

La cuisinière bourgeoise, или скромное обаяние буржуазии

Дубровский 08.05.2025

Никакой буржуазии с прислугой и собственным поваром, как у Ниро Вульфа и Арчи Гудвина, к сожалению, давно не осталось: похоже, на кухне тебе все придется делать самому. Это осознаешь постепенно — когда уже получил докторскую степень и собственную лабораторию, где на тебя работает группа из полдюжины человек. Или, наконец, раскрутилось дело, которое позволило вырваться из крысиных гонок за деньги и карьеру в огромном биотехе, где прошли двадцать лет твоей жизни. А может, разумные инвестиции стали приносить постоянный доход, построены хорошие дома и растут дети. Но иногда, в полнолуние, к изголовью подкрадывается странный сон: как будто ты стоишь поздним вечером на высокой набережной, а мимо тихо проходит корабль. Ты, видимо, не успел на него. Люди — вот они, рукой подать, сидят вровень с тобой за столиками, на низкой, освещенной палубе, ты слышишь позвякивание столовых приборов, шаги официантов и разговоры, но не можешь разобрать, о чем речь, и мечешься на подушке, пытаешься собрать предложения из едва слышных, ускользающих слов.

Кажется, первый раз я увидел уходящий корабль в день рождения одной маленькой девочки, в Нормандии. Я остановился на ночь на крохотной улиточной ферме, где-то в полях, по пути из города *Rouen* к воздушному замку *Mont-Saint-Michel*, растущему прямо из моря до облаков. В моем распоряжении был второй этаж гостевого дома, ледяное вино с этикеткой, написанной карандашом от руки, и плетеная корзинка со свежим хлебом. Из открытого окна виднелся стол, накрытый деревенской полосатой скатертью, и чугунная газовая плита. Соседи с виноградника неподалеку принесли домашний сыр и белое вино в высоких бутылках, а дородная хозяйка готовила на улице эскарго. Густой ореховый запах, составленный из горячего сливочного масла, трав, чеснока и еще каких-то незнакомых тонов, пробирался ко мне в комнату из темноты сада вместе с приглушенной болтовней взрослых и смехом детей, собравшихся на праздник. Я опустил на подоконник, зубами вытащил пробку из початой бутылки *rosé* и остановился только когда на дне осталось на пару глотков. Что за вино было тогда на столе у них — и неужели можно испечь дома такой хлеб? И поди знай, как вообще готовят виноградных улиток.

Следующее видение приключилось воскресным утром, на большом рынке Бокюза в Лионе (*Les Halles de Lyon Paul Bocuse*). Он обосновался на улице *Lafayette*, немного выше того места, где река *Saône* впадает в *Rhône* и зеленоватая вода перемешивается с черной. Люди сомкнутыми рядами двигались вдоль ярких стеклянных прилавков с неведомыми птицами, уснувшими прямо в радужных перьях, и подрагивающей рыбой на льду. Серьезные мужчины, сверяясь со списками из дома, сноровисто заполняли большие сумки на колесиках свертками и бутылками, а женщины строго обсуждали товары с приказчиками в белых крахмальных передниках. Хозяйки прекрасно знали, что и для кого будут готовить вечером, и в глазах у всех, даже у приказчиков, плескалось уверенное счастье. Я взял креветок в броне с зеленоватым отливом, лежавших на рыбном прилавке как рыцари Роланда, застигнутые врасплох в Ронсевальском ущелье, свежий багет, и побрел к себе, благо, было недалеко. Так, потихоньку, лет двадцать назад, я стал искать пристань, узнавать, что там с билетами и прикидывать, как бы успеть на корабль, когда он придет снова.

В сонных городках на севере Калифорнии, рассыпанных по побережью огромного ледяного океана, дремлющего под серым, байковым одеялом из облаков, к еде относятся довольно снисходительно. Осенью тротуары засыпаны оливками, которые никто не собирает, а помидоры в магазинах отдадут пластиком, поскольку выращены в оранжереях:

так ведь быстрее, правда? Разумеется, здесь всегда можно найти свежую рыбу и живых крабов или вырастить у себя в саду прекрасные баклажаны, сливы и инжир, но уже мало кто знает, как правильно распорядиться дарами из этого рога изобилия. Давай начнем с ярких и легких этюдов, собранных с миру по нитке, которые можно приготовить для себя или для гостей. Думаю, что они тебе пригодятся, когда есть в машине унылую пакость из картонных коробок уже не будет сил, а на настоящие рестораны (скажем, на Келлеровские *French Laundry* или *Bouchon* в *Napa valley*) не найдется времени, денег или настроения. Если дело пойдет и тебе понравится готовить самому, можно идти дальше, к неяркому вкусу умами, технике *pot-au-feu* и иранскому откидному плову. Не бойся, здесь все не на продажу — тебе не придется продирааться через завалы плохо переведенных французских рецептов и нелепых фотографий, напоминающих очаг, нарисованный на стене в каморке папы Карло. Я просто набросал более или менее подробную карту, объясняющую, как добраться от простейшего жареного мяса к сложным супам и настоящей пицце из домашней печи. Одну из узких тропинок, ведущих мимо теплых загонов, блестящих жестяных ведер с сухим кормом и поилок с газировкой — дальше, к самостоятельности и свободе.

А по дороге я расскажу про марсалу, *galangal*, шафран и *oyster sauce*: эти замечательные вещи сходу изменят вкус всего, что ты готовишь, да и запахи на твоей кухне. Мы выясним, как и для чего варить консоме и запекать осьминогов. И, конечно, поговорим про хорошее вино и разучим дюжину материнских соусов, названных именами давно ушедших людей. Потом, наверное, ты купишь себе огромный обеденный стол, к которому вечером будут слетаться женщины и приходить друзья. Когда-нибудь к нему подтянутся и дети с собаками, а потом и внуками. Ведь за креветками и пастой бантиками с розовым вином так славно сидеть всем вместе и болтать о дайвинге на островах гряды *Yasawa*, которые лежат чуть севернее большого острова Фиджи, ну или про сашими из шустрой рыбы *bonito* с островка *Bunaken*, притулившегося возле северной клешни острова *Sulawesi* в Индонезии. А там, кто знает, может, вам даже удастся забыть на пару часов о телефонах, или что там у вас потом будет, и внимательно посмотреть друг на друга. Для этого же, собственно, и готовят еду дома...

The Magnificent Seven

Семь этюдов, быстрых и ярких, как салют в День независимости в нашей деревне. Они получатся обязательно и даже не потребуют предварительной подготовки (ну, кроме одного или двух). Острый нож, хорошие продукты, немного масла на большой сковороде и полчаса времени у плиты — вот и все!

Лосось с чесноком в марсале

Тебе понадобится **3 толстых куска лосося** (*salmon*), **чеснок** и **чашка марсалы** (не больше 150 мл). Весь лосось сейчас импортируется с Аляски или из Норвегии большими замороженными тушами. Если его разморозить правильно, внутри упаковки практически не останется жидкости, а рыба мягкая будет довольно упругой на ощупь. Если тебе попалось филе на коже, просто срежь ее и разрежь остальное на куски размером с детскую ладошку и толщиной примерно в 3 сантиметра. Промокни рыбу бумажными салфетками и не забудь вытащить все оставшиеся кости.

Почисти и крупно порежь полголовки чеснока. Как следует разогрей **3–4 столовые ложки растительного масла** в тефлоновой сковороде, выложи туда рыбу и весь чеснок. Пока куски обжариваются снизу на сильном огне, посоли и посахари их сверху (**½ чайной ложки соли** и **1 чайная ложка сахара**). Через 3 минуты, когда мякоть внизу подрумянится, переверни лосося деревянной лопаткой на другой бок. Подожди еще 3 минуты и убавь огонь до среднего. Осторожно полей рыбу марсалой, чтобы каждый кусок оказался примерно на треть погружен в вино. Имей виду, что винные пары на открытом огне могут вспыхнуть, так что действуй аккуратно и лучше включи вытяжку. Подожди еще пару минут, пока марсала вскипит и наполовину выпарится — тут уже можно выключать и нести на стол!

Важно: толстые куски рыбы должны подрумяниться с двух сторон, но остаться сырыми и ярко-красными внутри!

PS: Сашими-ланч

От купленного филе осталась лишняя пара кусков? Сделай из них сашими-ланч на завтра! Смешай в плошке **половину столовой ложки соли** и **столько же сахара**, влей туда **пару столовых ложек водки** или **коньяка**. Сложи куски сырой рыбы в стеклянный контейнер с крышкой, залей ее засолочной смесью из плошки равномерно со всех сторон, закрой крышкой и убери в холодильник на ночь. Наутро промокни куски рыбы бумажными салфетками. Убери соль и всю выделившуюся жидкость, а потом порежь красивыми, удобными кусочками, как в сашими. И вот у тебя в руках уже не простой лосось, а настоящая красная рыба.

Важно: посмотри, там внизу, в главе про соусы, есть хороший рецепт [соевого соуса для сашими](#) с ароматическим маслом. Вдруг пригодится?

Бантики с креветками в марсале

Разморозь **большие креветки с головами** — пожалуй, **штук 10–12**. Хорошо бы хозяйственными ножницами отрезать у них усы и центральный рог, так просто будет удобнее есть, но ни в коем случае не убирай головогрудь: там все самое вкусное, а оранжевая креветочная вытяжка сделает пасту совершенно восхитительной!

Зажги на плите сильный огонь, разогрей с **полсантиметра масла** в большой сковороде с тефлоновым покрытием и выложи туда креветок в один слой. Когда они станут снизу ярко-оранжевыми, переверни деревянной лопаткой на другой бок и жарь еще пару минут. Теперь посоли сверху (**1/2 чайной ложки соли**), добавь **1 чайную ложку**

сахара, а потом постепенно влей **чашку марсалы** (включи, наверное, вытяжку и, как и в случае с лососем, следи, чтобы пары вина не вспыхнули на открытом огне). Через минуту или две, когда вино равномерно закипит, переверни креветок еще раз и сразу выкладывай шумовкой на тарелки. А весь оранжевый и масляный соус, в котором они плавали, оставь в сковороде!

Теперь бантики: пока ты возишься с креветками, поставь вариться полпачки *farfalle* (300 г: обычно отводится примерно 100 г на порцию). Вскипяти литр 3 подсоленной воды, высыпь туда пасту и вари немного меньше того времени, которое указано на пачке, или *al dente*, а то вместо пасты выйдут имперские «мокороны». Откинь бантики в дуршлаг (*colander*), дай воде стечь, а потом сразу же переложи пасту в ту самую сковородку, где только что готовились креветки. А сковорода твоя уже стоит на самом сильном огне! Подожди пару минут, постоянно размешивая пасту деревянной лопаткой, пока масло и оранжевый креветочный соус не впитаются как следует, и сразу же выкладывай на тарелки, прямо вдогонку к креветкам.

Важно: огонь сильный, обычного растительного масла на сковороде на полсантиметра. *Farfalle* вари в воде не больше 8–9 минут, они там дойдут, в соусе-то. Нету бантиков — ну, возьми *Penne*, только смотри, не перевари их.

Жареное мясо и галангал

Чтобы правильно пожарить мясо дома, тебе прежде всего понадобится **очень толстая чугунная сковорода**. Не бойся, есть и совсем недорогие: можно заказать на *Amazon* что-нибудь типа *Cast Iron Skillet for stove tops, pre-seasoned*. Можно, конечно, раздобыть там же и навороченные *Enameled Cast Iron* марки *Le Creuset* или *Staub*, но это только если тебе понравится делать стейки дома. Кстати, закажи заодно и ***long probe meat thermometer***. Купил? Ну вот, а теперь езжай в *Costco* за **готовыми стейками** толщиной примерно в 2,5–3 сантиметра (1 *inch*). Какие куски лучше всего брать? Большие, с ладонь. Выдержанные. Толстые. С тонкими жировыми прослойками внутри, потому что расплавленный жир дает жареному мясу половину вкуса. Вторая половина получается при обжаривании на сковороде, в реакции Майяра, когда сахара взаимодействуют с аминокислотами при высокой температуре. Главная твоя задача — запечатать соки и расплавленный жир внутри куска мяса за счет создания румяной, прижатой корочки снаружи.

Какие отрезки подойдут лучше всего? Смотри: если ты хочешь, чтобы все обязательно было хорошо и мягко, бери, конечно, ***filet mignon***. Тут ошибки исключены, это самый лучший и самый дорогой кусок говяжьей вырезки, которая называется *tenderloin*. То же самое и с ***ribeye steak***: это коровья спина, ближе к шее, где жира ровно столько, сколько нужно. Такие отрезки не надо отбивать — просто посоли мясо, хорошенько просуши его на бумажных салфетках, немного смажь растительным маслом и поджарь по 2–3 минуты с каждой стороны на сухой раскаленной чугунной сковороде. Она сделает все сама! Не забудь только как следует разогреть ее — это займет 6–8 минут на среднем огне. А потом выложи мясо на покрытый фольгой противень и отправь в предварительно разогретую до 400°F (204°C) духовку на 10–15 минут. Периодически открывай духовку и тонким щупом термометра проверяй температуру внутри стейка. Это обязательно! Она должна быть 130–140°F (54–60°C) для прожарки *medium rare* и 160°F (71°C) для прожарки *medium*. Тут уж как ты любишь. Когда стейк дойдет, вынь его из духовки, дай мясу отдохнуть 5–10 минут под фольгой и подавай.

Есть и другие варианты:

- *Loin* — это филейный край;

- *T-bone steak* — стейк на т-образной косточке, где к отростку позвоночника (тот самый *t-bone*) крепятся с одной стороны филейный край, с другой — мягкая мышца, вырезка;
- *Sirloin* — толстый край вырезки, менее жирный, но и менее нежный.

Из недорогого мяса мне нравится слегка отбитый рифленой поверхностью кухонного молотка *Tri-Tip*, но помни — он будет чуть пожестче. *Tri-Tip* обычно продается большими треугольными кусками, ты сразу узнаешь его на прилавке. И вот к нему прекрасно подойдет сливочное масло с галангалом (*galangal*). Сначала срежь с мяса весь лишний жир (который не в прожилках), выложи оставшееся на салфетки и дай полежать полчаса при комнатной температуре. нарежь купленную порцию на толстые стейки примерно 2,5 см (1 *inch*) толщиной и слегка отбей через пищевую пленку, просто чтобы они потом лучше воспринимали пряное масло.

Поставь разогреваться на средний огонь чугунную (или толстую стальную) сковородку. Без масла (это важно), на 6–8 минут. А сам пока тщательно просуши бумажными салфетками поверхность стейков — можно даже накануне готовки продержать их всю ночь завернутыми в салфетки в холодильнике. Перед тем, как приступить, включи вытяжку на полную: сейчас твоя кухня наполнится запахом жареного мяса и парами масла. Стейк слегка смажь **растительным маслом** и посыпь **солью**, примерно **пол чайной ложки** на большой кусок. Советую жарить на раскаленной сковороде по 2–3 минуты на каждую сторону. И лучше надень резиновые перчатки, они надежно защитят руки от летящих со сковороды брызг. Огонь — сильный. И, наверное, сделай по два-три переверота. Суммарно получится по 5-6 минут жарки на каждую сторону *Tri-Tip* стейка, не считая его толстых боков. Обжарил? А теперь возьми толстый кусок мяса железными щипцами и, медленно поворачивая, прижги его бока, прислоняя к раскаленному дну сковородки. Если куски получились толстые и внутри стейка еще много сырого мяса и сока, выложи их на противень, покрытый фольгой, и доведи в духовке 8–10 минут при температуре 360°F (180°C). И вот тут, перед духовкой, на мясо сверху хорошо бы положить кусочек **сливочного масла** с крупно натертым **галангалом**. Это аристократический родственник имбиря, который отдаст в мясо свой нежнейший вкус и аромат. Ты же помнишь, что «на запахах держится огромное здание памяти». Если увидишь *galangal* в *Koreana Plaza* или у китайцев, возьми сразу много, сними шкуру, измельчи, но не в кашу, конечно, и перемешай с размякшим сливочным маслом в пропорции примерно 1:2. А потом заморозь небольшими колбасками в пищевой пленке. Сливочное масло и галангал — два мощных и нежных усилителя вкуса, не чета убогому глутамату натрия, которым посыпают жаркое в дешевых китайских шалманах. Вынь стейки из духовки и дай постоять 3–5 минут перед подачей, накрыв сверху фольгой, чтобы не остыли.

Подай к мясу выдержанное в обожженных изнутри дубовых бочках *Rodney Strong Cabernet Sauvignon* из *Sonoma Valley* или великолепное *Field Stone Petite Sirah* из *Alexander Valley*.

Важно: степень прожарки мяса лучше всего проверять термометром с термопарой. Запомни: температура внутри готового стейка должна быть около 140°F.

Крабы с чесноком в марсале

Этот этюд придуман шефом-китайцем из ресторана *Crustacean* в *San Francisco*, за что ему земной поклон (моя версия, правда, без жира внутри и без огненного кайенского перца поверх панциря). Берем **двух больших *Dungeness crabs***. Они должны быть живые, только

что из пакета, садка или аквариума в китайском лабазе *Ranch 99*. Надеваем толстые перчатки, кладем краба в раковину панцирем вверх, левой рукой прижимаем все его левые конечности с клешней ко дну раковины, а правой — захватываем панцирь и резко рвем вверх. Панцирь и его содержимое, с крабьими жабрами, похожими на оранжевые пальмовые ветви, выбрасываем, а то, что осталось от краба, — его бронированное брюхо с ногами и клешнями — разламываем пополам прямо по оси симметрии, помогая себе толстым и широким ножом. Да, и остерегайся крабьих клешней и когтей, он ведь будет бороться! Потом обе половины краба, состоящие из четырех ног и одной клешни каждая, разламываем еще на две части. Две ноги и часть брюха — это первая четверть краба, две другие ноги и клешня — вторая. Всего из каждого краба должно получиться по четыре куска. Да, я знаю, что там, в раковине, плещется кровь и вообще творится варварство, но это именно тот путь, по которому наши предки прошли от задумчивых древесных мартышек в африканских саваннах до мишленовских ресторанов, просто чтобы прокормить свой растущий мозг. Забавно, но даже при жарке мяса люди умудряются притворяться, что не знают, откуда оно берется, и оставляют ужас разделки коров кому-то другому. С крабами тебе все придется делать самому, и лучше бы к этому привыкнуть поскорее...

Уфф. Дальше зато совсем просто. В большой сковородке с высокими бортиками и крышкой — или в небольшом стальном сотейнике с крышкой, когда ты готовишь одного краба на двоих, — хорошо разогрей **с полсантиметра растительного масла**, перевали туда все крабьи детали и примерно **5–10 зубчиков** раздавленного тяжелым ножом **чеснока**, быстро накрой крышкой, просто чтобы масло не летело по всей плите, и жарь 4–6 минут на довольно сильном огне. Убери сковороду с огня, переверни четвертинки краба, посоли и посахари сверху (**1 чайная ложка соли** и **1 чайная ложка сахара**). Влей чашку **марсалы**, закрой крышкой и верни на средний огонь. Протуши в сладком вине еще 5 минут и сразу подавай к столу.

Жареная курица в устричном соусе с оливками

Господибожежмой, жареная курица, ну что там еще можно придумать? Поверь мне, после ночи в устричном соусе ты не узнаешь обычные куриные ноги!

Допустим, ты собрался ехать куда-то, ну вот хотя бы в *LA*, по 5-й дороге. От нас, с севера, это история на весь день, и если ты будешь останавливаться и закусывать придорожной едой, то скорее всего либо испортишь себе желудок, либо превратишься в козленка. Помнишь, тебе читали про сестрицу Аленушку и братца Иванушку? Это была не сказка!

Чтобы такого не случилось, заранее сложи в полипропиленовый контейнер с крышкой **куриные ноги (5 thighs & 5 drums)** без кожи, залей чашкой **устричного соуса Lee Kum Kee** и плотно закрой, а контейнер брось в багажник вместе с небольшой газовой плиткой и большой тефлоновой сковородкой. Захвати еще банку **оливок или маслин**, какие там тебе нравятся, деревянную лопатку, **немного растительного масла** и **марсалы**. Доехав до места, зажги плитку, хорошо разогрей немного масла в сковородке и выложи в него маринованную курицу. Обжарь на небольшом огне по 20 минут на каждый бок. Следи, чтобы не подгорело, а если масло плюется, можно придавить содержимое сковородки сверху небольшой и неплотной стеклянной крышкой или любой случившейся под рукой маленькой тарелкой. Потом добавь черных или зеленых оливок с косточками и влей в сковороду маленькую чашку марсалы. Огонь средний. Крышка больше не нужна. Как только марсала выпарится на $\frac{2}{3}$, — все готово.

Я бы посоветовал есть курицу и оливки вдвоем, руками, со сковородки, водруженной на гостиничное полотенце. Это можно делать, сидя прямо в гостиничной постели и подложив под спину широкие подушки, под воркование телевизора и розовое вино. Но разве ж вы послушаете дедушку...

Важно: куриные ноги не соли, устричный соус уже достаточно соленый. А вот кожу с них нужно снять обязательно, она испортит вкус и добавит ненужный жир.

PS: Хрустящая жареная курица из тех же продуктов

А хочешь, можно отложить **три выдержанных в устричном соусе куриных бедрышка** в холодильник, а потом быстро обжарить их до золотой хрустящей корочки! Только ты теперь сделай все по-другому — хорошенько оботри *thighs* от остатков соуса бумажными салфетками, располовинь, вырежи ножом косточку и разверни на разделочной доске тонкие, плоские филейчики. Обваляй их в блюде с кукурузным крахмалом и обжарь на средней сковородке с парой столовых ложек хорошо разогретого подсолнечного масла на среднем огне, перевернув раза по три. Это займет 15 минут, а хрустящая корочка понравится даже самым капризным детям. Следующий рецепт — [венский шницель](#) — использует ту же технику быстрой обжарки тонких филе, но вместо крахмала будет хлебная панировка.

