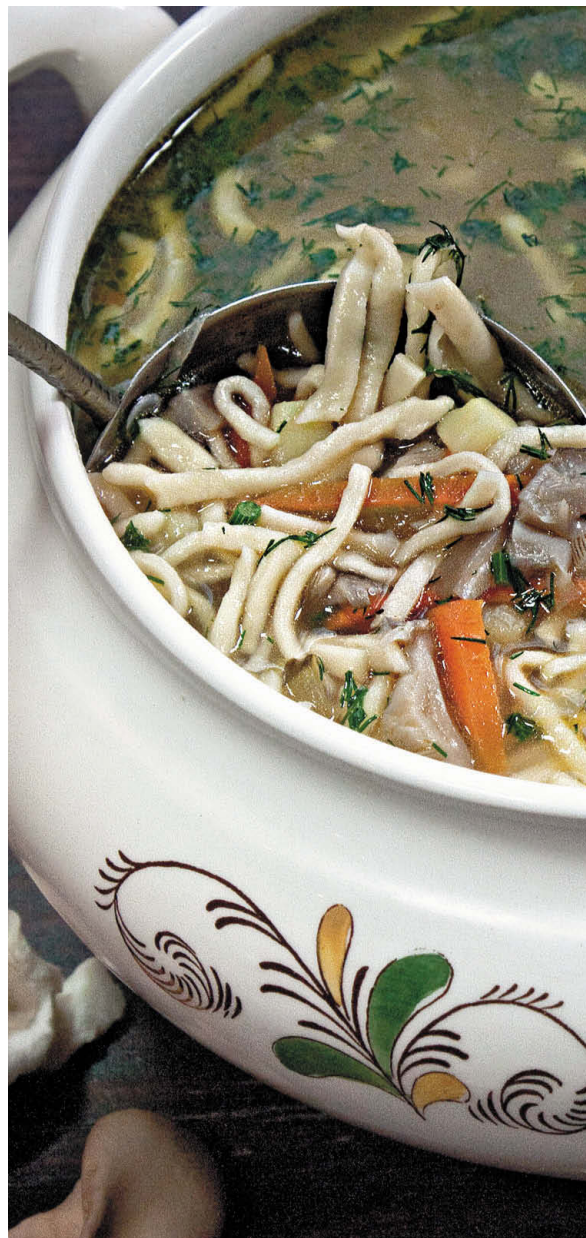


11 Подсушенную в духовке лапшу обтряс в мелкочаеистом дуршлаге (или сите), чтобы удалить остатки муки и крошку, и отправил в суп.



12 Домашняя лапша варится быстро, минуты 3—4, на вкус она должна быть очень упругой, даже полужесткой, но это не должно смущать — она дойдет до кондиции на остаточной температуре.

Во время варки лапши нужно окончательно выправить суп на соль, добавить свежемолотого перца и примерно столовую ложку рубленого укропа. Настоявшийся в течение 10—15 минут суп из вешенок заиграет во всей своей красе.







ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Мясо на косточке в помидорах и красном вине

Мясо, друзья мои, можно приготовить тысячами способами — это вы знаете и без меня. И всякий раз, если мясо приготовить правильно, оно будет разным на вкус, что вам тоже, безусловно, известно. Дело, как говорится, за ма-

лым — практиковать время от времени эту тысячу способов приготовления мяса, что, конечно, не всегда получается. И зачастую всё сводится в лучшем случае к тривиальному бифштексу, что неплохо само по себе. Но иногда, хотя бы раз в год, посредством нехитрых трюков и совсем уж нехитрого набора продуктов можем же мы накинуть на тысячу известных способов приготовления мяса один малоизвестный? Разумеется, можем. Смотрите, как это просто.

Всего-то надо на 3—4 порции:

Около 1 кг бараньей, свиной или телячьей корейки

5—6 средних помидоров

1 сладкий перец

2 средние картофелины

Небольшой кусочек свежего имбиря

20 г бараньего или свиного сала

3 ст. л. оливкового масла

1—2 стручка острого перца (по желанию)

150—200 г сухого красного вина

1/2 пучка свежей зелени (петрушки, кинзы или базилика — на свой вкус)

Щепотка сахарного песка

Соль

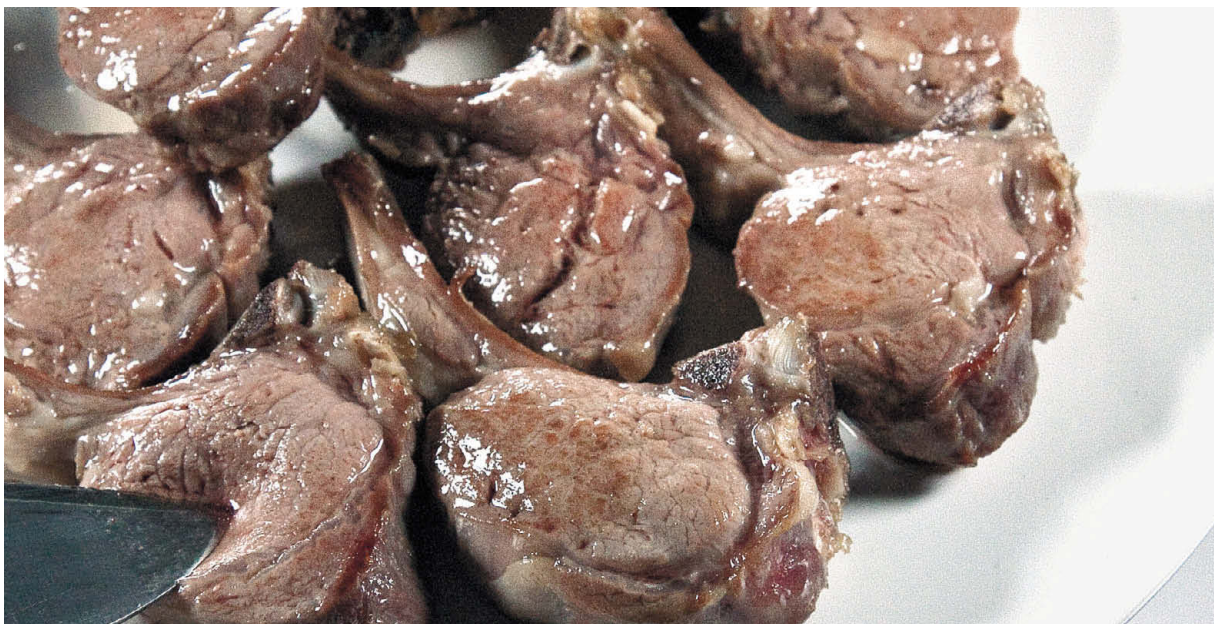
Свежемолотый черный перец



1 В разогретом оливковом масле вытапливаем из сала жир. Хорошо вытапливаем, до шкварок. Шкварки удаляем.

2 Аккуратно разделанную корейку укладываем в раскаленный жир и готовимся к тому, чтобы корейку быстро перевернуть, не давая мясу поджариться. Нам важно, чтобы оно лишь слегка «схватилось», отдав чуток сока в жир.





3 Теперь мясо можно вынуть на отдельную тарелку. Пусть вас не смущает, что оно с «кровью». Пока что это полуфабрикат, хотя и готово к употреблению, поскольку находится на пике готовности. Но мы делаем другое блюдо и главное, что мы его не пересушили, оставили сочным, и это видно, если надавить на мясо кончиком ножа.

4 Однако не увлекаемся созерцанием. В жир, в котором только что побывало мясо, опускаем пять-шесть крупно порезанных помидоров (с томатов желательно предварительно снять кожицу).





5 Помидоры обжариваем до их смягчения и появления обильного сока. Добавляем к ним нарезанный ломтиками сладкий перец.

6 Овощи перемешиваем, тушим их еще не более 5—7 минут и возвращаем в сковороду ранее отложенное мясо, не забыв слить вместе с ним и мясной «сок», который выделился из слегка обжаренного мяса.

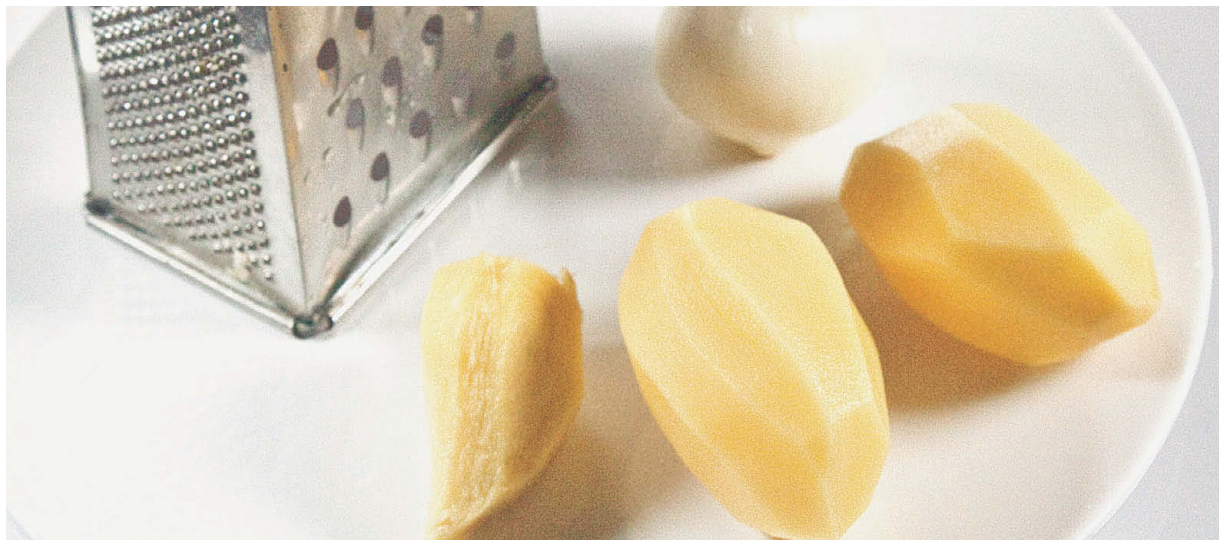




7 Вновь всё перемешиваем, температуру под посудой убавляем до умеренной и вливаем примерно 150 г красного вина.

8 Дав полученной смеси вскипеть, солим ее двумя-тремя щепотками соли, перчим свежемолотым черным перцем и добавляем хорошую щепотку сахарного песка, чтобы немного сбалансировать кислоту будущего соуса. Вновь перемешиваем, всыпаем рубленую зелень и, если есть желание, укладываем стручок-другой острого перца. Теперь посуду нужно плотно прикрыть крышкой, убавить температуру, чтобы кипение было очень слабым, и оставить так на 30—35 минут.





9 Пока суд да дело, натираем на мелкой терке две средние картофелины, среднюю головку лука и небольшой кусочек очищенного корня имбиря.

10 Полученное пюре перемещаем в подходящую миску или плошку и добавляем в него две-три столовые ложки красного вина.

Эта смесь сыграет у нас роль своеобразного загустителя соуса. Мы добавим ее в мясо через оговоренные 30—35 минут, предварительно вынув перечные стручки, чтобы они не полопались, хорошенько перемешаем, вновь закроем посуду крышкой и еще потушим минут 15, добавив в самом конце еще немного рубленой зелени.





Рыба, тушенная в белом вине с белой фасолью

Никогда не думал, что приоритеты любителей ухи или рыбных супов могут делиться на манер приоритетности курицы над яйцом и наоборот. Однако кому-то нравится «юшка» в указанных блюдах, а кому-то, напротив, рыба. И всё бы ничего, тем более что о вкусах не спорят, но в том-то вся штука, что спорят. Правда (и знаю это по собственному опыту), споры быстро сходят на нет, когда, допустим, в полевых условиях — на рыбалке или в походе «по рыбным местам» — день ешь уху, другой, третий, и душа

просит некоего, пусть и рыбного, разнообразия. Почему бы тогда не вспомнить об одном очень простом и относительно быстром блюде, которое в Азии называют «балик дамлама»?

По сути, это рыба с небольшим набором овощей, приготовленная в собственном соку. Тут вам, что называется, и «юшка», и рыба, но во вполне консенсусном количестве. Это раз. Сам способ приготовления позволяет создать априори вкусное блюдо. Это два. Ну а если с помощью нехитрых дополнительных продуктов мы добавим блюду толику изящества и дополнительных вкусовых оттенков — это будет, безусловно, три! Мне кажется, есть смысл испытать выявленные плюсы в деле, никоим образом не подвергая сомнению ценности иных рыбных блюд.

Тогда возьмем (из расчета на три порции):

1 кг свежей малокостной рыбы, вроде судака или сома (в идеале, конечно, стерлядка)
2 средние луковицы
3 средних помидора
50 г сливочного масла
200 г сухого белого вина

200 г консервированной или **100 г** сухой фасоли

Небольшой пучок свежей зелени

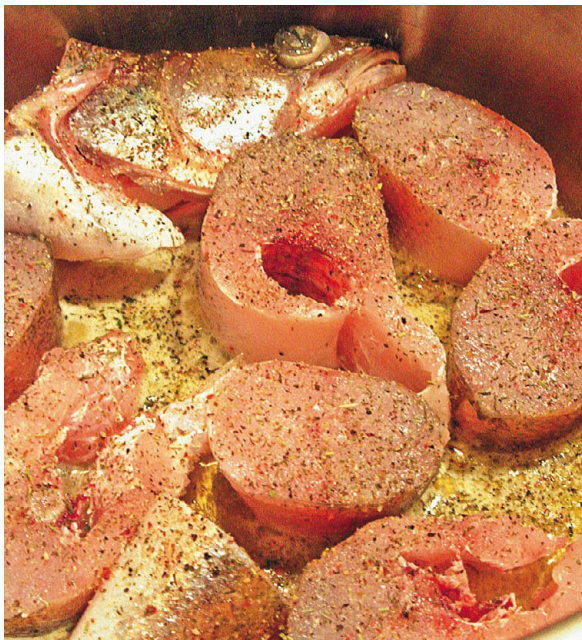
2 щепотки соли

Свежемолотый черный и белый перец

Щепотка молотых семян кориандра или кумина

Стручок острого перца (по желанию)

1 На дне слегка разогретой стальной кастрюли или котелка распустим граммов 50 сливочного масла, поверх уложим разделанную на порционные куски рыбу. Чуть посолим рыбу и поперчим смесью белого и черного перца.



2 Поверх рыбы уложим нарезанный кольцами или полукольцами лук. Чем тоньше нарежем, тем лучше. Лук приправим молотым кориандром или кумином.



3 На лук положим тонко порезанные помидоры, которые тоже нужно будет слегка посолить.

Столовая ложка мелко порубленной зелени явно не помешает. Я рекомендую зелень комбинировать, взяв поровну укроп и кинзу или петрушку.



4 На самый верх выкладывается готовая фасоль. Ничего страшного не случится, если положить консервированную фасоль, хотя, конечно, можно использовать и «свежую», если позволяет время — то есть предварительно промытую, выдержанную в воде несколько часов и затем отваренную.



150

5 Вновь приправленное черным и белым перцем блюдо зальем сухим белым вином. Для этого достаточно примерно 200 мл.

Вот теперь кастрюлю можно плотно прикрыть крышкой и тушить рыбу при умеренной температуре^о до готовности еще.



6 Готовое блюдо можно подать так: рыбу — любителям рыбы, соус с овощами — любителям «юшки». Ну а если серьезно, то рыба, конечно, подается и с соусом, и с овощами, и с фасолью.



^о Понимаю, что привожу приблизительные температурные параметры, хотя они очень важны, чтобы добиться необходимого результата. В таком случае можно поступить так:

1. Проконтролировать закипание соуса (не допуская, разумеется, бурного закипания), после чего крышку можно кратковременно снимать с кастрюли.

2. Убедившись, что соус вскипел, снизить температуру под посудой до значения, позволяющего практически полностью остановить кипение соуса. И уж тогда окончательно оставить блюдо под крышкой оговоренные 20 минут. Будем помнить, что температура в посуде под прикрытой крышкой конечно же возрастет.

Куриные грудки, запеченные в сливках

Что можно сказать по поводу такого диетического продукта, как куриная грудка? Верно: полезна во всех отношениях, но мясо на грудке суховатое — в том смысле, что практически не содержит жира. Можно ли поправить ситуацию, не особо заморачиваясь с маринадами и с приготовлением

блюда из куриных грудок? Конечно, можно, если прибегнуть к приему, который сделает куриные грудки не только исключительно сочными, но и насытит их гаммой своеобразного вкуса.

Мы просто предложим им поработать в качестве «губки». И по ходу запомним, что таким образом можно готовить любой «сухой» продукт. Главное, нашей импровизированной «губке» было бы чем напиться. И не менее главное — ей в нужное время следует организовать «затычку», чтобы, напившись, она, чего доброго, вновь не высохла.

151

Итак, берем на 2 порции:

2 куриные грудки (филе)

2 зубчика чеснока

3–4 ст. ложки перетертых консервированных помидоров

½ лимона

100 г сливок жирностью не менее 20 %

2—3 небольшие картофелины
для гарнира

100 г любого сыра

1 ст. ложку растительного масла

1 среднюю луковицу

Соль

Черный молотый перец

Свежемолотый черный перец



1 Промытые и очищенные от шкурки грудки шпигуем двумя-тремя мелко порезанными зубчиками чеснока, чуть натираем солью со всех сторон и слегка перчим.

2 Для запекания грудок в духовке лучше выбрать посуду с высокими бортами – сковородку или сотейник. Ниже вы поймете почему. Посуду смазываем изнутри растительным маслом, укладываем в нее грудки, а свободное пространство засыпаем измельченным луком.





3 Вливаем 150 г сливок так, чтобы сливки не-
много покрыли лук.

4 Поскольку мы ведем речь о гамме вкусов,
которыми гипотетически должна напитать-
ся наша грудка, выжимаем на сливки половину
лимона.





5 Эстетика в нашем деле тоже вещь не последняя. Поэтому и во имя ее, и во имя обогащения того же вкуса добавляем (не смешивая со сливками) 3—4 ложки тертых консервированных помидоров. Те, кому помидоры не нравятся, спокойно обходятся без них.

6 Указанное количество картофеля режем кружочками и укладываем так, чтобы оставить в неприкосновенности помидорные «островки». Слегка посолить сверху и поперчить черным перцем. А посуду поставить в разогретую до 200 градусов духовку примерно на полчаса.





7 Через полчаса натираем на терке граммов сто любого сыра, посуду достаем из духовки и щедро посыпаем сыром как грудки, так и остальные ингредиенты блюда. Сыр в данном случае и будет работать в качестве «затычки» для вобравших в себя соки грудок.

8 Запекаем еще примерно 15 минут, в течение которых сыр, как правило, обретает золотистый цвет. Сочнейшее и нежнейшее блюдо готово!



156 Форель, запеченная под сливочным паром

Рыбу любит, вероятно, большинство из нас. И, вероятно, большинство из нас любит разную рыбу в разных исполнениях. А как иначе? Иначе любовь быстро перетекает в нелюбовь. И я знаю немало людей, которых кривит не то что от запаха, а только упоминания о рыбе. Истоки этого неприятия, как правило, одни и те же: однажды случившееся однообразие в каком-нибудь наихудшем своем проявлении. И мне этих людей искренне жаль. Как, впрочем, жаль и тех, кто опасается экспериментов с рыбным, выражаясь кулинарным языком, сырьем. А между тем эксперименты (при условии соблюдения общих правил приготовления рыбы) дают иногда поразительные результаты.

Признаюсь честно: то рыбное блюдо, рецепт которого я привожу ниже, в том виде, к какому я стремился, удалось только со второго раза. Хотя, понятно, и первая попытка была по-своему ценной, поскольку позволила понять хоть

незначительные, но просчеты. У вас же это блюдо получится таким, «каким нужно», надеюсь, с первого раза, если будет чуточка внимания. А оно понадобится. Причем не столько к набору продуктов или выбору рыбы (здесь очень просто), или к процессу приготовления (здесь еще проще), сколько к выбору посуды, сопутствующего «инвентаря» и рекомендациям по ходу процесса. Вот тогда будет уже не то что надежда, а наша с вами обоюдная уверенность, что результат вас не разочарует.

Коль скоро мы будем готовить рыбу в духовке, посуда должна быть жаропрочной: керамической, алюминиевой, стальной или чугунной. Это во-первых. Во-вторых, — достаточно глубокой. На столько, чтобы подвешенная над ней рыба не касалась доньшка посуды.

В качестве вспомогательного инвентаря нужно запастись либо деревянными шпажками для якитори, либо небольшими шампурами для шашлыка, либо, наконец, вязальными спицами. Или любым другим приспособлением, которое позволило бы как бы подвесить рыбу над посудой, но таким образом, чтобы рыба располагалась горизонтально, брюшком вверх, не касаясь стенок и дна посуды.

На 3—4 порции:

1 кг свежей пресноводной форели (размер рыбы должен соответствовать размерам посуды, которая будет использоваться при приготовлении; рыба должна быть целой, с головой, но обязательно с удаленными жабрами)

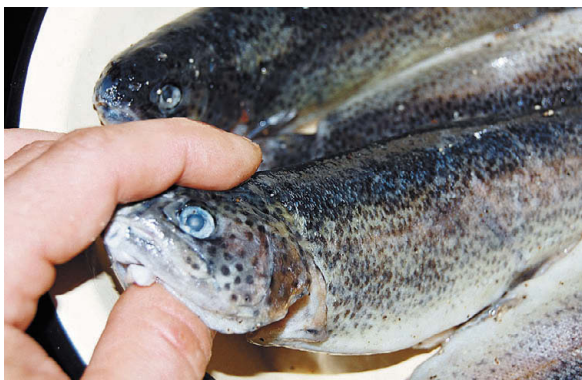
100 г сливок 20%

Соль

Свежемолотый черный перец

Растительное масло

1 Выпотрошенную и очищенную рыбу следует слегка натереть солью и свежемолотым черным перцем — и снаружи, и внутри, в брюшке. Много соли использовать не рекомендую — очень легко просчитаться.



2 На натертую солью и перцем рыбу вылить примерно 100 г 20%-ных сливок. Теперь рыбу можно отставить в сторону на 20—30 минут, время от времени ее переворачивая, чтобы сливки «работали».



3 Через 20—30 минут начинаем насаживать рыбу на шпажки. В нашем случае шпажки будут играть роль своеобразной опоры, позволяющей находиться самой рыбе в подвешенном над посудой состоянии — по аналогии мяса на шампуре над углями. Прокалывать тушку рыбы лучше всего в следующих местах: одну шпажку — через глаз, чтобы обеспечить голове горизонтальное положение — оно нам пригодится. Вторую шпажку — под центральный брюшной плавник. Третью — под брюшной плавник в хвостовой части. Кости головы и кости плавников позволят удерживать рыбу на время ее запекания. Произвольное прокалывание тушки шпажками этого может и не обеспечить.. Если длина шпажек позволяет, на них же аналогичным образом можно нанизать и вторую, и третью тушку. Если не позволяет — лучше использовать дополнительные шпажки. Самое главное, вся конструкция должна быть сооружена таким образом, чтобы рыба оказалась над посудой, не касаясь ее — примерно так, как изображено у меня на снимке. °



В своей предыдущей попытке я нанизал рыбу «валетиком». Во-первых, это не позволило проткнуть ее попарно именно под теми косточками, о которых я сказал выше. Во-вторых, слегка нарушило алгоритм запекания и посуду в процессе запекания пришлось разво-

рачивать на 180 градусов. В-третьих, «валетик» в паре тушек не обеспечил горизонтального положения головы, что несколько нарушило первоначальные планы. Поэтому рекомендую расположить рыбу именно так и никак иначе. °

4 Теперь сливки, в которых отлеживалась рыба, необходимо влить в брюшко каждой тушки, а остатки вылить на дно посуды. Обращаю внимание, что зафиксированные шпажками головы не дают пролиться сливками наружу. Или, во всяком случае, они удерживают в брюшке значительную часть сливок.



5 Наконец, на сливки, вылитые на дно посуды, желательно капнуть несколько капель растительного масла — это предохранит их от подгорания в процессе всего приготовления блюда.



6 Поставить посуду с рыбой на духовочную решетку так, чтобы головы были сориентированы к задней стенке духовки, где температура выше, нежели у дверки (духовку предварительно разогреть до 200 градусов). Запекать примерно 20—25 минут, ничего не трогая. °



7 Лучший и правильный показатель того, что рыба готова, — цвет ее брюшка: с хорошим, темно-золотистым отливом. Атака испаряющихся на дне посуды сливок по самой толстой части рыбы — спинке — гарантированно доводит продукт до готовности. А сливки, влитые в брюшко, позволяют избежать такой распространенной при запекании неприятности, как пересушивание рыбы. Словом, это нужно просто попробовать!





Итак, коль скоро вся подготовительная работа завершена, а духовка пока разогревается до необходимых двухсот градусов, я попытаюсь пояснить, зачем и почему мы готовим эту рыбу так, а не иначе. Хотя, понятно, ее можно было просто положить на решетку и запечь, как на гриле, или воспользоваться тремя десятками других способов запекания рыбы в духовке.

Есть такой прием приготовления некоторых продуктов в духовке, который в кулинарии называется жаркой в парах масла. Понятно, что этот прием предполагает частичное погружение продукта в жир с последующим периодическим проливанием выступающей части продукта этим самым

жиром. На то она и жарка, ценная, правда, тем, что большая часть продукта доводится до готовности парами жира или масла, заметно меняя вкус самого продукта. Но кто мешает использовать тот же принцип доведения до готовности паром не при жарке, а при запекании (именно запекании)? И использовать при этом не масло или жир, а сливки, которые, как и некоторые другие молочные продукты, великолепно сочетаются и с морской, и с пресноводной рыбой (вспомним карасей в сметане).

Главное — организовать ту самую «парилку» и, разумеется, также условия для запекания. Что мы и сделали, соорудив вышеописанную конструкцию.

160 Перцы, фаршированные рассыпчатой начинкой

Сезон созревания сладких перцев — это практически всегда фаршированные перцы на нашем столе, приготовленные самыми разными способами. Сегодня я хотел бы предложить еще один способ приготовления таких перцев, отличающийся от подобно начиненных уже готовой, то есть прошедшей термическую обработку начинкой. Такие перцы мне показались гораздо привлекательнее «обычных». Причем не только из-за более радикальной насыщенности разными вкусами самой начинки, но и ее рассыпчатой, так сказать, структуры. Единственное, что я не стал бы делать,

так это использовать для фарширования круглогодичные импортные перцы-«светофоры»: очень уж они мясисты, а потому подавляют вкус начинки. Но, конечно, в этом вопросе выбор за вами.

На 8—10 перцев среднего размера лучше взять:

200 г мякоти — баранины, свинины или телятины

2 средние луковицы

1 средняя морковь

2 средних спелых помидора

3 зубца чеснока

Пучок свежей зелени — укропа, кинзы или петрушки

4 столовые ложки риса

200 г сухого красного вина

100 г растительного масла

2 небольшие картофелины
(для загущения соуса)

Соль

Черный свежемолотый перец

Молотые зерна кориандра или зиры

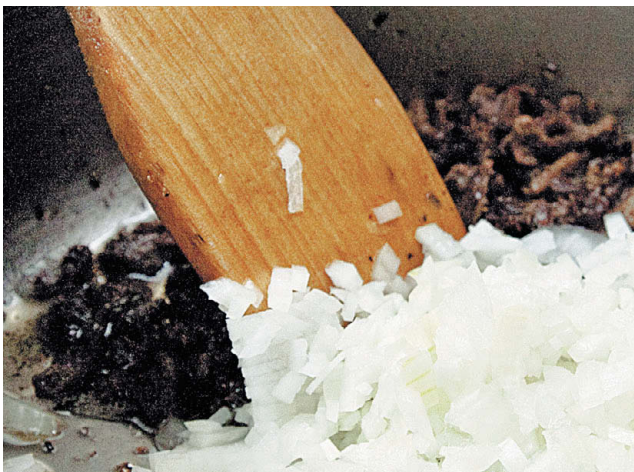


1 Сначала поставим вариться рис. Я делаю это обычно в большом объеме кипящей, слегка подсоленной воды — примерно 2 литра на 4 столовые ложки риса. Пусть варится до готовности, главное, не переварить.

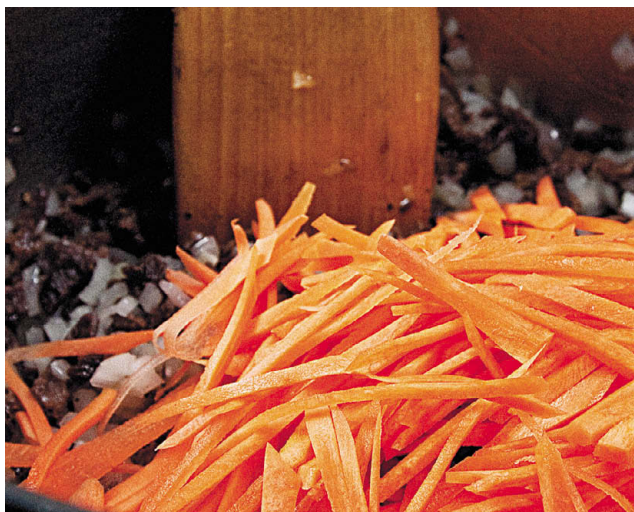
2 Мясо у нас нарезано не то чтобы мелко, но и некрупно. Хорошенько обжарим его примерно в 100 г растительного масла (такое количество масла пусть вас не пугает, оно еще нам пригодится, именно в указанных объемах).



3 К хорошо поджаренному мясу добавим мелко нарезанный лук (2 средние головки) и продолжим обжарку, пока лук не станет полупрозрачным.

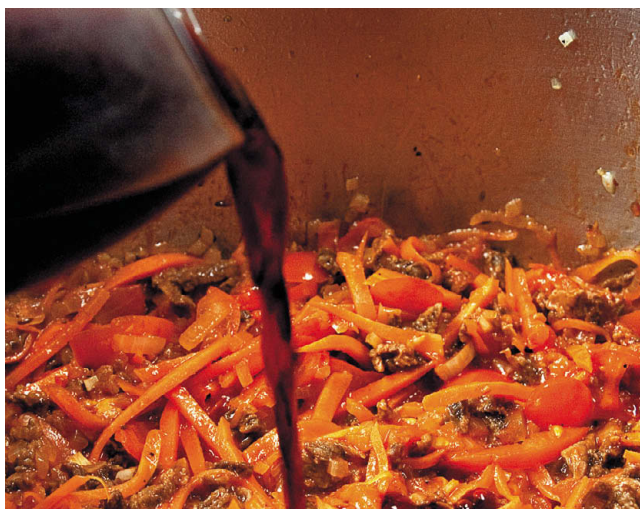


4 Затем положим морковь, нарезанную тонкой соломкой: в готовом блюде соломка выглядит лучше, чем кружочки, кубики или «горошек». Морковь обжариваем до тех пор, пока она не обмякнет. Сильно жарить ее не рекомендую — это плохо сказывается на вкусовых качествах начинки.





5 Как только морковь обмякнет, добавим 2 средних мелко порезанных помидора, с которых предварительно снята шкурка (для этого помидоры достаточно облить кипятком).



6 После того как помидоры пустят сок, вольем примерно 200 г красного вина, уменьшим температуру до умеренной, прикроем посуду крышкой и потушим овощи и мясо в течение 15 минут, следя за тем, чтобы соус не выпарился полностью.



7 А тем временем проверим готовность риса, откинем его на дуршлаг, чтобы остывал, и мелко-мелко нарубим пару зубцов чеснока и пучок зелени — такой, какая нам нравится.

8 После того как мясо и овощи потушились оговоренные 15 минут (или чуть больше), снимем с соуса пробу. Вот теперь мясо и овощи (и соус) можно слегка посолить, поперчить по вкусу свежемолотым черным перцем и добавить щепотку молотых зерен кориандра или зиры. Еще раз снимем пробу и затем вынем поджарку, отжимая шумовкой соус из поджарки в отдельную большую миску, в которой будут фаршироваться перцы. Кастриюлю с остатками соуса пока отставим в сторону.



9 Добавим к поджарке отваренный рис, нарубленную зелень и чеснок и хорошенько перемешаем. Перед нами фактически готовая для перцев начинка, которую можно пробовать и корректировать на свой вкус.



10 Подготовленные (то есть с удаленной плодоножкой, семенами и внутренними перегородками) перцы удобнее всего начинять десертной ложкой, если начинка кажется горячей. Но можно и руками. Главное, чтобы начинка «сидела» в перцах достаточно плотно.





11 Начиненные перцы укладываем в кастрюлю на остатки соуса, в котором тушились мясо и овощи. Если перцев хватает, чтобы ими едва заполнить дно кастрюли, лучше их положить на бок.



12 Ставим кастрюлю на плиту и заливаем кипятком, чтобы перцы погрузились в него почти полностью. Доведем соус до кипения, подправим его на соль и прикроем кастрюлю крышкой.



13 Если по вкусу соус загущенный, добавим в него через десять минут умеренного тушения тертый через терку картофель.



14 Еще через десять минут перцы готовы. Как и планировалось — с рассыпчатой начинкой и насыщенным вкусом, в котором, как и положено, доминирует, конечно, перец. Тем не менее предварительная обжарка начинки и ее последующее тушение сделало это достаточно тривиальное блюдо совершенно другим.

Говядина с ананасами «наоборот»

В молниеносно (или, скажем так, быстро, в течение 15–20 минут) приготавливаемых горячих блюдах есть, вопреки кажущимся сомнениям, своя прелесть. Главное, чтобы основной компонент этого блюда был «окружен» контрастами — не только визуальными, что само собой разумеется, не только вкусовыми, что даже не обсуждается, но и, так сказать, сенсорными. То, что не должно хрустеть на зубах, должно захрустеть, и наоборот. С этой точки зрения очень интересен довольно расхожий рецепт — кусочки говядины, обжаренные с овощами и ананасом.

Однако мы с вами этот рецепт немного вывернем, изменив последовательность закладки продуктов и слегка упростив их набор. Зачем? А затем, чтобы, с одной стороны, набрать заданную скорость, коль уж идет речь о быстро

готовящемся блюде, с другой — максимально сохранить нежность основного компонента — мяса, с третьей — почувствовать прелесть, скажем так, легко обжаренных овощей в сочетании с экзотическим фруктом, тоже легко обжаренным.

Возьмем из расчета на три порции:

½ стакана промытого риса

300 г говядины понежнее — из вырезки или края

2 средние луковицы

1 сладкий (болгарский) перец, желательно красного цвета

¼ крупного или **½** среднего ананаса

3 ст. ложки томатной пасты

2 ст. ложки соевого соуса

50 г растительного масла

Острый молотый перец

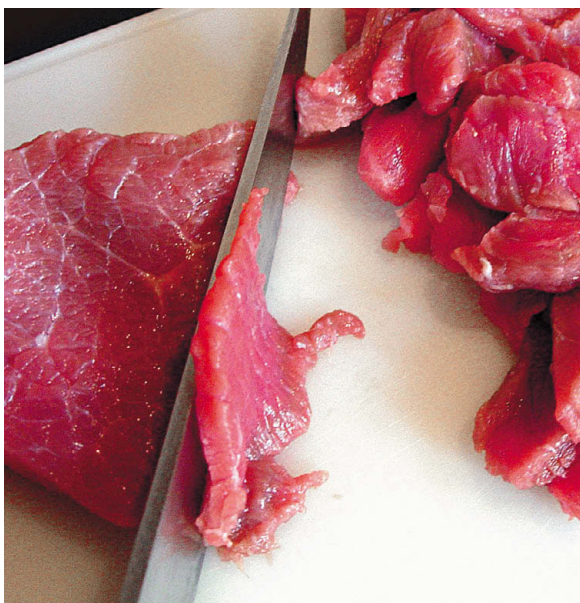
Сахарный песок

Свежемолотый черный перец

1 Первым делом полстакана риса поместим в небольшую кастрюлю, зальем стаканом холодной воды и, доведя воду до кипения, оставим рис вариться при очень умеренной температуре. В последующем, в ходе приготовления самого блюда, просто будем помешивать рис время от времени, дожидаясь, пока вода полностью не выкипит. Затем утрамбуем рис шумовкой, добавим пару столовых ложек кипятка, закроем кастрюлю крышкой — рис дойдет до кондиции на минимальных оборотах плиты в аккорат к окончанию приготовления мяса.



2 Говяжью мякоть нарезаем тонкими лепестками.



3 Овощи нарезаем таким образом: лук разрезаем на четыре части вдоль, затем — каждую дольку поперек пополам. У перца срезаем верхушку, удаляем перегородки и семена и нарезаем крупными кусочками.



4 С четверти (половины) ананаса удаляем кожицу и, если сердцевина жесткая, вырезаем и ее.



5 Очищенную мякоть ананаса нарезаем крупными, но относительно тонкими кусками поперек волокна.



6 Готовим соус, для чего в отдельной плошке смешиваем 3 столовые ложки томатной пасты и 2 столовые ложки соевого соуса, не забыв добавить щепотку острого молотого перца и щепотку сахарного песка.



7 В глубокой сковороде или воке разогреваем граммов 50—70 растительного масла и слегка обжариваем заложенные овощи и кусочки ананаса 5—7 минут.



8 Затем — очередь мяса. Вмешиваем его в слегка обжаренные продукты и дальнейшую обжарку ведем при интенсивном перемешивании, пока мясо не изменит цвет — тоже не более 5—7 минут.



9 Завершаем нашу процедуру загодя подготовленным соусом, залив им будущее блюдо и хорошо перемешав с продуктами.



10 Еще 2—3 минуты — и говядина с ананасами готова. Остается ее положить рядом с абсолютно пресным рисом, который, впрочем, можно взбрызнуть соевым соусом.





Баклажаны с раздельно обжаренными овощами

Мой вкус, который, конечно, служит ориентиром только для меня, совершенно индифферентен к баклажану в голом виде. Просто баклажан — хоть жареный, хоть печеный или вяленый мне не нравится и ничего особенного я в нем не нахожу. Между тем он совершенно преобразается, будучи превращенным в «икру заморскую», особенно если это домашняя баклажанная икра да в стеклянной баночке, да вынырнула где-нибудь на пикнике, под горбушеч-

ку черного хлеба да водочку, пока готовятся там всякие шашлыки. Но икра скучна сама по себе, хоть и вкусна, ей полноценным блюдом не быть, хотя в ней есть всё, что могло бы сделать сами баклажаны блюдом полноценным. Да таким, что его не стыдно было подать как основное и фирменное. Для этого немного нужно, имея «икряные» компоненты под рукой, просто иначе их приготовить.

Однако коль скоро мы не собираемся готовить икру, а только используем обычные для нее компоненты, все дальнейшие наши действия будут в корне отличаться от действий, необходимых для приготовления икры, и целиком направлены только на то, что «любят» сами баклажаны. Попадание в сердцевину этой любви, в общем, и предопределяет искомый успех.

Ну вот вам классический набор «баклажанной икры», правда, с несколько иными пропорциями (3–4 порции):

3 средних баклажана
3 средних болгарских перца

3 средние луковицы
3—4 средних спелых помидора
1 большая головка чеснока
2 небольших пучка зелени — укропа и петрушки (можно обойтись только укропом)

1 Прежде всего подготовим овощи — в соответствии с тем, как мы с ними потом будем обращаться. Баклажаны нарежем на пятаки толщиной примерно в сантиметр, обильно просыплем солью, перемешаем и оставим в сторону — пусть выделяют сок (с молодых, недавно сорванных баклажанов я обычно шкурку не снимаю, с ней — лучше.)



2 Чеснок почистим и мелко порубим, оставив целыми 3–4 зубца.



3 Очищенные луковицы порежем вдоль на 4 части, а затем пополам поперек — каждую дольку. Полученные кусочки разберем на чешуйки.



170

4 Болгарский перец, очистив от семян и перегородок, порежем вдоль на неширокие кусочки, затем каждый кусочек — поперек.



5 Помидоры ошпарим кипятком, снимем кожицу и произвольно порубим на небольшие кусочки. Пустившие сок баклажаны еще раз перемешаем, откинем на дуршлаг и, перемешивая, промоем проточной водой, чтобы согнать горечь. Мелко порубим зелень. Подготовительные работы завершены, всё у нас под рукой.



6 В глубокой сковороде, а лучше в воке или в казане разогреваем 150–200 г растительного масла и ароматизируем его примерно 100 г свиного или бараньего сала и прибереженными 3—4 зубцами чеснока, предварительно раздавленных плоской стороной лезвия ножа. Если сало не используется, количество масла нужно будет увеличить граммов на 50, но лучше всего сделать смесь масел — допустим, оливкового и подсолнечного или кукурузного.



7 Удалив шкварки и обжаренный чеснок, снизим под посудой температуру, чтобы избежать брызг масла, и последовательно, в два-три приема обжарим в нем баклажаны — до хорошего золотисто-коричневого цвета с обеих сторон.



8 Поджаренные баклажаны с помощью шумовки (по ходу процесса последовательной обжарки баклажанов) переложим на большое блюдо, выстланное бумажными салфетками, чтобы избавиться от излишков масла. И только после этого переместим их на другое блюдо или в другую подходящую ёмкость, чтобы они легли в один слой. Этот слой поперчим черным свежемолотым перцем (не солим!) и просыплем парой щепоток рубленого чеснока и зелени. Закроем баклажаны фольгой или подходящей крышкой.



9 Далее в оставшемся масле быстро обжариваем лук. Настолько быстро, чтобы он только слегка схватился и оставался фактически полусырым и хрустящим. Готовый лук распределим над баклажанами, так же просыпав его щепоткой рубленого чеснока и зелени.



172 **10** В катастрофически уменьшающемся масле столь же быстро, как и лук, обжариваем болгарский перец, чтобы и он был полусырым и хрустящим. И выкладываем его на лук, чуть посолив и поперчив и добавив порцию рубленого чеснока и зелени, прикрыв потом крышкой или фольгой.



11 Наконец, в жалких остатках масла, в которых остался и вкус овощей, и вкус сала, готовим, собственно, помидоры, а точнее — соус. Сначала помидоры потушим при умеренной температуре, в их же собственном соку. Затем слегка посолим, поперчим и снимем первую пробу. Нехватку кислоты компенсируем соком лимона или хорошим уксусом. Добавим сахар. Вновь попробуем. И сбалансируем его таким образом, чтобы он был солено-кисло-сладко-острым в равной степени, не допуская выпаривания жидкости (можно добавить немного красного вина).



12 Соус равномерно распределим на овощах и оставим их под крышкой или фольгой минут на 15—20. °





Это блюдо, слои которого хорошо и уверенно пропитываются маслом, соками полусырых овощей и совершенно «сырых» рубленого чеснока и зелени лучше всего подавать теплым, каким оно, собственно, остается долгое время. Важно перед подачей все овощи аккуратно перемешать. Хотя для любителей «горячего» ничто не мешает подогреть готовое блюдо в духовке.

Главное, не обжаривать овощи «общей кучей» — получите баклажанную икру, не более.

И не пугайтесь такого количества масла. В готовом блюде, которое выкладывается на порционные тарелки с захватом всех слоёв, вы его вряд ли обнаружите. А вот убавив количество масла, вы столкнетесь с необходимостью его подливать — и всё испортите.

Бифштекс «без крови»

Никогда не думал, что бифштекс «с кровью» приготовить гораздо проще, чем «без крови». Вопрос: «А зачем готовить бифштекс «без крови»?» кажется уже риторическим, из серии «кому поп, кому попадя, а кому попова дочка». Короче говоря, методом проб и ошибок удалось нащупать как раз тот вариант бифштекса «без крови», который нивелирует распространенные для таких

бифштексов недостатки – некоторую их «зарезиненность» и суховатость.

Разумеется, любой бифштекс начинается с мяса. Да, конечно, мраморная говядина, мясо специально откормленных бычков специальных пород и т.д. и т.п. – это всё бесспорно и не подлежит сомнению, если имеются четко поставленные цели, а также время, желание и деньги заниматься поисками. Если проще, то для любого, хоть «с кровью», хоть без нее, бифштекса подходит вот такая, практически беспроектная и имеющаяся на любом рынке говяжья «запчасть».

1 Тщательно удаляю обволакивающие эту мышцу пленки – это обязательно. Затем обмакиваю каждый ломоть в холодную воду и на каждую сторону каждого ломтя добавляю буквально по капле оливкового масла.



2 А вот с каплей оливкового масла, которую следует рассредоточить по всей поверхности мяса, бифштекс получается гораздо вкуснее, чем без оной.



° Это так называемый тонкий край говядины, или, если термины, применительно к говядине перевести на термины для баранины и свинины, попросту корейка. Середина этого тонкого края (куда я ткнул

острием ножа) и есть относительно нежное мясо, годное для бифштексов. Я вырезаю мякоть из тонкого края и нарезаю поперек волокон на несколько кусков, примерно в толщину ребра ладони и даже толще.

3 Далее следует, собственно, обжарка. Подготовленный кусок бифштекса укладывается на очень хорошо разогретую (но без фанатизма) и абсолютно сухую сковороду.



4 Через полминуты кусок следует перевернуть, пользуясь щипцами или двумя лопатками, чтобы не проткнуть мясо.



5 Еще через полминуты, удерживая кусок теми же щипцами, буквально прижечь все его торцевые стороны по окружности – секунд на 10—15 каждую. Затем снизить температуру под сковородкой до минимальных значений, допекая каждую сторону бифштекса минуты по 2—3.



6 Готовый бифштекс, который снаружи будет выглядеть совершенно сухим, выкладывается на теплую тарелку и накрывается фольгой — через минуту-другую он буквально «вспотеет».



7 За те несколько минут, пока бифштекс «дозревает», можно в той же сковороде разогреть пару ложек оливкового масла, распустить в нем небольшой кусочек масла сливочного и слегка обжарить мелкие помидоры, вроде черри. Удобнее это делать, если черри насадить на шпажки. В процессе обжарки черри нужно посолить буквально щепоткой соли и приправить двумя—тремя щепотками сахарного песка..



8 Минуты через три фольгу с бифштексов можно снять, а бифштексы посолить и приправить свежемолотым черным перцем по вкусу.







Фаршированные куриные голени

Самый банальный с точки зрения его же банального использования продукт преобразуется чудеснейшим образом, если есть за что в нем зацепиться. В том смысле зацепиться, чтобы этот продукт способен был удерживать начинку. Любую. От самой незатейливой, состоящей из двух-трех компонентов, до многосложной конструкции, в которой могут даже быть просто вызывающие сочетания.

И в любом случае ощущение вкусового разнообразия гарантировано. Сиди себе и лови оттенки, тона или полутона продуктов, соединенных воедино и превратившихся, благодаря температуре и «емкости», которую начинаешь, в отдельный и неповторимый продукт! Эко же меня понесло, не правда ли, друзья мои? Но это так — глядя на банальные куриные голяшки, пока я их начинаю гипотетически и воображая результат, который, впрочем, совпадет с реальным. Итак, приготовим-ка несколько фаршированных голяшек, не забывая при этом смотреть на часы. Интересно, сколько это займет времени.

Чтобы не ошибиться с количеством продуктов, нужно определиться с пропорциями. В среднем **на каждую голень** (на каждую, подчеркну) по-

надобится **один шампиньон, треть зубчика** чеснока и **щепотка** зелени.



1 Прежде нужно будет поработать с каждой голенью в отдельности. Сначала аккуратно снимем с голени кожицу чулком, оставив ее на самом краю кости.

2 Затем срежем с кости мякоть, не повреждая кожицы, и отложим мякоть в сторону.





3 Большую часть кости отрежем кухонными ножницами или отрубим топориком, сохранив кончик кости с кожицей чулком. Мякоть произвольно измельчим.

4 Относительно мелко порежем все припавшие по оговоренным пропорциям шампиньоны, зелень и зубцы чеснока.

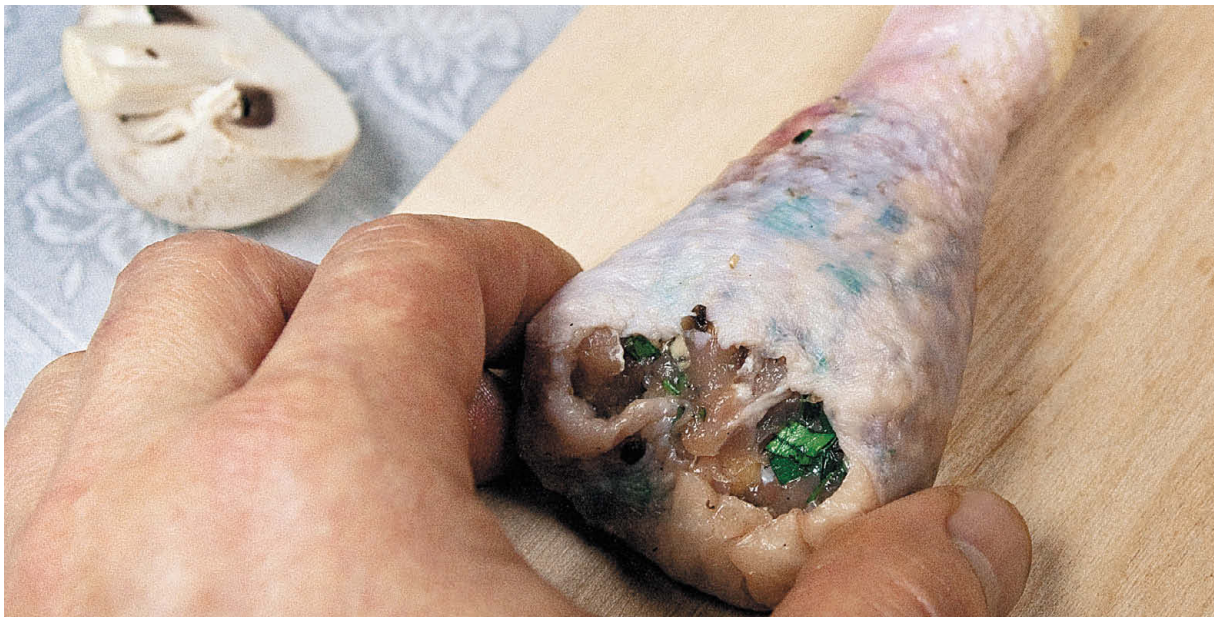




5 В отдельной миске, чуть посолив и поперчив черным молотым перцем измельченные продукты (включая мякоть с куриных голеней), тщательно их вымешиваем в однородный фарш.

6 Затем начинаем фаршем каждую голень, точнее, кожицу на остатке кости. Стараемся начинять кожу не слишком плотно: фарш не должен вывалиться наружу.





7 Длинным лоскутком кожи прикрываем верх начинки и придаем бывшей куриной голени первоначальную форму.

Теперь можно приступить к обжарке. Прежде всего в подогретую сковороду растительное масло. Его должно быть столько, сколько обычно берут для полуфритюра — то есть когда в разогретое масло будут положены голени, они примерно

на половину должны находиться в масле. Если масло разогреть сильно, оно непременно будет брызгаться при обжарке голени. Поэтому разогреем его до умеренных значений. И еще: первоначально голени нужно обязательно уложить швом на начинке, обращенным к доньшку сковородки. В противном случае шов моментально расползется, и начинка начнет вываливаться. °





8 Обжариваем голени обычным способом — до зарумянивания со всех сторон.

Вот, собственно, и всё, не говоря уж о том, что приготовленные таким образом голени очень аппетитны на вид и чрезвычайно вкусны.