Простенький венский шницель

Его можно быстро сделать из **куриной грудки** или индейки, а можно взять и кусок хорошей свинины. Если ты выбрал курицу, проложи ее двумя листами пищевой пленки и отбей плоской частью кухонного молотка либо небольшой тяжелой сковородкой до толщины в полсантиметра или чуть больше. Если есть под рукой дорогая **свиная вырезка** (*tenderloin*), — она подойдет идеально. Тонкий цилиндр вырезки надо будет разрезать надвое поперек и отбить в полиэтиленовом пакете, теперь уже рифленой частью молотка, да посильнее. В итоге у тебя должен получиться аккуратный мясной блин, ну или два длинных мясных языка из *pork tenderloin*. Слегка посоли мясо. Теперь несильно взбей **2–3 яйца**. **Хлебную крошку мелкого помола** или **панировочные сухари** (*bread crumbs*, очень хороши будут корейские *panko*) просто насыпь в глубокую тарелку. Окуни мясной блин во взбитые яйца, а потом вываляй в панировке, плотно вдавливая мясо в тарелку с сухариками. В большой тефлоновой сковородке разогрей до кипения растительное масло, налив его примерно на сантиметр, и обжарь шницель до нарядного золотистого цвета — минут, наверное, по 4–5 на сторону. Шницель можно подать с **дольками персиков или абрикосов**, чуть политых сверху **белым вином**, смешанным с медом.

Утиная грудка *confit* versus утиная грудка *steak*

Я ведь даже не знаю, любишь ли ты мясо с кровью или предпочитаешь хорошо прожаренные стейки. Но в случае с утиной грудкой вкусно будет и так, и так. Давай сначала приготовим утиные грудки на французский манер, но добавим к ним сначала немного китайского устричного соуса.

Возьми **6 филе утиных грудок** (лучше, конечно, *Muscovy duck*, они покрупнее) и сделай по их коже легкие надрезы вдоль и поперек, сеточкой, стараясь не касаться мяса. Это нужно, чтобы при жарке жир мог свободно вытекать наружу. Теперь положи грудки в миску, добавь **полчашки устричного соуса** (*Lee Kum Kee oyster sauce*), немного **коньяка** или просто **водки** — и дай полежать часа 4 при комнатной температуре. Вытри насухо остатки соуса бумажными салфетками и положи грудки на слабо разогретую тефлоновую сковородку, без масла, кожей вниз — так, чтобы они не мешали друг другу. Поставь на медленный огонь, постепенно по чуть-чуть поддавая жару, пока кожица не станет красивого карамельного цвета (минут 15–20). Если сразу жарить на сильном огне, не получится эффекта *confit*, когда мясо утки доходит до кондиции на подушке из горячего жира, который постепенно и крайне деликатно прожаривает мясо насквозь. Когда кожица станет ровного, золотисто-карамельного цвета, переверни грудки и обжарь еще пару минут с другой стороны. В финале

переложил все шесть грудок на кусок фольги кожей вверх и поставь в разогретую до 360°F (180°C) духовку на 6–9 минут. Температура внутри грудки должна быть около 160°F (71°C). Проверь ее тонкой спицей термометра, и ты получишь правильную степень прожарки. Утиное мясо будет мягким и полностью приготовленным — никакой крови внутри, все как для детей. Можно подать утиные грудки прямо так, порезав ломтиками поперек волокон, а можно полить сверху апельсиновым соусом. Он совсем простой: надо быстро упарить **сок двух апельсинов** до густоты в сотейничке, добавив **чайную ложку коричневого сахара**, примерно **столовую ложку сливочного масла** и **5–6 тонких полосок цедры** с тех же апельсинов, а в самом конце **посоли по вкусу** и влить **рюмку водки** или **коньяка**. Если есть **щепотка шафрана**, сделай соус оранжевым!

А теперь давай попробуем сделать все наоборот: быстро зажарим те же самые утиные грудки до состояния *medium rare*, с красноватым мясом в середине и в медовой карамели. То есть, сделаем *steak*.

Ножом аккуратно надрежь кожу на грудках сеточкой, не доходя до мяса, а сам тем временем раскали на сильном огне тяжелую чугунную сковородку (помнишь [жареное мясо](#)?). Тщательно высуши поверхность грудок бумажными салфетками и посыпь солью: примерно **пол чайной ложки** на 4 грудки. Выложи грудки на сухую сковороду кожей вниз и обжарь на сильном огне 5–6 минут, пока шкурка не зазолотится и шкворчащий утиный жир не потечет по сковороде. Теперь переверни грудки лопаткой и обжарь их на вытопленном жире с другой стороны — еще пару минут, просто чтобы мясо прихватилось румяной корочкой. Смешай в мисочке **3 столовых ложки меда** со **столовой ложкой бальзамического уксуса** (если нет бальзамического, возьми просто **яблочный 5%**). Густо смажь грудки медом, орудуя кондитерской кистью, выложи их на противень, покрытый фольгой, и отправь в хорошо разогретую до 450°F (232°C) духовку еще на 6–7 минут. Потом дай им отдохнуть минут 5 и нарежь тонкими ломтиками. Внутри ломтиков мясо останется ярко красным, как стейк, а снаружи у него будет поджаристая карамельная корочка. В этом случае температура внутри утиной грудки должна дойти примерно до 140°F (60°C).

подавай стейк из утки с порезанной **китайской дыней Hami** или с красивыми **свежими персиками**, политыми **медом**, смешанным пополам с какой-нибудь [настойкой](#) или ликером *Cointreau*.

Важно: не забудь убрать с персиков кожу и срезать шкуру с дыни, ну пожалуйста...

Как все это правильно подать и сервировать?

Ну, креветки, понятное дело, надо сервировать прямо в тарелках с пастой бантиками, а курицу с правильной женщиной можно есть и руками со сковородки... А мясо и крабы?

С жареной картошкой

Картошка бывает разная, и сейчас тебе нужна самая обычная, белая или желтоватая. Вот один из способов зажарить ее правильно. Почисти и нарежь **3–4 картофелины** соломкой или брусочками — не тонко, но и не толсто. Обязательно обсуши брусочки в бумажной салфетке или полотенце. Разогрей **растительное масло** в большой сковороде с тефлоновым покрытием — оно должно покрывать дно. Не высыпай картошку горой — постарайся уложить все в один слой, максимум в полтора. Обжарь на сильном огне минут пять, помешай, добавь немного тонко нарезанного перьями **белого лука** (хватит половины луковицы), убавь огонь до среднего и обжаривай их вместе, еще разок-другой перемешав. Только не делай этого постоянно, картошка — не каша! Посоли, когда будет готово, еще раз помешай, чтобы соль распределилась равномерно, и сразу подавай.

Важно: картофель должен быть сухой! И не соли его до готовности.

С иранским салатом из шафрана и огурцов

Если бы я точно не знал, что у этого салата иранские корни, можно было бы подумать, что его изобрели спартанцы. Помнишь царя Спарты Леонида (*Leonidas*), который с тремя сотнями своей личной гвардии и тысячей примкнувших к ним беотийцев держал узкий прибрежный проход на юг, в Грецию при Фермопилах (*Thermopylae*)? Когда иранский шахиншах Ксеркс (*Xerxes*) предложил им сложить оружие и отойти, Леонид коротко ответил, “*Come and take them*”. А тебе всего-то надо смешать в салатнице **пол-литра густого жирного йогурта** или хорошей жидкой **сметаны с полудюжиной** мелко порезанных **свежих огурцов**, соком **половинки лимона** и **парой столовых ложек** мелко порезанного **укропа** (*dill*) или **кинзы** (*cilantro*). Что делать с укропом — понятно, а вот пучок силантро надо тщательно промыть от песка и не резать, а надергать маленьких листочков без стеблей двумя пальцами. А сверху, на сметану, рассып щепотку настоящего **иранского шафрана** (*Mehr*, конечно). Вот теперь уже размешивать ничего не надо! Когда салат простоит на столе минут двадцать, под вино и разговоры, вокруг каждой тычинки *Crocus sativus* появится неровный ярко-оранжевый нимб, и твои гости долго этого не забудут.

Важно: возьми хороших, крепких, маленьких огурцов, а не тех, которые рубль-за-метр. И пожалуйста, как следует промой зелень от песчинок в миске с водой.

С салатом из помидоров

Сначала надо тщательно, 2–3 раза промыть большой пучок **кинзы** (*cilantro*) от песка в тазике с водой и пальцами надергать с него листья. Только листья, без стеблей, иначе фу. Их и нужна-то всего горсточка. Понадобятся **хорошие помидоры**, выращенные здесь, в Калифорнии, или в Мексике, на солнце и в открытом грунте. Если есть большие, красные или желтые — прекрасно. Бери штуки 3–4, и лучше их все-таки обдать кипятком, снять шкуру, убрать всю белую середину и потом порезать дольками средних размеров. Если не нашлось хороших помидоров — приготовь сегодня другой салат! Или возьми маленькие **cherry** (300 г). Их надо вымыть с мылом, хорошенько промыть водой и разрезать пополам.

Половинку белой луковицы почисти, нарежь тончайшими слоями и замочи за час до приготовления салата в **яблочном уксусе 5%**, разбавленном наполовину **белым вином** или водой. Естественно, если ты пригласил на обед женщину, о луке не может быть и речи. Ну, сам представь себе бунинское «Легкое дыхание» после салата с луком... Возьми тогда вместо лука еще с **десяток фиолетовых листочков базилика** и выбери косточки из **десятка сушеных черных оливок** из Турции, сморщенных и покрытых маслом. Для заправки приготовь *French mix*: **мед** (2 ст. л.) или **тростниковый коричневый сахар** (*brown sugar*, 3 ст. л.), **бальзамический уксус** (*balsamic vinegar*, 2 ст. л.), **соевый соус** (2 ст. л.) и **оливковое масло** (3 ст. л.). Смешай это все и взбей венчиком до гладкости. Заправляй салат прямо перед подачей, иначе кислота сожжет зелень.

Важно: такие салаты хорошо бы подать каждому в отдельных мисочках или пиалах: ты же не хочешь, чтобы заправка растеклась у женщины по тарелке и смешалась с мясом или утиной грудкой, а потом заляпала платье, правда? А пиалу во время беседы удобно держать рукой и есть салат вилкой прямо из нее.

С быстрыми закусками из икры и тапенада

Давай возьмем чашку хороших **черных оливок**, они же маслины (в *Koreana Plaza* продаются отменные суховатые *black olives* из Турции) уберем косточки и порубим их в блендере с

половиной чашки **каперсов** (возьми тех, что покрупнее, и слей уксус) и половиной чашки **анчоусов** (*anchovy*) в масле. Это одна из римских смесей на основе [гарума](#) (посмотри ниже, что это такое), упомянутая уже у Катона Старшего. Подай ее с хорошим **свежим хлебом**. С хлебом у нас здесь беда, я знаю. Но вместо хрустящих французских багетов можно взять **ciabatta** и подогреть в тостере — или слегка поджарить на сковородке, с каплей масла. Если хорошего хлеба так и не нашлось (скажите, пожалуйста...), то вот тебе немного измененный рецепт тапенада от шефа по имени *Charles Meynier* из Прованса, который в 1880 году повсюду подавал такую закуску у себя в ресторане в чашечках из яичного белка.

Быстренько набери по сусекам:

- Большие [каперсы](#) (200 г)
- Суховатые черные оливки без косточек (200 г)
- Баночку филе анчоусов в масле (60–80 г)
- Банку тунца в масле или в собственном соку (100 г)
- Сваренные вкрутую яйца (15 шт., доведи до кипения, выключи огонь, накрой крышкой и поддержи в кипятке еще 6–7 минут)
- Оливковое масло (4–5 ст. л.)
- Рюмку коньяка или водки

Название смеси, *tapenade*, происходит из древнего провансальского языка, на котором каперсы назывались *tapenas*. Готовится все быстро и просто. Каперсы, оливки, анчоусы и банку тунца слегка пробей в блендере, добавь туда рюмку коньяка и оливковое масло — столько ложек, сколько нужно, чтобы получилась паста, с которой удобно иметь дело. Вареные вкрутую яйца порежь пополам и убери из них желтки. В 20 чашечек из яичного белка положи тапенад, а в остальные 10 помести хорошую красную икру. Осталось только красиво разложить их на блюде розоватого, потертого кузнецовского фарфора из нашего буфета: черненькое, черненькое — красненькое!

А какое ко всему этому подать вино?

Легкое вино на каждый день — это розовое (*rosé*). Оно получается, когда красный виноград не отжимают сразу, а держат гроздь в высоких стальных емкостях пару дней на холоде. Для *rosé* собирают только первый стекший сок из надтреснутых от собственного веса виноградин и ферментируют при 18°C. Такое вино любят в Провансе — ты, наверное, слышал про Бандоль (*Bandol*). Классическое провансальское *rosé* делают из винограда трех сортов: на 50% это мурведр (*mourvèdre*), на 25% — сенсо (*cinsault*) и на последнюю четверть — гренаш (*grenache*).

Получается легкое вино, в котором перекликаются персики, нектарины, цитрусы и все прочие плоды провансальских садов. Впрочем, на французских сортах свет клином не сошелся: на виноградниках в *Sonoma valley*, совсем близко от нас, тоже делают прекрасное и совсем недорогое *rosé* из винограда сортов *cabernet* и *merlot*.

Тебе интересно, как это все работает? Сейчас расскажу...

Шафран (*Saffron*)

Одна из драгоценных специй древнеиранской и индийской кухни. Обычно идет в ход вместе с дорогими сортами риса типа басмати. Добывается из тычинок голубого крокуса *Crocus sativus*. В них много растительного гликозида пикрокроцина (*picrocrocin*), и достаточно небольшой щепотки таких тонких ниточек на большой казан, чтобы рис приобрел золотой

цвет и шафранный нежный аромат. Никогда не бери шафран в порошке, это сплошной обман.

Название специи происходит от иранского слова «зафаран» (زعفران, *za'farān*). Впервые она упоминается в официальном ассирийском гербарии в VII веке до нашей эры, еще при царе Ашшурбанипале (*Ashurbanipal*). Следы шафрана и раньше находили в шумерских красках и снадобьях, а хорошо сохранившиеся фрески со сборщицами тычинок крокуса в Минойском дворце в Акротири, на Санторини, четко датируются II тысячелетием до нашей эры.

Самый лучший шафран — иранский, *sargol* или *negin*. Ты можешь купить его на Амазоне под торговой маркой *Mehr Saffron*. Очень хорош и испанский шафран *coupe* и *Mancha* (выращенный в Ла Манче). Выращивают дорогие сорта шафрана и в Индии, в Кашмире, но связываться с индийцами я бы не стал.

Марсала (*Marsala*)

Сладковатое крепленое вино, которое делается на Сицилии, в окрестностях городка Марсала, из белых сортов винограда *grillo*, *inzolia* и *catarratto*. В нем 15–20% алкоголя и очень много сахара — даже в самых сухих сортах *marsala secco* больше 40 грамм сахара на литр. Именно поэтому такое вино способно преобразить вкус птицы или рыбы на самых последних стадиях жарки. А алкоголь на сковородке, конечно, выпарится из него за пару минут. Подавать марсалу как столовое вино — нонсенс.

Устричный соус (*Oyster Sauce*)

Это никакой не соус, а очень густая, карамельного цвета смесь, в которой удобно мариновать мясо или птицу. Одно из удачнейших изобретений южно-китайской (*Cantonese*) кухни, которое сегодня встречается на кухне любого ресторана, от Тая и Индонезии до Южной Кореи. Каким-то хитрым китайским колдовством эта субстанция изменяет вкус и текстуру даже самого старого и жесткого куриного мяса, свинины и говядины. Более того, она запечатывает разрезы на больших кусках мяса, что очень важно при запекании и жарке. Весь сок остается внутри, мясо с птицей не пересыхает. А лучше всего это работает с каракатицами и кальмарами, но об этом мы поговорим чуть позже.

Чудо-смесь стали варить из мелких устриц в промышленных масштабах в Кантоне и Гонконге с конца 1860-х годов. По берегам тогда заработали английские сахарные фабрики на привозном сырье и, видимо, поначалу к устрицам добавляли только неочищенный сахар и морскую соль. Потом, конечно, все стали делать побыстрее, и в ход пошел кукурузный крахмал, соевый экстракт и обязательный в Китае глутамат натрия. Я советовал бы брать в китайских лабазах только самые дорогие и проверенные сорта этого соуса: в рецептах я всегда указываю, какие именно. И помни: на стол, как настоящий соус, эту смесь никогда не подают.

Каперсы (*Caper*)

Небольшой кустарничек (*Capparis spinosa*), растущий практически во всех странах по берегам Средиземного моря — *Mare Nostrum*, как выражались римляне. Соленые или маринованные бутоны каперсов (именно они кроются в банках с этикеткой “*caper*”) используются во французской или итальянской кухне наравне с солеными оливками — например, в салатах. Ярко-зеленые бутоны обычно вырастают длиной в 7–10 мм; у них ярко выраженный горчичный запах и остро-кислый вкус, который чудо как хорош с настоящим [майонезом](#). Недозрелые плоды каперсов (*caper berries*) всю подаю к коктейлям. Они покрупнее, примерно пару сантиметров в длину, с семечками внутри, и немного более темного цвета, чем бутоны.

Плесни как-нибудь *Campari* в широкие стаканы на два лежащих пальца, положи в каждый по паре кубиков льда и подай усталым путникам вместе с тарелочкой *caper berries* перед ужином как аперитив. Если честно — это все, что я знаю про коктейли.

Галангал (*Galangal*)

Именно этот корешок отвечает за тончайший аромат и пряный вкус всех тайских супов и индонезийских острых паст типа *rendang*. В Тае его называют *kha*: помнишь суп *Tom Kha Gai*? Само растение *Alpinia galanga* — близкий родственник имбиря, а распространяется оно длинными подземными корнями, ризомами, похожими на плотные, одревеневшие клубни. Их режут тонкими шайбами для супа или растирают в пасту для карри. Голландцы отыскивали галангал на индонезийских островах Бали и Флорес, почуяли запах и поспешили разбить плантации во всех своих колониях в Юго-Восточной Азии. Сейчас без галангала не обходится ни один стоящий ресторан от Тая и Бирмы до Филиппин и Ближнего Востока.

Гарум (*Garum*)

Один из самых распространенных древних соусов, который использовался практически во всех блюдах римской и греческой кухни. Само название произошло от греческого слова γάρος (*gáros*). Так, видимо, назывались маленькие рыбки, похожие на анчоусов (*anchovy*). Их ферментировали, а потом солили и заливали маслом в глиняных амфорах. Запах у него был, прямо скажем, душноватый. Зато он отдавал пресным кашам и вареным овощам вкус, который мы сегодня знаем как умами. Для концентрации умами разные цивилизации использовали совсем не похожие друг на друга продукты и техники. Китайцы и японцы придумали соевых соусы и пасты, греки и римляне изобрели гарум, а во Вьетнаме, Бирме и Тае похожим способом производят рыбный соус, который идет там практически во все блюда, кроме, наверное, десертов. Забавно, но вкус умами можно различить невооруженным глазом внутри великих итальянских сыров *Parmigiano Reggiano* и *Grana Padano*. Помнишь те махонькие белые зернышки на срезе огромных сырных голов в витрине? Вот это он и есть, вкус умами, *aka* глутамат натрия. Не напрягайся так, это просто натриевая соль одной из аминокислот — кирпичиков, из которых состоят белки, формирующие ткани нашего организма. Ты же понимаешь, что мы все равно не будем жить вечно, правда? Надо просто знать, что именно ты хочешь сделать в отведенное тебе время, и заниматься только этим, не отвлекаясь на шуршащие пустяки вокруг. А вся следующая глава будет про то, что еще можно придумать со вкусом умами.

Японские этюды посложнее: неяркий вкус умами

Из всего многообразия вкусов, доступных в разных кулинарных традициях мира, я, пожалуй, выделю семь: острый (*cayenne*), горький (*Campari Bitter*), сладкий (*honey*), соленый (*bottarga*), кислый (*lime*), вкус жира (*pork belly*) и умами (*miso*). С шестью из них ты сталкиваешься каждый день — объяснять словами вкусовые ощущения на пару страниц, думаю, излишне. Давай лучше разберемся с умами. Японцы утверждают, что в самой концентрированной форме умами можно найти в соевой пасте мисо (*みそ*). Сорт ее существует великое множество. Обычно это сложные смеси, изготовленные из самых разных ингредиентов: сои, пшеницы, ячменя, соли и японской закваски кодзи (*kōji*), которая, по сути, представляет собой колонию гриба *Aspergillus oryzae*. Потом в ферментированную смесь добавляют рисовую водку, которая убивает все грибы и бактерии, и она может храниться в холодильнике до года.

Далекий предок современного *miso* был изобретен в Китае и, видимо, пришел на острова вместе с буддийскими монахами около 600 года нашей эры. В то время он состоял из ферментированной рыбы, соевых бобов и соли. Вся кухня в монастырях, начиная с периода Нара (VIII в.) и до конца периода Камакура (XIII в.) состояла из вареного риса, вяленой рыбы, мисо и сухих или свежих овощей, причем именно растертые в пасту ферментированные смеси из рыбы и бобов придавали монашескому рациону вкус. Этот вкус и называется умами. Как и римский [гарум](#), мисо был основой японского военного рациона. Помни только, что сейчас японцы рыбу в этот соус уже не кладут, и потому его запах не так резок, как у вьетнамских и тайских рыбных соусов типа нам пла или того же гарума.