Р. С. Иногда, якобы для «связки» фарша в начинку рекомендуют добавлять тертый сыр. Однако начинка, в которую входит и голенная мякоть, в каких-либо «связках» не нуждается, поскольку содержит желатин. Так что сыр, если он и добавляется, только разнообразит вкус начинки, не более. Думаю, не нужно говорить о том, что и состав начинки также может быть самым разнообразным, с добавлением не только хорошо сочетающихся с курятиной овощей, но и фруктов.

Голени, начиненные таким образом, можно также запечь в духовке. Вот только, учитывая, что в духовке температурные процессы происходят несколько иначе, чем в разогретом масле, лоскут кожи, прикрывающий начинку, лучше скрепить зубочисткой.

Что, наконец, делать с фаршем, который паче чаяния остался, хотя голени уже начинены (такое бывает). Проще всего его обжарить в той же сковородке, слив излишки масла. Обжаренный фарш — отличное дополнение к основному блюду.

Как приготовить правильные манты

Удивительное совпадение: шастая сегодня по Дорогомиловскому рынку в поисках баранины, «которая мне нужна», я наткнулся на универсальную пароварку, а попросту мантышницу, «которую давно искал». Придя домой, с мантышницей в одной руке и с пакетом «нужной мне баранины» в другой, я услышал по радио некую болтовню о раздельном питании, в которой, в частности, шла речь, как готовить манты. Честно скажу: я не являюсь слушателем или зрителем кулинарных передач, как, впрочем, читателем кулинарных книг или посетителем кулинарных ресурсов.

Но все-таки что-то откуда-то просачивалось и оседало в подсознании, накапливалось в нем до пределов критической массы, пока эта масса после услышанного из радиоприемника не сдетонировала до вполне праведного возмущения! Да и как ей было не сдетонировать, если в одной руке — мантышница в заводской упаковке, в другой — отменная ляжка курдючной ярки, купленная у знакомого узбека, а из радиоприемника — потоки ничем не прикрытого надругательства над замечательным блюдом!

Нет, друзья мои, манты — это не пельмени и даже не паровые пельмени!

Нет, друзья мои, манты не варят в воде!

Нет, друзья мои, в манты не кладут прокрученный через мясорубку фарш!

Нет, друзья мои, две головки лука на полкило мяса в мантах — это свято-татство!

Нет, друзья мои, манты не нуждаются в прочных швах, как на варениках!

Ибо манты — это манты!

Это — песня, если хотите. В высшем, оперном, исполнении, если, конечно, в опере поют песни. Ну, пусть не песня. Пусть ария. Слушайте, внимайте, если хотите, и — наслаждайтесь (готовым, разумеется, блюдом).

Баранина для мантов должна быть хорошо упитанной и желательна курдючной. Баранину можно заменить, конечно, и свиной, но тоже хорошо упитанной. И хотя я слышался в своё время воплей в свой адрес: «Манты из свинины не делают», скажу так: там, где не едят свинину, не делают, это и ежу понятно. А там, где едят, — делают. Это личное дело каждого, какое мясо предпочесть. Сами манты от этого хуже не становятся, особенно если учесть исторические корни этого блюда, которые отнюдь не дунганские.

На 4 порции мантов (а это 30 штук) берем:

300 г свежей баранины

20—30 г бараньего (или свиного) сала (при недостаточно жирном мясе количество сала можно удвоить)

7—8 средних головок лука

1 яйцо

1 стакан пшеничной муки

½ стакана холодной воды

1 ч. ложка соли,

Красный и черный молотый перец, зира

1 Сначала мелко-мелко режем мясо. Ножом и только ножом. Чувствуете разницу между проверченным и задавленным фаршем и мелко нарезанным мясом? То-то же. Столь же мелко режем и сало.



2 Теперь лук. Лук, как и мясо, опять-таки измельчаем ножом.



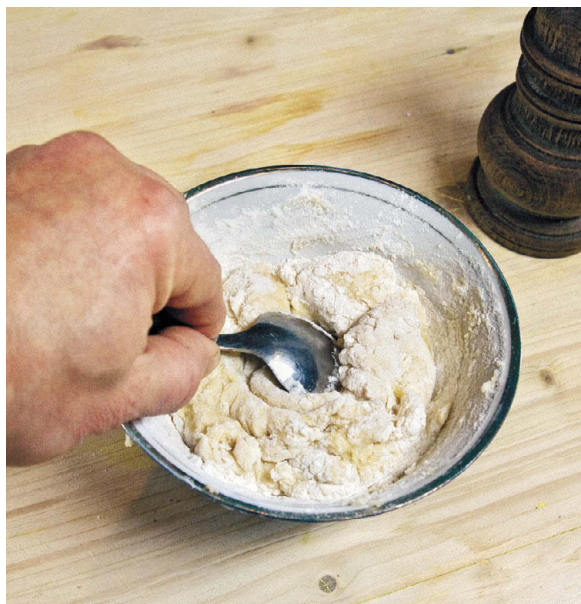
3 Далее смешиваем лук с мясом и салом, много подсаливаем и перчим красным и черным свежемолотым перцем. Непременно добавляем в начинку щепоть зиры. Ибо в начинке — благородная баранина.^o



Объясню, почему лука должно быть много, примерно в полтора раза больше, чем мяса. Именно лук, а не мясо придает этому блюду только ему присущий

шарм, аромат и вкус, а также из-за сочной «структуры» компенсирует нехватку сала (слишком жирное блюдо не каждому может быть по душе).^o

4 Теперь занимаемся тестом. Изготовление теста для мантов, должен сказать, это чисто мужская работа. Здесь нужна определенная сила, и женским ручкам с этой работой качественно не справиться. Итак, разбиваем в миску одно яйцо, вливаем полстакана холодной воды, всыпаем пол чайной ложки соли, размешиваем до «растворения» желтка и, подсыпав примерно стакан муки, поначалу вымешиваем крутое тесто, при необходимости добавляя муку (на моем снимке теста немного больше, но часть его предназначена была для других нужд). Сразу оговорюсь: на яйце и воде получается «жесткое» тесто. Тот, кто предпочитает тесто помягче, вместо воды добавляет такое же количество молока, не разбивая, размешивая, в молоко яйцо.



5 Замесив тесто в миске, вынимаем его оттуда и начинаем с ним «работу». Вот где нужны именно мужские руки и мужицкая сила. Чем крепче и тщательнее уминается тесто, тем слаще и «выразительнее» оно становится. Дальше — уже проще. Хорошо и равномерно умятому тесту даем немного отдохнуть. Тем временем ставим нижнюю часть мантовницы-пароварки (манты-каскана), наполненную водой, греться на плите.



6 Затем разрезаем тесто на четыре одинаковых брусочка (по количеству «этажей» в пароварке).



7 Каждый брусочек делим на восемь-девять частей — по количеству мантов, которые гипотетически разместятся на каждом «этаже» пароварки.



8 Формируем из полученных кусочков шарики величиной с грецкий орех.



9 И, чуть примяв каждый шарик пальцем, раскатываем его в очень тонкую лепешку — примерно 10 см в диаметре.



10 Итак, раскатав шарики, укладываем на каждую лепешку начинку — примерно по столовой ложке. Сверху добавляем по небольшому кусочку сала.^о



11 Затем начинаем формировать манты. Делается это так: пальцами одной руки в любом месте берется краешек раскатанной лепешки. Пальцами другой руки ухватывается краешек на строго противоположной стороне лепешки. Эти условные концы сводятся над начинкой и защипляются. Вот так.



А теперь внимание! От толщины раскатанной нами лепешки будет зависеть, понятное дело, толщина теста на готовых мантах. Здесь существует два разных подхода, основанных, на мой взгляд, только на вкусовых пристрастиях, не более. Если кому нравится уж о-о-очень тонкое тесто, тот раскатывает его тоньше бумажного листа (не забывая

подсыпать муку). Кто любит тесто потоньше (не в палец, конечно, толщиной), тот соответствующим образом его и раскатывает. Мне очень тонкое тесто, например, не нравится, поскольку с ним теряется ощущение «аль-денте», и я делаю так, как делаю. В любом случае хорошо умятое тесто позволяет раскатывать себя на какой угодно манер.

188

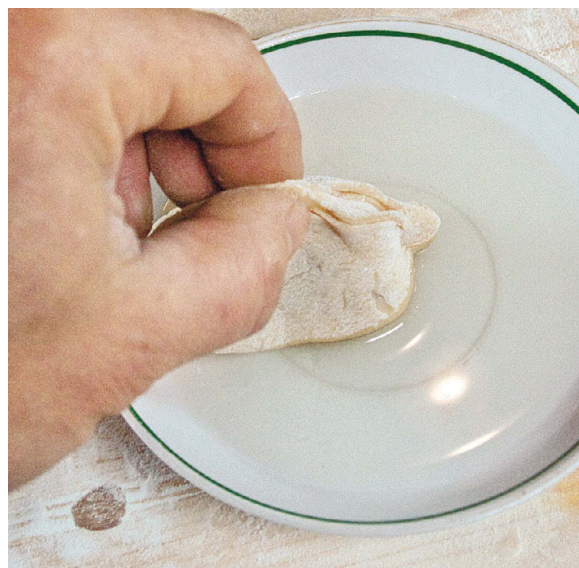
12 Таким образом, свободными остаются два полукруга слева и справа, если предположить что полуфабрикат изделия лежит параллельно нам. Находим верхние точки на этих полукружьях, сводим их над начинкой и ранее защипанными «концами» и вновь защипываем. Получается такой почти квадратный мешочек.



13 А коль он квадратный, стало быть, у него четко есть четыре конца. Так вот, эти концы просто попарно соединяем друг с другом, потом легким движением ладони придаем мантам прямоугольную форму.



14 Теперь доньшко каждого полуфабриката следует слегка окунуть в растительное масло, налитое в блюдечко. Это предотвратит манты от прилипания к ярусу пароварки. °



° *Еще минуточку внимания! Иногда растительным маслом смазывают не доньшко мантов, а непосредственно поверхность яруса манты-каскана. А потом недоумевают, почему манты*

прилипли к ярусу. Ларчик открывается просто: при смазывании яруса масло не всегда попадает на внутренние края отверстий. Они-то и цепляют потом готовые манты.

15 Готовый полуфабрикат укладываем на ярус.



16 Повторяем все операции с остальным тестом и начинкой, вставляем ярусы с мантами в пароварку, а пароварку устанавливаем над кастрюлей с кипящей водой.



17 Готовим манты при плотно закрытой крышкой минут 40—45. Кипение воды под пароваркой должно быть достаточно бурным, о чем засвидетельствует вырывающийся из-под крышки пароварки пар. Готовые манты аккуратно «перегружаем» в большое блюдо, обильно поливаем их сливочным маслом, посыпаем черным молотым перцем и рубленой зеленью, если она нравится.

И вот это, друзья мои, и будут самые что ни есть правильные манты.









Чузма-лагман (лагман из тянутой лапши)

Мне приходилось делать лагман с тянутой лапшой (чузмой) всего несколько раз. Да и то эта лапша получилась раза с третьего, хотя у меня были хорошие учителя. Ибо то состояние теста, когда оно действительно тянется в лапшу, причем заданного сечения, нужно уметь поймать и почувствовать самому.

В тянутой лапше, когда она превращается в лагман, есть две интересные фишки — малосущественная и существенная весьма.

Малосущественная — это вкус и консистенция самой лапши. Да, она нежнее лапши резаной, допустим, или лапши фабричного производства. Но этот

фактор меркнет перед трудоемкостью изготовления чузмы. Поэтому данную фишку считаю малосущественной. Другое дело, что при приготовлении ваджи (подливы для лагмана) используется «бульон», в котором отваривалась чузма. Этот «бульон» — вещь весьма своеобразная. В хорошей чайхане или в уйгурском доме, где делают просто убойный лагман, вам этот «бульон» непременно подадут в пиале — непосредственно перед подачей лагмана, «горло промочить». И хлебнув его — мутного, горячего, с мелкими бляшками масла, сошедшего с чузмы, и благоухающего ароматом особым образом выделанного теста, вы наверняка подумаете о гармоничности мира, в котором счастье все же существует. Это, вкратце говоря, и есть та самая весьма существенная фишка чузмы. Так что тянуть тесто для лагмана или обойтись чем-нибудь простым — решать вам.

Ингредиенты для лапши:

500 г муки

1 яйцо

2—3 щепотки соли



1 Если все же надумаете, начните с небольших объемов. Смешайте полкило муки с парой-тройкой щепоток соли и влейте в муку слегка взбитое яйцо (у меня использовано два яйца, но и муки больше).

2 Затем влейте полстакана теплой воды и круговыми движениями замесите тесто прямо в миске. Оно будет липнуть к пальцам, оставаясь поначалу вязким. Но не торопитесь добавлять муку. Проявите терпение и продолжайте обминать тесто прямо над миской, и оно постепенно станет податливым.





3 Как только оно примет менее вязкую и «липучую» консистенцию, можно начинать вымешивать его уже по-настоящему — долго и упорно, на чуть присыпанной мукой рабочей поверхности стола или доски.

4 Вот так: покручивая пласт вокруг оси и обмывая. И вот так: неоднократно расплющивая и складывая конвертиком. И вот так: собирая тесто в шар и расплющивая шар кулаками.

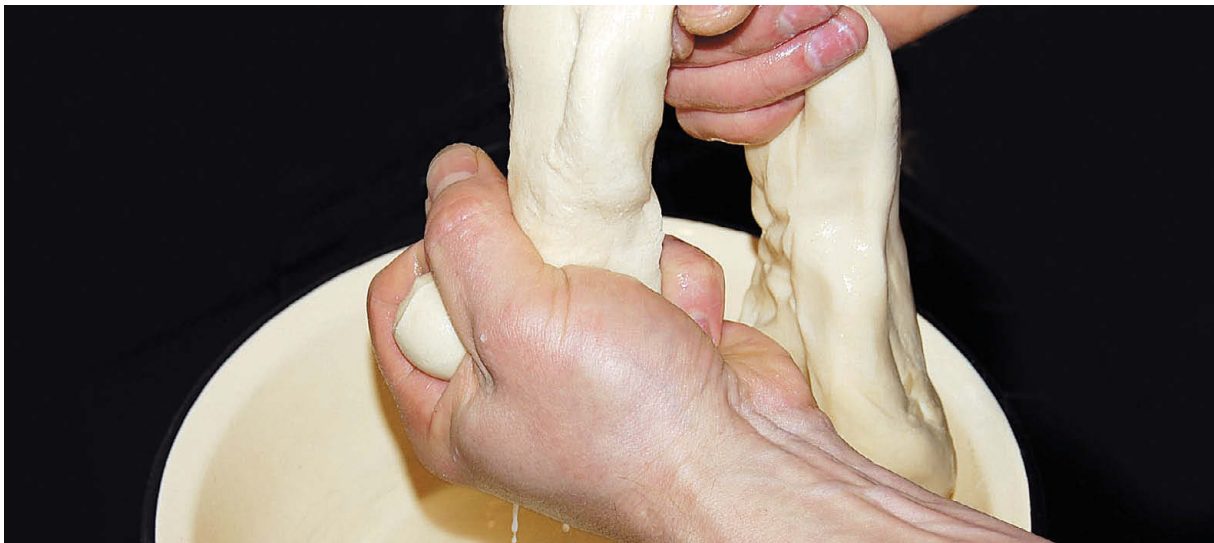




5 И вновь повторяя упомянутые процедуры. До тех пор, пока вы не устанете и не «устанет» тесто.

6 Вот тогда его можно скатать в шар, шар завернуть в пленку или в матерчатую салфетку и положить в холодильник минимум на час.





7 Через час разведите в стакане теплой воды по пол чайной ложечки соли и пищевой соды и влейте раствор в просторную миску. Расстоявшееся тесто нужно будет обминать над этой миской, втирая в тесто раствор соли и соды. Делать это тоже нужно будет долго и упорно, а главное — тщательно. Эта процедура придаст тесту «тянучие» свойства и пышность — то, что нам надо.

8 После «вминания» в тесто содо-соляного раствора еще раз его хорошенько разомните и начните растягивать в небольшой длины жгут. Оно наверняка начнет рваться. Так и должно быть — тесто еще не готово.

Продолжайте его разминать, растягивать на размах обеих рук. Наконец, вытянув тесто в равномерный цилиндр толщиной в три сложенных пальца, нащипайте его на примерно



одинаковые кусочки величиной с грецкий орех.

Кусочки скатайте в шарики, шарики вытяните в небольшие «сосиски», тщательно смазывая «сосиски» растительным маслом. Учтите: каждую «сосиску» вам предстоит растянуть в чузму — лапшу приемлемого для лагмана сечения, как провод вашей компьютерной мыши, даже тоньше. Но — не сразу.

Сразу — так делают только профессиональные лагманщики. А вы взяли заготовку в обе руки, потянули ее за оба конца, чуть потряхивая, следя за тем, чтобы лапша тянулась равномерно, сложили вдвое, поскольку на всю длину лапши размаха рук не хватит.

Добившись нужного сечения, весь жгут, обмакивая пальцы в масло, пропускаете через эти самые пальцы, чтобы устранить мелкие дефекты. Если жгут где-то и порвался не обращайте внимания, зачем вам в лагмане метровой длины чузма?

Опять потянули, потряхивая, чуть покручивая, даже приударяя о стол. И, ставшую тоньше лапшу сложили вчетверо.

9 Растянутую лапшу откладывайте в сторону, но так, чтобы она не лежала у вас кучей: весь получившийся серпантин лучше так серпантинном и уложить. И так поступаем с каждой «сосиской». Эта процедура (по времени) сродни домашней лепке пельменей впрок: чтобы «растянуть» 750 граммов теста, у меня, например, ушло больше двух часов.

Подготовленная чузма отваривается в большой кастрюле, примерно в 3 литрах бурно кипящей и подсоленной воды (на полкило теста). Тут нужно быть очень аккуратным. Чузма погружается в кипяток, кипение затухает, потом начинает разгоняться вновь. Упавшая на дно кастрюли чузма поднимается наверх. Вот как только вся лапша поднялась наверх, ее тут же нужно снимать шумовкой в дуршлаг. Вода, в которой варилась лапша, ни в коем случае не выливается! Лапша в дуршлаге промывается холодной водой, взбрызгивается растительным маслом и перемешивается. Три четверти дела, можно сказать, сделано.



А теперь начнем готовить особую, «акцентированную» ваджу (или подливу) к этой чузме. Даже если вы кулинар малоискусшенный, вы приготовите ее запросто. А заодно — уложите наповал (в хорошем, конечно, смысле) ваших гостей. Даже если положите в эту ваджу что-нибудь попроще — резаную, например, лапшу. Но прежде нужно понять несколько важных вещей.

Первое. Вариациям ваджи (или кайлы, или подливы к лагманной лапше, хотя какая, к шутам, это «подлива»?) несть числа. Какие-то ее варианты призваны оттенить слегка лапшу, какие-то весь центр вкусовой «тяжести» берут на себя, и лапша становится, хоть и важным, но второстепенным компонентом блюда, но основные среднеазиатские варианты ваджи все же занимают золотую серединку между двумя крайностями и тогда, на мой взгляд, блюдо становится наиболее гармоничным.

Второе. Готовить ваджу, в отличие от лапши, довольно просто. Необходимо только понимание двух основных векторов «подливы», по которым и следует «двигаться», работая с продуктами и с самой ваджой. Это вектор цвета, определяющий внешний очень нарядный,

цветистый, по-настоящему восточный вид готового блюда, и вектор вкусовых акцентов и в без того разливанном море оттенков и ароматов настоящего лагмана. Помните, как называют неудачно сваренный плов? Верно: «кашей с мясом». В случае с лагманом, когда нет понимания упомянутых мною векторов, можно получить что-то подобное. Только это будет называться «супом с лапшой». Думаю, по ходу приготовления предложенной мною ниже «классической» чайханной ваджи (не по набору продуктов, а по технологии) мы с вами легко поймем и разберем все тонкости «подливы».

И третье — что касается продуктов и способов их нарезки. Да, тут есть какие-то базовые вещи, но в то же время они предполагают тучу вариаций. Хоть и находятся те, кто говорит, что вот без этого или этого — это не лагман, ваджа на самом деле очень демократична в плане того, чтобы что-то положить, а что-то, если этого «что-то» нет в наличии, пропустить. В приведенной ниже схеме я обозначил (только обозначил), какие в основном продукты идут в ход, но и это обозначение не является ни законом, ни правилом, ни даже нормой.

Для ваджи на 4—5 полновесных порций :

0,5 кг баранины (или молодой говядины)
с парой небольших косточек.
2—3 средние луковицы
2—3 (по весу) моркови
4—5 зрелых помидоров
8—10 небольших зубков чеснока
150 г капусты

50—70 г растительного масла

50 г курдючного сала

Перечный стручок (по желанию)

Несколько стеблей джусая (нет джусая —
сгодятся зеленые стебельки чеснока или
черемши)

Звездочку бадьяна

1 средний болгарский перец

Щепотку зиры и щепотка молотого кориандра.



10 Мясо я предлагаю нарезать на чайханский манер — на 3—4 больших куска. Хотя мы и не в чайхане, где мясо вынимают в конце готовки и мелко нарезанное всыпают в отдельные порции лагмана, в такой нарезке мяса и обжарке крупным куском есть своя хитрость — мясо лучше сохраняет собственный вкус.

11 Лук порежьте тонкими кольцами или полукольцами. Морковь, капусту и болгарский перец — небольшими, с ноготь мизинца, кусочками, причем морковь режьте потоньше, никаких «кубиков». Помидоры порубите мелко и добавьте к ним мелко порубленный чеснок и сразу перемешайте.





12 В воке или в казане хорошо разогрейте растительное масло и вытопите в нем мелко нарезанный курдюк — до шкварок.

13 Удалив шкварки, начинайте обжаривать большие куски мяса и упомянутую мною пару-тройку косточек — одновременно. Обжаривать мясо и косточки следует до красивой румяной корочки на мясе — таким образом, начнется формирование цвета ваджи, ее глубокого оттенка (вы заметите изменение цвета масла).





14 К хорошо обжаренному мясу добавьте лук и обжаривайте его с мясом, пока лук хорошо не зарумянится. И вы еще раз оттените будущую ваджу, особенно если будете жарить при интенсивной (но без крайностей) температуре. На этом этапе нужно добавить пол щепотки соли (не больше) и щепотку зиры.

15 На обжаренные мясо и лук положите смешанные с чесноком и измельченные помидоры, температуру убавьте до умеренной и, помешивая, дождитесь, когда помидоры дадут сок. Если цвет этого сока покажется вам бледноватым, вмешайте в соус столовую ложку хорошей томатной пасты.





16 Дайте соусу потушиться на умеренном огне, поймав очень важный момент — он должен выпариться только наполовину. Таким образом, вы закрепите один из главных вкусовых акцентов ваджи — вкус чеснока, для чего мы его и вмешали в помидоры. Помидоры в свою очередь вкупе с изменившим цвет маслом придадут вадже основной ее цвет — рыжевато-темно-оранжево-алый.

17 На выпарившийся наполовину соус положите капусту, морковь и болгарский перец перемешайте и тут же начинайте добавлять «бульон» (он же мантанг, мянт), то есть воду, в которой варилась чузма и которую вы, надеюсь, не вылили.





18 «Бульон» следует подливать аккуратно, чтобы, с одной стороны, не перелить, с другой — закладывая его с некоторым запасом.

Теперь ваджу доведите до кипения (положив стручковый перец, если он используется) и отрегулируйте температуру конфорки так, чтобы последующее кипение было очень слабым, на грани затухающего. Вадже нужно в таком режиме повариться минут сорок.

19 Тем временем (кому не противопоказано острое) можете приготовить приправу для лагмана (она же — лаза, или лаза-чанг). Приправу вмешивают в готовое, разложенное по порциям блюдо сами едоки. В слегка разогретое растительное масло (1—2 столовые ложки) положите 3—4 мелко нарубленных зубцов чеснока, добавьте хорошую щепоть размолотых семян кориандра и столовую ложку острого молотого перца.





20 Перемешайте и, не форсируя до обжарки, спассеруйте смесь в течение трех-четырех минут. В качестве жидкого компонента через минуту после начала пассерования влейте пару-тройку столовых ложек «бульона» из-под чузмы.

Посолите щепоткой соли, влейте чайную ложку винного уксуса и продолжите пассерование, помешивая, пока смесь не приобретет пастообразное состояние.

21 Минут за 15 до окончания оговоренного времени варки ваджи выправите ее на соль (памятуя о том, что «бульон» из-под лапши был солоноватым), положите звездочку бадьяна и щепоть размолотых семян кориандра.





22 Затем добавьте несколько мелко нарезанных стеблей джусая.

23 Перемешайте и выньте из ваджи мясо и косточки. Косточки можно больше не использовать, а вот мясо мелко нарежьте и верните в ваджу.





24 Через несколько минут снимайте посуду с плиты, дайте вадже настояться в течение 10—15 минут. В глубокие миски (или большие пиалы) положите готовую чузму — ее количество должно занимать примерно половину или две трети будущей порции лагмана.

25 И — заливайте лапшу ваджой, чтобы в пиале была и гуща, и жидкость. Вот так, не забыв, конечно, про лаза-чанг.



Люля-кебаб для неискушенных опытом

Скажу откровенно: я не отношу себя к тем, кто заявляет: «У меня люля-кебаб никогда не падал на угли». Падал. Да еще как падал! Правда, чем больше приходилось вникать во множество хитростей и нюансов приготовления этого мангального чуда, тем меньше люля-кебаб покидал шампуры до срока и по своему волю. Можно сказать, теперь эти оплошности происходят со мной редко — гораздо чаще пропускаешь укусы родимого и выдрессированного до совершенства ножа.

Другое дело, что упомянутые нюансы, среди которых почти обязательная, вручную, мелкая рубка мяса, сала и лука, тщательное выбивание фарша и очень желательное сильное его охлаждение, прежде чем сформировать люля-кебаб на шампурах, серьезно расходились с картинками из детства, когда я наблюдал за работой уличного мангальщика. Ведь перед ним была не миска, а целый таз с фаршем, прокрученным через советскую мясорубку. Никто этот фарш и не думал отбивать, тем более что партии свежего сырья постоянно подносились из подсобки. Да и с охлаждением фарша, учитывая немаленькую температуру окружающей среды и уличность действия, не замораживались. И ведь сидели люля-кебабы на шампурах как миленькие. И какие, друзья мои, это были люля-кебабы!

Попытавшись разок-другой-третий уклониться от желательных (но тру-

доемких) для люля-кебаба процедур и пойти по пути мангальщиков из моего детства, я сделал для себя поразительное открытие, позволившее мне понять, что же именно обеспечивает люля-кебабу на шампуре примерно такой же комфорт, какой, очевидно, ощущает барашек, отпущенный до скончания века пастись в райских кущах. Всё дело... в сале. Точнее — в его количестве и консистенции в фарше. Но начнем с количества. Гляньте на фотографию, на которой сало, правда, находится на заднем плане. Сколько его относительно мяса? Да, примерно третья часть. Его, может, больше, но никак не меньше (о пугающей кого-то «жирности» поговорим ниже). Лук — тоже важный компонент люля-кебаба, но он же — своеобразная засада в плане «текучести» фарша. Иначе говоря, чем больше лука, тем больше шансов уронить люля-кебаб на угли. С луком необходима золотая середина, его оптимальное количество (в плане веса) — тоже примерно треть от веса мяса.

Наконец, чтобы завершить разговор о подготовительных работах и пропорциях, скажу, наверное, о том, каким может быть мясо и сало для люля-кебаба. Я предпочитаю баранину и курдючное сало. *Но это не значит, что нельзя использовать другие виды мяса или сала. Это вопрос вкуса каждого из нас, не говоря уже о вопросах разумности. Допустим, если кто-то использует непригодное в пищу мясо или сало, чуда не произойдет, и на выходе получится ровно такой же по качеству люля-кебаб, какими по качеству были исходные продукты.* Ну, а те, кто кричит, что «настоящий люля-кебаб делают только из баранины», следуют давно известным им маршрутом — то есть лесом.

1 Итак, мясо подготовлено, другие компоненты тоже. Сможете их мелко порубить вручную (особенно если придется готовить люля-кебаб на большую компанию) — очень хорошо. Единственное, о чем придется позаботиться при этом, — это о консистенции сала. Оно должно быть измельчено до пастообразного состояния. Ибо именно такая консистенция по-настоящему крепко схватит фарш, сделает его безо всяких отбиваний чрезвычайно пластичным, и он прочно будет держаться на шампурах. Я же пошел по более простому пути — измельчил мясо, лук и сало (а также немного зелени) в кухонном процессоре (при использовании мясорубки лучше чередовать прокручивание продуктов, чтобы они предварительно перемешались).



2 Далее очень тщательно вымешанный фарш (не ленитесь это делать, добиваясь, чтобы все его компоненты распределились равномерно) следует подвергнуть стандартной процедуре — по вкусу посолить, поперчить острым перцем, добавить немного специй (молотого кориандра или зиры или того и другого), выжать опять же немного лимонного сока и вновь тщательно вымесить фарш.



3 Если есть подозрение, что в фарше избыток влаги, и даже если нет такого подозрения, его следует завернуть в чистую салфетку (матерчатую) и до поры убрать в прохладное место. Если есть холодильник, то в холодильник, хотя застывающее даже при комнатной температуре сало, измельченное до пастообразного состояния, «схватит» фарш и без холодильника.



4 Не менее, а может, и более важный этап в приготовлении люля-кебаба — это налаживание мангала и подготовка углей. Люля-кебабу решительно необходимы очень высокие температуры, чтобы фарш «схватился» уже окончательно и бесповоротно. Ошибки при создании таких температур вполне терпимы при приготовлении, допустим, шашлыка. В конечном итоге он никуда не денется. А вот люля-кебаб может и спрыгнуть с шампура, если его мучить недостаточным жаром.

Поэтому не следует рассчитывать только на дрова, угли которых быстро растрачивают свой потенциал. Стоит запастись готовым древесным углем, благо он продается на каждом углу. Однако, покупая такой уголь, если он предназначен для жарки над ним чего бы то ни было, следует раз и навсегда забыть о жидкостях для розжига. Лучше уж запекать и жарить майонез (у нас много любителей столь чудовищного использования соуса для холодных закусок), чем жарить что-либо над углями, сдобренными вонючими смесями (а таких любителей у нас, увы, тоже немало).



5 Угли ведь разжигаются элементарно, естественным способом — мелко наколотыми березовыми или ольховыми лучинками. Им нужно только дать разгореться на мангале, а уж потом на хорошее пламя положить угли, чтобы разгорелись и они.

Собственно, на снимках у меня изображен не мангал, а топка углового камина (глупо на морозе что-либо жарить). Но это обстоятельство усложняет только мою задачу из-за особенностей каминной тяги. Однако общий принцип, думаю, понятен: мангал в достаточной степени должен быть заполнен углями — всё зависит от количества используемых шампуров.



6 Итак, уголь прогорел, налился характерным для прогоревшего угля алым цветом. Теперь его можно разровнять по площади мангала, обратив внимание, каким примерно будет расстояние от поверхности углей до верхней кромки мангала. Жарить над ним еще рановато — это этап жесткой, совершенно нам не нужной температуры.



7 Дожидаемся, когда уголь покроется тонкой пленкой пепла и отправляемся формировать на шампурах люля-кебаб, достав постоявший на прохладе фарш. По вязкости он смахивает на подзастывший пластилин, поэтому какие-либо сложности слепить на шампуре нечто похожее на котлету вряд ли возможны. Главное, делать это аккуратно и быстро, памятуя о том, что на мангал шампуры с будущим люля-кебабом должны лечь столь же холодными. Это принципиальный момент.

Теперь ставим шампуры над углями, чтобы температура «схватила» ту часть фарша, которая обращена к углям — это буквально одна минута. Быстро переворачиваем люля для аналогичной процедуры в отношении другой стороны.



8 И только после этого обжариваем люля-кебаб до приемлемой кондиции — хорошего зарумянивания фарша со всех сторон. Обычно на это требуется еще пять—семь минут. Попутно обращаем внимание на то, как угли забирают излишки жира. Как и почему это происходит именно над углями с точки зрения физики, я объяснить не могу, поскольку больше лирик, нежели физик. Но именно так оно и происходит. А сам люля-кебаб получается вполне самодостаточным по всем положенным для этого блюда параметрам.

Словом, попробуйте!







Шашлык в духовке: не хуже, чем на углях

Признайтесь, дорогие друзья, разве вам не хочется порой, перефразируя известный роман Франсуазы Саган, получить «немного солнца в городской квартире»? Особенно когда впереди целая зима? Когда не до углей и мангалов, но в воздухе, пусть гипотетически, витают запахи шашлыка, символизирующие тепло, зелень, хорошую компанию и посиделки до утра?

Не знаю, как насчет всего остального, а вот шашлык, очень близкий по запаху, вкусу и даже, я бы сказал, ауре к костровому можно сделать, не дожидаясь сезонного тепла. Сделать в обыкновенной духовке. При этом, разумеется, избежать какой-либо гари и ненужных запахов в квартире. Важно только четко соблюсти условия, о которых я сообщу ниже, — и всё получится. За дело?

Итак, *первое условие* — это разумеется мясо. Лучше всего для нашего квартирного шашлыка подходит баранина или молодая свинина. Но сойдет и теля-

тина, чего бы я не сказал о говядине. Но это дело вкуса и умения выбирать соответствующие части туши. Разумеется, как для любого нормального шашлыка мясо должно быть не то что парным, но хорошо созревшим. Что касается частей туши, откуда это мясо предпочтительнее срезать, скажу так: лучшая баранья мякоть — на задке (ляжке), причем в верхней части. То же самое касается и свинины. А вот с телятины лучше брать вырезку (та, что внутри туши, под реберно-позвоночной частью) или мякоть с костреца (верхняя часть задка).

Второе важное условие — наличие небольшого кусочка курдючного или свежего свиного сала. «Небольшого» — это значит, что кусочек по весу должен быть, конечно, поменьше веса мякоти.

Третье условие: мясо, перед тем как нарезать, нужно обязательно очистить от пленок, жил, сухожилий. Саму же мякоть нарезаем небольшими кусочками, не более грецкого ореха, стараясь, чтобы кусочки были примерно одинаковыми по величине. Еще мельче следует нарезать сало. Его (по количеству кусочков) должно быть примерно столько же, сколько и мяса.



1 Нарезанное мясо и сало помещаем в просторную миску и натираем в миску репчатый лук из расчета: одна луковица на полкило мяса. Как только натерли лук, приступаем к маринованию мяса, как для обычных шашлыков.

2 Слегка солим и перчим красным перцем, добавляем щепоть молотой зиры и щепоть молотых семян кориандра, пару щепоток куркумы, чуть взбрызгиваем мясо уксусом, дабы придать шашлыку специфический аромат, и выжимаем лимон. Можно, а иногда и нужно (когда речь идёт о каком попало «уксусе» из соседнего ларька) обойтись только лимоном..

Затем мясо хорошенько перемешиваем, миску закрываем крышкой и оставляем мариноваться минимум на час.





3 Пока духовка греется, а мясо маринуется, можно заняться сервировкой блюда для будущего шашлыка. В первую очередь нужно будет приготовить лук. Для этого нарезаем пару-тройку луковиц тонкими кольцами, промываем их несколько раз в холодной воде, добавляем мелко нарубленной зелени, немного перца и немного лимонного сока.

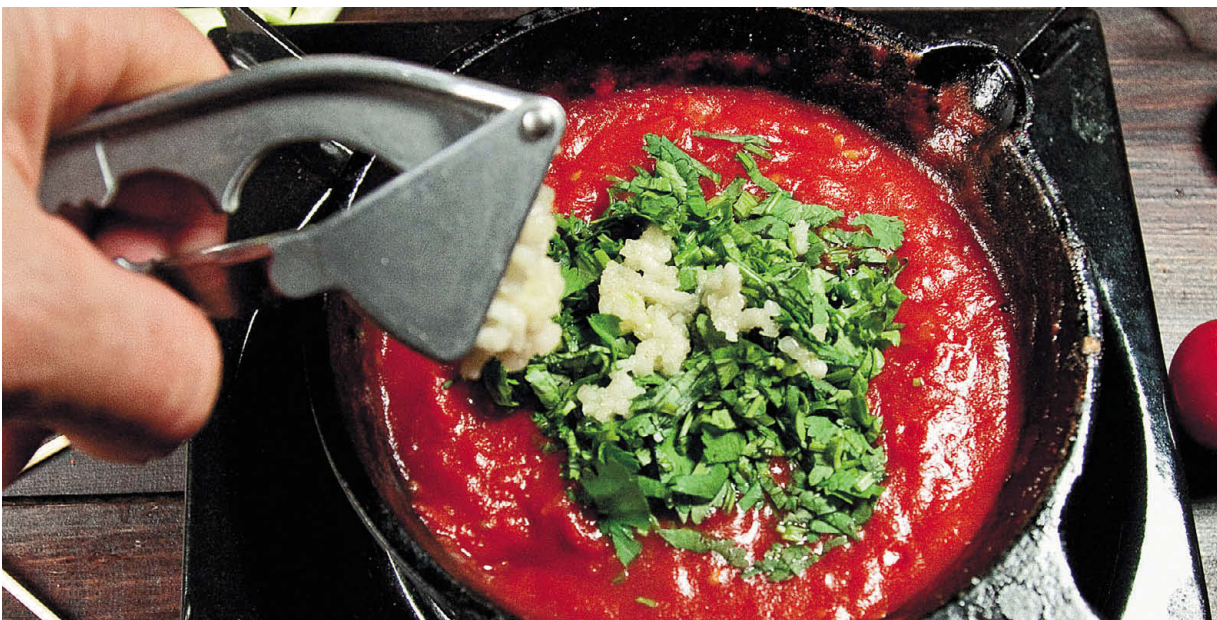
4 Попутно рекомендую приготовить соус для обмакивания готового шашлыка. Мелко нарезаем несколько хороших спелых помидоров, располагаем их на подходящей сковороде или в стальном ковшике, добавляем щепотку соли, щепотку сахарного песка, щепотку острого красного перца и примерно столовую ложку растительного масла.

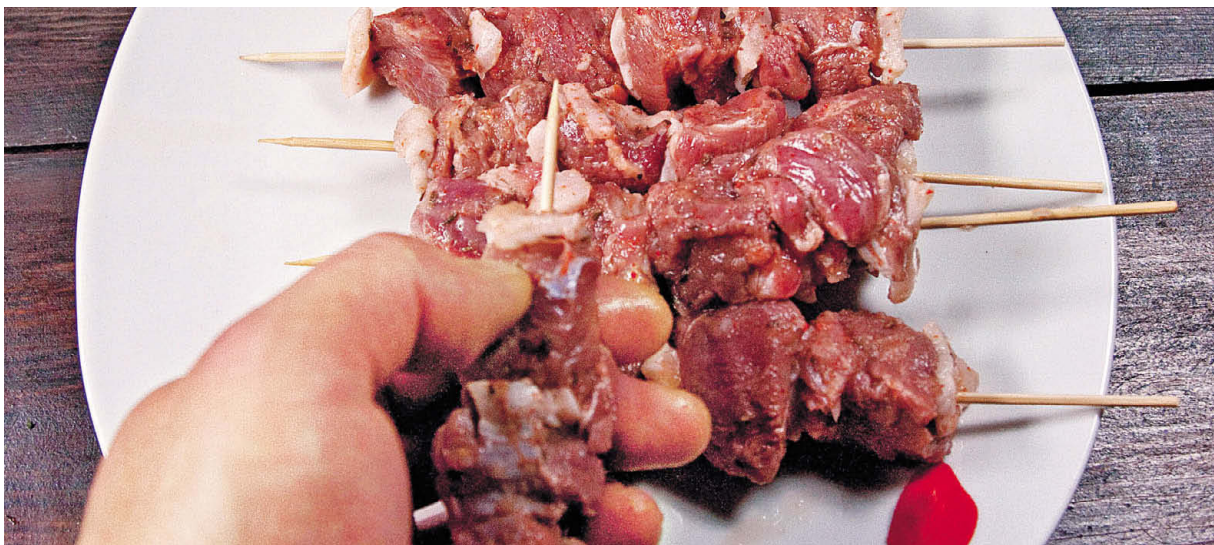




5 Ставим на конфорку с умеренной температурой и, помешивая лопаткой, тушим в течение 8—10 минут. Добавляем пару чайных ложек хорошей томатной пасты (внимательно изучайте состав, прописанный на этикетке). Если есть в наличии зрелые грунтовые помидоры, привезенные с южных краев, что, впрочем, возможно лишь в сезон, обходимся без томатной пасты.

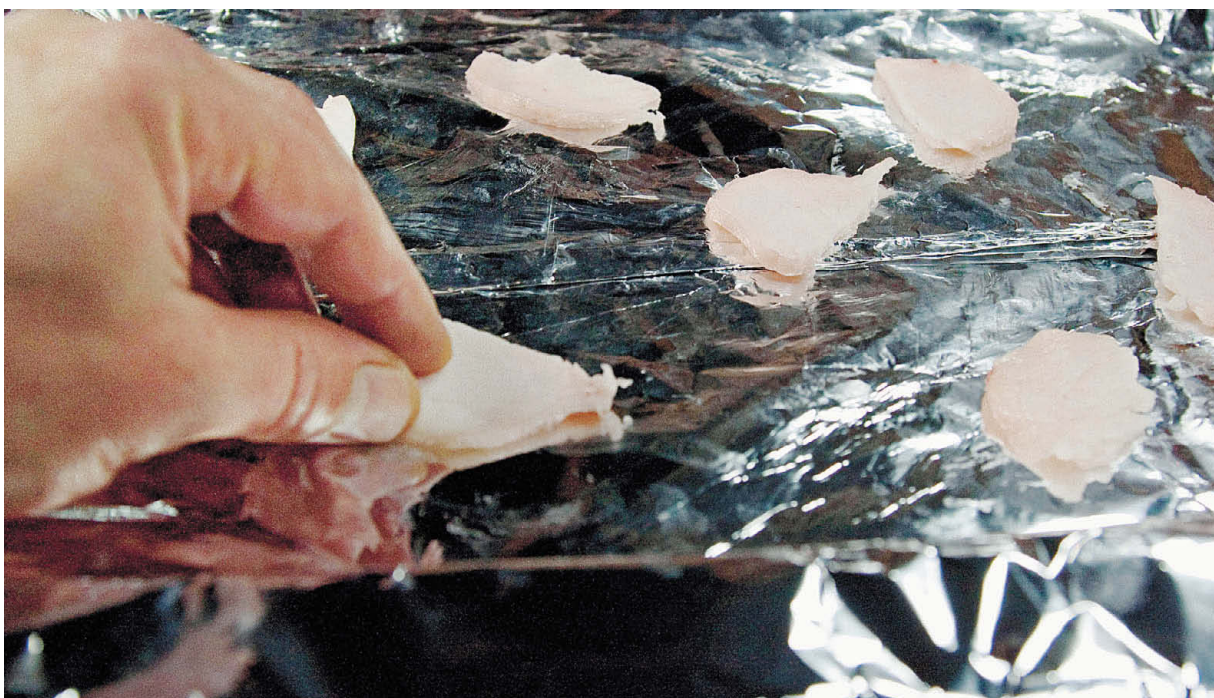
6 Тушим еще 5—7 минут, выравниваем соус на сахар-соль-перец и вмешиваем мелко рубленую зелень кинзы и пару зубцов чеснока, раздавленных специальным приспособлением. Это, кстати, один из редких случаев, когда таким образом рекомендуется измельчать чеснок. Соус тут же снимаем с плиты и выносим на холод, чтобы остыл.





7 Теперь — очередь за шашлыком. Замаринованное мясо лучше всего нанизывать на бамбуковые шпажки для якитори, поскольку шампуры вряд ли войдут в духовку.

8 Запекать шашлыки мы будем на решетке. Но прежде чем выложить их на решетку, подготовим соответствующим образом противень, которому надлежит находиться непосредственно под решеткой. Для этого скрепляем пару полотнищ фольги, устилаем ею противень и произвольно укладываем на фольгу несколько кусочков тонко нарезанного сала.





9 Теперь можно на противень уложить решетку, выложить на нее шашлыки так, чтобы они не соприкасались, и задвинуть всю эту

конструкцию в духовку, которая должна быть разогрета до 250 градусов. °

А теперь, друзья мои, внимание! По мере жарки с шашлыков на фольгу начнет капать сначала сок, затем вытапливаться сало. Верх шашлыков начнет интенсивно запекаться, тогда как низ, из-за отражающих особенностей фольги, от этого интенсивного запекания будет несколько отставать. Постепенно растекающееся по фольге сало, которое мы ранее уложили на нее тонкими кусочками, будет сдерживать преждевременное дымление капящего с шашлыков жира. Это-то нам и нужно, ибо, как только верх зазолотится, мы разок перевернем шашлыки поджаристой стороной вниз и будем ждать момента, когда наконец сало на фольге даст дымок. Произойдет это достаточно быстро. Как только сало даст дымок, и решетку с шашлыками, и противень с фольгой нужно будет вынуть из духовки.

Несколько полезных рекомендаций — с учетом того, что духовки бывают разными. В электрических плитах, духовки которых оборудованы нижними и верхними тэнами, противень лучше располагать на среднем уровне духовки и на заключительном этапе жарки желательнее включить конвектор для быстрого зарумянивания мяса. В газовых духовках противень следует поставить на самый верх. Некоторые газовые духовки оборудованы электрическим грилем, который включается при отключении газа. В этом случае противень лучше поставить пониже, а на заключительном этапе переставить ненадолго под гриль. Также желательно, независимо от того, какая духовка, минут через 10 после начала жарки поставить ненадолго (на 5—7 минут) на дно духовки ковш с горячей водой. Этот прием не позволит мясу подсохнуть. °







Люля-кебаб по летнему расписанию

Помимо шашлыка, приготовленного в духовке, есть еще одна летняя костровая, так сказать, «тема», которую вполне можно таким же духовочным образом реализовать зимой. Это — на-

стоящий люля-кебаб. Или почти настоящий. Потому что так, как мы его приготовим, он действительно будет максимально приближен к костровому варианту люля-кебаба со всем многоцветьем ароматов и вкусов, присущим этому блюду. Важно только выдержать главное условие: люля-кебаб немыслим без очень жирного фарша из баранины или свинины. Если такого фарша нет, можно даже не пытаться делать люля — получатся котлеты. °

° Итак, еще раз: фарш нужно приготовить из жирной баранины или свинины. В крайнем случае, если достаточно жирного мяса нет, нужно будет обязательно добавить в фарш мелко на-

рубленное сало в пропорции: на четыре части фарша одна часть сала. Второе важное условие — лук. Его тоже должно быть много. Не менее половины от мясной составляющей фарша. Поехали?

1 Очищенные луковицы (у меня на полкило жирного фарша взято примерно триста граммов лука) с несколькими стебельками свежей зелени и 5—6 зубчиками чеснока размалываем в комбайне или мясорубке. При оговоренной нехватке в мясе сала измельчаем с луком и сало.



2 Далее растираем хорошую щепоть семян кориандра и зиры (если применяется светлая индийская зира, ее нужно будет обжарить на сухой сковороде в течение одной минуты).



3 Перемолотый лук с зеленью и чесноком, а также смесь кориандра с зирой добавляем в фарш, солим его по вкусу, слегка перчим красным острым молотым перцем и выжимаем примерно половину лимона. Перемешав фарш на совесть, дабы он был однородным по консистенции, закрываем посуду подходящей крышкой и даем постоять фаршу как минимум 30 минут в холодильнике. Жирный фарш при охлаждении приобретает хорошую пластичность. ° °



4 Полуфабрикаты люля-кебабы выкладываем на противень следующим образом: поверх противня нужно сначала положить решетку, решетку накрыть фольгой. Если фольга недостаточно широкая, к ней следует пристыковать еще одно полотнище, чтобы фольга полностью покрывала противень с решеткой. Укладываем фольгу таким образом, чтобы ее можно было слегка продавить в пазы решетки для образо-

Запекать люля мы будем на противне, покрытом фольгой. Только так и не иначе, ибо нам не нужно, чтобы люля подгорали на «чистом» противне — это раз, при этом нам нужен небольшой дымовой эффект — это два, ну и фольга сыграет роль своеобразного экрана-отражателя, при котором процесс жарки будет идти в нужном нам направлении — это три.

Формировать люля рекомендую на бамбуковой палочке для якитори. Это облегчит его поворачивание во время жарки. Но можно обойтись и без палочек, вылепив люля как котлету, но придав ей торпедообразную форму. Напомню: формировать люля мы начинаем после того, как фарш отстоится указанное выше время. ° °

вания выемок, в которые будет стекать жир с люля-кебаба. А палочки с люля-кебабом лучше расположить поперек выемок, чтобы фарш оказался как бы над будущим жиром. В процессе жарки должно произойти следующее: в выемки стечет не только собственно жир, но и влага, которая выпарится, внеся свою толику тепла и вкуса в приготовление люля-кебаба. Жир же, поскольку выемки создают объем, будет не дымить, а кипеть — что, собственно, нам и нужно для приближенной к костровому методу вкусовой гамме люля-кебаба. ° ° °



° ° ° *Важно, когда противень уже установлен в духовку (примерно средний уровень между верхом и низом), задействовать все имеющиеся духовочные приспособления, дополнительно увеличивающие духовочный жар — если есть гриль,*

5 Тем временем очень тонкими кольцами режем пару головок лука, промываем раз три в холодной проточной воде, взбрызгиваем уксусом или лимонным соком, перчим красным перцем — какой же люля-кебаб обходится без сопровождения лука?



6 Готовые духовочные люля-кебабы (после того как хорошо зарумянятся их обе стороны) и выглядят аппетитно, и по вкусу не уступают мангальным. Словом, попробуйте!

включить гриль, если есть конвектор, включить и его. По ходу приготовления переворачиваем люля только один раз, когда выпарится сок и зазолотится часть фарша, обращенная к верху духовки.





Бахш, или Лучшее дополнение к шашлыку

Впервые я готовил бахш, находясь в гостях у Сталика Ханкишиева — автора кулинарного бестселлера «Казан, мангал и другие мужские удовольствия». Он занимался шашлыком. «А ты, — говорит мне, — приготовь бахш», благо все компоненты этого блюда были уже под-

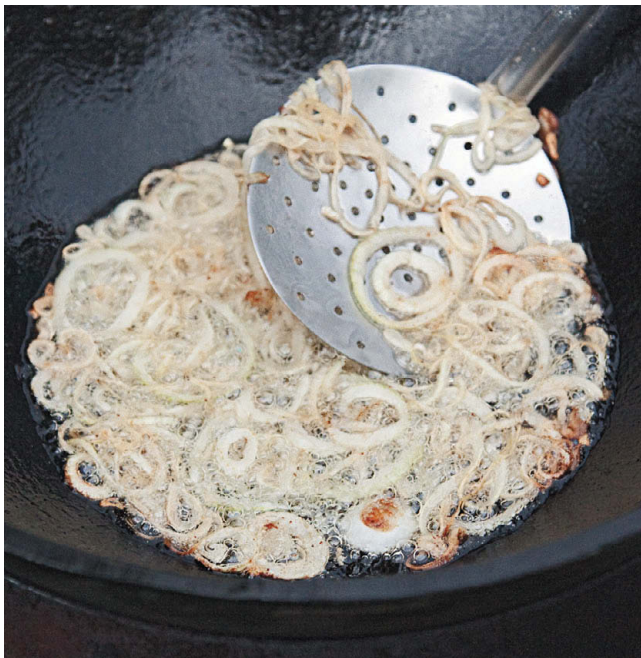
готовлены. Как плововар, который хоть немного в этом деле понимает, скорее невольно, нежели намеренно, я обратил внимание на рис. Это был басмати очень хорошего качества. А потому, даже готовя бахш впервые, можно было не опасаться за результат. Ибо, хотя об этом было не раз говорено, качество риса в любом плове играет ключевую роль.