Печеная или жареная курица в мисо

Чтобы разобраться, как работает мисо, для начала приготовь с ним обычные **куриные ноги** — **4 штук** будет достаточно. В сотейнике, на медленном огне, смешай до гладкой однородной консистенции примерно **100 г сливочного масла**, **150 г белой пасты shiro miso**, **2 столовые ложки меда** (или **3 ложки сахара**) и **столовую ложку яблочного уксуса 5%** (если уксуса нет, просто выдави туда ложку **лимонного сока**). Сними с ног кожу и оттяпай нижний сустав тяжелым ножом. Кожу можно вышвырнуть, а суставы обязательно заморозь для [суна](#)! Потом раздели их на *drums* (окорочка) и *thighs* (бедрышки), обмажь маринадом и поддержи на столе 3–4 часа при комнатной температуре.

Потом можно просто пожарить курицу-мисо на сковороде, минут по 15 на каждую сторону, под конец жарки плеснув в сковородку **полчашки марсалы**. А можно, когда гости уже пришли, разогреть духовку до 450°F (230°C), выложить кусочки на смазанный маслом противень, покрытый фольгой, и запечь до образования корочки сверху, минут 40–45, перевернув один раз. Если корочка получается невнятная, подрумянь ножкам бока верхним грилем (*broil*) минут за 5–10. Теперь попробуй курицу — вот этот неяркий вкус с мягкими грибными нотками как раз и дает мисо. Он похож и на мясной, и на соевый одновременно, но это не совсем вкус мяса или сои. В общем, это и есть японское *umami*. А знаешь, что еще можно сделать с этим новым вкусом и курицей? Да вот хотя бы добавить в мисо-маринад чайную ложку **mild curry powder** (лучше всего взять *Rani*). А можно радикально изменить окраску готового блюда, расцветив маринад чайной ложкой **ground paprika**.

Жареные креветки в белом мисо

Допустим, нашлись в твоём морозильнике мелковатые и уже ссохшиеся от долгого хранения **креветочные хвосты**. Размером они примерно с указательный палец (скажем, 26–30 штук на фунт), и панцирь на них есть, а вот голов уже нет, так что при жарке весь сок сразу вытечет, а тебе останется пересохшая загогулина с присохшей броней. Ничего хорошего с

перемороженными креветками уже не придумать, кроме как наполнить их каким-то другим белком и добавить к ним вкус умами. На роль этого другого белка прекрасно подойдет яичный альбумин, а вкус умами и соль даст белая паста *shiro miso*. Потребуется еще немного сахара, чтобы равномерно распределить альбумин и соль в мороженной тушке. Чтобы особенно не возиться, давай медленно разморозим их прямо в смеси из взбитых яиц и легкого белого мисо. Обо всем этом, конечно, надо позаботиться с утра, чтобы вечером хвосты можно было быстро пожарить. С другой стороны, а о чем еще думать Хозяйственному Поросенку после завтрака, как не об ужине?

Итак, на килограмм мороженных креветок возьми **3 столовые ложки белого *shiro miso*** (130 г), **3–4 яйца**, **столовую ложку растительного масла** и **столовую ложку сахара**. Взбей все это венчиком в широкой пластиковой емкости до гладкости и высыпь туда замороженные креветочные хвосты прямо из морозилки. Хорошенько перемешай их, чтобы каждая креветка была покрыта смесью. Накрой пленкой и оставь размораживаться при комнатной температуре до самого вечера.

Вечером очисти креветочные хвосты руками от их хитиновой брони, переложи в широкую миску и налей туда примерно чашку яичной смеси, в которой они размораживались. Это нужно, чтобы очищенные креветки не пересохли до панировки. Дальше насыпь **150–200 г хлебных крошек** (*breadcrumbs*, очень хороши корейские *panko*) в глубокую тарелку, перемести туда же покрытые яичной смесью хвосты и смешай с панировкой. Дай полежать 3–4 минуты, просто чтобы сухари схватились со смесью и образовали корочку вокруг каждого хвоста. А сам тем временем разогрей в широкой, покрытой тефлоном сковородке примерно **чашку растительного масла** до 360°F (180°C). Туда-то и отправятся покрытые панировкой креветки — старайся раскладывать их вольготно, в один слой. Огонь — довольно сильный, но смотри, чтобы панировка не стала коричневой от жара. Минуты через 4 бамбуковой лопаткой переверни креветок на другой бок. Убедись, что на нижней стороне уже образовалась золотистая корочка. Теперь обжарь хвосты с другой стороны еще, наверное, минуты 3 и деревянной лопаткой переложи на салфетку, чтобы убрать лишнее масло, а потом подавай.

Важно: хорошо разогрей масло в начале, но так, чтобы не сжечь панировку! Определить правильную температуру масла в сковородке можно бамбуковой лопаточкой: вокруг ее широкого края, опущенного во фритюр, должна появиться борода из мелких пузырьков. Если ты не нашел сухариков для панировки или почему-то не любишь их вкус — просто обваляй креветок для жарки в рисовой муке или в обычном крахмале.

Черная треска в белом мисо

Особенность этого рецепта, который придумал шеф Нобу Мацухиса (*Nobu Matsuhisa*), в том, что он очень легкий, но совсем не быстрый! На то, чтобы мисо и сахар пропитали рыбную мякоть, по природе довольно невнятную, до совершенно новой плотности и вкуса, потребуется 2–3 ночи. Хорошо бы, конечно, достать именно черной, или угольной, трески (*black cod*) — это мрачного цвета скользкая тварь, живущая на большой глубине, но можно обойтись и обычной.

- Срежь **филе с 3 крупных рыб**, если они попали к тебе целиком, или просто купи на рыбном рынке филе с кожей и разделай его на куски размером с детскую ладошку. Обязательно заморозь все оставшиеся хребты и головы, они пойдут потом на [рыбный бульон](#)!
- Дня за два или три до предполагаемого рыбного ужина возьми среднего размера сотейник и смешай в нем **50 мл сока лайма** (ну или лимона), **150 мл яблочного или**

рисового уксуса 5 % и 150 мл обычной водки. Поставь сотейник на средний огонь и доведи смесь до кипения. Теперь добавь **примерно 450 г белой пасты *shiro miso*** (большой кусок размером с кулак,) и как следует перемешай его деревянной лопаткой с кипящим уксусом и водкой. Смотри, чтобы смесь не приставала ко дну. Не переставая помешивать, всыпь в сотейник примерно **250 г сахара**. Огонь — средний. Через 5–10 минут мисо-маринад должен превратиться в нечто удобное для намазывания на рыбу и густое, типа крема или жирной сметаны. Газ можно выключать, теперь все должно остыть.

- Тем временем высуши 8–10 порций филе с кожей бумажными полотенцами и уложи в стеклянный или полипропиленовый поднос, обязательно с плотной пластиковой крышкой! Обмажь рыбу сверху маринадом и как следует все перемешай. Потом плотно закрой крышкой и отправь в холодильник на 2–3 дня. Не бойся, рыба не испортится, потому что в маринаде полно сахара и алкоголя. В день X достань треску из маринада и сними бумажной салфеткой избыток соуса. Вот теперь она готова к выходу.
- Конечно, такую рыбу можно пожарить кусками — зарумянить их на сковородке с разогретым растительным маслом на среднем огне по 7–8 минут на каждую сторону (только сполосни треску водой от мисо-пасты и промокни потом салфетками, чтобы сахар не горел). А можно, если гости уже пришли, а порций больше десятка, разогреть духовку до 475°F (246°C), выложить слегка обтертые от соуса рыбы фрагменты кожей вниз на противень, покрытый фольгой и смазанный маслом, и запекать, пока не образуется карамелизованная корочка (примерно 20 минут). При желании — довершить дело верхним грилем (*broil*). Когда ты достанешь противень из духовки, окажется, что черная тресковая кожа намертво прижарилась к фольге. Вот и славно: возьми тонкую лопатку и просто сдвинь готовые куски с кожи на тарелки. Соуса никакого к черной треске уже не надо, твои гости и так запомнят новый вкус нежной рыбной пастилы.

Жареные баклажаны в мисо

Вот тебе изящный способ приготовления баклажанов. Обычно они, как губки, впитывают в себя все масло со сковородки и выходят в итоге тяжеловатыми и жирными. Чтобы этого не случилось, давай сначала наполним их пивом с белком и солью. Здесь нам снова пригодится яичный альбумин, а вкус умами и соль даст белая паста *shiro miso*. Помнишь, мы уже делали это с [замороженными креветками](#)? Тут потребуется еще чуть-чуть сахара, чтобы равномерно распределить альбумин и соль в баклажанах.

Возьми **пару крепких, крупных баклажанов**, счисти с них кожу, отрежь плодоножки и нарежь вдоль — сначала на полоски толщиной в сантиметр, потом на кусочки размером примерно 5 × 3 × 1 см. На килограмм этих ломтиков возьми **3 столовые ложки *shiro miso*** (130 г), **3 яйца**, **банку пива** (0.5 л) и **столовую ложку сахара**. Взбей все это венчиком в широкой пластиковой емкости, пока смесь не станет однородной и гладкой, и вывали туда нарезанные баклажаны. Хорошенько перемешай их там руками, нежно прижимая куски к стенкам, чтобы выжать воздух и равномерно заполнить все яично-пивной смесью. Дай постоять 2–3 часа при комнатной температуре, перемешав еще пару раз, по-прежнему руками. Все еще вручную отожди крошеные баклажаны от смеси и выложи их на бумажные полотенца, чтобы убрать лишнюю жидкость, а потом обваляй каждый кусочек в **тонкой рисовой муке** (по сути — тот же крахмал). Нет рисовой, так возьми обычной. А сам тем временем разогрей в широкой тефлоновой сковородке примерно **чашку растительного масла** до 360°F (180°C) и выложи туда покрытые мукой баклажанные ломтики в один слой так, чтобы они свободно плавали. Огонь — чуть выше среднего. Через 4 минуты бамбуковой

лопаткой аккуратно переверни, убедившись, что снизу уже образовалась золотистая корочка. Обжарь еще минуты 4 с другой стороны и деревянной лопаткой переложи результат на салфетку, чтобы убрать лишнее масло, и сразу носи на стол. Для подачи можно взять готовое [pesto genovese](#), которое продается в *Costco*, а можно размолоть в блендере чашку грецких орехов вместе с маслом и зеленью до состояния гладкой и однородной массы и выложить эту пасту в вазочку.

PS: Ореховая паста к баклажанам

Тебе понадобятся:

- Замороженные грецкие орехи из нашего сада (1 чашка; орехи всегда храни замороженными, иначе тончайшее ореховое масло прогоркнет и пищи пропало...)
- Хорошее оливковое масло (½ чашки)
- Пучок отмытой кинзы (смотри, чтобы в листьях не осталось песка!)

Можно еще добавить:

- Семена пажитника (*Rani fenugreek (Methi) ground seeds*, ½ ч. л).
- Неострый карри (*Rani curry powder mild 10-spice blend*, ½ ч. л).

Важно: хорошо разогрей масло в начале — но так, чтобы не сжечь панировку на баклажанах! Определить правильную температуру масла в сковородке можно бамбуковой лопаточкой: вокруг ее широкого края, опущенного во фритюр, должна появиться борода из мелких пузырьков. Корочка на поверхности овощей должна стать золотистой, а не коричневой.

Морские гребешки в мисо

Этот рецепт — сложный. Но если ты правильно все сделаешь, такие гребешки смело встанут в один ряд с [настоящей осетриной](#) и [курицей генерала Цо](#) — и ты будешь готовить их каждый месяц!

Возьми ровно столько **замороженных гребешков**, сколько их поместится в один слой на широкой, покрытой тефлоном сковородке, в которой ты их потом и будешь жарить (или примерно по 4–5 гребешков на человека). В большую миску положи примерно **3 столовых ложки (120–130 г) белой пасты shiro miso**, **2 столовые ложки рисовой муки или крахмала**, **1 столовую ложку сахара**, разбей туда **2 яйца**, долей **молока или сливок**, чтобы смесь полностью покрыла гребешки, и взбей ее венчиком до гладкой однородной консистенции. Помести туда замороженные гребешки и перемешай. Подержи их на столе при комнатной температуре до тех пор, пока не оттают — это может занять пару часов. Потом перемешай еще раз, затяни пленкой и убери в холодильник на ночь (можно будет жарить завтра, а можно и послезавтра, что очень удобно).

За полчаса до собственно жарки опрокинь всю миску с размороженными гребешками и мисо-смесью в дуршлаг (*colander*), стоящий прямо в раковине. Лей смело: маринад тебе больше не понадобится. Собственно гребешки переложи на широкую тарелку, застеленную бумажными салфетками, и дай им как следует обсохнуть — а лучше даже промокни бумажной салфеткой сверху, чтобы избавиться от остатков смеси.

Дальше насыпь в глубокую тарелку **150–200 г муки** (лучше тонкой рисовой, которая почти что крахмал, а можно и обычной пшеничной; кукурузный крахмал тоже годится) и переложи туда же гребешки. Следи, чтобы каждый гребешок точно высох и оказался равномерно обвален в муке.

В сковородке тем временем разогрей **пару ложек растительного масла** и растопи на нем примерно **80–100 г сливочного масла**. Огонь — для начала средний. Дождись, пока смесь запузырится, выложи покрытые мукой гребешки в масло в один слой, ни в коем

случае не кучкой, и сразу прибавь огонь до самого сильного. Надо, чтобы поверхность гребешков прихватилась, а сок не вышел в масло! Иначе конец — они просто сварятся и будет фу. Передвигай сковородку за ручку по плите, чтобы гребешки не залеживались, а масло кипело и прожаривало их равномерно. Минут через 4–5 переверни моллюсков деревянной лопаткой на другую сторону. Убедись, что снизу у них уже образовалась золотистая корочка. Теперь обжарь с другой стороны, все еще на самом сильном огне. 4–5 минут — и можно отправлять на тарелки! Ни в коем случае не оставляй ничего в сковороде, там плоды всех трудов тупо пересохнут.

Спаржа в сливочном масле с соевой пастой

Купи большой **пучок хорошей, твердой спаржи**, где-то на полкило. Зачисти зеленые палочки с толстого конца до середины от жесткой кожицы и отрежь у них грубоватые нижние сегменты. Почисти еще **5–6 зубчиков чеснока** и порежь их надвое вдоль. В широкой тефлоновой сковороде растопи **100 г сливочного масла с парой ложек растительного**, просто чтобы не подгорело, и доведи его до почти кипения. Положи туда чеснок, **1 столовую ложку с горкой соевой пасты *shiro miso*** и **1 столовую ложку кунжутного масла**. Хорошенько размешай все это деревянной лопаткой на среднем огне и отправь туда спаржу. Продолжай помешивать, чтобы масло не горело, а спаржа тушилась равномерно. Через 3 минуты плесни в сковороду **немного водки** и влей **2 столовые ложки лимонного сока**. И поддержи на сильном огне еще минуту.

Подай спаржу с легким вином *Gewürztraminer*: его немного парфюмерный фруктовый оттенок сюда, по-моему, очень подойдет.

PS: Белый шафрановый соус *Suprême*

К [жареным креветкам](#) и [спарже](#) очень подойдет белый шафрановый соус. Попробуй сам! В сухом стальном сотейнике с толстым дном немного прогрей **2–3 ложки пшеничной муки (30 г)** до появления орехового запаха (огонь средний). Отправь туда же **50–70 г сливочного масла**, прижми вилкой ко дну и прямо этим плавящимся куском масла начни быстро размешивать муку до получения однородной крупчатой массы (*white roux*). Как только мука растворится в масле — постепенно, не переставая помешивать деревянной лопаткой или стальным венчиком, добавь в сотейник **холодный [рыбный бульон](#)** (300 мл) и доведи до кипения на среднем огне. Через 10–20 минут, как только соус загустеет до консистенции заварного крема или жидкой сметаны, убери его с огня. Вот теперь добавь **половину чайной ложки дижонской горчицы** и **200 мл сливок (*Half & Half*)**. Пальцами тщательно разотри в соус **щепотку шафрана**, доведи его до легкого кипения на слабом огне и прогрей примерно 3–5 минут, постоянно размешивая лопаткой. Вбей венчиком еще примерно 30 г сливочного масла и полей креветки или спаржу сверху перед подачей на стол.

Салаты

Салат должен быть обязательно. С него начинается обед в хороших домах, где люди едят вечером все вместе, не пялятся постоянно в свои телефоны и даже разговаривают о чем-то за столом. Там обычно вместо пластиковых вилок подают серебряные приборы — например, *Kirk & Son Repoussé*. Поищи, кстати, их в буфете. А ну как старое столовое серебро тебе тоже понравится...

Свежий инжир с овечьим сыром

Лучше всего взять инжир из твоего собственного сада, спелый и тяжелый, с надтреснутым донцем. Мы говорим, конечно, об инжире второго урожая, поспевающего у нас в начале августа: этот просто великолепный, а вот первый, июньский — он так себе, вялый и ватный. Подойдет медовый желтый или фиолетовый — просто разрежь его на четвертинки и убери плодоножку. Я бы, конечно, тонким ножом еще снял кожицу... С сыром есть множество вариантов: подойдут и тонкие срезы выдержанного **pecorino romano**, и молодая брынза из овечьего молока. Несколько тонких срезов **prosciutto crudo** дадут мясной вкус умами, который прекрасно сочетается с инжиром. Помнишь, в Италии ломтики дыни часто подают завернутыми в сырокопченую ветчину?

Взбей венчиком в отдельной миске **2 столовые ложки меда, 3 ложки бальзамического уксуса и 4 ложки оливкового масла**. В глубокую тарелку или на блюдо выложи слоями **мытые листья салата *romaine lettuce*, руколу** и надерганные пальцами **листочки кинзы (*cilantro*)** или **базилика**. Сверху — порезанный четвертинками инжир и кусочки сыра, а в финале, перед тем как нести на стол, полей все медово-уксусной смесью и слегка перемешай.

Правильные заправки для салатов

Все заправки для салатов, которые тебе могут понадобиться, приведены в этой табличке.

Ингредиенты	<i>Thai</i>	<i>French</i>	<i>Miso</i>
Коричневый сахар	3		
Мед		2	2
Лайм или лимон	1		2
Бальзамический уксус		2	
Рыбный соус	2		
Соевый соус		2	
<i>Shiro miso paste</i>			1
Белое вино			1–2
Растительное масло	3	3	3

NB. Здесь для всех ингредиентов указаны объемные доли, даже для сахара.

Тебе останется только выбрать нужные компоненты (масло лучше бери оливковое, зеленое, холодного отжима), смешать и взбить венчиком. Заправляй салат прямо перед подачей, иначе кислоты сожгут зелень и сделают огурцы вялыми.

Салат с зеленью и мягким сыром

Если тебе вдруг попалась настоящая **моцарелла**, будь то *fior di latte* (из коровьего молока) или *mozzarella di bufala* (из буйволиного), ее можно нарезать четвертинками,

предварительно слив сыворотку, в которой она плавает, добавить крупно порезанных спелых **помидоров**, **суховатых маслин** (они же черные оливки) и какой-нибудь **зелени** по сезону. Иногда в *Costco* бывает очень неплохая ***burrata***. Это как будто расплавленный внутри сырный шар размером с яйцо, тоже плавающий в сыворотке. Там же, в *Costco*, можно взять пару длинных кочанчиков **салата *romaine lettuce***, разобрать его веселыми лодочками, усадить туда четвертинки мягкого сыра и разложить по тарелке, а сверху полить заправкой.

Суточный салат из красной или белой капусты с апельсиновым соком

Пару кочанов красной или белой капусты, небольших и плотных, весом около 3 килограмм, нашинкуй острым ножом тонкой соломкой. **3–4 морковки** ошкурь и тоже нарежь соломкой (можно, конечно, все это натереть на терке или пропустить через кухонный комбайн, он же *food processor*). Сложи капусту и морковь в широкую стальную кастрюлю и несильно промни руками до тех пор, пока капуста не даст сок, а потом заправь **маринадом**:

- Хороший яблочный уксус 5% (100 мл)
- Мед или коричневый тростниковый сахар (3 ст. л.)
- Темный соевый соус (100 мл)
- Белое сухое вино (1 стакан, если есть под рукой, а нет, так и не надо).

В этом всем капуста должна промариноваться пару часов. А тем временем готовится **масляная заливка**:

- Большая луковица (1 шт., порежь перьями)
- Головка чеснока (почисти, разбери на зубчики и раздави их ножом)
- Гвоздика (7–8 шт.)
- Бадьян (*star anise*, 2–3 звездочки)
- Корица (3 палочки)
- Кардамон (5–8 зеленых коробочек)
- Свежий имбирь (4–5 см, если есть — почисти и порежь соломкой)

Налей в тефлоновую сковороду примерно **150–200 мл растительного масла** и обжарь в нем лук и чеснок до золотистого цвета на медленном огне. Вынь их шумовкой из горячего масла и отложи в отдельную плоскую тарелку. Теперь специи: добавь их все прямо в то же масло и прогрей на медленном огне почти до кипения, поддержи еще 3–5 минут, а потом вылей горячее масло в кастрюлю с капустой через металлическое сито. Специи выкинь.

В кастрюлю добавь жареный лук и чеснок (если тебе не нравятся жареный лук и чеснок в салате — просто пропусти этот шаг). Как следует все перемешай. Если в доме есть **грейпфрут**, то разбери его на дольки, сними с каждой жесткую прозрачную кожицу, удали все кости и опусти их в капустный маринад. Грейпфрут очень подходит к капусте, честно! Потом выдави **сок из свежих апельсинов**, которых у нас всегда море зимой, ну или возьми дорогой сок с мякотью из пакетов. Щедро залей им салат так, чтобы капуста плавала, и отправь в холодильник на сутки, настояться. Перед едой переложи салат в красивую стеклянную миску, добавь немного тщательно промытой и мелко порезанной зелени, **петрушки** или **кинзы**, и подавай на стол вместе с маринадом.