Бахш — один из удивительных видов плова. Он очень аскетичен по набору продуктов, что говорит, с одной стороны, о небогатом выборе наших предков, но с другой — об их невероятной изобретательности. °

Оцените набор компонентов (из расчета на 0,5 кг риса и с учетом, что бахш в качестве дополнительного блюда будет подаваться к люля-кебабу или шашлыку на несколько персон):

150 г растительного масла
2 луковицы
0,5 ст. сухого нута
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды
150—200 г кинзы
0,5 кг риса (у меня — девзира)
Соль по вкусу

Свежемолотый черный перец по вкусу
2—3 щепотки зиры
1—2 стручка острого перца (по желанию) °°



1 Бахш, как и прочие виды плова, начинается с прогрева казана и масла. Правда, здесь есть нюанс, расходящийся с технологией приготовления других пловов. Масло нужно греть умеренно, ни в коем случае его не перегревая, иначе лук (а именно он здесь идет в казан первым номером) обуглится до того, как вы успеете что-либо сделать. Умеренно разогретое масло позволит обжарить нарезанный тонкими кольцами лук при его постепенном перемешивании, без суеты и до необходимой кондиции — золотистого цвета. Для аскетичного набора продуктов это очень важно — этот этап определяет качество будущего зирвака (соуса).

Нут предварительно замочить в подсоленной воде с добавлением половины чайной ложки пищевой соды на 10—12 часов. Затем промыть в проточной воде.

Когда лук готов, самое время заложить размоченный нут... и следом залить содержимое казана теплой водой.

Рис, и только рис, делает плов пловом...

Не в смысле всяческих общих слов, типа аутентичности, подлинности, исконности и прочей «теории», которую на хлеб не намажешь. А в смысле блюда, которое не стыдно поставить на стол. Которое сообщит вашим гостям, что да, это плов. И которое подтвердит, что вы умеете его готовить.

В иных случаях, когда недостатки риса пытаются компенсировать оби-

лием мяса, фокусами с ароматизацией жиров, фруктами, овощами, специями и еще черт-те чем, чудеса, поверьте, не случится.

Если раз и навсегда не проникнуться пониманием, что в плове рис — голова (в плове, который готовится из риса), что в этом блюде его вкусовые качества раскрываются с особой, порой неожиданной силой, чудеса, увы, не случится никогда.

Как видите, ни мяса, ни курдючного сала здесь нет, хотя существуют разновидности бахша, в которых используют мелко нарубленный бараний или

говяжий ливер. Очевидно, эти разновидности были придуманы в лучшие для наших предков времена.

226

2 Учитывая то, что нуту нужно поварить-ся хотя бы полчаса, то есть практически до полной готовности (иногда требуется больше времени), воду следует заливать с запасом, то есть с оглядкой на выпаривание влаги. ◦◦◦



3 Итак, нут почти готов, самое время положить мелко нарубленную кинзу. Нужно дать покипеть кинзе минут 20, затем посолить зирвак и окончательно выпарить его на соль еще минут через пять. Но так, чтобы по вкусу зирвак был немного пересоленным. ◦◦◦◦



◦◦◦ На полкило девзиры воды понадобится около полутора литров. Для других сортов риса — может, больше, может, меньше. Главное, чтобы влага потом не оказалась избыточной, хотя и этот недостаток можно исправить, если бахш готовится на костре. Регу-

лируем температуру под казаном так, чтобы первоначальное бурное кипение зирвака быстрее успокоилось и перешло в кипение неспешное и равномерное. Любители острого перца могут на этом этапе заложить требуемое количество перечных стручков.

◦◦◦◦ Кинза, «травка», в сущности, определяет своеобразие бахша и дает ключ к пониманию того, как на вегетарианских, в общем, компонентах делается полноценный по вкусовой палит-

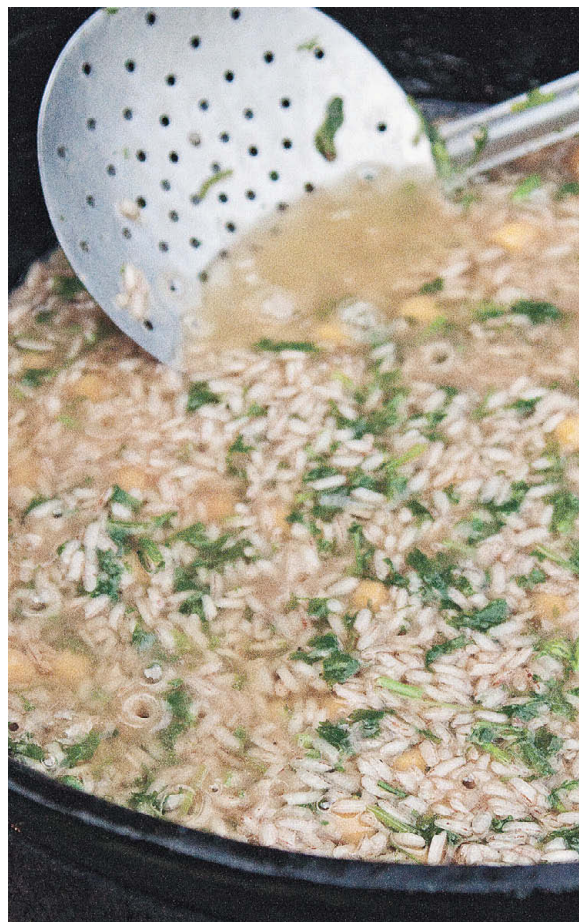
ре плов. Здесь пусть не смущает то обстоятельство, что кинза вопреки классическим правилам закладки зелени добавляется не в конце, а чуть ли не в середине процесса приготовления.



4 Самое время закладывать рис, который предварительно был промыт, очищен и хотя бы два-три часа простоял в слегка подсоленной воде (перечный стручок, если он использовался, лучше на время удалить, чтобы не мешался).

Говорят, что рис после его закладки в зирвак не следует перемешивать с другими компонентами. Я этого правила придерживаюсь не всегда, особенно если речь идет о небольших объемах плова. Не придерживался я его и на этот раз. И ничего катастрофического не произошло. Игнорирование правил позволяет пробираться шумовкой до доньшка казана и как бы оценивать реальную температуру под казаном. Это некая связь с огнем, позволяющая в случае чего укрощать его оптимально. Так, чтобы ничто и никогда не пригорало.

Вот теперь почти сварившийся рис можно собрать в горку, вернуть перечный стручок, если он использовался, добавить растертой зиры и свежемолотого черного перца по вкусу. Затем накрыть горку подходящей эмалированной миской, поверхность миски — крышкой и, если бахш готовится на костре, — убрать из-под казана все до малейшего уголька. Минимум 25 минут рис должен упревать до полной готовности и подачи бахша на стол.





230 О пловомифологии, или О вредных и смешных стереотипах, возникших вокруг приготовления плова

В начале восьмидесятых годов моя газетная студенческая практика проходила в основном там, где я вырос, — в Ферганской долине. Для меня это было удобным по целому ряду причин. Во-первых, худо-бедно, но я приезжал из Москвы домой. Во-вторых, тогдашний редактор «Андижанской правды», куда меня «прикомандировывали», был хорошим другом отца, и у меня в некотором смысле была вольница. В-третьих (почему важна была для меня вольница), я специализировался на этнологии, этнополитологии и межнациональных отношениях, и, стало быть, мне позволялось работать по избранной тематике, практически без вовлечения в редакционную текучку, с поездками в регионы, выходящими за рамки влияния областной партийной газеты, и прочее и прочее.

К чему я об этом? А к тому, что в те годы (может, это есть и сейчас, не знаю) очень уж были распространены соревнования плововаров (ошпозов), в которых, в силу моей тогдашней специализации, я просто не мог не участвовать. Это действо обычно разворачивалось либо в зонах отдыха, либо в больших чайханах — там, где были оборудованы спе-

циальные очаги на 8—10 котлов, расположенных вкруговую под одной крышей с центральным дымоходом. Каждый из 8—10 ошпозов, разумеется, творил ферганский вариант плова (девзира-палов, кавурма-палов и т.д. — местных названий очень много), готовые блюда несли гостям, а те оценивали — под шутки-прибаутки и водку, конечно — качество приготовленных пловов.

И вновь — к чему я об этом? А к тому, что знаю о плове не из книжек или с чьих-то слов и даже не по наблюдениям за настоящими мастерами этого дела непосредственно в Ферганской долине, участвуя в соревнованиях ошпозов и даже заняв однажды одно из призовых мест. Я знаю о плове, зная реалии исторической родины плова. А зная реалии, вполне могу говорить о множестве мифов, граничащих с шаманизмом, возникших вокруг приготовления этого блюда. Шаманство и мифы не так безобидны, как это может показаться на первый взгляд. Мало того что они рожают посредственные рецепты очень посредственного плова, которые неискушенной публикой воспринимаются как базовые. Мифология просто многих бьет по рукам, и вместо плова на их праздничных столах появляются жалкие пародии на плов, после которых за приготовление этого блюда просто не хочется браться. Давайте-ка разберем эти мифы и, разобрав, забудем об их существовании. Итак:

.....

Миф первый, гласящий, что правильный плов можно приготовить только в казане, причем только чугуном, для чего нужно соответствующим образом пошаманить с этим самым казаном. Иначе, как говорится, удачи не видать.

Было бы глупо ожидать от авторов книг, посвященных плову в частности и узбекской кухне в целом, что они предложат готовить плов в любой подвернувшейся посуде. Да, казан, тем более чугунный, — наиболее оптимальная и наиболее удобная «емкость» для приготовления плова, особенно если плов готовится на костре и правильно установлен казан. Оптимальная, но отнюдь не решающая вопрос «правильности» плова, тем более — не решающая вопрос выбора посуды. Тому, кто готовит плов регулярно (раз-два в месяц, ибо плов из полезного легко может превратиться в противоположное для здоровья блюдо), причем на костре, есть резон обзавестись казаном — хоть чугунным, хоть дюралюминиевым (разница между ними есть, но не столь мифологически чудовищная). А как поступить тому, кто делает это гораздо реже, по большим праздникам, да не на костре, а, допустим, на электроплитке и не желает иметь на кухонной полке тяжелую емкость литров на 8? Или едет к кому-то «делать плов», а там нет казана? Сушить весла? Ведь правильный плов можно приготовить только в казане?

Я бы мог в качестве довода привести собственный пример приготовления более чем правильного плова в обычной (правда, стальной) кастрюле, да и мой домашний алюминиевый казан с широким плоским дном и практически вертикальными стенками (у меня электроплита) больше кастрюля, нежели казан. Но этот довод, понятное дело, не пройдет. Поэтому посмотрим: а что, собственно, может препятствовать приготовлению хорошего плова не в казане?

Основные технологические этапы приготовления плова, конечно же всем известны. Это —

а) обжарка косточек, мяса, лука и моркови,

б) формирование зирвака (соуса) и последующее тушение в нем обжарки,

и в) варка риса в зирваке и окончательное доваривание его под дамом (паром), что еще называется упреванием риса и что довольно детально описано у классиков плововарения.

Все эти этапы можно легко совместить либо в одной посуде (стальной кастрюле, тонко- или толстостенной, в воке и в другом подходящем т.д.), либо разделить, произведя обжарку на большой сковороде и продолжив все остальные действия в стальной кастрюле.

Безусловно, использование нетрадиционной для плова посуды потребует более тщательного контроля за температурным режимом (о костровом методе приготовления плова в кастрюле мы пока не говорим) и иных манипуляций как с инвентарем, так и с плитой. Но мы же предполагаем, что «прокладка» между шумовкой (капгиром) и посудой — вполне состоявшийся плововар. Ибо неплововару, боюсь, и отшаманенный на пять звезд чугунный казан не поможет. Таким образом, утверждение, что хороший плов можно приготовить только в чугунном казане —, миф.

.....

Миф второй, гласящий, что настоящий и правильный плов делается исключительно на курдючном сале.

Этот миф скорее всего «произрос» от незнания истинных узбекских реалий, сложившихся, увы, в годы Советской власти (как марксист посыпаю голову пеплом) — в более ранние периоды нет нужды углубляться. Как это ни пока-

жется парадоксальным, но в Узбекистане порой проще (и дешевле) было купить курдючное сало, нежели хлопковое масло, препаршивейшего, кстати, качества. Для кишлячного люда растительное (хлопковое, других не было) масло вообще порой считалось роскошью, тем более что не во всяком сельпо оно имелось. А вот сало — в свежем или перетопленном виде — было гораздо доступнее.

Я не утверждаю, что это было поголовным явлением, хотя когда-то и за колбасой ездили в Москву — ее почему-то не было на периферии. Но факт имел место. И плов, приготовленный на чистом курдючном сале, был весьма распространен. Но распространен он был не потому, что плов на курдюке правильный и лучший, а потому, что выбора подчас не было (в экзотику, связанную с зигирьёгом (специально приготовленным льняным маслом), я вдаваться пока не буду).

Из личных ощущений от плова, приготовленного на чистом курдючном сале. Он застывает практически на глазах, хотя вокруг — больше сорока градусов жары и никаких градусов внутри (ну разве что две-три пиалки). Он тяжел для живота. Он (извините) гарантирует не самую приятную отрыжку весь следующий день. «Курдюк хуже, чем жирное мясо; он плохо переваривается» — это Абу Али Ибн Сина («Канон врачебной науки», книга вторая, стр. 379.)

И закончу цитатой из современного классика плововарения — Карима Махмудова («Пловы на любой вкус» по изданию 1987 года, стр. 25): «Лишнее количество жира может сильно препятствовать выявлению замечательного букета аромата этих продуктов (имеется в виду зира, барбарис и про-

чие, в том числе сезонные компоненты плова. — *Прим. мое*). В жирном плове нельзя правильно ощутить жгучесть стручкового перца и его неповторимый аромат, теряется в нем и ощущение нормальной солености».

Вы можете сделать плов на чистом курдючном сале нежирным? Тогда я приду к вам, если позволите. Ну а если серьезно: утверждение, что правильный плов готовится только на чистом курдючном сале, — миф.

Миф третий, гласящий, что растительное масло перед приготовлением плова нужно раскаливать до сизого дымка и что для правильного плова нужно использовать только хлопковое.

О хлопковом масле я выше уже обмолвился. Тот, кто когда-либо имел дело с этим маслом, не даст соврать: худшее из существующих растительных масел следовало бы еще придумать. Даже в хорошо очищенном, рафинированном и дезодорированном варианте это масло ощущается как хлопковое — с характерным прогорклым вкусом, букетом кислых тонов и полутонов, только усиливающихся после прогревания. Почему на исторической родине плова практически все существующие обжарки производили только на нем, думаю, понятно: хлопок — культура местная, поэтому масло из его семян было и остается (даже сейчас) наиболее доступным, в том числе по наличию и цене. Во многом «благодаря» отвратительному качеству этого продукта его перед приготовлением плова сильно прогревали — до упомянутого сизого дымка, чтобы хоть как-то смягчить вкус масла и

сделать его менее выраженным. Более того, опять же в целях удаления неприятных запахов и вкусов масло ароматизировали животными жирами или обжаркой в нем луковиц.

Эти приемы, зачастую связанные исключительно с коррекцией вкусовых качеств конкретного масла, позже перекочевали в околопловную литературу в виде обязательного приема при приготовлении плова, независимо от используемых масел и жиров. Ну а околопловная литература уже породила дальнейшее мифотворчество по части «сизого дымка» и хлопкового масла, без которых плов — «ненастоящий».

Я не буду останавливаться на том, что происходит с маслом и жирами после их сильнейшего прогрева, как меняется их химический состав и насколько это опасно для здоровья, — интересующиеся этим вопросом, думаю, найдут, где искать на него ответ. Во всем необходимо чувство меры, и масло следует прогревать только до значений, обеспечивающих первоначальную интенсивную обжарку продуктов, но никак не до «сизого дымка». И второе: если есть что выбрать из существующих рафинированных и пригодных для обжарок масел — будь то подсолнечное, кукурузное или оливковое, — не стоит впадать в ложно понимаемую аутентичность и бросаться на поиски наихудшего варианта (а для таких хлопковое масло уже завозят, причем в отнюдь не хлопковые регионы).

Таким образом, утверждение, что правильный плов можно приготовить только на хлопковом масле и что любое масло для плова следует перекаливать, — миф, и миф вредный.

Миф четвертый: рис после закладки его в зирвак и при последующей варке ни в коем случае до полной готовности плова нельзя подвергать перемешиванию, тем более с мясом и овощами. Иначе рис сварится неравномерно.

О нежелательности «теребить» рис после закладки его в зирвак говорят не только пловомифотворцы, но и классики плововарения, хотя, если уж быть точным, классики на этой нежелательности не настаивают, тогда как мифотворцы яростно выступают за неприкосновенность риса (конечно, не имеются в виду пловы, которые готовятся отдельно или если смысл подачи плова в том, чтобы он выглядел, как слоеный пирог).

Классиков можно понять: в узбекской кухне встречаются блюда, которые готовятся аналогично плову (некоторые виды машкичири, например, или шавли), где перемешивание риса с другими компонентами не только желательно, но и обязательно. И ничего из ряда вон выходящего с блюдом, в котором основным компонентом выступает рис, не происходит. Рис вполне равномерно разваривается и не слипается (если это предусмотрено технологией, как, например, в рассыпчатом машкичири). С какого же тогда, извините, бодуна нежелательные метаморфозы с рисом могут возникнуть в плове?

Какого-либо разумного объяснения этому вряд ли можно найти у пловомифотворцев, зашоренных на незыблемости ими же изобретенного мифа. А жаль! Главным образом прием, исключаящий перемешивание риса с зирваком, — это дань традиции или, скажем так, кулинарной культуре, которая, конечно, воз-

ника не на пустом месте, но во многом продиктована условиями приготовления плова. Одно из главных условий в контексте упомянутой традиции — особый температурный режим, особый потому, что плов готовится на костре и в соответствующем образом установленном казане. При наличии этих условий, особенно если они созданы грамотно, рис действительно не нуждается в каком-либо перемешивании.

Ситуация, однако, меняется кардинально, если плов готовится на газовой или электрической плите, а казан не только к этому не приспособлен, но и испытывает потери в тепле (о размерах казана, большом количестве плова можно даже и не говорить). Если рису хотя бы частичным его перемешиванием не «помочь» набрать нужную температуру и не обеспечить равномерность его сваривания, частично априори он будет готов, но частично так и останется полусырым. И никакое упревание не сможет довести его до кондиции. А если и доведет, то та часть риса, которая успела свариться, может оказаться переваренной.

Поэтому безоговорочное следование утверждениям мифотворцев, что в «правильном плове» рис не перемешивают, может привести к тому, что сам плов окажется съедобным условно, а настроение ваших гостей — испорченным.

.....

Теперь — о приготовлении ферганского плова.

Намедни посмотрел на разных ресурсах рецепты приготовления плова. Как человек, готовивший это блюдо, наверное, не одну сотню раз, могу только пожалть плечами и предложить приготовить «натуральный плов». Точнее — плов узбекский. А еще точнее — ферганский вариант узбекского плова, «натуральнее» которого в природе просто не существует (от пространной этнографо-кулинарной справки воздержусь).

Конечно, как только я приведу набор продуктов, реально доступный среднестатистическому горожанину, тут же найдутся «апологеты классики»: дескать, хлопковое масло не применено, вместо желтой моркови использована красная, плов сделан не на костре, а на плите и так далее. Однако тем, кто действительно хочет приготовить настоящий плов, скажу: не слушайте «апологетов». Плов — это такое блюдо, которое в несущественных мелочах прощает вольности. Но он не прощает принципиальных просчетов. Одной из таких принципиальных составляющих плова является то обстоятельство, что плов — живой организм, причем не мужского, а женского рода, требующий, стало быть, к себе соответствующего отношения.

Вооружившись серьезным пониманием этого обстоятельства (чуть ниже его сущность я объясню наглядно), можем смело браться за дело.

Стопроцентный плов по-фергански

Для начала я предлагаю приготовить плов, исходя из небольших пропорций

продуктов. Таким пловом можно будет до отвала накормить 5–6 человек и не сделать при его приготовлении практически ни одной принципиальной ошибки. Позже, при желании, пропорции можно увеличивать и с пришедшим опытом готовить плов хоть на 20 человек, хоть на 100.

Итак, на «небольшой» плов нам понадобится:

1 кг риса, желательно твердых сортов. Например, рис-девзира, который есть сейчас практически на любом рынке по 200–250 рублей за кило, или его разновидности вроде чунгары. Или — прочие, хорошо зарекомендовавшие себя в среднеазиатских пловах сорта риса — лазер, аланга, басмати и т.д. Хочу еще раз напомнить: к выбору риса для плова нужно подходить очень тщательно, не только учитывая, что это главный компонент блюда, но и то, что само блюдо относительно трудоемко по части временных и технологических затрат.

1 кг среднеупитанной баранины, из которого треть — косточки, две трети — мясо. К слову добавлю, что разговоры о том, будто плов готовится исключительно из баранины — не более чем разговоры. Причем досужие. Особенно если учитывать бесспорное главенство риса в этом блюде. Однако баранина в нем — наиболее предпочтительное мясо

100 г бараньего сала, лучше курдючного, хотя его (за неимением) можно заменить салом, срезанным с других частей туши. Решительно нужно избегать использования нутряного сала — из-за его ярко выраженного «постороннего» и, мягко говоря, не лучшего вкуса

1 кг красной сочной моркови. Найдется желтая (в чем я сомневаюсь) — очень хорошо

3 средние головки лука

2 головки чеснока

150 г растительного масла (рафинированного)

1,5–2 ч. ложки зиры (кумина)

12 целых стручков жгучего перца (по желанию)

Соль по вкусу

Можно использовать несколько зерен сухого барбариса, но он абсолютно не оказывает влияния на вкус будущего плова.

1 Итак, перво-наперво делаем 100-процентную заготовку продуктов для плова — во время жарки заниматься резаниями будет некогда.

Мясо отделяем от косточек и нарезаем небольшими, как для гуляша, кусочками. Косточки не выбрасываем.

Сало режем небольшими кубиками – примерно сантиметр на сантиметр.

Лук нарезаем тонкими кольцами.

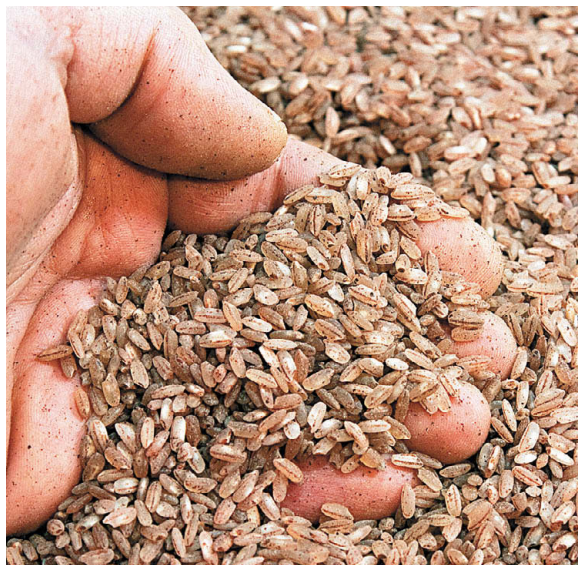
Морковь (шкурку не скоблим, а срезаем) режем тонкой соломкой, вручную, не прибегая к помощи каких-нибудь кухонных девайсов. Иногда для украшения плова к нарезанной моркови добавляют одну-две моркови целиком, которая обжаривается по несколько иному алгоритму, чем основная. Поскольку со «среднестатистической», то есть в основном продающейся на наших прилавках морковью иногда возникают недоразумения (во время термообработки она крошится и перестает держать форму), я стал практиковать такую хитрость. Нарезанную морковь взбрызгиваю лимонным соком, добавляю несколько щепоток сахарного песка, перемешиваю и оставляю «полежать» минут на 15—20. Таким образом она приобретает куда как большую устойчивость к температурам и не разваливается.

С чеснока удаляем корневище и снимаем шкурку, обнажив зубцы.

Все продукты (кроме риса и специй) стремимся положить на одну широкую тарелку, не смешивая, чтобы они были под рукой.



2 Готовим рис. Вот так выглядит рис-девзира, пока она еще в пыльце.



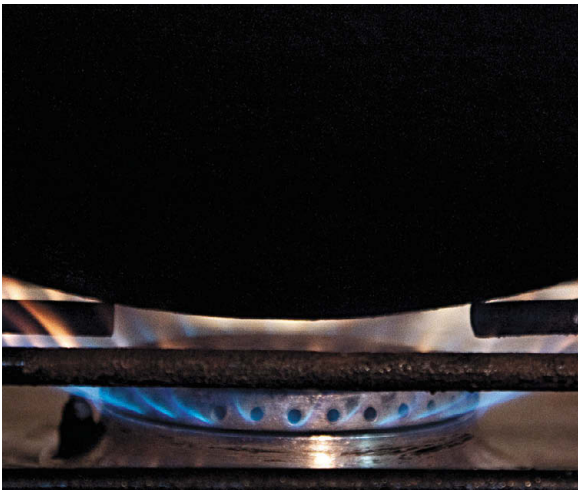
3 А так он выглядит после промывки в нескольких водах. Рис следует промыть и перебрать, чтобы удалить камешки, минимум часа за два до приготовления плова с тем, чтобы выдержать его в слегка подсоленной воде. Это значительно улучшает свойства риса.

Итак, все подготовлено, начинаем хорошенько прогревать посуду.



4 Поскольку у меня газовая плита, готовить плов я буду в традиционном для приготовления этого блюда чугунном казане, хотя не возбраняется использование другой посуды. Это зависит от условий, которыми вы располагаете, — будь то костер, газовая или электрическая плита.