Оливье «Серая радость»

Да, это тот самый салат, который резали перед Новым годом на тесных московских кухнях — как, собственно, режут и сейчас, там ведь мало что меняется. В русских ресторанах его подадут тебе как «Столичный», «Московский» или «Юбилейный». Ну что же, ностальгия так

ностальгия, возьми в *Costco* **курицу гриль**, просто чтобы не возиться, разбери ее на мяско-кости и настрогай помельче. Кожу выброси. Там же прихвати и **банку майонеза** побольше.

В кастрюльку сложи:

- Очищенную морковку (4–5 шт.)
- Свежие яйца (4–5 шт., или свари их отдельно — доведи до кипения, выключи огонь, накрой крышкой и поддержи в кипятке еще 6-7 минут)
- Среднюю картофелину (1 шт., ее вполне хватит, правда. А можно и вообще без нее...)

Залей водой и вари до готовности. Когда морковь и картошку можно будет легко проткнуть тонким ножом, выплесни кипяток, а овощи с яйцами залей холодной водой. Дай полностью остыть и потом нарежь все продукты очень мелко, по возможности под размер горошка.

Теперь вот что:

- возьми 3–4 маленьких, свежих и крепких огурца и тоже нарежь мелко;
- найди баночные, не сладкие огурцы с минимумом уксуса (3 штук хватит вполне);
- если нет хороших соленых огурцов, замени их каперсами (примерно 2 ст. л.);
- открой банку зеленого горошка и слей жидкость, но проверь обязательно, чтобы горошек не был грубым. Лучше всего подойдет, конечно, молодой, французский;
- как следует промой в тазике большой пучок кинзы и мелко-мелко нарежь листья, а стебли выкини.

Вот и все. Соедини ингредиенты в красивой стеклянной миске и заправь 4–5 ложками майонеза. Хорошенько перемешай. Да, и добавь сверху пару столовых ложек **красной икры**, если есть, и выложи икру как-нибудь там фигурно. Сколько чего класть, я примерно написал, но, конечно, нужно пробовать и добавлять, чтобы сбалансировать и соленость, и сладость, и мягкость. Солить только не надо: это сделают огурцы, каперсы и майонез.

Настоящий оливье, или *Mayonnaise d'esturgeon*

Давай лучше сделаем настоящий французский соус майонез. У этого слова в позапрошлом веке было несколько значений: холодное мясное или рыбное блюдо — и заправка к нему. Салат, который изобрел в 1860-х годах Люсьен Оливье, повар и владелец московского трактира «Эрмитаж», значился в меню под названием «Майонез из дичи». Рецептов у Люсьена Оливье было несколько, но, к сожалению, ни один не сохранился. Хотя мы точно знаем, что построено у него там все было на соусе! А с остальным мы и сами справимся...

Майонез делают из теплых яичных желтков, лимонного сока и растительного масла. Сначала в подогретой стеклянной миске взбей **пару теплых желтков со столовой ложкой дижонской горчицы и четвертью чайной ложки соли**. Если горчицы в доме не оказалось, возьми **половину столовой ложки 5% уксуса**. Потом влей туда по капле чайную ложку растительного масла и как следует вбей его в желтки венчиком. Потом еще одну — и еще. Там, в миске, произойдут удивительные превращения: смесь (она теперь будет называться *сабайон*) станет плотной и увеличится в объеме раза в два или три. Теперь можно взять погружной миксер и добавлять масло уже тоненькой струйкой: соус будет жадно вбирать в себя **растительное масло (200–300 мл)**, пока не образуется стабильная жировая эмульсия. В финале останется только вбить **2 столовых ложки лимонного сока** (вариант — уксуса или белого сухого вина), чтобы майонез не расслоился в холодильнике.

Возьми примерно **500–800 грамм вчерашней холодной осетрины** и нарежь ее кусочками размером с мизинец. Мелкие, уже очищенные и размороженные **арктические креветки (400–500 грамм)** положи в дуршлаг (*colander*) и как следует обдай кипятком (примерно 2 литра). Варить не надо! Теперь возьми красивое, глубокое стеклянное или керамическое блюдо и разложи осетринные филейчики по кругу так, чтобы середина блюда оставалась пустой. Окружи рыбу по краям хорошими оливками (лучше всего взять наших,

mezzetta, или розоватых турецких), а середину оставь для нежного салата из креветок, каперсов, свежих огурцов, яиц и мелко нарезанного салата *romaine*.

Серединный салат:

- Маленькие, свежие и крепкие огурцы (3–4 шт.)
- Очищенные хвосты мелких арктических креветок, уже облитых крутым кипятком (400–500 г; если нет арктических, разморозь в воде, почисти и быстро обжарь в масле хвосты обычных креветок — это займет 5–10 минут)
- Яйца, сваренные чуть крепче, чем в мешочек (3–4 шт., доведи до кипения, выключи огонь, накрой крышкой и поддержи в кипятке еще 6 минут)
- Каперсы (примерно 2 ст. л.)
- Серединка длинного кочана салата *romaine*, как следует промытого
- Красная икра, ложкой сверху, *quantum satis*

Нарежь огурцы, креветки и салат мелко, по возможности под размер горошка. Яйца — четвертинками. Соедини все в миске и густо заправь чашкой домашнего настоящего майонеза. А курицы, картошки, моркови, соленых огурцов и горошка туда — нибожежмой!

Хорошенько перемешай и выложи в центр блюда. Сверху, естественно, укрась **парой столовых ложек красной икры**. А теперь полей майонезом осетрину и подавай.

И ничего не соли!

Ты только что прочел немного измененный рецепт *Mayonnaise d'esturgeon* из книги Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня», изданной в 1862 году. Если тебе интересно, в превосходном труде Ольги и Павла Сюткиных «Русская кухня» приведено еще много старинных рецептов из московских ресторанов конца XIX века.

Великолепный холодный салат *frutti di mare*

Посмотри, как правильно приготовить осьминогов в разделе **Рыба и морские гады**, порежь их на кусочки и подай с кинзой (*cilantro*), тонко порезанным фенхелем (*fennel*) и черными, сухими оливками *kalamata*. Тебе, наверное, понадобится еще хорошее оливковое масло для заправки и немножко лимонного сока.

Теплый салат из креветок

Возьми **большую белую луковицу** и **полкило очищенных мелких креветок**. Мелко порежь лук и обжарь его до золотистого цвета на широкой тефлоновой сковороде с **одной звездочкой бадьяна (*star anise*)** и **2 столовыми ложками растительного масла**. Хорошо просуши креветок на бумажных салфетках, добавь их к жареному луку и доведи до готовности (3–4 минуты) на сильном огне. Бадьян теперь выкини, а содержимое сковородки посоли.

Выбери зрелую, но довольно крепкую **папайю** весом в полкило (лучше всего подойдет гавайская, с желтой кожицей), очисти ее, ложкой убери все косточки и нарежь оранжевую мякоть на мелкие кубики. Возьми большой пучок **кинзы-силантро**, как следует отмой его в миске с водой от песка, надергай пальцами примерно с полчашки листьев без стеблей и мелко-мелко порежь их острым ножом.

Смешай горячие креветки и лук с папайей и зеленью в отдельной миске и подавай как теплый салат в широких бокалах или вазочках. А сверху еще добавь в каждую по столовой ложке **сока лайма** и насыпь по чуть-чуть **кедровых орешков**, если они у тебя есть. А нет, так и ладно. Расчет ингредиентов сделан на 2–3 вазочки.

Настоящие бульоны и техника *pot-au-feu*

С супа как раз и началось мое знакомство с древней китайской кухней. Если за час до полуночи выйти на узкие улицы засыпающего Сианя, одной из старых столиц Китая, можно увидеть, как в кухнях ресторанов, откуда уже разошлись почти все посетители, начинают готовиться к новому дню. Под большим котлом, вмурованным в низкий очаг из кирпича, повара разводят огонь, заливают черпаками воду и закладывают туда все то, что осталось за день после разделки мяса и птицы: куриные голени и остовы, обрезки мяса, здоровенные коровьи кости и хрящи, лук, морковь, корни сельдерея и петрушки (чего туда не кладут, так это говяжьего жира, баранины, куриной кожи и свинины, иначе пострадает вкус и запах бульона). Закладывают, конечно, и большие куски хорошего мяса. Все это варится на медленном огне пару часов, а потом очаг гасят, котел накрывают крышкой и заворачивают в старое ватное одеяло. Так варево будет настаиваться всю ночь, чтобы к завтраку уже были готовы горячие супы. Их собирают, как конструктор: в большую нагретую миску кладут немного полосок отварного мяса и зелени, или вареные вонтоны и зелень, или квашеную капусту с парой некрупных красных перцев — и заливают горячим бульоном. У крепкого бульона, который настаивался в большом котле всю ночь совершенно другой вкус! Весь желатин из кучи хрящей и костей перешел в овощной отвар, от которого просто склеиваются губы. Я много раз наблюдал за варкой ночного супа в разных провинциях Китая, и никаких других секретов, кроме долгого томления в огромном котле, там нет...

Хотя, пожалуй, надо упомянуть еще одну важную вещь. Если ты проведешь пальцем по карте от Сианя вниз, на юг, то скоро упрешься прямо во Вьетнам. Древней кухни там никакой не существует, но ты, конечно, слышал про чудесный вьетнамский суп фо? Не хотел тебя расстраивать, но вьетнамский *фо* — это французское *feu* (что значит «очаг»). Да, техника *pot-au-feu* добралась до Вьетнама из метрополии, в рамках имперской колониальной политики, как и выпечка французских багетов. И вкус супа фо, и хрустящая корочка на хлебе получаются за счет реакции Майяра, когда сахара при нагревании взаимодействуют с аминокислотами. Именно предварительная обжарка мяса и костей и дает один из лучших супов в мировой кулинарной культуре. И он довольно прост в исполнении! Всего-то и нужно хорошенько запечь мясо и говяжьи кости с имбирем и луком, сбрызнув растительным маслом, в духовке при 475°F (246°C). Ну а подробности я расскажу в этой главе.

Мясной бульон как основа для всех остальных супов

Для приготовления 10 литров простого белого консоме французский классик Огюст Эскофье (*Auguste Escoffier*) рекомендует взять 10 килограмм мяса на костях, включая голяшки, 4 килограмм постного мяса, 1 килограмм моркови, 2 средние луковицы, полкило лука-порея, 1 килограмм разных кореньев, 14 литров воды и 70 г соли. Чтобы говядина отдала все свои питательные соки, советует мэтр, «ее достаточно варить 5 часов, но совершенно недостаточно просто раздробить кости, чтобы вытянуть из них растворимые части. Чтобы достичь такого результата, их необходимо варить 12–15 часов».

Не бойся, мы сделаем все побыстрее. Нам поможет реакция Майяра! Но прежде всего тебе понадобится большая стальная кастрюля с крышкой, литров на 15–20, а лучше две — так будет легче потом фильтровать бульон. Алюминий не подойдет: такая посуда покрыта тончайшей оксидной пленкой, которая быстро растворяется в кислой среде, и в бульон, помимо основных ингредиентов, попадают соли алюминия, совершенно там не нужные. Да и вообще, зачем искать лишних приключений на свои внутренности, когда можно просто придерживаться пищевой нержавеющей стали 18/10?

- Берем, скажем, хороший кусок говядины на кости, весом примерно в 2–3 кило. Или пару кило порубленных говяжьих костей (суставы и ножки), к ним хорошо бы еще добавить несколько голяшек (*beef shanks*). Выкладываем кости с мясом на покрытый двумя слоями толстой фольги противень и ставим в духовку, разогретую до 475°F (246°C), примерно на 40–60 минут. Появилась на костях и мясе поджаристая корочка — вот и славно... Тем временем можно почистить лук и крупно порезать овощи с грибами (посмотри там, внизу, список ингредиентов).
- После запекания сложи все мясное в кастрюлю и залей водой (5–6 литров; хорошо бы, конечно, купить в *Safeway* дистиллированной, как для чая). На противне останется вытопленный жир и немного сока с пеной — вот этого нам в бульоне не надо. Вылей жир в раковину. А в кастрюлю добавь все, что спит у тебя в морозилке со дня разделки прошлых куриц или индеек: куриные суставы и хрящевые остовы, с которых давно сняли мясо на фарш. Хрящи (*cartilage*) нужны для экстракции в бульон желатина. Туда же отправь все порезанные овощи, соль и сахар.
- Доведи до кипения, убери огонь до минимума, сними пену (даже пару раз сними) и влей в бульон бутылку плотного белого вина или литр *chardonnay* из пакета — ты ведь помнишь, что желатин лучше всего экстрагируется в кислой среде? Вари 2 часа при слабом, почти незаметном кипении, когда бульон едва побулькивает.
- Под завязку добавь в кастрюлю специи — но, если нужных нет, не заморачивайся.
- Выключи газ, накрой кастрюлю с бульоном старыми полотенцами и оставь настаиваться на всю ночь. Она там сама все и сварит — под полотенчиками-то...
- Утром выстави дуршлаг (*colander*) изнутри большим куском марли (*cheesecloth*) в два слоя, поставь его внутрь второй большой кастрюли и процеди туда бульон из первой кастрюли. Извлеки хорошее мясо из кулинарного мусора, а все остальное выброси.
- Быстро охлади бульон и сними с него весь жир до последней капли. Ну то есть просто выстави кастрюлю на холод, чтобы жир на поверхности застыл коркой и его можно было убрать шумовкой. Дальше либо используй бульон сразу, либо перелей его в емкости, сделанные из пищевого полипропилена (*HDPP*). Плотно закрой их и заморозь для будущих маленьких супов. Только не забудь, что замороженный бульон расширится, поэтому не заполняй емкости доверху.
- Если ты все сделал правильно, то мясной бульон получится очень крепким, насыщенным вином и луком, и обязательно зажелируется, немного постояв в холодильнике. Соли там будет очень мало, поэтому посоли по вкусу при подаче на стол.

Обязательно возьми:

- Говядину на кости (2–3 кг) и/или порубленные говяжьи кости (2 кг) и 2–3 *beef shanks*
- Куриные суставы (или *drums*, окорочка без кожи), хрящевые куриные остовы (2–3 кг)
- Белое вино (1 л)
- Лук (2 луковицы)
- Морковь (2–4 шт.)
- Соль (1–2 ст. л.)
- Коричневый сахар (1 ст. л.)

Дополнительно:

- Имбирь или галангал (*ginger/galangal*, 100 г)
- Корень сельдерея (*celeriac*, ½ шт.)
- Лук-порей (*leek*, 1 стебель)
- Корень петрушки (*parsley root*, 1 шт.)

- Грибы шиитаке (*shiitake mushrooms, Lentinula edodes*, ½ кг)

Специи:

- Лимонное сорго (*lemongrass*, 2–3 стебля, размочаленных кухонным молотком)
- Корица (*cinnamon*, 1 палочка)
- Бадьян (*star anise*, 1 звездочка)
- Гвоздика (*cloves*, 4–6 палочки, воткни их прямо в луковицу)
- Кардамон (*cardamom*, 3–5 коробочек)
- Белый перец горошком (*white peppercorns*, 6–8 шт.)

Важно: размер кастрюли принципиален — в маленькой у тебя ничего не получится, потому что она остынет слишком быстро.

Вьетнамский суп фо бо с говядиной

Отвари отдельно **тонкую рисовую лапшу** (она бывает разная, просто выбери ту, которая тебе нравится). Когда будет готова, переложи в большую пиалу, залей горячим мясным бульоном и добавь **соевый соус** по вкусу. Перед подачей **охлажденное мясо** (*beef shanks*, например, или тот мясной батон, который мы будем готовить в разделе “[Roast Beef](#)”) нарежь тончайшими ломтиками и выложи в бульон вместе с лапшой, а сверху можно посыпать **листочками кинзы**. Отдельно, на тарелочке, надо подать **нарезанный чили, зеленый базилик** на веточке и **половинку лайма, звездочку бадьяна** (*star anise*) и **палочку корицы**. Именно сочетание аниса, лайма и корицы и делает этот бульон супом фо бо. Лайм, естественно, выдавливают в пиалу. Я не очень понимаю, зачем к супу полагаются сухие анис и корица, но в дорогих вьетнамских ресторанах его подают именно так.

Японский мисо суп

Ну, тут все просто, как мычание: **100–130 г белой соевой пасты *shiro miso*** надо разбодяжить в **литре горячего мясного бульона** и добавить **немного сухих водорослей** (*roasted seaweed*, или *nori*). Вкус супа будет таким же монолитным и завершенным, как фундамент в инкском храме *Coricancha* в Куско, основу которого составляют огромные обтесанные гранитные глыбы, вручную подогнанные друг к другу. От храма и остался-то один этот фундамент, а люди подходят, гладят его руками и вытирают слезы...

Сычуаньский суп из кислой капусты

Миску **квашеной капусты** вместе с соком провари минут 5–10 в **литре мясного бульона**. Можно еще добавить немного мелко шинкованной **свежей капусты** и предварительно отваренных до готовности **китайских грибов муэр** (*wood-ear mushrooms*) — если ты их любишь, конечно, поскольку они и правда напоминают мягкие, черные уши. Сверху китайцы кладут пару неразрезанных, огненных стручка чили и ложку **листочков кинзы-силантро**. Я совсем не ем перца, но ты можешь попробовать, если захочешь. Еще такой суп подают с тонко порезанными лепестками **вареного мяса**.

Острый и кислый суп из Шаньси (*Hot & Sour Soup*)

Сначала займись грибами. Северные китайцы обычно используют сухие грибы, замачивая их перед готовкой в воде на полчаса, но лучше, конечно, взять свежих, потому что вкус этого супа состоит из крепкого бульона, перца и грибов. Промой свежие шиитаке и свежие древесные уши (муэр) в миске с водой, чтобы убрать песок и мусор. У шиитаке обрежь и выброси ножки, а шляпки нарежь соломкой. У грибов муэр одревенелые ножки отстриги ножницами, а сами уши нашинкуй тонкими полосочками в четверть сантиметра шириной.

Все, что получилось, отправь в тефлоновую сковородку с растительным маслом и поджаривай на среднем огне примерно 10 минут. Влей чашку сухого белого вина и протуши их под крышкой еще 10 минут, а потом оставь отдыхать.

В большом воке (суп ты будешь готовить прямо в нем) обжарь на растительном масле и среднем огне имбирь и пару неразрезанных стручков перца чили до появления аромата. Добавь кубик красного тофу (если он у тебя есть, а нет — так и ладно), порезанную морковь и обжарь все это еще с полминуты. Теперь выложи туда тушеные грибы шиитаке и муэр из первой сковородки, вместе с остатками вина, и влей литр [мясного бульона](#). Доведи все это до кипения, прикрой крышкой и протуши при слабом кипении 10–15 минут. А сам пока взбей в мисочке яйцо и раствори 2 столовых ложки крахмала в 6–7 ложках воды.

Открой крышку и вылови из вока стручки перца. Они уже отдали в бульон всю остроту и больше тебе не понадобятся. Теперь добавь сахар, уксус, а также обычный и темный соевый соусы (они дадут бульону кислоту и достойный темный цвет).

Медленной струйкой, постоянно помешивая, влей в суп крахмальный раствор и опусти в бульон порезанный тофу. Бульон сразу станет гладким и блестящим! Доведи до легкого кипения и, осторожно помешивая, влей в суп взбитое яйцо, которое сразу же свернется в кипящем бульоне в длинные белесые ленты. Если ты решил сделать суп совсем острым, как подают его в провинции Шаньси, опусти в него порезанный соломкой стручок перца чили (без семян). Но будь осторожен — бульон станет огненным. Влей немного кунжутного масла (если оно у тебя есть) и подай суп в пиалах, положив сверху пару листочков кинзы.

На примерно 4 порции супа тебе понадобятся:

- Свежие грибы шиитаке (*shiitake mushrooms*, 6–8 шт)
- Древесные уши, или грибы муэр (*black wood ear mushrooms, Auricularia heimuer*, 200 г)
- Растительное масло (4 ст. л.)
- Белое сухое вино (200 мл)
- Замороженный мясной бульон (1 литр)
- Имбирь (примерно 6 см., почистить и порезать мелкой соломкой)
- Морковь (примерно 8 см., почистить и порезать мелкой соломкой)
- Неразрезанные стручки перца чили (1–2 шт.)
- Упругий и твердый тофу (*Firm tofu*, 150–200 г., постарайся нарезать его соломкой)
- Сахар (1 ст. л.)
- Крахмал (2 ст. л. обычного крахмала хорошенько размешай в 6–7 ст. л. воды)
- Соевый соус (2 ст. л.)
- Темный соевый соус (1 ст. л.)
- Яблочный уксус 5% (2 ст. л.)
- Кинза (*cilantro*, горсть листьев)

Дополнительно, но необязательно:

- Нарезанный соломкой стручок красного острого перца без семечек (1 шт.)
- Красный ферментированный тофу (*fermented bean curd*, 1 ст. л., или 1 кубик)
- Кунжутное масло (1 ч. л.)

Китайский суп вонтон

С десяток хороших, слепленных руками, дорогих **frozen wontons** из лабаза *Ranch 99* (я посоветовал бы тебе взять их с начинкой из свинины или курицы с чесночным луком) провари 5–6 минут на слабом огне в сковородочке, заполненной кипятком. А потом просто переложи готовые вонтоны в горячий [мясной бульон](#). Сверху посыпь **листочками**

силантро. Можно добавить туда вареное мясо, порезанное лепестками — тогда суп будет гордо называться «вор вонтон».

Французский луковый суп

Это версия шефа Раймона Блана. На 4–6 хороших порций супа понадобится **1 килограмм белого лука**, почищенного и нарезанного тонкими полукольцами. Глубокий и широкий сотейник нужно поставить его на самый маленький огонь, налить немного **растительного масла** и растопить в нем столовую ложку **масла сливочного**: оно должно едва-едва пузыриться, а ни в коем случае не кипеть и тем более не подгорать. Теперь добавляем лук и, помешивая, томим часа полтора, пока он сначала не вспотеет, а потом постепенно не начнет выпускать из себя соки, которые будут смешиваться с маслом и образовывать ароматный соус. В процессе помешивания можно добавить еще немного сливочного масла, но чего точно не следует делать, так это добавлять огня. Сильный жар может спалить лук и заставит сливочное масло растечься на жир и все остальное — и все это самым печальным образом скажется на вкусе супа. Главное, что нужно знать про итог этого медленного томления: под конец лук должен потерять практически весь свой объем и приобрести цвет светлой карамели. В финале можно добавить **столовую ложку муки**, все хорошенько размешать и обжарить карамелизованный лук еще 5–10 минут. Мука даст легкий ореховый запах, но, главное, выступит как загуститель и обеспечит насыщенную текстуру будущего супа. Предпоследний шаг: влить в сотейник **стакан** плотного желтого **chardonnay** и уварить его в течение еще 10 минут. Наконец, добавить **литр насыщенного говяжьего бульона**, дать всему вареву проникнуться луковым соком как следует и посолить по вкусу. И никаких там, конечно, плавающих гренков и плавленого сыра, ведь это был суп измученных за день зеленщиков с парижских рынков, которые готовили себе ужин поздно вечером, после закрытия, из оставшегося лука...

Вакавильский томатный суп

Помнишь, как к августу весь наш сад заполняется спелыми помидорами разных сортов: красных, желтых, оранжевых и зеленоватых с темными прожилками? Съесть все сразу невозможно, и мы замораживаем их огромными пакетами. Сначала моем в раковине, потом опускаем в кипяток, легко, одним движением ножа, снимаем с них шкуру, вырезаем сердцевину с белыми жилками, режем на половинки и отправляем в морозильник.

Вот сейчас они нам и понадобятся! В глубокой тефлоновой сковороде разогрей растительное масло и обжарь в нем мелко нарезанный лук до карамельной, прозрачной мягкости вместе с порезанным крупными шайбами корнем галангала или имбиря и чесноком целыми зубцами. Потом в большую, 10-литровую стальную кастрюлю отправь пакет замороженных помидоров, блок замороженного **мясного бульона**, туда же переложи лук и чеснок из сковородки. Доведи все до кипения на сильном огне и добавь лимонный сок, соевую пасту, томатную пасту и вино. Убавь мощность и вари на самом медленном огне минут 15–20, пока помидоры не станут совсем мягкими. Потом брось туда хороших черных оливок, они же маслины, соль и сахар по вкусу. В глубокие пиалы насыпь немного листьев кинзы или порезанного базилика, влей пару половников густого супа — и подавай.

Обязательно возьми:

- Мороженые помидоры (2–3 кг)
- Замороженный мясной бульон (2–3 л)
- Белое вино (200 мл)
- Лук, лучше белый (2–3 луковицы)
- Чеснок (5–6 зубчиков)

- Белая паста *shiro miso* или красная паста *aka miso* (100–150 г)
- Сок из 2 лаймов (2–3 ст. л.)

Дополнительно:

- Имбирь или галангал (100 г)
- Калифорнийская томатная паста (1 баночка, 170 г)
- Суховатые турецкие черные оливки (1–2 чашки)
- Кинза (*cilantro*) или базилик (горсть листьев)

Рыбные супы

Способов варить бульоны, деми-глас (тоже бульон, но уваренный на треть) и консоме много, и самые надежные из них прекрасно описаны Огюстом Эскофье (*Auguste Escoffier*) в его знаменитой книге *Le Guide Culinaire*. С крепким рыбным бульоном все даже проще, чем с говяжьим: не надо запекать мясо и кости. «Специальные консоме для ужина», как называл это блюдо Эскофье, подаются либо в горячем, либо в холодном виде и не предполагают никакого гарнира. Они должны иметь безупречный вкус, писал мэтр, и быть совершенно прозрачными: «Если консоме подается в холодном виде, то у него должна быть консистенция легкого, но достаточно плотного желе. Если оно будет слишком жидким, то вкусовые ощущения не будут полными. Если же консоме будет иметь очень студенистую структуру, то вкус тоже исказится. Поэтому необходимо довести такие консоме до соответствующей консистенции, чтобы люди смогли оценить их изысканный вкус. Что касается специальных холодных консоме на винах, то они должны быть приготовлены из курицы, а количество используемого вина на 1 литр консоме — 80 мл». Это важно!

Итак, чтобы сварить 10 литров консоме из рыбы по рецепту Эскофье, тебе понадобится примерно **8 килограмм рыбы** с головами, кожей и обязательно с остовами, **700 г репчатого лука**, **400 г лука-порея**, примерно **200 г разных корней**, **10 литров воды** и **1 литр белого вина**. Время приготовления — 50 минут при небольшом кипении. Консоме можно готовить примерно раз в месяц и оставлять замороженным в полипропиленовых или поликарбонатных емкостях.

Крепкий рыбный бульон как основа для супа с осетриной и супа Том Ка Талай

Как обычно, все начинается с большой стальной кастрюли, литров на 15–20. В нее можно сложить все рыбы остовы из морозильника, которые ждали своего часа с предыдущих рыбных дней. Будет здорово, если ты найдешь в *Ranch 99* огромную голову хищной рыбы *ling-ling*, которая живет в скалах на глубине, или осетровых хрящей. А можно взять, скажем, 3–4 головы лосося весом в 2–3 кило, и тогда твой суп выйдет мутным и густым, как *chowder from the East Coast*. Туда же отлично подойдет пара куриных остовов или нарубленные суставы — все, что остается при разделке. Зачем класть курицу в рыбу? Для экстракции желатина из хрящей. Самый лучший желатин получается из древних осетровых: у них вообще нет костного скелета, один только *cartilage* (как с ними обращаться, описано чуть ниже, там, где речь идет о [супе с осетриной](#) и об [осетрине без супа](#)). Но и древние ящеры, дожившие до наших дней, дают прекрасный крепкий бульон. Ты ведь помнишь, что все птицы принадлежат к семейству птицетазовых динозавров, увернувшись каким-то образом от Чиксулубского метеорита 60 с чем-то там миллионов лет назад?

- Из рыбных голов надо удалить жабры (лучше кухонными ножницами, чтобы не порезаться, вырывая жабры руками, и чтобы все было аккуратно). Можно убрать и глаза, которые все-таки выпускают в бульон немного горечи.

- Лишенные жабр и глаз рыбы головы промой под холодным краном и залей 3–5 литрами дистиллированной воды, как для чая. Доведи содержимое кастрюли до кипения, убавь огонь до минимума, сними пену шумовкой и добавь в бульон примерно литр плотного белого вина, потому что желатин лучше всего экстрагируется в кислой среде. Кинь туда пару луковиц с воткнутыми в них гвоздиками, несколько стеблей сельдерея и пару морковок с корнем сельдерея и корнем петрушки. Если есть лук-порей — хорошо, а если нет, так и не страшно.
- Неспешно вари бульон еще 40–50 минут на совсем медленном огне при почти незаметном кипении, после чего добавь белый перец горошком, две веточки тимьяна и столовую ложку соли на всю огромную кастрюлю. Если у тебя есть под рукой пара стеблей лимонного сорго, сейчас для них самое время. Выключи огонь, накрой кастрюлю с бульоном крышкой и поверх нее старыми полотенцами и оставь настаиваться на всю ночь.
- Утром выстави широкий дуршлаг (*colander*) изнутри большим куском марли (*cheesecloth*) в два слоя, поставь его внутрь второй большой кастрюли и процеди туда бульон из первой кастрюли. Достань рыбы головы и вынь из них все съедобное — мякоть со спинки и щек, размягченные хрящи: это можно сложить в бульон. Все остальное выкини. Используй бульон сразу или разлей по емкостям и заморозь. Помни, что в нем будет мало соли.

Обязательно возьми:

- Крупные лососиные головы (3–5 шт., 3–4 кг) на густой и непрозрачный суп, либо огромную голову хищной рыбы *ling-ling*, либо разрубленную пополам голову большого осетра плюс рыбы остовы из морозильника (1–2 кг) на прозрачный суп
- Куриные суставы (или *drums*, то бишь окорочка, без кожи) или осетровые хрящи, *quantum satis*
- Белое вино (1 л)
- Лук (1–2 луковицы) с 4–5 воткнутыми в них соцветиями гвоздики (*cloves*)
- Морковь (2 шт.)
- Соль (1 ст. л.)

Дополнительно:

- Стебли сельдерея (*celery*, 2–3 шт.)
- Корень сельдерея (*celeriac*, ½ шт.)
- Лук-порей (*leek*, 1 стебель)
- Корень петрушки (*parsley root*, 1 шт.)

Необязательные специи:

- Лимонное сорго (*lemongrass*, 2–3 стебля)
- Тимьян (*thyme*, 2 веточки)
- Белый перец горошком (*white peppercorns*, 6–8 шт)

Важно: размер кастрюли принципиален: в маленькой у тебя ничего не получится, потому что она остынет слишком быстро.

Суп с осетриной

Закованный в костяную броню пресноводный осетр (*Acipenser oxyrinchus*) происходит от древнейших хрящевых рыб юрского периода, ровесников динозавров. Первые ископаемые останки этих рыб относятся аж к Верхней юре, а это 165–145 миллионов лет назад. По виду наш герой напоминает немецкую подводную лодку — не хватает только черных крестов по

бокам и мрачноватого флага *Kriegsmarine*. Несмотря на древнюю родословную, свежие осетры водятся в китайском лабазе *Ranch 99*. Тебе, разумеется, нужна целая рыба из садка — умертвят ее уже после покупки, и это тяжелое, но необходимое зрелище. Тушу пусть разделают при тебе на куски (а голову и хвост прикажи не выбрасывать, они обязательно понадобятся для бульона). Помни, что вся осетрина, лежащая на льду, на прилавке, в китайском магазине получается после разделки дохлых рыб из аквариума — такого нам не нужно. Денег на живую не жалея — это моя любимая рыба с нежнейшим жирным вкусом, и тебе она тоже понравится. А уж суп из нее...

Так вот, натяни теперь перчатки и небольшим, но острым ножом разделай осетра на сегменты толщиной примерно по 8–10 см и припусти их на пару: выложи куски в большую, глубокую сковороду или кастрюльку с плотной крышкой, долей чашку воды и поставь на сильный огонь. Как только вода закипит, убери сковороду с огня, немного остуди под крышкой и сними с рыбы кожу, она теперь легко будет отходить от мяса. Срежь филе с хрящевого позвоночника. Кожу с ее жутковатыми костяными щитками выкинь, а позвоночник, хвост и очищенную от брони хрящевую голову заморозь на [рыбный бульон](#). В итоге у тебя на руках должны остаться крупные и совершенно чистые куски припущенной осетрины, практически сырые изнутри и не соленые. Костей в них нет. Отложи сколько там тебе нужно порций на жарку или запекание прямо сегодня. Все остальные куски осетрового филе сложи в *ziplock* и заморозь на суп.

На следующий день останется только взять фунт вчерашней холодной осетрины и нарезать ее кусочками размером с мизинец. Залей теперь кусочки осетрины своим чудесным рыбным бульоном, доведи до кипения, посоли по вкусу и подавай.

Ты, конечно, понимаешь, что вместо осетрины можно взять и другую красивую белую рыбу, а то и больших креветок. Суп все равно окажется очень хорош, просто называться он будет по-другому.

Том Ка Талай (*Tom Kha Talay*)

Сейчас мы сделаем с тобой настоящий тайский рыбный суп, а не ту похлебку из разбодяженного кокосового молока с жиром, которую подают пакетным туристам хитроватые тайцы, все-таки пряча при этом глаза, потому что их религия, придуманная принцем Гаутамой, никак не поощряет вранья и разводилова.

Итак, вчера ты сварил [рыбный бульон](#), и теперь перед тобой стоит примерно 3-литровая кастрюля с процеженной основой для рыбного супа. Там уже есть растворенный рыбный и куриный желатин, отвар из пары луковиц и вытяжка из корней сельдерея, моркови и петрушки. Там же, вероятно, плавают и мелкие кусочки разобранной рыбы. Вот теперь кинь туда очищенный и порезанный шайбами галангал, расплюснутые кухонным молотком на доске стебли лимонного сорго (*lemongrass*), бадьян и листья кафрского лайма (*kaffir lime*) и на медленном огне доведи бульон до почти кипения. Добавь по чайной ложке соли и сахара.

Отлей из кастрюли примерно 600–800 мл горячего бульона в небольшой ковшичек и оставь его охлаждаться до примерно 50–60°C. А сам тем временем стальным венчиком взбей пару яиц в пену в пластиковой миске, добавь к ним сок 2–3 лаймов и чайную ложку сахара и продолжай взбивать еще пару минут. Убедись, что бульон в ковшичке подостыл и, осторожно помешивая, вылей туда взбитые яйца. Ты увидишь, как он сразу побелеет. Там у тебя образовался коллоидный раствор, или суспензия мельчайших капелек яичного альбумина и фосфолипидов в подкисленном, теплом бульоне. Продолжай неторопливо перемешивать венчиком бульон с яйцами еще примерно с минуту.

Бульон в большой кастрюле с галангалом и лимонным сорго успел закипеть? Тогда опусти туда нарезанные креветки или мелко порезанную рыбу и сразу выключи огонь. Добавь, наверное, еще щепотку растертого пальцами шафрана, просто для цвета — он

станет молочно-оранжевым, как восход солнца над Меконгом. Можно еще кинуть готовых *straw mushrooms* из банки и перепелиных яиц (*quail eggs*), тоже из банки, они продаются в китайском лабазе *Ranch 99*.

А сейчас, постоянно размешивая суп, вылей в него содержимое маленького ковшика и верни большую кастрюлю на медленный огонь. Тебе останется только равномерно помешивать суп бамбуковой лопаткой еще примерно 7–8 минут, пока он не дойдет почти до кипения. Но не кипяти его! Выключи огонь, проверь соль и кислоту и немедленно подавай в больших пиалах-косах. И никаких, прости господи, туда кокосов...

Обязательно возьми:

- Мелкие, уже очищенные и размороженные арктические креветки (1 кг), либо большие креветочные хвосты (600 г, руками снять панцирь и убрать черную срединную вену), либо мелко порезанную рыбу (½ кг)
- Галангал (50–70 г)
- Лимонное сорго (*lemongrass*, 2–3 стебля)
- Сок 2–3 лаймов (ну или просто лимонный сок)
- Шафран (*Mehr saffron*)
- Соль (1 ч. л.)
- Сахар (2 ч. л.)
- Яйца (2 шт.)

Дополнительно:

- Кафрский лайм (*kaffir lime*, 3–4 листика)
- Бадьян (*star anise*, 1 звездочка)
- Банка грибов (*straw mushrooms*, 200 г)
- Банка отваренных перепелиных яиц (*quail eggs*, 200 г)

***Fumet* — легкий бульон из свежей рыбы за пару часов**

День удался, тебе досталось много свежей рыбы? Вот и славно. Возьми **3–5 рыбьих остовов**, которые останутся у тебя после приготовления [черной трески в белом мисо](#), или пару остовов после разделки большого [палтуса](#) (*halibut*) на филе. Из голов надо удалить жабры (кухонными ножницами, чтобы не порезаться), а лучше — еще и глаза: они выпускают в бульон горечь.

Освобожденные от жабр и глаз рыбы головы промой под холодным краном. Сложи все это богатство в стальную кастрюлю литров на 10–15 и залей дистиллированной водой: понадобится, наверное, 3–4 литра, чтобы ничего не торчало. Кинь туда **пару луковиц** с воткнутыми в них **гвоздичинами** и **пару порезанных морковок с корнем сельдерея** или **корнем петрушки**. Доведи бульон до кипения на среднем огне и сними пену. Теперь влей в кастрюлю **литр белого вина**, добавь **белый перец горошком**, **2 веточки тимьяна** (*thyme*) и **столовую ложку соли**. Можно положить **пару больших кислых слив**, будет хорошо, они очень подходят к рыбе. Если у тебя есть под рукой **пара стеблей лимонного сорго**, пройди по ним кухонным молотком и их тоже добавь. Опять доведи бульон до кипения и вари еще 30 минут при слабом, почти незаметном кипении.

Дальше выключи огонь и дай бульону остыть немного. Потом выстели широкий дуршлаг (*colander*) изнутри большим куском марли (*cheesecloth*) в два слоя, поставь его внутрь второй большой кастрюли и процеди туда бульон из первой кастрюли. Все остальное с марли выкини. Попробуй, достаточно ли бульон соленый — возможно, стоит добавить пару столовых ложек **соевой пасты shiro miso** и только потом подавать.

Важно: легкий рыбный бульон не стоит долго кипятить — это не сделает его лучше, скорее наоборот, он потеряет свою нежность и легкость. Если тебе нужен **красивый и прозрачный** рыбный фюме — например, чтобы подать его вместе с [пирогом с капустой](#) — взбей 5–6 яичных белков и влей их в бульон вместе с раздробленными стеблями лимонного сорго. И тогда уже никакой соевой пасты в конце, после процеживания, просто выведи прозрачный фюме на соль и подавай горячим.

Фюме с креветочными вонтонами

Измельчи примерно **300–350 г очищенных креветочных хвостов** в однородную массу в блендере или кухонном комбайне. Выложи в глубокую стеклянную миску и разотри там фарш как следует деревянной ложкой, чтобы он насытился воздухом и приобрел упругость. Добавь в смесь **1 столовую ложку воды, 1 столовую ложку кукурузного крахмала и 1 столовую ложку устричного соуса**, не переставая размешивать фарш. Дальше влей **1 столовую ложку соевого соуса и 1 столовую ложку кунжутного масла**, еще раз перемешай — и все, начинка для вонтонов готова.

Теперь по одному бери готовые кружочки [теста для вонтонов](#) из китайского магазина, края каждого по периметру смазывай водой, клади на ладонь, добавляй начинку — примерно по чайной ложке на порцию, — сжимай руку и защипывай края полученного пирожка. И да, их можно наделать много и заморозить потом до следующего супа.

Вскипяти воду в маленькой тефлоновой сковородке, выложи в кипяток вонтоны и готовь пять минут на среднем огне. Почти готово! Осталось разложить порции по тарелкам, залить их горячим, прозрачным фюме, проверить соль и подать на стол. Это очень запоминающийся и совсем несложный суп.

Легкие летние супы

Летних супов — целое море, но мы с тобой сделаем два самых тонких, своей камерностью и игрой цвета напоминающих зал маленькой часовни *Sainte-Chapelle*, выдержанный в лазурных тонах, вход в которую затерялся на задворках зданий министерства юстиции на острове *Île de la Cité* в Париже.

Холодный свекольник

Это адаптированный рецепт шефа из ресторана «Ваниль» в Москве, который примостился справа от входа в кафедральный собор Христа Спасителя.

Свеклу (5–6 больших) почисть и нашинкуй тонкой соломкой. В большую почищенную и надсеченную ножом луковицу воткни **5 соцветий гвоздики**. **4–5 сантиметров имбиря** почисть и тоже нашинкуй соломкой. Сложи все в кастрюлю с холодной дистиллированной водой, литра 2–3, и поставь на маленький огонь. Когда вода нагреется, добавь полчашки лимонного сока и столовую ложку меда: это сохранит цвет и прозрачность отвара. Совсем хорошо будет положить **пару черносливин** вариться вместе со свеклой. Прогрей отвар минут 20–25 при почти кипении (ну, когда несколько пузырей в минуту), следя за тем, чтобы содержимое кастрюли не перегревалось и не пенилось. Если есть, можно добавить **пару веточек тимьяна** (*thyme*), просто чтобы убрать тоскливый, земляной запах свеклы.

Потом охлади и процеди отвар через марлю (*cheesecloth*), все овощи выкинь, проверь на кислоту, соль и сахар. Вкус уже должен быть насыщенно кисло-сладкий (если нет, лимонного сока можно добавить). Хранить свекольный отвар надо в холодильнике. А собрать из него полноценный свекольник можно в супнице или прямо в белых-пребелых тарелках перед подачей.

В каждую тарелку добавь по **яйцу**, разрезанному пополам. Яйца должны быть сварены чуть потверже, чем в мешочек. Можно, конечно, взять и перепелиные из банки, купленной в *Ranch 99*.

Мелко нашинкуй какой-нибудь **зелени** (промытые и надерганные руками листики кинзы или укроп будут там в самый раз). Но совсем немного.

Можно нарезать соломкой немного свежих очищенных **огурцов**. Только режь их ножом, иначе потом они дадут муть и склизкую текстуру. Или возьми пару **редисок**, покрошенных соломкой.

Хорошо бы еще добавить немного мелко порезанного соломкой **тушеного языка** или холодного мяса (*Roast Beef*).

Все залей ледяным отваром. Можно, конечно, сразу заправить его **сметаной**, но лучше сохранить гранатовый цвет и прозрачность крепкого свекольника. Сметану подай отдельно в соуснике, у тебя же где-то должен быть соусник, правда? Это изящный суп, и он стоит мессы...

Горячий суп из белых грибов

Возьми на рынке **пару кило белых грибов**, чистых и красивых, **1 большую луковицу**, **морковку** и **2 большие картофелины**. Грибы почисть и крупно порежь, лук и морковь покроем мелко-мелко, а картошку — чуть покрупнее. В широкой тефлоновой сковороде обжарь, помешивая, грибы и картошку на **смеси сливочного и растительного масла**, минут 10–15 на среднем огне. Если есть свежий **корень галангала**, самое время добавить его к грибам (2–3 шайбы). Теперь сложи все в кастрюлю с **3 литрами холодной дистиллированной воды**, добавь **2/3 столовой ложки соли** и поставь на маленький огонь. Когда суп закипит, прогрей его примерно 30–40 минут (как и в [свекольнике](#), несколько

пузырей в минуту). Следи, чтобы грибы не кипели и не появлялось пены. А сам пока обжарь до медового цвета лук и морковь на растительном масле. Обжаренные овощи добавь в кастрюлю, попробуй, достаточно ли соли, и дай супу настояться пару часов под полотенчиком. **Жирную сметану** я бы подал к нему отдельно.