Из «инструмента» понадобится шумовка. Лопатка или тем более ложка не только неудобны, но на определенных этапах вредны.



5 Вливаем в казан 150—200 граммов растительного масла и прокаливаем масло до такой степени, чтобы брошенный в него кружок лука зарумянился за несколько секунд. Как только масло прогрелось, опускаем в него баранье сало. Но можно поступить и наоборот — сначала вытопить сало и, удалив его, влить в растопленный жир масло. Второй способ удобен тем, что более точно можно дозировать жиры. При условии, конечно, что достаточно хорошо удалось «примериться» как к посуде, так и к используемому рису, поскольку у разных сортов риса разная способность впитывать жиры.



6 Как только сало зазолотится, вылавливаем его и перекладываем на отдельную тарелку — для плова оно больше не понадобится. Опускаем в раскаленное масло косточки, интенсивно их перемешивая. Добавляем щепотку соли и щепотку зиры.

В дым сало вытапливать ни к чему, памятуя о главном его предназначении, которое, конечно не в том заключается, чтобы добавить свою толику жиров, а в том, чтобы ароматизировать растительное масло. °

Запоминаем одну важную вещь: цвет будущего плова во многом определяет степень обжарки косточек. Правиль-

ная степень обжарки – стойкий коричневый цвет оставшегося на косточках мяса. °



7 Теперь очередь за луком. Он тоже должен жариться при интенсивном перемешивании. Его готовность также определяется цветом: лук должен зазолотиться.



8 Как только лук зазолотился, отправляем в казан нарезанную мякоть баранины и перемешиваем.



9 Мясо жарим аккуратно. Нам не нужно, чтобы оно покрывалось корочкой. Вполне достаточно, чтобы его обожгло маслом (по времени — не более 7—10 минут).



10 Как только мясо дошло до указанной кондиции, запускаем в казан нарезанную соломкой морковь, тут же тщательно перемешав ее с остальными компонентами.



11 Как правило, при интенсивном перемешивании морковь доходит до нужного нам состояния за 10 минут. Хорошенько обмякшая, она сигнализирует о начале нового этапа — заливке в казан теплой воды и становлении важной составляющей плова — соуса, который по-научному называется зирвак.

С водой очень важно не ошибиться — лучше ее не долить чем перелить. Обычно воду я заливаю на глаз, но на этот раз воспользовался мерной посудой, влив на обозначенный объем продуктов 1,2 литра. Дальнейшее показало, что я попал точно в необходимый объем. Вам же рекомендую заливать не больше литра, поскольку остальное можно подлить при закладке риса. Уровень воды от поджарки до верхней кромки должен составлять примерно сантиметр-полтора.



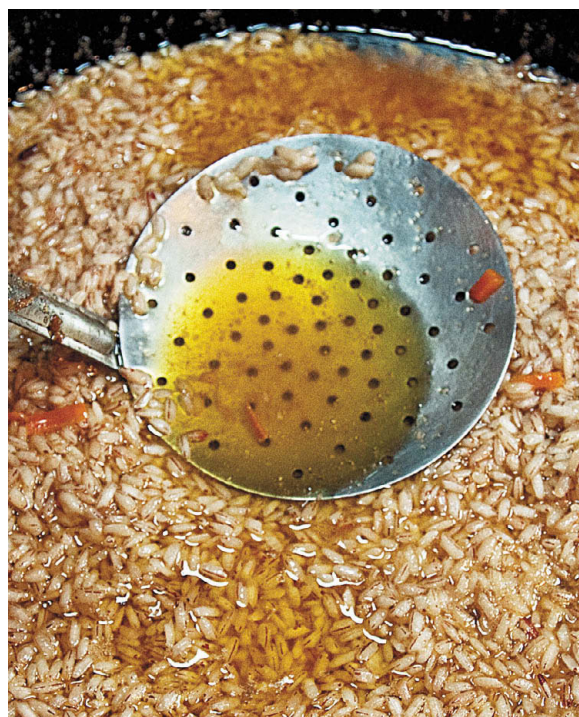
240 **12** Теперь ожидаем, когда зирвак вскипит и, как только это произойдет, закладываем в него чеснок и стручковый перец. Убавляем огонь, добиваемся небольшого ровного кипения, наблюдая, как зирвак прямо на глазах набирает цвет.



13 Через 30 минут слабого кипения зирвака пробуем его на соль и исправляем так, чтобы он на вкус был чуток пересоленным. Затем вынимаем шумовкой косточки, чеснок, перец на отдельную тарелку, чтобы они нам не мешали. Усиливаем под казаном температуру и аккуратно шумовкой перекладываем в него рис, с которого предварительно слита вода. ° °



14 Сначала разравниваем рис, обеспечивая равномерное кипение зирвака по всей окружности казана, при необходимости (если плов готовится на плите) разворачивая казан по окружности.



° ° **ВНИМАНИЕ!** Перец должен быть АБСОЛЮТНО целым, чтобы не было утечек.

В противном случае плов придется есть в сопровождении пожарной команды.

15 Наступает тот ответственный момент, когда плов потихоньку превращается в живой организм. Перемешивать рис с другим содержимым плова нежелательно, в то же время, чтобы обеспечить в последующем рису характерную для плова рассыпчатость и бег, его следует очень нежно поглаживать шумовкой, как бы передавая через нее в рис собственное электричество. Начинать поглаживание лучше с краев.

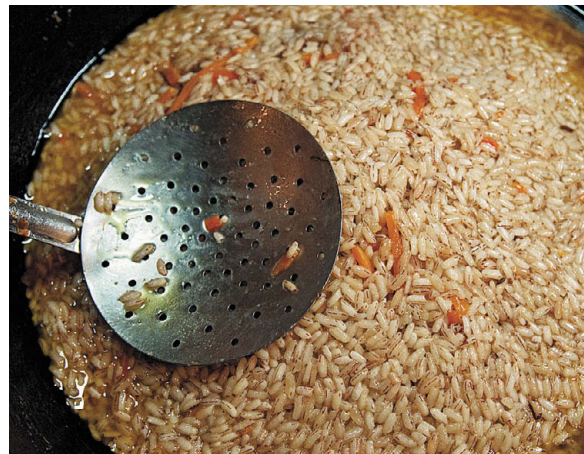


16 Постепенно concentрическими движениями добираемся до середины и так же потихоньку следуем обратно, пока рис интенсивно впитывает выступающий соус. Зачастую для более равномерного его сваривания нелишне собирать рис с краев казана к середине и обратно.



17 Можно даже соорудить из риса некое подобие девичьих грудей первого номера и нежно обхаживать шумовкой каждую «грудь» так, словно «грудь» настоящая, а шумовка — ваша рука. Рису это не повредит.

Подцепляя рис с краев на середину, делаем характерную выпуклость и не менее минуты продолжаем поглаживать ее шумовкой, не делая резких движений. ◦ ◦ ◦



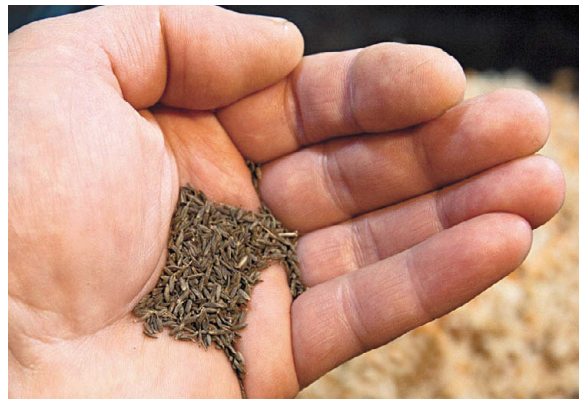
Внимание, это очень важно! По мере убывания (впитывания рисом) зирвака необходимо последовательно убавлять температуру под казаном, чтобы избежать пригорания овощей и мяса. Делать это следует аккуратно,

чтобы, с одной стороны, полностью не «заглушить» процесс впитывания рисом зирвака, с другой — не допустить пригорания. Словом, необходимо будет выбрать некую золотую температурную «серединку». ◦ ◦ ◦

242 **18** Наступает еще один важный момент — дегустация готовности риса. Для пробы берем несколько рисинок, углубившись на пару сантиметров в рисовый слой. Готовый рис, если его раскусить, должен быть упругим, но не жестким внутри. При обнаружении малейшей жесткости выливаем на поверхность риса не более стакана горячей воды, разравниваем бугор и вновь собираем рис от края к середине, давая воде возможность провалиться внутрь.



19 После этого выкапываем в середине рисового слоя «ямку», аккуратно возвращаем туда поварившиеся в зирваке косточки, чеснок и стручковый перец, добавляем полторы-две чайные ложки зиры и столь же аккуратно закладываем все это дело рисом, вернув плову первоначальную сферическую форму, не забыв эту форму хорошенько погладить.



20 Далее — плотно закрываем рис подходящей эмалированной или стальной миской-крышкой, чтобы она плотно «села» на стенки казана, по стыкам миски прокладываем чистое полотенце или салфетку.

Если плов готовится на электрической плите, оставляем минимальную под казаном температуру. Если на газовой — минимальный огонь выключаем через 10 минут после закрытия крышки. Если на костре — убираем все, вплоть до тлеющих угольков, чтобы плов доходил исключительно на внутреннем жаре очага. И в течение минимум 25 минут ничего не трогаем и даем плову окончательно созреть.



21 А пока мелко крошим пару-тройку помидоров, режем кольцами головку лука и лук промываем несколько раз в холодной воде. Потом добавляем его в помидоры, слегка солим, перчим (только красным перцем) и хорошенько перемешиваем.



22 Дошедший до готовности плов вскрываем, достаем перец, чеснок и косточки, отложив их на отдельную тарелку, а сам плов с помощью шумовки хорошенько перемешиваем. Затем выкладываем его на большое блюдо горкой, сверху кладем косточки, головки чеснока и перец, а по периметру украшаем подготовленным салатом из лука и помидоров, как показано на снимке.

Вот, собственно, и все.



Нюансы, которые вам могут быть не известны

1 Посуду, в которой вы собираетесь готовить плов, нужно очень хорошо прогреть, прежде чем налить в нее масло. Хороший прогрев предохраняет от такой неприятной вещи, как пригорание мяса или овощей, после того как рис поставлен на упревание. Разумеется, при постановке риса на

упревание необходимо соблюдать указанный в рецепте температурный режим. Мне, честно говоря, взаимосвязь между хорошо прогретой посудой и тем, что овощи в дальнейшем не пригорают, не совсем понятна. Но она существует и, разумеется, придумана не мной.

2 Когда плов готовится на электро- или газовой плите, бывает, что рис разваривается неравномерно. Для готового блюда это тоже весьма неприятная вещь. Чтобы этого не происходило, рис необходимо время от времени перемешивать (на этапе, когда выкипает зирвак), но перемешивать очень аккуратно, стараясь не «поднимать» на поверхность мясо и овощи. Алгоритм перемешивания примерно

такой: сначала поверхность риса нужно разровнять, затем, действуя шумовкой как лопаткой, как бы зачерпывать рис с краев посуды к середине (по кругу), вновь разровнять и через некоторое время повторить операцию. И так — не менее трех-четырёх раз. Если при приготовлении плова задействованы косточки, их лучше вынуть перед закладкой риса и вернуть в плов перед постановкой риса на упревание.

3 Прежде чем поставить рис на упревание (то есть плотно прикрыть его крышкой или подходящей посудой), нужно хорошенько убедиться, что влага полностью выпарилась. Эту проверку лучше всего выполнять до того, как рис собран горкой. Для этого, удерживая под посудой температуру, способную создавать кипение, но исключающую пригорание, в слое риса нужно проделать палочкой или рукояткой деревянной ложки несколько отверстий до самого доннышка посуды, чтобы в от-

верстия собралась жидкость. Если она прозрачная, стало быть, это жир без остатков влаги и рис можно собирать в горку и ставить на упревание. Если жидкость мутноватая, значит, в жире еще есть влага и ее необходимо выпарить. Избыток и даже наличие влаги в рисе, который практически сварился и стал упругим, в процессе упревания риса, скажем так, «переварит» его и нарушит общую консистенцию будущего плова. Удалять избыток влаги, повторюсь, следует при условии, что рис практически сварен.

4 Зачастую ошибки в пропорциях масла (жиров) по отношению к другим продуктам при приготовлении плова приводят к тому, что плов либо «сухой», либо чрезвычайно жирный. Точное количество жиров при недостаточном опыте «вычислить» очень непросто, особенно если учесть, что разные сорта риса имеют разный коэффициент влаго- и жиропоглощения. Поэтому я советую, особенно если используются твердые сорта риса, добавлять жира немного больше базовых значений, поскольку излишки жира всегда можно удалить в процессе приготовления, а вот его недостаток восполнить практически невозможно. Более или менее ясную картину по оптимальному соотношению жира к остальным продуктам дает за-

ключительный этап приготовления плова — этап приготовления риса к постановке на упревание. Для этого поверхность риса нужно выровнять и убедиться, что поверхность сухая, без жира. Затем в самой серединке поверхности с помощью столовой ложки сделать ямку — примерно в сантиметр-полтора глубиной. Если дно ямки слегка заполняется жиром, количество масла выбрано оптимальное, если жира нет, плов получится «суховатым», и эту ошибку нужно будет учесть на будущее. Если же с жиром явный перебор и он выходит на поверхность рисового слоя, следует вооружиться черпаком и, продавливая рисовый слой в середине, попытаться захватить черпаком излишки жира и удалить его.

Среднеазиатская самса (фармуда)

Из относительно небольшого количества среднеазиатских блюд, прочно обросших разными мифами, самса, пожалуй, занимает ведущее, после плова, место. Один из таких мифов гласит: «Самса запекается в тандыре, а нечто похожее, запеченное в духовке, — не больше чем пирожок». Признаться, и я придерживался подобной точки зрения, пока несколько раз не попробовал «пирожков», изготовленных в среднеазиатской печи. Это явно была не самса. Эти «пирожки» даже не пахли самсой, хотя при мне вынимались из тандыра. Иными словами, ошибки, допущенные в пропорциях начинки и при изготовлении теста, тандыр не в силах был исправить. Получалось, что тандыр все же второстепенная, вспомогательная вещь в деле выпечки «деревянных пельменей», как мы называли самсу в детстве. И я стал вспоминать...

При мне самсу выпекали в тандырах разной конструкции. В глухих кишлаках, где эта печь есть в каждом дворе, тандыр представляет собой глиняную полусферу, поставленную на высоту

человеческого роста, с наглухо заделанным «тылом» (и небольшим отверстием для вентиляции) и открытым «горлом». Основное его назначение — печь лепешки. В чайханах превалируют так называемые вертикальные тандыры, похожие на огромные кувшины с открытым горлом, «стоящие» на донышке. Эта конструкция более универсальная, позволяющая выпекать и самсу, и лепешки, а также готовить множество других «тандырных» блюд из мяса, птицы или рыбы. Однако любой тандыр предварительно сильно разогревается (преимущественно хвостом из хлопчатника), и выпекание лепешек или самсы происходит как бы на остаточном жаре, зачастую даже без углей. Самое интересное, что в наиболее «продвинутых» местах в тандырах и вовсе стоят газовые горелки. Стало быть, о какой-либо самсе «с дымком» не может быть и речи, тем более что самса в отличие от шашлыка с капющим на угли жиром или соком запечатана наглухо. А коль так, почему же нельзя приготовить «правильную» самсу в духовке, соблюдая все технологические тонкости и в формировании этого блюда, и в выпечке? Очень даже, оказывается, можно. Что мы с вами сейчас и сделаем.

Нам понадобится:

1 г муки
1/2 стакана воды
200 г курдючного сала
400 г баранины
700—800 г лука
Соль

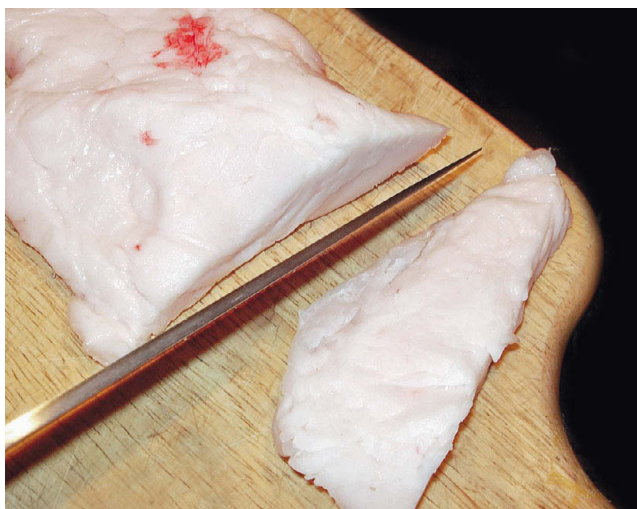
Перец
Зира
Кунжут

246

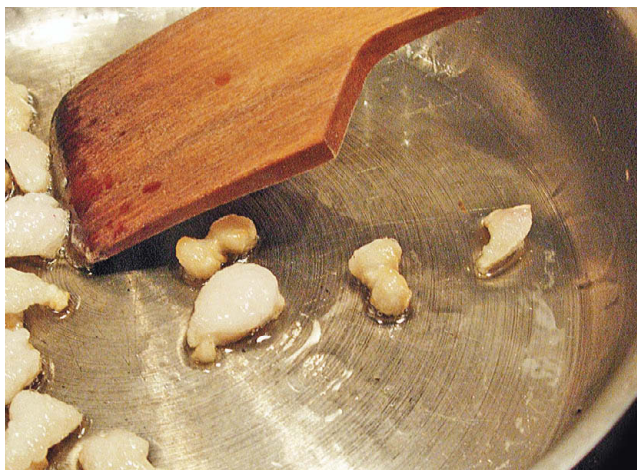
1 Для начала замесим тесто, поскольку понадобится некоторое время, чтобы оно расстоялось. За основу возьмем один из самых простых и распространенных способов его приготовления. То есть возьмем в миску полстакана воды, разбавим в ней примерно половину чайной ложки соли и, помешивая, начнем всыпать просеянную муку — небольшими порциями, чтобы тесто было не очень крутым.



2 Затем возьмем примерно 50 граммов курдючного сала, нарежем его на небольшие кубики.



3 На разогретой сковороде вытопим из сала жир.





4 Вытопленный жир вмешаем в тесто, не забыв удалить шкварки.

247



5 Тесто замесим очень тщательно и не менее тщательно его разомнем. Эта тщательность во многом определяет вкус теста.



6 Хорошо умятое тесто сформируем в шар и уберем в холодильник минут на 40, на час.

7 Тем временем займемся начинкой, являющейся, на мой взгляд, альфой и омегой самсы. Наиболее правильная пропорция продуктов в начинке — это когда мяса примерно в половину меньше лука, а сала (и курдючного и того, что есть на мясе) — примерно в половину меньше мяса. При приготовлении начинки используется мякоть баранины (в данном случае 400 граммов), белый лук (700—800 граммов) и курдючное сало (примерно 150 граммов). Допускается небольшое уменьшение пропорции лука и замена курдючного сала на топленое масло.



8 Лук, мясо и сало мелко покрошим ножом (вручную), выложим в миску, слегка посолим, поперчим черным молотым и красным молотым перцем по вкусу, добавим небольшую щепотку зиры и хорошо перемешаем.



9 Расстоявшееся к этому времени тесто разрежем на четыре примерно одинаковых брусочка.





10 Затем каждый брусочек разрежем поперек на несколько равных частей. Средняя величина каждого кусочка зависит от того, самсу какой формы и величины мы будем готовить. Я избрал форму так называемой фармуды — это небольшого размера самса, которую потом еще скрепляют боками по две или четыре штуки, перед тем как посадить в тандыр. В нашем случае это ни к чему, поскольку мы не в чайхане.

249



11 Нарезанные кусочки теста раскатаем в «блинчики». Очень тонкими их делать не нужно, достаточно 2—3 мм толщины.



12 Затем с помощью столовой ложки уложим начинку на «блинчики» теста. Начинку лучше разложить на все «блинчики» сразу — это позволит распределить ее всю без остатка. Лепить самсу следует так: сначала соберем края блинчика вокруг начинки, чтобы начинка оказалась как бы внутри импровизированного мешочка (это удобнее делать обеими руками, но в данном случае я правой рукой держу камеру).

250 **13** Горловину мешочка плотно защемим и сплужим: начинка должна быть запечатана герметично, иначе беда. Сплюснутый защип утопим в донышко самсы.



14 Наконец, с помощью обеих ладоней придадим самсе «правильную» форму.



15 То есть ее донышко должно быть не покатым, а абсолютно плоским.





16 Теперь разогреем духовку до максимальных значений. Мне удалось свою «разогнать» до 250 градусов. Для чистоты эксперимента часть самсы я решил выпечь на противне, часть — в керамической посуде. Керамическую посуду пришлось предварительно сильно разогреть и, прежде чем положить в нее самсу, смочить доньшко каждой самсы водой, то есть так, как это и делают при выпечке в тандыре. Противень же пришлось смазать тонким слоем растительного масла. Соответственно, тонким слоем растительного масла смажем и каждую самсу.

251



17 Посыплем самсу кунжутными зернышками и в соответствии с принятой технологией изготовления самсы взбрызнем полуфабрикаты водой. Противень поставим в духовку — на средний между верхом и низом уровень.



18 В процессе выпечки самсы взбрызгивание ее водой нужно будет два-три раза повторить. Это позволит не пересушить тесто и обеспечит ему не столько хрустящую, сколько скрипучую на вкус «фактуру». «Фактуру», присущую настоящей самсе.

252 **19** Каких-либо других тонкостей в выпечке нет, не считая того, что после умеренного зарумянивания самсы дверку духовки следует приоткрыть, не выключая самой духовки, минут на 10.



20 После этого самсу можно вынимать. И — пробовать.

Важный совет: не готовьте много самсы. Очень трудно остановиться — настолько это вкусная вещь!



Татарский бэлеш

Много лет назад, в пору моих занятий этнополитологией, я «подсмотрел», как в одном из татарских сел готовят интересное блюдо, к которому нынче в своей домашней кулинарной практике я возвращаюсь очень часто. Называется оно «бэлеш», что наводит на аналогии с беляшами (но беляши делаются по-другому). Снаружи бэлеш похож на пирог, хотя он не только лишен классической пироговой начинки, но даже и не разрезается как пирог. Но главное, бэлеш — всегда круглый, что позволяет оптимально циркулировать высокой температуре внутри. И всегда — плотно закрытый тестяной «крышкой», не выпускающей на волю ни единого естественно-го аромата в круговую расположенных

в нем продуктов. Это условие, думаю, и обеспечивает бэлешу неповторимый вкус.

Начинка бэлеша многокомпонентная. Однако если, допустим, лук и картофель — компоненты обязательные, то тоже обязательная «мясная» составляющая может варьироваться. Часть татар, принявших христианство, используют, например, свинину (наряду с мясом других домашних животных), но обычно это либо говядина, либо баранина, утка или гусь, ну и, конечно, деревенская курица и даже кролик.

В процессе приготовления бэлеша не всегда, но как правило, применяют любопытный технологический трюк, о котором я расскажу по ходу дела. Обязательным он не является, но если вы будете готовить это блюдо не один раз, советую сравнить, в каком случае оно лучше — с этим трюком или без.

Итак, для приготовления «базового» бэлеша диаметром в полноценную пиццу (4–5 порций) покупаем:

300—400 г бараньей мякоти

50 г курдючного сала (только в том случае, если мясо нежирное или если используется говядина)

2 средние луковицы

2—3 средние картофелины

1 стакан муки

1 стакан молока

Соль

Свежемолотый черный (и только черный!)

перец

1 Для начала замесим тесто, чтобы поставить его на расстойку. Чем больше оно расстается, тем лучше его вкусовые качества. Для этого в просеянную муку всыплем щепотку соли и, подливая молоко, начнем собственно замес.

Оговорюсь, что тесто на молоке — это мой произвольный выбор, здесь, в контексте бэлеша, нет каких-либо жестких установок. На чем хочешь, на том и замешивай, главное, чтобы тесто было простым. Замесить его следует достаточно круто, затем скатать в шар и оставить в подходящей миске под плотно прикрытой крышкой минимум минут на 40 для расстойки.

Тем временем мясо, тщательно очищенное от пленок и жил, режем мелкими кусочками, величиной с фасоль, и отправляем в глубокую миску.



2 Если используется сало, режем его еще мельче, кубиками, и добавляем в миску с мясом.



3 Очищенную луковицу разрезаем сначала вдоль, а половинки измельчаем классическим способом — тонкими продольными надрезами, надрезом, параллельным разделочной доске, потом поперечной рубкой. Лук — тоже в миску с мясом и салом.



4 Так же, на небольшие кубики, нарезаем очищенный картофель, добавив его в миску с мясом, салом и луком.



5 Солим и перчим полученную начинку (с солью нужно быть аккуратнее, чтобы не пересолить) и тщательно, на совесть, ее перемешиваем, добиваясь относительно однородной консистенции.



6 Расстоявшееся тесто еще раз хорошо разомнем на чуть присыпанной мукой поверхности стола. Затем, отщипнув от него кусок примерно с мяч для пинг-понга и отложив его в сторону, раскатываем основу бэлеша — круглый сочень. Стараться делать его очень тонким смысла нет — сочень толщиной в 4—5 мм отлично пропекается в разогретой до 180 градусов духовке, тем более что начинка этому способствует. Однако если опыта в приготовлении больших круглых пирогов у вас маловато, я советую выпекать бэлеш не на противне, а в большой стальной или чугунной сковороде. Для этого диаметр сочня нужно подгадывать под диаметр сковороды — то есть он примерно в два раза должен быть больше самой сковороды.



7 Раскатанный сочень переместим на смазанный растительным маслом противень, не смущаясь пока тем, что края его будут выходить за пределы противня. Если вместо противня используется большая сковорода, заправляем на смазанную маслом сковороду тесто так, чтобы сочень повторил все контуры сковороды, включая борта. В этом случае так же не смущаемся выходящими за борта сковороды краями сочня. На сочень выкладываем начинку.