Рыба и морские гады

Несмотря на близость океана, в половине случаев твари морские попадают к нам на кухню в замороженном виде — впрочем, многих из них погружают в ледяной сон прямо на траулере, так что это не так страшно. А если грамотно проделать с ними описанные в этой главе кулинарные махинации, результат окажется не хуже, чем после визита на прибрежный рынок, где омары шевелят усами, крабы шипят, а каракатицы шевелят щупальцами. Вдобавок, всегда есть пресноводные обитатели — этих вылавливают из аквариумов прямо на глазах у изумленной публики.

Осетрина

Как подступаться к осетру, мы подробно обсуждали в главе про [суп](#). Будем считать, что рыбу ты уже добыл. Натяни теперь перчатки и небольшим, но острым ножом разрежь осетра на сегменты толщиной примерно по 8–10 см (включая голову и хвост!) и припусти их на пару: выложи куски в большую, глубокую сковороду или кастрюльку с плотной крышкой, долей чашку воды и поставь на сильный огонь. Как только вода закипит, убери сковороду с огня, немного остуди под крышкой и сними с рыбы кожу, она теперь легко будет отходить от мяса. Срежь филе с хрящевого позвоночника. Кожу с ее жутковатыми костяными щитками выкинь, а позвоночник, хвост и очищенную от брони хрящевую голову заморозь на [рыбный бульон](#). В итоге у тебя на руках должны остаться крупные и совершенно чистые куски припущенной осетрины, практически сырые изнутри и не соленые. Костей там нет. Отложи сколько там тебе нужно порций на жарку или запекание прямо сегодня. Все остальные куски осетрового филе сложи в *ziplock* и заморозь на суп или [Том Ка Талай](#). А там, чем черт не шутит, того и гляди соберешься сделать [настоящий оливье](#).

Дальше все просто: можно просто обвалить осетрину в **рисовой муке** или **крахмале** и пожарить на **смеси растительного и сливочного масла**, примерно по 5–6 минут на сторону, и подать вместе с соусом [Hollandaise](#). В миске, поставленной на совсем слабую, негорячую водяную баню (да просто в кастрюлю с горячей водой — 140°F или 60°C) взбей **4 желтка** со столовой ложкой воды и **столовой ложкой яблочного уксуса 5%**. Взбивай минут 8–10 — до тех пор, пока смесь не станет светлой и плотной и не увеличится в объеме раза в два-три. Не позволяй ей нагреваться выше 149°F (65°C), иначе желтки просто сварятся. Температуру определить просто: сотейник не должен обжигать руку. Если руке некомфортно, его надо снять с водяной бани и продолжить взбивать без нагрева. Как вариант — проверяй соус термометром с металлическим щупом. Теперь постепенно, сначала по капле, а потом маленькими ложечками, вбей венчиком растопленное, слегка теплое **сливочное масло (примерно 150 г)**. Не торопись, иначе желтки свернутся. В итоге должен получиться соус, по консистенции напоминающий майонез. Его останется только посолить (**¼ чайной ложки соли**) и вбить **1 столовую ложку лимонного сока**.

PS: Осетрина с травами

Еще осетра можно кусками запечь в травах с сыром. Обжарь на **растительном масле** пару **белых лукович**, нарезанных перьями до золотистого цвета, вместе с **3–4 зубчиками чеснока**, и остуди. Как следует промой в тазике от песка **2–3 пучка кинзы-силантно**, отрежь и выброси грубые стебли, а все остальное смешай в блендере в зеленую пасту с обжаренным луком и чесноком, **парой столовых ложек (70–100 г) белой мисо-пасты**, **50 мл растительного масла** и **1 чайной ложкой сахара**. Можно еще добавить **щепотку свеженатертого мускатного ореха** или **горсть молотых грецких орехов**. В финале выложи сырые куски припущенной осетрины в небольшую керамическую или стеклянную форму для запекания, окружи их зеленой пастой, щедро посыпь сверху тертым сыром

Gruyère или *Parmigiano*, ну или любым другим приличным твердым сыром. Запекай осетрину при 450°F (230°C) примерно 25–30 минут, пока сыр сверху не зарумянится, и подавай горячей.

Осетр будет отлично сочетаться с плотным желтым шампанским из винограда *chardonnay*, собранного на калифорнийских виноградниках *Carneros*.

Халибут в сливочном масле

Halibut, он же палтус, живет в северной части Тихого океана, где поглубже, и похож на здоровенную камбалу, но отличается от нее в лучшую сторону прекрасным белым и плотным мясом. В Калифорнии его часто можно купить прямо на рыбацких пирсах, там же, где и *Dungeness crabs* — с ними мы имели дело в самом начале, помнишь [крабов с чесноком в марсале](#)?

Возьми халибута килограмма на 3–4, сделай на нем разрез вдоль хребта, от головы к хвосту, и аккуратно сними мякоть с костей прямо вместе с кожей, орудуя филейным ножом (*fillet knife*). Чешуи у него, по счастью, нет. Весь остов можно сразу пустить на [рыбный бульон](#), а филе надо будет нарезать удобными для жарки кусками (размером примерно 10 × 7 см и 2–3 см в толщину) и немного посолить.

Насыпь в глубокую тарелку **150–200 г муки** (лучше тонкой рисовой, но можно и обычной, пшеничной) и вываляй в ней рыбу. Каждая порция должна быть сухой и равномерно покрытой мукой. Тем временем разогрей в широкой тефлоновой сковороде **пару ложек растительного масла** и на среднем огне растопи в нем примерно **80–100 г сливочного масла**. Дождись, пока смесь запузырится, опусти туда покрытые мукой куски рыбы, так, чтобы между ними оставалось место, и сразу увеличь огонь до сильного. Надо, чтобы мука прихватилась и не дала соку вытечь в масло. Двигай сковородку за ручку по плите, чтобы куски не пригорали, а масло между ними кипело и равномерно прожаривало рыбью мякоть. Минут через 6–8 деревянной лопаткой переверни куски и убедись, что на нижней стороне уже образовалась золотистая корочка. Теперь обжарь своего халибута с другой стороны еще минут 6–8 и выложи на подогретые тарелки.

К такой рыбе отлично подойдет соус [Hollandaise](#), который ты делал для осетрины в предыдущем рецепте. А можно окружить куски жареного палтуса на тарелке соусом кули (*coulis*) из лука-порея по рецепту замечательного шефа Мишеля Ру (*Michel Roux Sr*). **Пару больших белых стеблей лука-порея** (на полкило), только белые части, естественно, разрежь вдоль пополам, тщательно промой от песчинок и нашинкуй тонкими ломтиками. Растопи в сотейнике **50 г сливочного масла** и протоми лук на медленном огне 10–15 минут. Влей в сотейник **2 чашки рыбного бульона**, **1 чашку жирных сливок** (не менее 33%), добавь пару щепоток **шафрана** и томи на медленном огне на 15–20 минут, не забывая время от времени помешивать. В финале взбей все погружным блендером в гладкий соус, посоли по вкусу — и полей тарелки, в которых ты будешь подавать палтуса, горячим кули по краям.

Открой к рыбе ледяного розового шампанского *Mumm Napa Brut*: мне кажется, именно так и выглядит тихое домашнее счастье.

Креветки в китайском майонезе с глазированными грецкими орехами

Китайские повара изобрели это интересное блюдо здесь, в Америке, причем совсем недавно — в 1980-х, и теперь оно есть в меню всех китайских ресторанов от Сан-Франциско до Бостона. Автор рецепта не известен и, хотя слово *fusion* обычно ассоциируется у меня со злыми китайскими куклами *лабу*, в данном случае оно, видимо, будет уместно.

Возьми примерно **полкило средних креветочных хвостов** (26–30 штук на фунт) — можно в хитиновой броне, а можно уже очищенных. Чтобы особенно не возиться, медленно разморозь их в смеси из взбитых белков и легкого белого мисо. Обо всем этом, конечно, надо позаботиться с утра, чтобы к вечеру креветок можно было быстро пожарить.

Итак, тебе потребуется:

- Паста *shiro miso* (1 ст. л.)
- Белки (2–3 шт.)
- Растительное масло (1 ст. л.)
- Сахар (1 ч. л.)

Взбей все это венчиком в широкой пластиковой миске, пока не получится однородная смесь, и вывали в нее замороженные креветочные хвосты прямо из морозилки. Хорошенько перемешай, чтобы равномерно обмазать каждую креветку. Накрой пленкой и оставь размораживаться при комнатной температуре до самого вечера.

Секретный китайский майонезный соус прост, как мычание:

- Майонез (4 ст. л.)
- Сгущённое молоко с сахаром (3 ст. л.)
- Лимонный сок (2 ч. л.)
- Мед (½ ст. л.)

Смешай все это и взбей стальным венчиком до шелковистой гладкости.

Секретная китайская глазурь для орехов тоже, в общем, незатейлива:

- Сахар (½ чашки)
- Мед (2 ст. л.)
- Вода (½ чашки)
- Половинки замороженных грецких орехов (100–150 г).

В неглубокий сотейник насыпь сахар, добавь пару столовых ложек меда, залей водой и на огне немного выше среднего, изредка перемешивая, доведи сироп до золотистого цвета. Уменьши огонь и добавь орехи. Пусть они побулькают в сиропе 5–10 минут, только не забывай помешивать. Потом вылови орехи шумовкой и разложи сохнуть на пергаментной бумаге в один ряд.

Вечеромними с хвостов хитиновую броню, вытащи из них черные спинные вены, остальное выплесни в дуршлаг вместе с белковой смесью — она больше не нужна — а сами спинки слегка надрежь сверху, чтобы креветки стали похожи на бабочек.

Высыпь несколько столовых ложек кукурузного крахмала в пластиковый пакет, переложи туда же креветок из дуршлага и как следует потряси, чтобы они равномерно покрылись слоем крахмала (тут я все же немного упростил оригинальный рецепт, иначе ты утомишься читать и так никогда и не соберешься это приготовить).

Хорошенько разогрей **пару сантиметров растительного масла** в широкой тефлоновой сковороде на огне выше среднего и обжарь хвосты по 3–4 минуты с каждой стороны — до хрустящей золотистой корочки. Дай им перевести дух на бумажных салфетках, чтобы впиталось лишнее масло, а хвосты остались хрустящими, а потом отправь в стеклянную миску и влей туда же секретный майонезный соус. Быстро, но аккуратно перемешай, выложи на красивую, большую тарелку, щедро посыпь сверху глазированными орехами и тут же подавай, пока креветки еще хрустят.

Важно: хорошо разогрей масло перед обжаркой хвостов, но так, чтобы не сжечь панировку! Определить правильную температуру масла в сковородке можно бамбуковой лопаточкой: вокруг ее широкого края, опущенного во фритюр, должна появиться борода из мелких пузырьков.

Осьминоги из Вивари

К этому рецепту надо подступаться заблаговременно, желательно — за день до намеченного ужина. **Пару больших замороженных осьминогов (2–3 кило)** промой и выложи в стальную кастрюлю. Добавь **2–3 неочищенных головки чеснока** со срезанными верхушками и **пучок тимьяна**, связанный ниткой так, чтобы стебли с листьями потом можно было легко убрать. Влей **стакан белого вина** и добавь примерно **100–150 г сливочного масла**. Ничего не соли! Плотно закрой крышкой и поставь на маленький огонь на 1.5 часа. Жесткие соединительные ткани осьминога при нагреве выше 70°C начинают медленно превращаться в желатин. Если томить его в закрытой стальной посуде при температуре чуть ниже кипения воды, все происходит само собой: уже через 2 часа осьминог будет плавать в собственном соку с маслом. Уж поверь мне на слово, потому что крышку до утра лучше не открывать. Наутро выбрось то, что осталось от чеснока и тимьяна. Потом вылови осьминогов, вырежи клювы и порежь щупальца на кусочки размером примерно с фалангу пальца. Весь осьминожий сок в масле процеди через марлю (*cheesecloth*) и увари на медленном огне примерно вдвое, после чего добавь **2–3 столовые ложки яблочного уксуса** и **посоли по вкусу**. Залей порезанного осьминога посоленным соусом и подавай сразу, теплым, посыпав мелко порезанными листочками **кинзы**. А то еще можно убрать осьминога, залитого соусом, в холодильник и подать через день, когда его мясо как следует пропитается кисловатым соусом. Так поступают в крохотной пелопоннесской деревушке Вивари, к юго-востоку от древних Микен.

PS: Техника *sous-vide*

Если гостей ожидается много, но хочется, чтобы головоногие поменьше забивали тебе голову, пригодится техника приготовления морских гадов в *sous-vide* (читается «сувид»): 6 часов при 170°F (77°C) превратят осьминожье мясо из упругой резины в нежнейшую мякоть, которая так хорошо подходит для **салатов *frutti di mare*** с кинзой (*cilantro*), тонко порезанным фенхелем (*fennel*) и оливками *kalamata*. Попробуй сам — не пожалеешь!

Давай, кстати, я быстренько расскажу, что такое *sous-vide*. Жесткое мясо, целая утка или еще что-то очень сложное и упругое — как раз типа осьминогов — помещается в пластиковый пакет, из которого специальной машинкой-сувидницей откачивается воздух, и медленно готовится при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре в водяной бане. Научное обоснование такое: при обычной обжарке или запекании используется сильный жар, и температура вокруг куска мяса оказывается значительно выше, чем внутри. Например, чтобы внутри бараньей ноги сделалось 140°F (60°C), духовку надо разогреть до 450°F (230°C), и случайно пережарить мясо проще простого: тут требуется опыт. А для *sous-vide* повар просто выставляет температуру водяной бани в 140°F (60°C) и идет заниматься чем-то другим. В ресторанах *sous-vide* обеспечивает важнейшее на профессиональной кухне качество — воспроизводимость.

PPS: Техника *confit*

А вообще можно обойтись и без водяной бани и откачки воздуха: тиховарка (*slow cooker with temperature control*), заполненная **утиным жиром** или **растительным маслом**, сделает осьминогов такими же мягкими за то же время и при той же температуре. Техника медленного приготовления в масле называется *confit*. Мы ее использовали раньше для

приготовления утки — помнишь [французскую грудку confit](#)? Осьминогам нужно 2 часа в масляной бане при 176°F (80°C), вот и все. Медленно, но надежно. А потом можно подпечь щупальца под грилем и сразу подавать.

Камбала на сковородке

Камбала похожа на худенького палтуса из приюта и прекрасно жарится в сливочном масле за 20 минут.

Возьми **среднюю камбалу** толщиной примерно в 2 сантиметра, подходящую под размер твоей широкой тефлоновой сковородки. Отрежь хвост, вынь жабры и внутренности и отстриги кухонными ножницами бахрому с колючих плавников. Кожу снимать не надо! Благо, у камбалы даже нет чешуи. Вот, собственно, и вся подготовка. Осталось только слегка посолить и высушить на бумажных салфетках.

В широкой сковородке тем временем разогрей **пару ложек растительного масла** и растопи на нем примерно **50–70 г сливочного масла**. Огонь — средний. Дождись, пока смесь запузырится, и выложи в сковородку тот круглый рыбный блин с грустными глазами, в который у тебя превратилась камбала. Минут через 8–10 деревянной лопаткой аккуратно переверни ее на другой бок. Убедись, что на нижней стороне уже образовалась золотистая корочка, и обжарь с другой стороны еще минут 8–10. И неси на стол на подогретой тарелке.

Рыба в соляном панцире

Если увидишь в аквариуме **живого карпа** с крупной чешуей на радужных боках, килограмма на два, — бери, не раздумывая. Да, конечно, чистить неохота, а в нежнейшем мясе полно костей, но ведь его легко можно запечь целиком в соляном панцире!

Разогрей духовку в режиме *convection* до 475°F (246°C). Покрой противень двумя слоями толстой фольги и насыпь широкую **соляную дорожку** длиной с карпа и толщиной примерно полсантиметра. Чистить и потрошить рыбу не надо — просто уложи на дорожку и засыпь солью сверху (еще полсантиметра). Отправь противень в духовку на 30–40 минут.

Теперь надевай резиновые перчатки, доставай готового карпа и немедленно избавляй его от соляной брони, пока соль не начала пропитывать нежную рыбку мякоть. Осторожно вынь внутренности (если повредить желчный пузырь, его содержимое может растечься и все испортить), а чудесную, жемчужного цвета мякоть разбери и переложи на стеклянное блюдо. Помни только, что в ней по-прежнему полно костей, и надо постараться осторожно извлечь их руками.

Если тебя уж очень раздражают кости пресноводного карпа, запеки в соли большую, **размороженную морскую рыбу**. Ее только надо будет выпотрошить, убрать жабры и засунуть ей в брюхо **пару стеблей лимонного сорго** (*lemongrass*), размочаленных кухонным молотком, а потом разложить на противне спинкой вверх, чтобы она брюхом упиралась в жесткие стебли, не касаясь соли снизу. И сервировать со свежим соусом [Hollandaise](#).

Каракатица (*Giant Cuttlefish*)

Медленно разморозь в холодильнике большую каракатицу из Индийского океана. *Sepia arata* — серьезный зверь, размером с локоть, с очень толстой плавательной трубкой (стенки часто бывают по 2–3 см толщиной) и бахромой по периметру. Ее можно порезать на кусочки и приготовить в масле по той же технологии, что и [кальмаров](#). Но еще лучше она выйдет запеченной в духовке целиком. Обычно каракатицы продаются в *Koreana Plaza* уже очищенными от кожи, поищи в заморозке в рыбном отделе. Выбери самую большую и красивую, примерно на пару кило.

Толстые стенки плавательной трубки надсеки крест-накрест острым ножом, стараясь не прорезать их насквозь, положи ее в кастрюлю и залей густым маринадом из

соевого, устричного и рыбного соуса с коричневым сахаром. Тушка будет покрыта соусом не полностью, и поэтому ее надо будет пару раз перевернуть, пока она отдыхает в кастрюльке. Туда же отправь голову и щупальца и оставь доходить на 12–24 часа в холодильнике. За это время каракатица набухнет и пропитается сахаром и солью: ткани заметно потемнеют и станут более прозрачными изнутри. В итоге в духовке, при высокой температуре, мякоть быстрее пропечется, а соль и сахар удержат внутри тканей жидкость.

Наутро оботри с каракатицы маринад бумажными салфетками, все перегородки разрежь и разверни плавательную трубку в ровный пласт на толстой фольге, сложенной в 2–3 слоя. Края фольги немного подверни, чтобы маринад не вытекал и не подгорал.

Духовку разогрей на полную, до 500°F (260°C), а внутрь, поближе к верхнему грилю, положи толстую стальную плиту, она же пекарский камень (подробности этой важнейшей техники запекания описаны в главе «[Пицца](#)»; помни, что на прогревание плиты уходит примерно час). Подсунь пекарскую лопатку или твердую картонку под фольгу с распластанной каракатицей и быстро перенеси ее на раскаленную плиту. Осторожно, не обожги руки! Закрой духовку и подпеки низ каракатицы на самом горячем режиме примерно 20 минут. Имей в виду, что мясо головоногих (кальмаров, осьминогов и каракатиц) при нагревании ведет себя удивительно — постоянно меняет форму, как будто в плиту засунули что-то живое, даже если оно давно мороженое. Иногда имеет смысл придавить распластанную каракатицу к горячей плите какой-нибудь широкой тарелкой, а то и тяжелой перевернутой чугунной сковородкой. Теперь выключай духовку и сразу включай верхний гриль (*broil*) на полную мощность. Смысл в том, что железная плита с огромной теплоемкостью равномерно пропечет нижнюю часть трубки, а гриль зажарит верхнюю часть. Время под грилем — примерно 5–10 минут. Когда поверхность трубки равномерно зарумянится, вынь каракатицу из духовки и накрой ее фольгой. Дай постоять немного, а потом разрежь на порции и неси к столу.

Обязательно возьми:

- Очищенную от кожи каракатицу (примерно 1,5–2 кг трубки и щупалец)
- Коричневый тростниковый сахар (50 г)
- Рисовая мука или обычный кукурузный крахмал (3 ст. л.)
- Соевый соус (100 мл)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster flavored sauce*, 200 мл).

Дополнительно:

- Рыбный соус (*Nuoc Mam Nhi*, 4–5 ст. л., тоже можно добавить к маринаду)

Жареные кальмары из маленькой таверны в бухте *Alyki, Gulf of Corinth*

Разморозь килограмм уже очищенных кальмаров в пластиковой емкости в холодильнике, ну или просто в холодной воде. Можно, конечно, взять на рынке свежих кальмаров или мелких каракатиц, очистить их от кожи и пленок, а потом вытащить из трубок длинные прозрачные пластины, заменяющие им позвоночник, но сразу предупреждаю — возни будет очень много.

В каком бы виде тебе ни достались в итоге кальмаровые трубки, разрежь их на удобные полоски размером примерно 8 × 3 см, а на каждой полоске сделай острым ножом что-то типа сеточки — несколько параллельных надрезов вдоль и несколько поперек, только старайся не рассекать своих кальмаров до конца. Зачем сеточка? Когда ты положишь полоски в раскаленное масло, они моментально свернутся и покроются веселыми поджаристыми ромбиками.

Но сначала их надо размягчить и подготовить к жарке. В большой пластиковой миске смешай крахмал с водой и взбей смесь венчиком. Добавь рыбный соус, сахар, сырое яйцо,

кунжутное масло, ложку лимонного сока и взбей венчиком до гладкой однородной консистенции. Если нет кунжутного масла, не заморачивайся и добавь обычного растительного. Нет рыбного соуса — тогда надо будет просто немного посолить уже обжаренных кальмаров перед подачей. Теперь положи в миску кальмаровые лоскуты, хорошенько перемешай, затяни пленкой и поддержи на столе 1–2 часа.