Поверх начинки кладем раскатанный в тонкую лепешку оставшийся кусок теста — примерно посредине.



8 Теперь наша задача соединить края сочня с тестяной «крышкой». Для этого, произвольно взяв любой край сочня и подтянув его к соответствующему краю «крышки», начинаем скреплять сочень с «крышкой» — последовательно, по кругу, обеими руками, делая складки и подправляя само тесто, чтобы шов получился герметичным.



9 В сущности, полуфабрикат бэлеша готов для запекания, если не прибегать к необязательному технологическому трюку, о котором я сказал в самом начале. Однако зачастую в центре «крышки» уже слепленного бэлеша каким-нибудь подходящим предметом проделывается отверстие. На одном из заключительных этапов выпечки в это отверстие подливают к начинке либо горячий бульон, либо нагретое молоко или сливки, либо даже воду. Я бы не сказал, что без этого трюка начинка бэлеша менее сочная, учитывая, что она как бы готовится внутри в собственном соку, особенно если выдержаны пропорции по луку, добавлено сало или мясо не очень постное. Но благодаря такой доливке жидкости вкус начинки становится, безусловно, богаче, если к тому же и «доливка» соответствующая. Если отверстие в «крышке» заготовки таки делается, его надобно обязательно заткнуть тестяной пробкой, которую можно, например, отщипнуть от тестяного шва бэлеша. °



° Перед постановкой бэлеша на запекание его желательно смазать растительным маслом либо взбитым яичным желтком — готовый он будет

выглядеть наряднее. Выпекаем бэлеш, как я уже говорил, в разогретой до 180 градусов духовке до хорошего румяного состояния.

10 Но это, так сказать, лирика. Если при приготовлении бэлеша используется трюк с подливанием бульона, воды или иной жидкости, сделать это следует минут за пять—семь до предполагаемого окончания запекания. Для этого противень с бэлешом выдвигаем из духовки, отковыриваем из отверстия «крышки» импровизированную пробку и вливаем в отверстие 5—6 столовых ложек либо бульона, либо молока-сливок, либо просто горячей воды.

Пробку ставим на место и доводим бэлеш до полной готовности. ° °



11 Обычно бэлеш подают так. Выкладывают его на большое блюдо и аккуратно, ножом, снимают «крышку». Не пытайтесь нарезать бэлеш кусками на манер пирога — во-первых, вы его развалите, во-вторых, учитывая, что в нем образуется сок, всё это у вас потечет. Поэтому сначала на отдельные тарелки выкладывается начинка с соком, затем — выломанные вручную ломтики теста с «бортов». И только донышко с остатками начинки потом нарезается ножом.



Время выпекания находится в прямой зависимости от производительности и типа духовки — это может быть и 40 минут, и час, а может — и полчаса. Я не располагаю ультрасовременными духовочными девайсами, способными абсолютно всё делать по минутам без вмешательства в саму готовку, поэтому ориентируюсь на визуальные показатели. Обычная же «среднестатистическая» духовка требует контроля за процессом и внесения в этот процесс (при необходи-

мости) каких-то собственных корректировок — перемещения противня на разные уровни, поворота его на 180 градусов, снижения или повышения духовочной температуры. Так что в этом деле говорить о том, «сколько вешать в граммах», не приходится, а формула «быстро, просто и вкусно», подразумевающая, помимо прочего, отвлечение на более благородные занятия, оправдывает себя разве что в «Макдоналдсе» и действительности не соответствует. ° °



Спагетти под нутовым соусом

Где-то я прочел, что примерно на две сотни самой разнообразной итальянской пасты приходится около 10 тысяч рецептов соусов! Да уж, паста и соус — вещи неразделимые, хотя соус без пасты вполне себе можно представить, чего не скажешь о пасте без соуса... Возможно, отсюда — просто огульное количество этих соусов, при-

званных... правильно: призванных в тех или иных ипостасях, в том или ином виде обогащать вкус спагетти и фузилли, ригатоне и вермичели, феттучини и орикьетте, тальерини и лумаcone. Думаю, ничего страшного не произойдет, если существующие 10 тысяч рецептов соуса к пасте мы обогатим еще одним, соблюдая при этом основные принципы приготовления итальянских соусов. Не без своих, конечно же, нюансов, а вернее — дополнений. Это, уверяю, несложно, но очень вкусно. Давайте посмотрим почему...

Для трех порций спагетти возьмем:

250 г спагетти

300 г мякоти мяса — баранины, свинины или телятины

4—5 средних свежих помидоров

1 среднюю головку лука

3—4 зубчика чеснока

Полпучка свежего базилика

2 ст. ложки сухого нута

2 щепотки сахарного песка

5—6 ст. ложек оливкового масла

Соль

Свежемолотый черный перец

Кориандр

1/2 ст. сухого красного вина

2 ст. ложки томатной пасты



1 Для начала у помидоров снимем шкурку, ошпарив плоды кипятком, удалим жесткую сердцевину (желающие могут удалить и семена), возьмем в ковш немного оливкового масла и поставим ковш с помещенными в него помидорами на умеренный огонь. Из помидоров нам надобно будет сделать пюре.

2 Пока помидоры размягчаются, нарежем очень мелко граммов триста мякоти — баранины, свинины или телятины. О-о-о-о-очень мелко. Заодно мелко покрошим три-четыре зубчика чеснока и головку лука.





3 Ну вот, помидоры размякли, их можно растолочь и добавить к ним две ложки томатной пасты. Все же помидоры пока не те, чтобы сделать из них яркий и насыщенный соус.

4 Перемешаем, всыпаем щепотку сахарного песка и полгорсточки мелко нарубленного базилика.





5 Пока помидорный соус доходит на медленном огне, сильно разогреваем в глубокой сковороде или стальной кастрюле три-четыре ложки оливкового масла и добавляем в него сначала мясо.

6 Слегка его обжариваем и добавляем мелко рубленные лук и чеснок.





7 Теперь под сковородой у нас умеренная температура. Сильно обжаривать лук и чеснок не следует — только слегка, пока лук не станет прозрачным. Вот теперь в сковороду можно влить пюре из помидоров, перемешать и добавить примерно полстакана красного вина. Чуть посолить, поперчить грубо смолотым черным перцем и добавить (по желанию) щепоть растертых зерен кориандра.

8 У нас есть 15—20 минут, в течение которых мясо и овощи должны потушиться в помидорном пюре и вине. Мы же тем временем поставим отвариваться полпачки спагетти. Надеюсь, вы знаете, что для указанного количества спагетти понадобится не менее 5 литров кипящей подсоленной воды. Пока спагетти варятся (при постоянном помешивании и контроле за их жесткостью), в кофемолке смалываем примерно две столовые ложки сухого нута — до состояния муки.





9 Мысль использовать нутовую муку возникла из необходимости как-то сбалансировать и смягчить кисловатый соус, в котором, напомним, участвуют помидоры, томатная паста и толика красного вина. С другой стороны, нутовая мука, в отличие, скажем, от пшеничной или картофельной, обладает тонким бобовым ароматом, своеобразным, но приятным, однозначно улучшающим вкус практически любого блюда.

10 Итак, размолот нут, разводим нутовую муку примерно в половине стакана теплой воды.

Как только соус потушится в течение 15–20 минут, возьмем в него разведенную нутовую муку, перемешаем, дадим соусу вскипеть вновь, скорректируем его на соль и снимем сковороду с плиты.





11 Полагаю, за это время мы не забыли о спагетти. Готовые спагетти должны быть жестковатыми на вкус. Откидываем их на дуршлаг, даем стечь воде и ненадолго отправляем вновь в кастрюлю, чтобы взбрызнуть оливковым маслом и перемешать. После этого спагетти можно соединить с соусом.

12 Тщательно перемешать и подать на стол, не забыв добавить в каждую порцию тертый пармезан.





Спагетти ПОД ХОЛОДНЫМ СОУСОМ

Не знаю, как считаете вы, но мне кажется, что спагетти (ну и прочая с ними хорошая паста) — одно из гениальных изобретений, ценность которого только возросла, когда это самое человечество научилось выпускать спагетти фабричным способом, в упаковках, для длительного хранения. Что может

быть проще (и быстрее) приготовления спагетти с самыми различными соусами, способными всякий раз изменять блюдо? Яичница разве что, хотя разнообразить ее, как спагетти, проблематично. Ну вот, пожалуйста: нехитрая, казалось бы, паста с соусом, не требующим какой-либо термообработки, готовится всего 15 минут, а по вкусовым (и питательным) качествам ничуть не уступает «сложносочиненным» и по времени и по технологии блюдам. Рекомендую.

На две полновесные порции возьмем:

3—4 пучка петрушки (около 100 г)
100 г очищенных кедровых орешков
1 среднюю луковицу
3—4 зубца чеснока
3—4 ложки оливкового масла
1/2 лимона или лайма

200–250 г спагетти

Соль
Сахарный песок
Черный молотый перец по вкусу
1 ст. ложка тертого пармезана

266

1 Сначала займемся собственно соусом. Все предназначенные для него ингредиенты надобно измельчить до пастообразного состояния. Я выбрал для этого кухонный комбайн, хотя вполне подойдет и мясорубка с мелкой решеткой. Итак, одновременно заложим в комбайн:

— Петрушку, которую предварительно нужно ополоснуть в холодной воде...

— Очищенные кедровые орешки и среднюю головку лука...



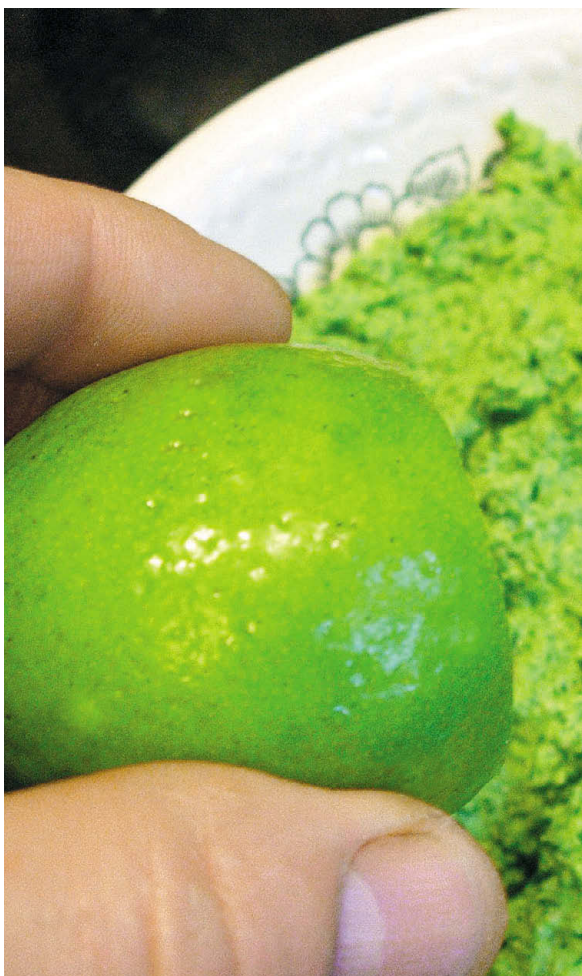
2 Добавим три-четыре зубца чеснока.



3 Вольем две столовые ложки оливкового масла.



4 В полученную смесь выдавим сок половины лимона или лайма, чуть посолим, поперчим свежемолотым черным перцем и снимем пробу. Наверняка для полного баланса вкуса чего-то не будет хватать. Правильно — двух щепоток сахарного песка. Соус готов, теперь можно заняться спагетти.



5 Варим пасту в полном соответствии с правилами: закладываем спагетти в большой объем бурно кипящей подсоленной воды, варим, помешивая деревянной лопаткой (при столь же бурном кипении) минут пять. Затем каждую последующую минуту снимаем пробу, чтобы не упустить момента «аль-денте» (то есть спагетти должны быть чуть жесткими — это и есть полноценная степень их готовности).



6 Готовые спагетти откидываем на дуршлаг, кастрюлю, в которой они варились, промываем, сушим на плите и вливаем в кастрюлю две-три ложки оливкового масла, слегка его разогрев (только слегка) и сняв кастрюлю с плиты. Добавляем откинутые на дуршлаг спагетти и перемешиваем с маслом.

Остается добавить соус и перемешать его со спагетти опять же в соответствии с правилами, пользуясь двумя вилками так, чтобы соус равномерно распределился по всему блюду. Теперь кастрюлю можно прикрыть крышкой и дать настояться спагетти в течение пяти—семи минут.

Тертый (или сухой) пармезан добавляется на спагетти непосредственно в порционной тарелке.





Спагетти с морепродуктами В «мешочке»

Если б передо мной стояла задача что-нибудь сварганить для гостей — быстрое, но пристойное, с учетом, конечно, того, что у гостей нет «аллергии» к морепродуктам, — я бы остановился на этом тосканском блюде — спагетти с морепродуктами «в мешочке», которое на языке оригинала так и звучит:

spaghetti con frutti di mare a cartoccio. Конечно, то, о чем вы прочтете ниже, легкая, скажем так, вариация тосканского блюда. Однако она совершенно не затрагивает сути. Суть же этого на первый взгляд простого рецепта — в почти ювелирной точности обращения с пастой. И если у вас эта работа действительно получится ювелирно — вы устроите своим гостям настоящий праздник. Ну а заодно лишний раз проверите свои возможности. Хотя... я бы порекомендовал прежде испытать свои возможности не на гостях, а, допустим, на домочадцах.

От этого обстоятельства и оттолкнемся, взяв продукты для спагетти на 4 порции:

600—700 г морепродуктов. Я бы рекомендовал избегать имеющихся в продаже готовых «коктейлей»: лучше эту «сборную солянку» составить самому, взяв немного, допустим, каракатиц, креветок в панцире, мелких гребешков, мидий в ракушках и т.д. Идеальны, конечно, свежие морепродукты или охлажденные, но сырые
500 г консервированных помидоров в собственном соку

250 г спагетти
5—6 зубцов чеснока
Свежий базилик
4—5 ст. ложек оливкового масла
150—200 г сухого белого вина
1 ст. л. тертого пармезана
Соль, сахар, черный и белый молотый перец по вкусу
Лист пергаментной бумаги, предназначенной для выпечки

1 В первую очередь ставим на плиту кастрюлю с водой, чтобы она согревалась. В ней мы отварим спагетти. Рекомендую для указанного количества спагетти взять большой объем воды — литра 3—4. Одновременно включаем на разогрев духовку — на 180 градусов.

Морепродукты, если они были замороженные, размораживаем и хорошенько промываем в соленой воде. Это, разумеется, относится и к свежим морепродуктам. Если используются мидии или другие моллюски в раковинах, которые не прошли предварительной обработки, раковины промываем со щеткой, затем ошпариваем кипятком, и не один раз, чтобы раковины раскрылись. Нераскрытых моллюсков советуем выбросить.



2 В глубокой сковороде или в стальной кастрюле разогреваем две-три столовые ложки оливкового масла и обжариваем в нем до золотистого цвета пару раздавленных зубцов чеснока.



3 Обжаренный чеснок удаляем, масло охлаждаем, чтобы не было брызг, и добавляем консервированные в собственном соку помидоры (вместе с «собственным соком»).

Регулируем температуру под сковородой таким образом, чтобы началось интенсивное кипение томатного сока. Сами томаты измельчаем прямо в сковороде шумовкой или другим подходящим инструментом.



4 Как только соус начнет загустевать, убавим температуру и выправим соус на соль таким образом, чтобы на вкус он был чуть пересоленным. Затем парой щепоток сахарного песка сбалансируем кислоту соуса, сделав его кисло-сладким, и приправим свежемолотым черным и белым перцем. Перемешаем и добавим столовую ложку рубленого чеснока и столовую ложку рубленого базилика.



5 Вновь перемешаем соус и добавим в него собственно подготовленные морепродукты. Дадим соусу вскипеть и снимем посуду с плиты.



6 Вода в кастрюле под спагетти к этому времени должна вскипеть. Посолим воду столовой ложкой соли, добавим столовую ложку оливкового масла и опустим в кипящую воду спагетти, помешивая их деревянной лопаткой. ° °



° ° Вот здесь, друзья мои, и таится начало нашего успеха или неуспеха. Наша задача отварить спагетти таким образом, чтобы они были полусырыми. Понимаю, это достаточно субъективная категория, как субъективно состояние правильно отваренной пасты — аль-денте. Тем не менее вас это не должно ни смущать,

ни тем более пугать. Главное — не переварить спагетти, взяв за точку отсчета примерно половину того времени, что указано на упаковке, — то есть 4—5 минут. Полуготовые спагетти откинем на дуршлаг, взбрызнем оливковым маслом, перемешаем и отставим в сторону.

7 Затем возьмем пергамент для выпечки и накроем им духовочный противень так, чтобы края бумаги выходили за границы противня примерно сантиметров на 10. Если ширина бумаги окажется недостаточной, соединим два листа, несколько раз согнув стык листов, чтобы они не разъехались.

Выложим на пергамент сначала спагетти, поверх спагетти — соус с морепродуктами.



8 Сверху зальем наше будущее блюдо 150—200 г сухого белого вина.



9 Вот только теперь, собрав бумагу от краев к середине, упакуем наше будущее блюдо в своеобразный «мешок», не снимая его с противня.

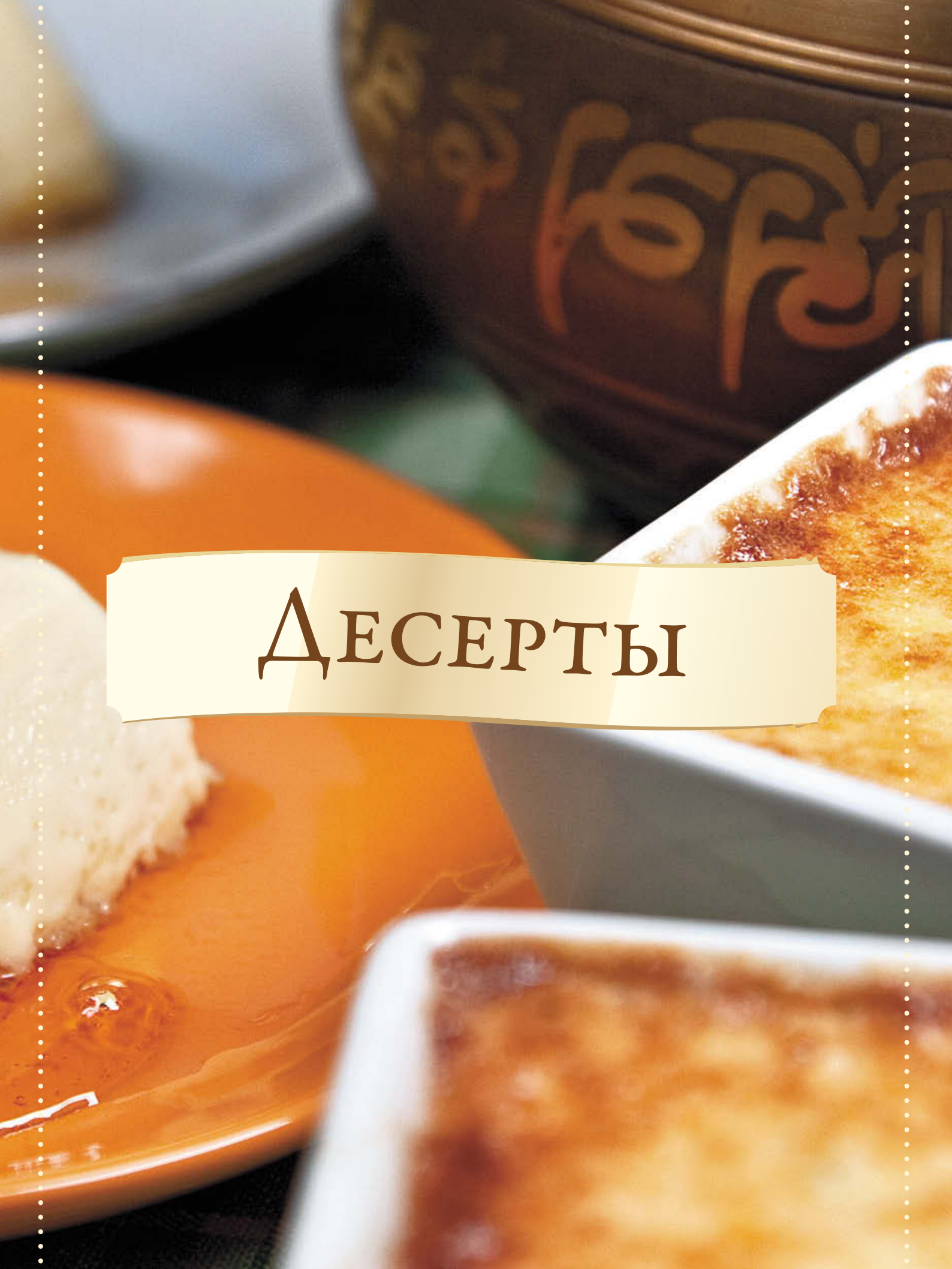
Противень поставим в разогретую до 180 градусов духовку, на средний, между верхом и низом, уровень примерно на 15 минут.



10 По прошествии отпущенного времени пакет со спагетти можно переставить в широкое блюдо, развернуть, хорошенько перемешать пасту с соусом и посыпать тертым или сухим измельченным пармезаном. Тосканцы подают spaghetti con frutti di mare a cartoccio прямо в бумаге. На столе это выглядит просто замечательно, не говоря уже о том, что спагетти долгое время остаются горячими. Как это блюдо подадите вы — решите сами.







ДЕСЕРТЫ



Нишалда, или Хождение за мыльным корнем

Нишалда — разновидность восточной халвы. Она воздушна и одновременно чуть тягуча. В ней стоит ложка, если ее воткнуть в середину вспененной и одновременно эластичной массы. Основным компонентом нишалды является отвар мыльного корня, он же — етмак, корень ключелистника метельчатого («перекати-поля»).

Для нас, жителей средней полосы, для которых этот корень практически недоступен, недоступной получается и нишалда? Оказывается, нет. «Мыльными» называются корни многих растений, имеющих в своем составе достаточное количество сапонинов — веществ, которые вспенивают нишалду. Для нас доступен корень лакрицы, или солодки, в котором содержится примерно такое же количество сапонинов, что и в етмаке.

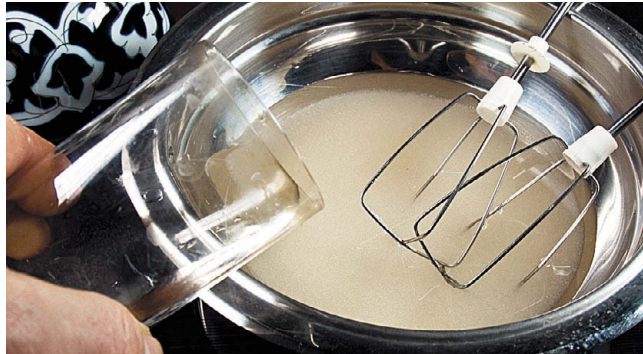
Нишалда впрок не готовится, поскольку в ее составе сырые белки. Другой — дольше ее хранить не рекомендуется.

Состав:

1 ст. сахарного песка,
2 яйца, белки
25—30 г корня солодки

1 стакан сахарного песка зальем стаканом холодной воды и тщательно в этой воде растворим сахар.

Полученную смесь выльем в небольшую кастрюльку и поставим на слабый огонь вариться, заметив первоначальный уровень будущего сиропа. При медленном кипении и периодическом помешивании нам необходимо уварить сироп примерно наполовину от первоначальных значений.



2 В отдельной небольшой плошке, которую можно поставить на плиту, или в небольшом чайнике с крышкой, приготовим отвар из корня солодки. В аптечной упаковке он уже измельчен, что нам и нужно.



3 Тщательно отмериваем воду — ее должно быть не более четверти стакана, на финише, когда отвар покипит на очень слабом огне минут 20, его должно получиться не более двух столовых ложек. Перебор спровоцирует расслоение будущей нишалды.



4 После того как сироп и отвар корней солодки будут готовы, разобьем в подходящую миску два куриных яйца и вынем желтки.

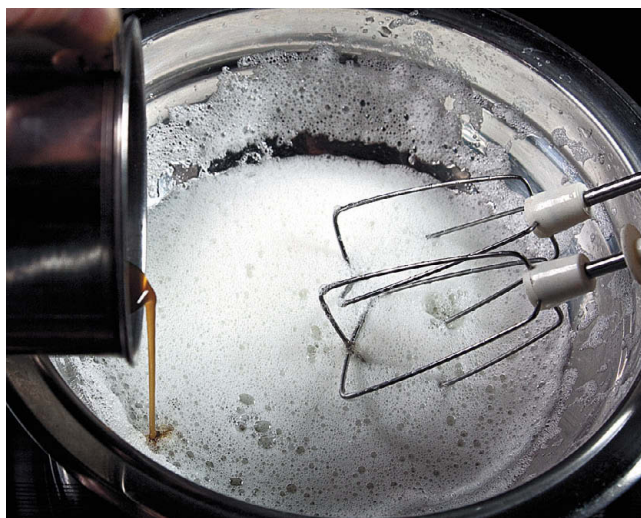




5 Оставшиеся белки взобьем в хорошую пену — лучше это делать миксером или взбивалкой.



6 Отвар корня солодки пропустим через несколько слоев марли, сами корни, завернутые в марлю, хорошенько отожмем. Для указанных пропорций отвара должно быть не более двух столовых ложек.



7 Отвар корней солодки — довольно темный на цвет, а на вкус — приторно-сладкий.

Добавим охлажденный отвар в яичные белки и продолжим взбивание.

8 Корень солодки по вспенивающим свойствам вполне отвечает названию «мыльный».

Взбив достаточное количество пены, начинаем небольшими дозами, продолжая взбивание, добавлять охлажденный сироп.



9 Остается одна загвоздка — цвет. Но эта загвоздка решается легко по ходу дальнейшего взбивания — путем добавления примерно столовой ложки свежевыжатого лимонного сока, тем более что в классическую нишалду допускается добавление лимонного сока и щепотки ванилина.



10 При последующем взбивании замечаем, что нишалда благодаря лимону приобретает свой естественный цвет — кремовато-белый.

Теперь нишалду желательно охладить минут 20 в холодильнике и подавать на стол в качестве десерта.





Ляваш

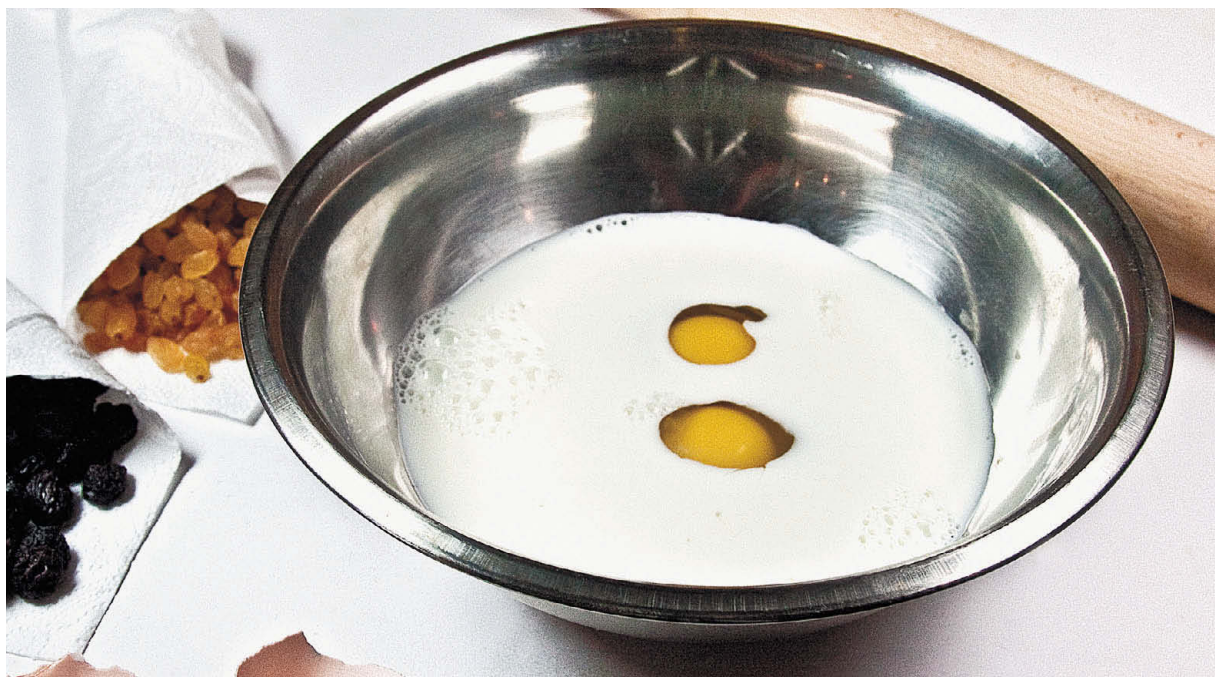
К этому незатейливому виду сладкой выпечки есть смысл приобщиться. Во-первых, это очень вкусно. Во-вторых

(кто с этим не сталкивался), довольно необычно, потому что ляваш подают на стол холодным и храниться он может сравнительно долго — как минимум неделю, не теряя не только отменных вкусовых качеств, но и хрусткости.

На 10—12 лявашей:

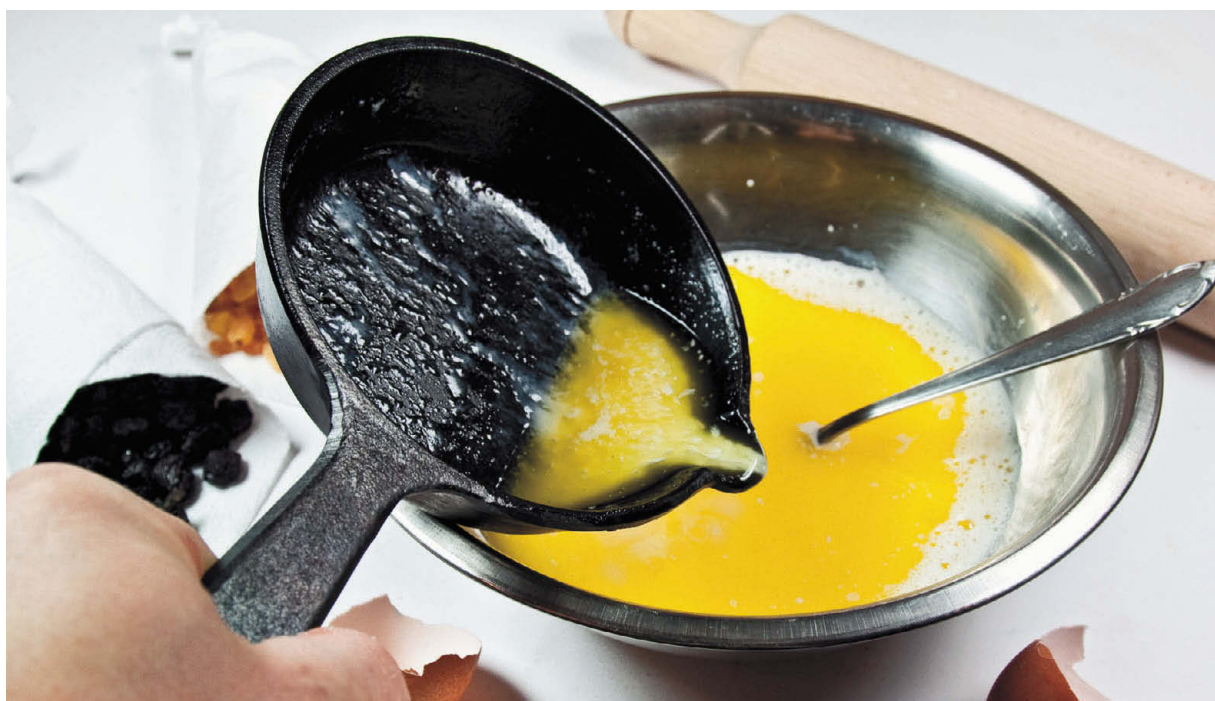
1 ст. молока
2 куриных яйца
100 г сливочного масла
400 г муки

500 г изюма — по 250 г черного и белого, но не принципиально
5–6 ч. ложки сахарного песка
Растительное масло для жарки в полуфритюре



1 Сначала готовим тесто, для чего в удобную для замеса миску вольем стакан холодного молока и разобьем пару куриных яиц. Хорошо перемешаем.

2 Затем растопим 100 граммов сливочного масла, проявляя при этом аккуратность. Наша задача, с одной стороны, не допустить его подгорания, с другой — хорошо разогреть. Горячее масло вольем в яично-молочную смесь.



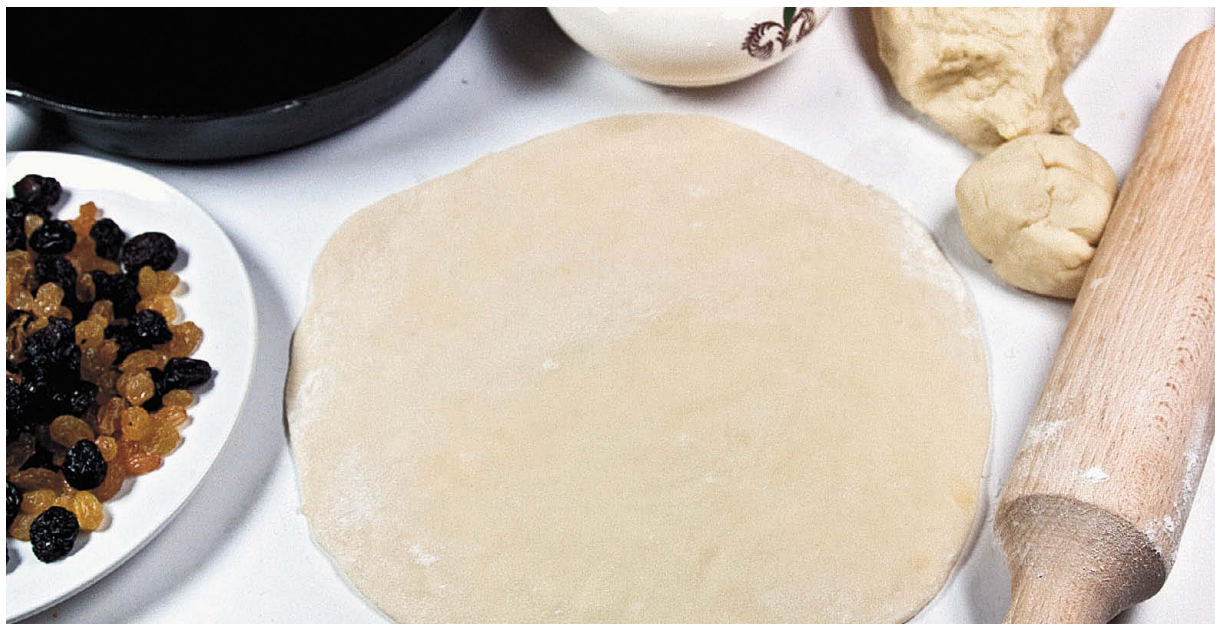


3 С помощью сита начнем подсыпать муку небольшими порциями, всякий раз перемешивая, чтобы не образовались комки.

4 Будем подсыпать муку и перемешивать до тех пор, пока не образуется относительно эластичное и не липнущее к рукам тесто, которое можно уже замешивать вручную. Вот почему я указал приблизительное количество муки — около 400 граммов.

Замесив тесто и скатав его в шар, оставим под салфеткой расσταиваться минут на 40.





5 Расстоявшееся тесто поделим на шарики величиной с куриное яйцо, шарики тонко раскатаем на сочни примерно такого же диаметра, как диаметр сковороды, на которой предполагается обжарка лявашей. Конечно, это должна быть не самая маленькая сковорода, поскольку величина ляваша вполне коррелируется с величиной среднего размера чебурека.

6 На половину сочня ровным слоем (в один слой) укладываем изюм — примерно поровну черного и белого, — чуть вдавливая изюм в тесто. Сверху изюм щедро посыпаем двумя-тремя щепотками сахарного песка.





7 Край той половины сочня, на котором лежит изюм, увлажняем пальцем, окунув его предварительно в воду, и накрываем половину сочня другой половиной — свободной. Прежде чем скрепить половины, слегка придавливаем ладонью будущий ляваш, чтобы удалить излишки воздуха. И — тщательно заклепляем края. Сделать это можно ножом-колесиком для чебуреков.

8 В разогретую сковороду вливаем столько растительного масла, сколько обычно требуется для жарки в полуфритюре — где-то около 100 г. Хорошо его прогреваем, затем чуть сбавляем температуру конфорки и укладываем заготовки лявашей — по 2 за раз. Переворачиваем ляваш, когда нижняя сторона хорошо подрумянится.





Лече-флан

В Европе этот несложный (по трудоемкости) и, думаю, довольно распространенный десерт называют крем-карамель, а в некоторых кухнях Юго-Восточной Азии он известен как лече-флан.

Хотя технологически крем-карамель и лече-флан мало чем отличаются

друг от друга, мне больше по душе южная версия десерта. Возможно, из-за присутствующих в нем типично тропических ноток, больше характерных для Индонезии, нежели для Норвегии. Желательные «звучание» этих ноток могут перенастроить на свой лад, заменив, например, лайм лимоном, а лаймово-апельсиновую стружку для украшения — стружкой яблочной. А то и вовсе облить шоколадной глазурью. Общей «композиции» десерта это не нарушит.

На 6 порций:

0,5 ст. сахарного песка для карамели
2 ст. л. сахарного песка для крема
4 куриных яйца
250 мл 10% сливок
250 мл молока (у меня было 3-процентное)

1 ст. л. свежевыжатого лаймового сока
1 ст. л. апельсинового сока
1 ч. л. натертой лаймовой цедры
1—2 г ванилина — крошка на кончике ножа
1 полоска цедры лайма и апельсина для украшения



1 В первую очередь поставим вариться карамель, поскольку процесс это небыстрый и занимает минимум минут 40 при слабом кипении раствора. Для этого на полстакана сахара возьмем полстакана холодной воды и ложку свежевыжатого лаймового сока. Хорошенько перемешаем.

Чем дольше варится карамель, тем интенсивнее становится ее цвет и тем лучше ее конечное качество.

2 Готовую горячую карамель распределим по формочкам и, по мере ее застывания, постараемся покрутить в ладонях формочки так, чтобы застывающая карамель распределилась по стенкам посуды. Специальных формочек для этого дела у меня нет, поэтому я взял некие фаянсовые плошки, и со своей функцией они справились хорошо. Для этого, впрочем, легко подойдут пиалы или чашки для чая.





3 Формы с застывающей и распределенной по стенкам карамелью отставим в сторону и займемся собственно кремом. Сначала до хорошей пены взобьем 4 яйца, добавив к ним две столовые ложки сахара и столовую ложку апельсинового сока. Для этого вполне сойдет кухонный процессор.

4 В отдельную кастрюльку вольем 250 мл 10-процентных сливок и столько же молока и разогреем смесь примерно до 60 градусов.





5 Затем, добавив во взбитое яйцо чайную ложку тертой лаймовой цедры, вольем туда же разогретую молочно-сливочную смесь.

6 Формочки с карамелью поставим в противень с высокими бортами и разольем по формочкам будущий крем.





7 В сам противень подольем теплой воды — так, чтобы она дошла примерно до половины стенок внешней стороны формочек.

Противень поставим на средний, между верхом и низом, уровень разогретой до 150—170 градусов духовки. Десерт неспешно запекается примерно в течение часа.

8 Хорошо зарумяненная корочка, в сущности, знак того, что блюдо готово. Теперь его можно вынуть, чуть остудить, аккуратно надломать корочку по периметру формы, накрыть тарелкой и на эту же тарелку перевернуть форму — верхом вниз. Крем, а за ним и карамель легко выскользнут на тарелку.





Яблоки, запеченные с хлебом

Это настолько просто и настолько неожиданно вкусно, что стоит попробовать. Особенно если вы соскучились по деревенским продуктам.

Возьмите слегка зачерствевший батон белого хлеба и нарежьте его на тонкие ломтики: чем тоньше, тем лучше.

Состав:

1 батон белого хлеба

5—6 крепких яблок

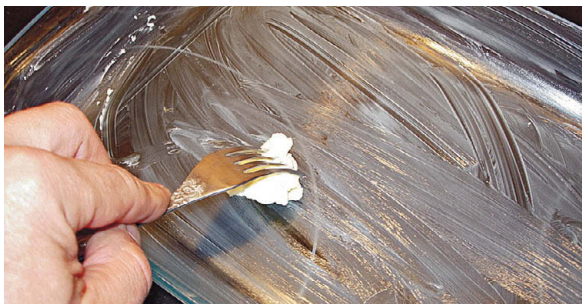
30—40 г сливочного масла на слой „пирога”

50—70 г сахарного песка

1 Возьмем несколько яблок — желательно крепких и сочных, кисло-сладких. Очистите их от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками. Можно вдоль, не затрагивая сердцевины яблока, можно поперек, вырезав затем серединку. А можно и так и этак — как вам понравится.



2 Теперь возьмите форму для запекания пирогов или что-то в этом роде (даже сковородку — главное, чтобы борта были повыше) и обильно смажьте стенки формы сливочным маслом.



3 Теперь приступайте к укладке слоев из ломтиков хлеба и ломтиков яблока. Сначала уложите ломтики хлеба — не внахлест, а так, чтобы ломтики примыкали друг к другу. Желательно плотнее.



4 На ломтики хлеба положите ломтики яблок — тоже желательно плотнее. Посыпьте яблоки двумя-тремя щепотками сахарного песка. Если яблоки совсем кислые, сахара можно положить побольше. Затем уложите на яблоки произвольно (но равномерно) маленькие кусочки сливочного масла — всего примерно 30—40 г.



5 Выложите слой в той же последовательности, что и первый: ломтики хлеба, яблоки, сахарный песок, сливочное масло.



6 И так — столько слоев, сколько позволяет посуда и количество продуктов. Самый верхний (яблочный) слой следует уложить плотнее — пусть даже ломтики и «наstackивают» друг на друга, не забыв посыпать верхний слой сахарным песком и проложить маленькими кусочками масла.



7 Теперь форму с яблоками и хлебом можно поставить в разогретую до 180 градусов духовку и запекать до тех пор, пока верхний слой яблок не зарумянится. То есть примерно час.



290 Ютангза

Версий ютангзы (паровых булочек, или пышек, или пампушек) в азиатской кухне, наверное, столько же, сколько и версий плова.

Это простенькое блюдо с минимальным набором компонентов очень неожиданно и эффектно. Неожиданно с точки зрения вкуса хотя понимаешь, что это всего лишь просто тесто. А эффектно оно и на вид, и на ощупь ютангза получается воздушной и пружинистой одновременно, как булочки. Правда, по сравнению с булочками ютангза получается другой.

Я сделал сладкую разновидность ютангзы к чаю. Если использовать обычное дрожжевое тесто, изготовленное опарным способом, ютангза получается очень пышной и воздушной до потери первоначальной формы.

Но я пошел по пути безопарного сдобного теста, разведя сухие дрожжи в теплом молоке, добавив в муку немного соли, пару яиц, вымесив это тесто и оставив его совсем ненадолго, минут на 30, чтобы оно чуть поднялось.

Технология приготовления теста и пропорции компонентов к муке довольно незамысловаты:

0,5 кг муки, просеянной через сито

5 г сухих дрожжей

2 яйца

2 щепотки соли

Молока столько, чтобы, подливая его к муке при замесе, получилось не очень крутое тесто

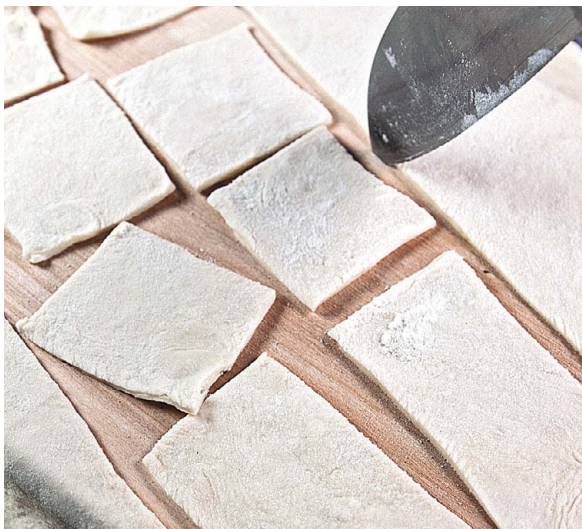
1 Готовое тесто я разделил пополам. Из одной половины теста раскатал тонкий (12 мм) круг, нарезал его широкими полосками, сложил полоски и нарезал лапшу, перемешав ее потом с мукой.



2 Затем стал раскатывать круг из второй половины теста.



3 Тонко раскатанный блин нарезал на квадратики будущие конверты для ютангзы.



4 В каждый квадратик положил нарезанную лапшу так, чтобы она распределилась равномерно. Каждую порцию лапши сдобрил щепоткой сахарного песка и скрепил края теста над лапшой конвертом.



5 Иногда лапшу просто смешивают с сахаром и сметаной, прежде чем начинить ею ютангзу. В таком случае швы на ютангзе должны быть прочными, как на варениках, чтобы не потек «сок». Но я пошел немного по иному пути, о котором скажу чуть ниже.

Вылепленные изделия уложил на ярусы манти-каскана, смазав донышки ютангзы растительным маслом.



6 30 минут варки на пару, и дело сделано. А прежде чем подать ютангзу к столу, есть смысл распустить сливочное масло и полить им обильно пампушки. В таком случае спокойно можно обойтись без вмешивания сметаны в лапшу на этапе формирования самих пампушек. Сахарная пудра или варенье для обмакивания в него ютангзы только приветствуется.



292 Содержание

Глава 1

НЕОБЫЧНЫЕ ЗАКУСКИ

• Печеные шампиньоны	6
• Баклажанная икра	11
• Еринги	14
• Теплый салат с манго и овощами	16
• Картофель, жаренный в духовке	19
• Картофель, запеченный ломтиками на решетке	21
• Картофель, жаренный на парах масла	23
• Закуска из жареных яиц, предварительно отваренных	25
• Гороховое пюре на сливках с «акцентом»	28
• Нут, томленный в водочной бутылке	31
• Сверхленивое холостяцкое суфле	35
• Яйца в «шоколаде»	40
• Оладьи из кабачков, или Иногда форма бывает полезной для содержания	43
• Жульен в картофельной «кокотнице»	46
• Салат с грушей и хурмой	52
• Маринованные вешенки по-быстрому	54

Глава 2

**СУПЫ – ЗАМОРСКИЕ,
ПРОДУКТЫ – НАШИ**

- Под собственный вкус, или как соорудить разные супы за несколько минут **60**
- Суп по-ханойски с кусочками сырой говядины **66**
- Суп от головной боли **70**
- Рыбный суп с восточным акцентом **73**
- Паровой нутовый суп, или Удивительное превращение продуктов **78**
- Мампар **85**
- Пиёва (узбекский луковый суп) **94**
- Хаш, или Утро жизни, которое у каждого – свое **98**
- Суп-харчо без говядины, тклапи и ткемали **104**
- Энергетика нутового супа **108**
- Жарим... борщ **111**
- Гороховый суп с копченостями **115**
- Суп с клецками на красном бульоне **119**
- Щи уральские по-вологодски **122**
- Простая грибная солянка. Но – сборная **127**
- Улучшенные щи из кислой капусты **132**
- Суп из вешенок с домашней лапшой **136**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

• Мясо на косточке в помидорах и красном вине	142
• Рыба, тушенная в белом вине с белой фасолью	148
• Куриные грудки, запеченные в сливках	151
• Форель, запеченная под сливочным паром	156
• Перцы, фаршированные рассыпчатой начинкой	160
• Говядина с ананасами «наоборот»	165
• Баклажаны с отдельно обжаренными овощами	168
• Бифштекс «без крови»	174
• Фаршированные куриные голени	178
• Как приготовить правильные манты	184
• Чузма-лагман (лагман из тянутой лапши)	192
• Люля-кебаб для неискушенных опытом	207
• Шашлык в духовке: не хуже, чем на углях	212
• Люля-кебаб по летнему расписанию	220
• Бахш, или Лучшее дополнение к шашлыку	224
• О пловомифологии, или О вредных и смешных стереотипах, возникших вокруг приготовления плова	230
• Стопроцентный плов по-фергански	235
• Среднеазиатская самса (фармуда)	245

• Татарский бэлеш	253	295
• Спагетти под нутовым соусом	258	
• Спагетти под холодным соусом	265	
• Спагетти с морепродуктами «в мешочке»	268	

Глава 4

ДЕСЕРТЫ

• Нишалда, или Хождение за мыльным корнем	274
• Ляваш	278
• Лече-флан	283
• Яблоки, запеченные с хлебом	288
• Ютангза	290

УДК 641
ББК 36.991
А13

Художественно оформление *Виталий Чемякин*
Макет *Лилия Ковальчук*
Ведущий редактор *Яна Плигина*
Корректор *Ирина Мокина*
Технический редактор *Марина Курочкина*
Компьютерная верстка *Вера Брызгалова, Марина Поликашкина*

Абдуллаев, Марат

А13 Дундук-кулинар. Лучшие рецепты. Плов, манты, шурпа. — Москва: АСТ, 2014. — 296 с. — (Сталик рекомендует).
ISBN 978-5-17-079566-6

Хотите приобщиться к искусству приготовления настоящего плова? Или лагмана с собственноручно вытянутой лапшой? А если вам по душе что-то попроще, но не менее красивое и аппетитное, то и это не проблема!

Ведь перед вами книга лучших рецептов Марат Абдуллаева, автора популярного сайта и блога Дундук-кулинар. В ней он поделится секретами не хлопотного приготовления самых разнообразных блюд. Пошаговые иллюстрации, сопровождающие каждый рецепт, позволят читателю стать непосредственным участником разворачивающегося на страницах книги кулинарного священнодействия.

«О плове я знаю не из книжек или с чьих-то слов. Я наблюдал за настоящими мастерами этого дела непосредственно в Ферганской долине, когда участвовал в соревнованиях ошпазов и даже занял однажды одно из призовых мест».

УДК 641
ББК 36.991

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 – книги, брошюры

Подписано в печать 27.08.13. Формат 60×90/8. Усл. печ. л. 36,50
Тираж 5000 экз. Заказ № .

ООО «Издательство АСТ»
127006, г. Москва, Садовая-Триумфальная, д. 16, стр.3, пом.1, ком.3

© Абдуллаев М., 2014
© ООО «Издательство АСТ», 2014

Хотите приобщиться к искусству
приготовления настоящего плова?
Или лагмана с собственноручно
вытянутой лапшой? А если вам по душе
что-то попроще, но не менее красивое
и аппетитное, то и это не проблема!

Ведь перед вами книга лучших
рецептов Марата Абдуллаева, автора
популярного сайта и блога Дундук-
кулинар. В ней он поделится секретами
не хлопотного приготовления самых
разнообразных блюд. Пошаговые
иллюстрации, сопровождающие
каждый рецепт, позволят читателю
стать непосредственным участником
разворачивающегося на страницах книги
кулинарного священнодействия.

*«О плове я знаю не из книжек или с чьих-то слов.
Я наблюдал за настоящими мастерами этого дела
непосредственно в Ферганской долине,
когда участвовал в соревнованиях ошпазов и даже
занял однажды одно из призовых мест».*

ISBN 978-5-17-079566-6



Курбауких