За полчаса до собственно жарки опрокинь всю миску с кальмарами в дуршлаг, стоящий прямо в раковине. Маринад смело сливай, он тебе больше не понадобится, а полоски переложки на широкую тарелку и промокни как следует бумажными салфетками: кальмары должны быть абсолютно сухими! Высыпь на них сверху еще полчашки кукурузной муки или крахмала и перемешай руками: надо, чтобы все полоски оказались равномерно покрыты панировкой.

Разогрей в широкой и глубокой сковороде — стальной или тефлоновой — примерно 3 чашки растительного масла до 360°F (180°C) (хорошо бы проверить температуру масла термометром со щупом) и отправь туда кальмаровые полоски — они должны свободно плавать. Лучше делать это в резиновых перчатках и держать наготове крышку на случай, если масло начнет плеваться. Если кальмаров получилось многовато, обжаривай их в два или три присеста. Огонь — выше среднего. Через 2–3 минуты повороши полоски шумовкой (это такая широкая стальная ложка с дырками, *skimmer spoon*): полоски наверняка уже свернулись, их можно переворачивать и обжаривать с другой стороны еще 2–3 минуты. В итоге кальмары должны приобрести румяный, золотистый оттенок. Ну а потом переложки их шумовкой на бумажные салфетки, чтобы впиталось лишнее масло.

Обязательно:

- Очищенные от кожи кальмары (5–6 шт., примерно 1 кг кальмаровых трубок)
- Кукурузный крахмал (2 ст. л.)
- Вода (2 ст. л.)
- Лимонный сок (1 ст. л.)
- Сахар (1 ст. л.)
- Яйцо (1 шт.)
- Кукурузная мука или крахмал для панировки (½ чашки)
- Растительное масло для жарки (3 чашки, примерно 600 мл)

Дополнительно, но необязательно:

- Кунжутное масло *Lee Kum Kee sesame oil* (1 ст. л.)
- Рыбный соус (*Nuoc Mam Nhi*, 2–3 ст. л.).

Важно: хорошо разогрей масло в начале, но так, чтобы не сжечь панировку! Определить правильную температуру масла в сковороде можно бамбуковой лопаточкой: вокруг ее широкого края, опущенного во фритюр, должна появиться борода из мелких пузырьков. Обжаривай их, наверное, в два присеста.

Лобстер термидор

Многие просто не знают, как готовить лобстеров, и потому шарахаются от них в супермаркете. Или, того хуже, начинают варить их в кипятке. Цена вопроса тоже, конечно, усугубляет страх — а ну как я неправильно приготовлю дорогого и капризного морского гада? Спокойно, сейчас научимся. Всего-то и надо, что взять в *Costco* **поднос с замороженными лобстерными хвостами** и правильно их разморозить, то есть просто переложить пенопластовый поднос из морозильника в холодильник на ночь или, если готовить надо прямо сейчас, поместить их в миску с 50% сливками на полчаса.

Теперь возьми кухонные ножницы, натяни резиновые перчатки и прорежь зеленую лобстерную броню от основания хвоста к плавнику. Режь не весь хвост, а только хитин сверху! Брюхо — там, где маленькие ножки — не трогай. Постарайся теперь пальцами приоткрыть разрез так, чтобы туда внутрь можно было затолкать **брусочек сливочного масла** размером 4 × 2 × 2 см. Затолкал? Теперь разбирайся со всеми остальными хвостами. Как будет готово, сложи их в керамическую форму или в *pyrex glass tray* разрезом и маслом вверх. Поставь форму в духовку, заранее прогретую до 450°F (230°C), на 15–20 минут. Когда лобстеры покраснеют, а масло растает, вынь форму из духовки и положи на каждый хвост полоску мягкого французского сыра **brie** или немецкого **cambozola** толщиной в полсантиметра — так, чтобы он накрывал хвост практически целиком. Верни форму в духовку и подожди минут 5–10, пока сыр оплавится прямо на хвостах в красивую румяную шкурку. Можно его даже подпечь под верхним грилем (*broil*). Вынимай и подавай каждому на отдельной тарелке, желательнее — со специальными щипчиками или кривым ножичком для разделки омаров и крабов.

А к лобстерам прекрасно подойдет молодое белое испанское *Albariño*, типа *Faustino Rivero Ulecia*. Не забудь только как следует охладить его.

Сашими

Для сашими надо брать только свежайшую, замороженную еще в море, на корабле, рыбу. Естественно, она должна быть потом правильно разморожена. Я советовал бы тебе начать с **лосося** и **тунца**. Главное — не бойся, никаких паразитов после заморозки в рыбе не остается. Точно-точно! Если ты купил хорошие куски замороженной рыбы (*sashimi grade*) в *Koreana plaza*, просто оставь их в глубине холодильника в полипропиленовом контейнере с крышкой на ночь, а то и на сутки. А на дно контейнера подложи пару бумажных салфеток, чтобы впитывали лишнюю жидкость. Так рыба медленно разморозится, не потеряв упругости и запаха свежести. Тогда ее можно будет нарезать кусками произвольной формы, толщиной примерно в сантиметр, и подать каждому из гостей на красивой японской тарелке вместе с соусом и кусочком **пасты васаби**. Не забудь купить **маринованного имбиря**, который продается готовым у корейцев или японцев вместе с васаби. Его нужно примерно 50 г на каждую тарелку. Будет очень хорошо!

Только для полноты картины к сашими нужен еще и соус. Налей в небольшую сковородку с полсантиметра **растительного масла**, разогрей его, и положи туда **5–6 см свежего имбиря** (мелко порежь), **пару стеблей зеленого лука** (и его порежь), **1 стебель лимонного сорго** (размочаль кухонным молотком), **3–4 см галангала**, если он у тебя есть под рукой (порежь) и **1–2 стручка чили** (если ты его любишь, по дороге на сковородку надрежь стручки ножом). На слабом огне прогрей масло со специями примерно 10–15 минут до легкого кипения. Сними сковородку с огня, дай маслу остыть и осторожно перелей его в пиалу. Оставшиеся в сковородке специи выброси. Теперь добавь в пиалу **20 мл темного соевого соуса**, **50 мл обычного соевого соуса**, **1 столовую ложку коричневого сахара**, **2 столовых ложки марсалы** и как следует взбей соус венчиком. Накрой пиалу пищевой пленкой и храни в холодильнике до подачи. Потом взбей соус венчиком еще раз и разлей сашими-соус каждому в крохотные пиалки или блюдечки.

Я подал бы сашими с каким-нибудь охлажденным и легким португальским *Vinho Verde*.

Мясо

Мы с тобой в самом начале уже разобрали, как правильно пожарить [стейки](#) из отличной говядины. Давай теперь посмотрим, что можно сделать из другого мяса. Начнем с баранины и свинины. Потом поговорим про сердца и язык, ну а дальше уже как пойдет...

Кстати, чтобы тебе было удобно разделывать крупные куски мяса, прежде всего понадобится хороший нож. Я бы посоветовал немецкие марки *Henckels*, *Wüsthof* или *Solingen*. Первым делом нужен небольшой (3–5 inch) *paring knife* из хорошей немецкой стали марки *X50 CrMoV15*. Естественно, он должен быть острым. Поэтому купи себе еще и точильный брусок — *two-sided stone sharpener* с мелкозернистой (*fine, J3000*) и среднезернистой (*medium, J1000*) стороной. Заточи нож на тонком брусочке (*J3000*) под струей воды, прижимая острый край лезвия к брусочку под углом 10–15° и не спеша двигая его только в одном направлении — на себя. Потом проделай все то же самое с другой стороной лезвия. Это займет всего пару минут.

Жареная баранина за полчаса

С хорошими кусками молодой баранины — каре ягненка (*lamb rack*, разрезанный на медальоны по 1,5 см толщиной с косточкой внутри) и теми мышцами, что идут вдоль позвоночника (*lamb chops, loin chops, tenderloin*) не надо ничего придумывать! Просто поджарь их в растительном масле на широкой сковороде, покрытой тефлоном, вместе с кусочками **моркови** величиной с мизинец и целыми зубцами **чеснока**. Морковь подкарамелизуется при жарке баранины и впитает немного жира. На сильном огне это займет по 10 минут на каждую сторону. Куски надо будет перевернуть пару раз, а потом посолить и, немного убавив огонь, влить в сковороду полчашки **марсалы** (100 мл) и быстро выпарить ее. Это очень просто, а карамелизованные морковки с марсалай придадут жареной баранине сладкую ноту и смягчат ее запах!

К баранине хорошо подойдет сливочный [соус кули](#) (*coulis*) из корня сельдерея (*celeriac*). **Один большой корень сельдерея на полкило** очисти, порежь кубиками и вари в сотейнике с кипящей водой, пока он не размякнет — тогда можно будет перевалить все в блендер, добавить туда **чашку жирных сливок** и измельчить до состояния однородного пюре. Если овощной кули получился слишком густым, брось туда **кусочек сливочного масла** или долей еще сливок. И все: остается приправить солью и перцем и выложить на тарелки с бараниной. При желании можно добавить в тяжеловатую баранину свежести — тогда возьми вместо корня сельдерея **полкило молодого горошка** и положи его в кипяток на пять минут — опять же, пока не размякнет — а потом пробей в блендере со сливками, как сельдерей.

Важно: огонь сначала сильный, потом средний.

Я подал бы жареную баранину с великолепным французским красным *Crozes-Hermitage* из северной части долины Роны. В основе его — виноград сорта *syrah*, но для интереса иногда добавляют чуть-чуть белых сортов — *marsanne* и *roussanne*.

Запеченная баранья лопатка или ребра — история на 5 часов

А что же делать с другими кусками баранины, где есть прожилки жестковатой соединительной ткани и жира? Для жарки они совсем не подходят. Зато плечи и ребра (*lamb shoulder, ribs, shanks*) можно запечь.

Ребра (*ribs*) раздели ножом на удобные куски весом около фунта каждый, а **баранью лопатку** (*shoulder*) можно вообще запекать целиком.

Смажь все куски мяса **устричным соусом** и оставь мариноваться на пару часов при комнатной температуре. Возьми кусок пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*) и хорошенько заверни каждый кусок баранины по отдельности, добавив в каждый сверток по **5–6 очищенных зубчиков чеснока**, а потом плотно заверни еще в два слоя толстой широкой фольги — тогда пар и бараний жир не выйдут наружу, мясо будет готовиться прямо в собственном соку и не высохнет. Фольги не жалея. Выложи эти свертки, примерно по килограмму каждый, на противень, тоже покрытый листом фольги, и отправь в духовку, разогретую до 340°F (170°C), на 1.5 часа. Потом убавь температуру до 270°F (130°C) и пеки еще 4 часа. Когда придет время нести баранину на стол, разрежь фольгу и пергамент, переложи куски мяса в глиняную или стеклянную форму и подрумянь под верхним грилем. Подавай с овощами или салатом. А бараний жир вылей, он неприятно пахнет и ни на что больше не годен.

Важно: если тебе важна хрустящая корочка, смешай в мисочке **2 ст. л. меда и 2 ст. л. яблочного уксуса 5%** (можно заменить на **бальзамический**), а потом вбей в них венчиком **пару ложек растительного масла**. Возьми кондитерскую кисть и смажь этой смесью лопатку или ребрышки сверху. Включи верхний гриль и поставь форму в духовку еще на 5–10 минут.

Свинные ребрышки — медленно и надежно

Свиной бок, в котором одни ребра и соединительная ткань, переложённая жиром, даже есть толком нечего, надо разделить на удобные куски (примерно 20 × 8 см), сложить в стальную кастрюлю и залить густым маринадом из взбитой венчиком смеси устричного соуса с соевым. Если есть корица, зеленые коробочки кардамона, веселый, желтый имбирь и *star anise*, — и их туда же, но и без специй получится вполне жизнеутверждающе. Пусть ребрышки доходят в маринаде как минимум полдня, а лучше убрать их в холодильник на сутки или даже двое.

Когда им подойдет срок, возьми кусок пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*), выложи на нее 3–4 куса свиного бока и заверни в пергамент: он не даст мясу высохнуть в духовке. Маринад не выливай, он потом пригодится! Пергаментные свертки, весом примерно в килограмм каждый, плотно заверни еще в два слоя толстой широкой фольги — тогда пар и свиной жир не выйдут наружу и мясо будет готовиться прямо в собственном соку. Фольги не жалея. Выложи эти свертки на противень, тоже покрытый листом фольги, и отправь в духовку, разогретую до 340°F (170°C), на 1.5 часа. Потом убавь температуру до 270°F (130°C) и пеки еще 3–4 часа. За это время ненужный жир вытопится, приготовит мясо и размягчит соединительную ткань между ребер.

В финале разрежь фольгу и пергамент, переложи куски ребер в глиняную или стеклянную форму, смажь остатками маринада и подрумянь мясо под верхним грилем. Или используй *Kikkoman teriyaki glaze* для глазировки. А свиной жир весь вылей: он слишком тяжел для желудка.

Обязательно:

- Свиные ребра (5–8 кг)
- Устричный соус (*oyster sauce*, 2–3 чашки)
- Соевый соус (1 чашка)

Дополнительные специи:

- Корица (*cinnamon*, 3 палочки)
- Бадьян (*star anise*, 4 звездочки)
- Имбирь (*ginger*, 100 г)

- Кардамон (*cardamom*, 5 коробочек)

Красная китайская свинина — быстро, дорого, красиво

Для этого рецепта надо взять самый дорогой и мягкий кусок — вырезку (*pork tenderloin*). Эта небольшая и довольно тонкая мышца, очень мало работающая в течение яркой, но короткой свинской жизни, расположена прямо за двумя валиками мяса, которые идут вдоль позвоночника (они называются *pork loin*). Итак, возьми **2 куска *pork tenderloin***, залей их **чашкой устричного соуса** и положи на ночь в холодильник. Если тебе захочется, чтобы мясо стало немного острее и приобрело красивый красный цвет, натри туда **5–6 см корня имбиря** и **1 сырую свеклу** и поддержи мясо в этой смеси 12–24 часа (но это совсем не обязательно).

Перед приходом гостей разогрей духовку с конвекцией на полную, до 475–500°F (246–260°C), вытри со свинских мышц соус, выложи их на покрытый фольгой противень и отправь в духовку на полчаса. Самое важное здесь — температура внутри куска мяса: его ни в коем случае нельзя пересушить. Проверяй ее металлическим термометром со щупом, и как только она достигнет 140°F (60°C), сразу вынимай противень из духовки.

Важно: если тебе важна хрустящая корочка, смешай в мисочке **2 ст. л. меда** и **2 ст. л. яблочного уксуса 5%** (можно заменить на **бальзамический**), а потом вбей в них венчиком **пару ложек растительного масла**. Возьми кондитерскую кисть и смажь этой смесью тонкие куски свиной вырезки сверху. Включи верхний гриль и поставь форму в духовку еще на 5–10 минут, но следи, чтобы температура внутри куска не поднималась выше 150°F.

К свинине прекрасно подходит красное *Bordeaux*! Это регион на юго-западе Франции вокруг одноименного города, где виноград начали выращивать еще при римлянах. Основные сорта, вариации которых обыгрывают местные энологи: *cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot, malbec, carménère*.

Запеченная передняя свиная ножка на кости со шкуркой — долго, но забавно

При разделке свиной туши всегда остается много недорогих кусков, которые часто продаются прямо с кожей. Китайцы великолепно готовят мягкую свинину с хрустящей корочкой, и мы у них позаимствуем древний, медленный и надежный рецепт уличной еды. Строгого канона у нее, естественно нет, поэтому нам подойдут и лопатки с рульками (*pork shoulder* — крупный кусок жестковатого мяса, расположенный прямо над передней ногой), и нижние суставы ног (*pork hocks, pork shanks*). Их хорошо бы взять с косточкой внутри и все еще завернутыми в толстенную свиную кожу, которая в умелых руках превращается в хрустящее воздушное облако.

Итак, раздели ножом ножки и плечи на удобные куски весом по 1–2 кг. Имеет смысл готовить сразу пару ножек, лопатку и рульки. Сложи свинные запчасти в широкую стальную кастрюлю и добавь туда все специи, чашку соевого соуса и пару чашек устричного соуса. Хорошенько перемешай и оставь мариноваться на 24–48 часов в холодильнике, не забывая переворачивать куски 2–3 раза за сутки.

Когда настанет черед готовки, первым делом убери лишний маринад бумажными салфетками и нарежь 4–5 луковиц тонкими перьями. Потом возьми здоровенный кусок пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*) и заверни в нее каждый кусок свинины, щедро обложив свежими луковыми перьями и специями из маринада. Это не даст мясу засохнуть в духовке. Каждый пергаментный сверток, вот сколько их там всего получится, плотно заверни еще в два слоя толстой широкой фольги. Идея рецепта

заключается в том, что свиной жир и луковый сок на маленьком жару размягчат соединительные ткани, а выделившийся из них желатин пропитает и мясо, и шкуру.

Теперь выложи большие свертки на противень, тоже покрытый листом фольги, и отправь в духовку, разогретую до 250°F (121°C), на 6–7 часов. Да, долго, я знаю, но, поверь, это стоит потраченного времени. Через 6–7 часов разрежь фольгу и пергамент, переложи ножки в глиняную или стеклянную форму или просто на тот же покрытый фольгой металлический противень. Смешай в миске чашку коричневого сахара, 4–5 столовых ложек яблочного уксуса и кондитерской кистью смажь свиную кожу. Теперь поставь духовку на максимум (до 500°F) и добейся того, чтобы кожа на ножках запузырилась и подрумянилась. Это может занять еще около 40 минут. Старайся переворачивать куски каждые 15 минут и постоянно смазывать свиную кожу смесью уксуса с сахаром. И, конечно, надень хорошие *rubber gloves*, чтобы не обжечь руки. Если в твоей плите есть верхний гриль (*broil*), можно справиться гораздо быстрее. Просто поставь форму или поднос с ножками повыше, поближе к грилю, и включи его на полную мощность. Да, и не забудь время от времени смазывать свинскую шкуру сахарно-уксусной смесью.

Обязательно:

- *Pork shoulder, pork shanks, pork hocks* (5–8 кг)
- Лук (4–5 луковиц)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 2–3 чашки)
- Соевый соус (1 чашка)
- Яблочный уксус 5% (5 ст. л.)

Специи:

- Корица (*cinnamon*, 4–5 палочек)
- Бадьян (*star anise*, 5–8 звездочек)
- Гвоздика (*cloves*, 10–15 шт.)
- Имбирь (*ginger*, 100 г)

Дополнительно:

- Белый перец горошком (*white peppercorns*, 6–8 шт.)
- Кардамон (*cardamom*, 5–10 шт.)
- Семена пажитника (*fenugreek or methi, ground seeds*, 2 ст. л.)
- Зира (*cumin*, он же *jeera*, 2 ст. л.)
- *Curry powder mild 10-spice blend* (2 ст. л.)

Свиное брюхо со шкуркой — быстрое и хрустящее запеченное облако

Ну как быстрое — часа на два. Это еще один древний и надежный рецепт китайской деревенской кухни. Китайцы любят вкус жира. Ты всегда найдешь хрустящее свиное брюхо на коже (*pork belly*) в компании с пекинской уткой в лавках с готовой едой при больших китайских супермаркетах, типа *Ranch 99*. Чтобы изобразить это самостоятельно, тебе понадобится большой кусок свиного брюха, размером 25 на 20 сантиметров и весом приблизительно в килограмм. Обязательно проверь только, **чтобы свиное брюхо было на коже**. Никогда не бери совсем уж толстые куски — в них слишком много слоев белого сала. Оптимальная толщина свинины должна быть около 3 сантиметров, а сам кусок должен состоять из чередующихся слоев мяса и белого свиного сала. Не волнуйся, большая часть жира вытопится при приготовлении — китайская деревенская закуска выйдет замечательной!

Как следует отскобли свиную кожу маленьким острым ножом и промокни досуха бумажными салфетками. Особенно не заморачивайся — она должна быть просто ровной и чистой. Выложи кусок на разделочную доску шкурой вниз (это важно!) и большим, острым

ножом сделай поперечные надрезы на расстоянии примерно 3 сантиметра друг от друга, останавливая нож на полпути к коже (то есть, если толщина куска — 3 сантиметра, надрежь мясо на 1,5–2 сантиметра вглубь). Разверни кусок на 90° и повтори все сначала. На доске должен остаться кусок свинины на коже, нарезанный ровными шашечками со сторонами 3 × 3 сантиметра каждая и толщиной примерно 2 см. Теперь просуши все салфетками еще раз и натри смесью сахара, соли и специй. Будет очень хорошо проложить надрезы наломанными лопастями пропеллеров бадьяна (*star anise*) и лепестками чеснока. Потом зачерпни столовой ложкой устричный соус и хорошенько смажь шашечки свинины сверху.

Возьми большой кусок толстой алюминиевой фольги, сложи пополам или даже вчетверо, и выложи в центр кусок свинины — вот теперь шкурой вверх, а мясом вниз. Подверни края и сделай из фольги поднос, по размерам точно повторяющий форму куска, с бортиками высотой в 3 сантиметра: наружу будет выступать только гладкая свиная кожа. Кондитерской кистью смажь кожу обычным 5% уксусом и протри бумажной салфеткой. Техника приготовления проста: уксус улетучится в духовке и хорошо подсушит свиную кожу перед второй, настоящей жаркой. Теперь осторожно распредели по коже чайную ложку соли и опять смажь ее уксусом. И опять тщательно вытри кожу бумажной салфеткой. Вот теперь свинина готова к запеканию.

Выложи свинину в подносе из фольги на решетку в духовке, разогретой до 200–220°F (93–104°C), и включи режим конвекции. Минут через 20 открой духовку, выдвини решетку и смажь свиную кожу уксусом еще раз, а потом слегка промокни лишний уксус бумажной салфеткой. Через час открой духовку, убедись, что свиная кожа сверху уже как следует просохла и весь уксус испарился, и кондитерской кистью смажь ее обычным растительным маслом. Теперь надо будет изменить температурный режим и поставить духовку на 400°F (205°C). Режим конвекции можно оставить. Тебе нужно, чтобы кожа сверху запузырилась и подрумянилась. Это может занять еще около 40 минут.

Вынь поднос из духовки, выложи запеченную свинину на разделочную доску кожей вверх и разрежь на удобные кусочки для подачи.

Обязательно:

- *Pork belly skin on* (1 кг)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 4 ст. л.)
- Уксус 5% (5 ст. л.)

Смесь специй:

- Бадьян (*star anise*, 4–6 звездочек, *optional*)
- Чеснок (порежь лепестками и распредели их между шашечками, *optional*)
- Соль (2 ст. л.)
- Коричневый тростниковый сахар (5 ст. л.)
- Зира (*ground cumin*, он же *jeera*, 2 ст. л.)
- *five-spice powder* (4 ст. л.) — в китайскую смесь входят бадьян, гвоздика, корица, сычуаньский перец и семена фенхеля.

Апельсиновая свинина

Это рецепт я привожу в память об Алексее Зимине и трех его прекрасных книгах. Он придуман для самого дешевого и жесткого свинского мяса. Тут все строго и просто, без маринования и с участием продуктов, которые обычно есть под рукой. Подойдут и свиная шея (*pork neck*), и передний окорок, и плечи (*pork shoulder, picnic ham, Boston butt*, в смысле кусок над передней ногой). Все отрубы могут быть даже с косточкой внутри, но уже, конечно, без кожи.

Итак, берем пару солидных шматков мяса весом примерно 4–5 кило, мы же ведь не размениваемся на ерунду, правда? Разрезаем их на части по 0.5–1 кг, просто чтобы удобно было готовить. Отжимаем сок из 5 апельсинов, предварительно сняв с каждого по несколько полосок цедры без белой подкладки — ты ведь помнишь, что она горчит? А можно взять и просто 4–5 чашек апельсинового сока из пакета, а то и плотного желтого *Chardonnay*, если сока дома не случилось.

Теперь смешай сок и цедру, добавь в смесь 4 большие луковицы, нарезанные относительно мелко, специи, мед и полчашки растительного масла. Хорошо бы еще чашку соевого соуса, но если его нет, подойдут и 2 столовые ложки соли. Если тебе нравится острый красный перец — можно добавить к специям пару стручков, будет очень уместно.

В неглубокую стальную кастрюлю уложи куски свина, залей сверху соком и специями, накрой крышкой и отправь в духовку при температуре 280°F (138°C) на 6 часов. Можно сделать огонь еще меньше, 250°F (121°C), и протомить часов 7–8. В результате ты получишь мясо, нежное, как лопающийся спелый инжир, с выраженной сладкой нотой — или острой, если участвует перец. И единственное, что нужно будет добавить при подаче на стол, — это немного белого лука, нарезанного полукольцами и слегка промаринованного в смеси сладкого белого вина и уксуса (1:1). Как написал Зимин, «при определенном настрое гастрономической оптики вполне возможно, что свинья не то чтобы полетит, но как минимум обозначит это намерение...»

Обязательно:

- *Pork shoulder, pork neck, Boston butt*, (4–5 кг)
- Лук (4 больших луковицы)
- Апельсиновый сок (4–5 чашек) или белое вино
- Растительное масло (полчашки, 100 мл)
- Соевый соус (1 чашка, 150 мл)

Специи:

- Орегано (*oregano*, 3 ст. л.)
- Бадьян (*star anise*, 1 звездочка)
- Имбирь (*ginger*, 100 г)
- Кардамон (*cardamom*, 2–3 коробочки)
- Зира (*ground cumin*, он же *jeera*, 2 ст. л.)
- Мед или сахар (3 ст. л.)
- Острый красный перец (пара стручков по желанию)

К апельсиновой свинине я предложил бы красное чилийское вино *Carménère*.

Язык с айвой в белом вине — *a diamond in the rough*...

Не бойся страшных мороженных языков на мясном прилавке, воскрешающих в сознании жуткие сцены экзорцизма с монастырских фресок. На самом деле они замечательные! Я готовил языки десятки раз и очень люблю их незабываемое темное и мягкое мясо.

Возьми **3 больших говяжьих языка**, залей их водой в просторной стальной кастрюле и вари на медленном огне примерно 2 часа. Теперь перетащи кастрюлю в раковину, слей кипяток и включи холодную воду: языки должны полежать в воде минут 10, чтобы с них легче было снимать шкуру. Острым маленьким ножом (*paring knife*) срежь грубую, пятнистую кожу в пупырышках, которой корова захватывает пучки травы на пастбище. Согласен, это не самое приятное занятие, но в итоге ты получишь горку плотного, темного мяса, испещренного жировыми прожилками. Через пару часов тушения с луком жир и натруженные постоянной работой соединительные ткани превратятся в тонкий,

насыщенный желатином соус, от которого склеиваются губы у детей. Дальше убери весь жир и жилы с нижней стороны языка. Их, заодно с грубой шкурой, всегда можно отдать какой-нибудь знакомой собаке — она никогда тебе этого не забудет.

Теперь порежь все три очищенных языка поперек волокон шайбами в пару сантиметров толщиной и сложи в низкую стальную кастрюлю или стеклянную *casserole* с крышкой. Отправь туда же **4 мелко порезанные белые луковицы**, разобранную на целые зубчики **головку чеснока**, **2–3 порезанных айвы** (ее можно заменить **парой очищенных яблок** или **сливами без косточек**), влей туда пол-литра белого вина, накрой кастрюлю крышкой и отправь в духовку, разогретую до 425°F (218°C), минут на 40. Когда все равномерно закипит, убавь температуру до 300°F (150°C) и держи в духовке еще 1.5–2 часа.

За час до готовности можешь положить в кастрюлю **столовую ложку соли** и те **специи**, которые тебе нравятся. К этому мясу хорошо подойдут **тимьян** (*thyme*) и **галангал**, но, если их нет, просто сыпани столовую ложку **неострой карри-смеси**.

С тушеными языками отлично идет плотное желтое *Chardonnay* с виноградников по берегам *Russian River*.

Индюшачьи ноги и крылья в апельсинах

Вот тебе совсем короткий и простой рецепт для большого обеда на 3–5 человек. Когда ты разделяешь индейку, от тушки упитанного динозавра остается много темного и жесткого мяса — ее огромные ноги, шея и довольно большие крылья. Допустим, ты уже срезал грудки на [Turkey Jerky](#), ясно, что индейкин остов пойдет на [бульон](#), а что делать с остальным? Если у тебя есть **свежевыжатый апельсиновый сок**, можно всего за пару часов сварганить великолепное мягкое мясо без всякой предварительной засолки.

Сними кожу с обеих индюшачьих лап. Раздели их ножом на две части по коленному суставу. Поищи внутри тушки еще шею и желудки, они обычно уже чистые и разрезанные, а крылья отдели от каркаса и готовь прямо с кожей. Сложи все эти запчасти в стеклянную форму или глубокий стальной поднос с бортиками. На дно формы добавь **пару ложек растительного масла**. Мелко порежь туда же **большую луковицу**, добавь **столовую ложку соли**, **10 целых зубчиков чеснока** и залей все это **апельсиновым соком** так, чтобы он покрыл куски птицы приблизительно на две трети. Можно, конечно, взять и сок из пакета, ничего страшного, не графья... Разогрей духовку до 425°F (218°C) и протуши свою индейку в апельсиновом соке до тех пор, пока он не упарится до густого соуса. На это уйдет, наверное, пара часов. Хорошо бы несколько раз перевернуть куски, чтобы они равномерно подрумянились. Если сок выпаривается слишком быстро, плесни в форму **стаканчик белого вина**. Когда индейка окончательно разомлеет, вынь из духовки, чуть остуди и сразу подавай на стол с [салатом из капусты](#) или помидоров.

К мягкому и темному индюшачьему мясу, приготовленному в кисловатом апельсиновом маринаде, хорошо подойдет великолепное испанское *Ribera del Duero*. Это лоза виноградников, растущих по берегам реки Дуэро на севере Испании. Главный местный сорт — *tempranillo*.

А что делать, если мясо оказалось плоховатое? Тогда пусти его на жюльен!

Как это часто бывает, красивый **кусоч говядины**, которое ты купил в супермаркете, оказался жестковатым и явно не годится на порционные стейки. Ничего страшного, из него можно приготовить отличную горячую закуску! Конечно, это займет гораздо больше времени, чем просто жарка стейков, но, если все сделать правильно, у тебя получится тончайший жюльен с мясом и грибами, который можно подавать и теплым, и холодным.

Давай испытаем в деле один из базовых рецептов китайской кухни для размягчения мясных волокон и обжарки на сильном огне. Возьми острый нож и нарежь мясо тонкими кусками (примерно полсантиметра толщиной) поперек волокон. Потом сложи эти куски стопкой по три и порежь на полоски шириной примерно в сантиметр или чуть больше. В результате у тебя должны получиться мясные ленточки произвольной длины, в полсантиметра толщиной и 1–2 сантиметра шириной. То же самое можно сделать и с **утиной грудкой**, тогда вкус жюльена будет еще тоньше!

Следующий шаг: налей в глубокую миску **4 столовых ложки соевого соуса**, добавь **столовую ложку с горкой рисовой муки тонкого помола** или просто **кукурузного крахмала** и разбей туда **1 яйцо**. Тщательно перемешай смесь венчиком; если окажется, что она недостаточно жидкая или комочки крахмала плохо размешиваются, добавь пару столовых ложек **белого вина**. Теперь все готово для мясных или утиных ленточек, только промни их руками, чтобы крахмал проник в мясо и начал его размягчать. На этот процесс уйдет примерно 3–4 часа при комнатной температуре.

Пока мясо доходит до кондиции, возьми **большую луковицу** (ну или пару маленьких, в этот рецепт прекрасно подойдет **шалот**), мелко порежь острым ножом и обжарь в растительном масле на среднем огне до медового цвета. Пока в твоей большой тефлоновой сковородке скворчит лук, вымой как следует **полкило шампиньонов** или **портобелло (*portobello mushrooms*)** и тонко нарежь. Добавь к полуготовому, уже размягченному луку грибы и туши на среднем огне еще 20 минут. Если начнут пригорать, просто плесни туда полстакана белого вина. Когда грибы будут готовы, переложи всю смесь в глубокую миску и помой сковородку. На ней ты сейчас будешь жарить мясо.

На сильном огне разогрей немного растительного масла и в один слой выложи размягченную говядину или птицу. Секрет прост: тонко нарезанное мясо, пропитанное белком и крахмалом, надо быстро обжаривать небольшими порциями. Тогда оно будет мягким внутри, с прихваченной на сильном огне корочкой. Смотри только, если мяса в сковороде или воке окажется слишком много, оно просто сварится. Я бы советовал обжаривать каждую порцию примерно 6–10 минут, готовые полоски выкладывать в глубокую миску, протирать сковородку бумажными салфетками, наливать свежее масло, разогревать его и приступать к следующей порции.

В завершение останется только смешать готовое мясо с тушеными грибами и жареным луком в керамической или стеклянной форме для запекания и посыпать сверху не очень толстым слоем хорошего сыра (**Gruyère** или **Parmigiano**). Форму можно поставить на 10 минут под верхний гриль или просто в хорошо прогретую (475°F или 246°C) духовку на 15–20 минут и подать на стол. Это и есть горячий жюльен. А наутро он будет очень хорош и холодным.

Важно: корочка на мясе хорошо получится, если обжаривать его на сильном огне.

Я подал бы жюльен с испанским вином *Rioja*. Это лоза с севера Испании и из Страны басков.

Комсомольцы — беспокойные сердца

Та же самая китайская техника размягчения жесткого мяса с помощью крахмала и яичного белка поможет тебе разглядеть неожиданные достоинства в совсем уж бросовых куриных потрохах, например, сердечках. Не брезгуй ими, ведь ты теперь сможешь изменить их до неузнаваемости! Возьми примерно килограмм свежих сердечек и срежь с них верхнюю часть — ту, где торчат остатки сосудов с запекшейся кровью; под ними сердце опоясывает ленточка ненужного жира — и ее тоже долой.

В глубокую миску налей устричного соуса, добавь кунжутного масла, рисовой муки тонкого помола или просто кукурузного крахмала, и разбей одно яйцо. Венчиком тщательно размешай до гладкости. Переложи в эту смесь подготовленные куриные сердечки, как следует промассируй их руками, чтобы крахмал и альбумин проникли в мясо и начали его размягчать, и оставь доходить примерно на 2 часа при комнатной температуре.

Теперь разогрей в широкой, покрытой тефлоном сковороде немного растительного масла и выложи туда всю смесь из миски. За компанию можно бросить еще пару звездочек аниса или палочку корицы, но только если тебе нравятся эти запахи. Огонь средний. Деревянной лопаткой иногда вороши сердца в соусе, пока они не станут мягкими, — это займет примерно 30–40 минут. В конце жарки, когда соус почти весь выпарится, хорошо бы добавить в сковородку полчашки марсалы и выпарить ее на сильном огне. Это будет совершенно новый для тебя вкус и текстура: упругое темное мясо в анисово-коричной маскировке.

Обязательно:

- Подготовленные куриные сердца без жира (примерно 1 кг)
- Рисовая мука или обычный кукурузный крахмал (1 ст. л.)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, полчашки, 80–100 мл)
- Яйцо (1 шт.)

Дополнительно:

- Кунжутное масло (*Lee Kum Kee sesame oil*, 2 ст. л.)
- Марсала (100 мл)
- Корица (*cinnamon*, 1 палочка)
- Бадьян (*star anise*, 2 звездочки)

К темному и плотному мясу сердец в анисово-коричном соусе я бы посоветовал одно из своих любимых французских терпких вин — *Gigondas*. Бери бутылку 3–4-летней выдержки, больше тут не требуется. Вино производится в коммуне Жигонда (*Gigondas*) в Воклюзе (*Vaucluse*) — провансальском винодельческом регионе на юге Роны. Город был основан как санаторий для солдат римского Второго легиона, а его окрестности вошли в историю литературы: тут, вдоль «прохладных вод кристалла», у истоков Сорга, Петрарка прогуливался со своей Лаурой. Вино *Gigondas Rouge* должно быть приготовлено из 80% сорта *grenache* и не менее 15% *syrah*.

Свинина в кисло-сладком соусе с кумкатами (*pork in sweet & sour sauce*)

Такая свинина может быть центральным блюдом большого стола на 5–10 человек, если подать ее со сваренным и просушенным в кастрюле [рисом басмати](#).

Но начинать надо с кисло-сладкого, очень эффектного соуса из кумкатов (*kumquat*).

Для соуса тебе понадобятся:

- кумкаты, разрезанные пополам (400 г)
- сахар (200 г)
- сливочное масло (60 г)

Вымой кумкаты, порежь их на половинки, перемешай с сахаром и сливочным маслом в широкой тефлоновой сковороде и поставь на медленный огонь. Когда сахар разойдется, а кумкаты дадут сок, выключи огонь и дай сковороде остыть, а потом снова верни на медленный огонь и опять дай смеси закипеть. Вот на этом месте можно добавить туда щепотку хорошего иранского шафрана, 5–6 нераскрытых зеленых коробочек кардамона и несколько целых палочек корицы и немного остудить сковородку. Теперь

прогрей смесь в сковороде в третий раз и убедись, что половинки кумкатов стали полупрозрачными. В таком виде соус практически готов (кстати, его можно сделать с запасом — в герметичном контейнере он проживет недели две). Теперь можно переходить к мясу.

На 4–5 порций тебе понадобятся:

- Свиная вырезка (*pork tenderloin*, 800 г)
- Яйцо (1 шт.)
- Кукурузный крахмал для панировки (*cornstarch*, 1 чашка)
- Осветленное растительное масло для обжарки в воке (2 чашки)
- Орехи кешью (1 чашка)
- Соевый соус (3 ст. л.)
- Уже готовый кисло-сладкий соус с кумкатами (1 чашка)
- Кунжут (2 ст. л.)

Нарежь мясо небольшими кусочками, размером в половину указательного пальца, и вылей в него взбитое яйцо. Хорошенько перемешай все руками, выложи на широкую тарелку и равномерно обваляй кусочки мяса в кукурузном крахмале.

Поставь стальной вок или сковородку на огонь и разогрей масло до 350°F (177°C). Обжарь мясо на достаточно сильном огне, чтобы появилась легкая румяная корочка — это займет 8–9 минут. Я советовал бы выкладывать кусочки в вок несколькими порциями, не то они там просто сварятся, и складировать на бумажные салфетки, чтобы пока суд да дело лишнее масло могло впитаться.

Теперь разогрей на самом сильном огне чистую сковородку. Налей в нее пару ложек свежего масла. Переложить туда все обжаренное мясо и добавь чашку сухих орехов кешью. Влей соус с кумкатами, а к нему — соевый, ради *umami*, да не забывай постоянно перемешивать все бамбуковой лопаткой. Через пару минут убавь огонь до среднего и дай соусу впитаться — мясо и орехи должны покрыться заманчивой блестящей корочкой. Это еще 5 или 10 минут в зависимости от размера твоей сковородки. Вот теперь посыпь все сверху кунжутом, перемешай и подавай на большом блюде. Мясо — отдельно, рис — отдельно.

Будет очень хорошо выложить по периметру блюда глазированные грецкие орехи. Сделать их совсем просто: в неглубокий сотейник всыпь полчашки сахара, влей полчашки воды и на огне немного выше среднего доведи сироп до золотистого цвета, регулярно перемешивая. Уменьши огонь и засыпь 100–150 г половинок грецких орехов, продолжая мешать. Через 5–10 минут вылови орехи шумовкой из сиропа и разложи на пергаментной бумаге в один ряд — просушить. Ну или подсуши их немного в духовке.

Важно: для этого рецепта отлично подойдет не только свинина, но и курица: белое мясо с грудок или темное — срезанное с ножек. Пропорции не меняются, как и технология обжарки: тут важно как следует разогреть масло. Определить правильную температуру можно бамбуковой лопаточкой: вокруг ее широкого края, опущенного во фритюр, должна появиться борода из мелких пузырьков.

К кисло-сладкой свинине я предложил бы красное *Bordeaux*, а к курице, наверное, лучше подойдет недорогое, но честное испанское шампанское *Cava Brut*.

Медленное мясо большими кусками и птица, запеченная целиком

В этом разделе предстоит освоить одну из самых важных техник запекания мяса и птицы. Приглашая человек десять гостей, ты, скорее всего, понимаешь, что просто технически не сможешь накормить их всех порционными стейками или рыбой и крабами с классическими гарнирами. Остается единственный выход: приготовить индейку целиком, две-три утки или несколько больших кусков мяса. А к ним прекрасно подойдет [откидной иранский плов](#) с шафраном из пропаренного риса басмати. Здесь ты найдешь не самый быстрый, зато проверенный и надежный способ, как все это сделать на обычной домашней плите и без больших усилий.

Обязательная стадия просолки мяса и птицы (*in brine*)

Без просолки ничего не получится: мясо или пересохнет, или останется жестковатым. Этот метод используют все рестораны, кроме точек быстрой еды. А зачем, собственно, нам соль внутри мяса? Во-первых, для того, чтобы удержать воду внутри большого куска при нагревании — просто за счет осмоса. А сахар? Сахар помогает соли проникнуть внутрь тканей и равномерно распределиться по мышцам. Иногда мясо попадает к нам уже замороженным, то есть структура мышц и целостность мембран в нем уже нарушена. Только просолка может спасти, к примеру, белое, нежное мясо гигантской мороженой индейки от пересыхания в духовке. Во-вторых, соль за счет своих химических свойств трансформирует белок в сторону уплотнения текстуры, которая после запекания станет одновременно нежной и упругой — а в мире ощущений от еды это считается важным достоинством. К тому же, соль усиливает вкус. Всего-то делов:

- Небольшая **чашка соли** (150–200 г)
- Столько же **коричневого сахара** (150 г)
- 5–6 литров воды.

Хестон Блюменталь рекомендует засаливать мясо и птицу по науке, в 8-процентном соляном растворе, но у него не очень понятно, как считать, по объему собственно рассола или рассола с содержимым. Я просаливал мясо и птицу десятки раз и могу сказать, что обычно хватает чайной чашки соли на большую кастрюлю. Главное — не торопиться.

Итак, в большую стальную кастрюлю на примерно 15–20 литров помещается одна индейка — или 2–3 утки, или 2 бараньих ноги, или 3–4 больших куска мяса (тот же *tri-tip*). Да все, что хочешь! Главное, возни потом будет очень мало, а результат гарантирован. Надо только приступить заблаговременно.

Сначала налей в кастрюлю всего литр воды, насыпь **соль, сахар**, порежь пополам **пару неочищенных головок чеснока**, немного **белого перца**, может быть, пару отростков **корня имбиря** (*ginger*). Доведи до кипения, чтобы сахар и соль растворились, и долей оставшуюся холодную воду. Теперь загрузи туда мясо и выстави кастрюлю за дверь на всю ночь — если, конечно, на улице не мороз и не жара выше 73°F (23°C). Если индейка очень большая и не влезает в кастрюлю, можно использовать пластиковый мешок, заполненный охлажденным солевым раствором, засунуть его в картонную коробку и завязать сверху, чтобы *brine* не выливался, а равномерно покрывал мясо.

Важно: надо правильно рассчитать время до прихода гостей: к просолке следует приступать за день до парадного обеда.

Медленный режим для приготовления нежнейшего мяса

Наутро вынь мясо из солевого раствора, срежь лишний жир и разделай на 3 куска примерно по 1–2 килограмма каждый.

Возьми большой кусок пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*) и плотно заверни в нее каждый кусок. Можно добавить к мясу **5–6 зубчиков чеснока** и **пару веточек тимьяна** (*thyme*), а можно и **3–4 стебля лимонного сорго** (*lemongrass*). Дальше тебе понадобятся 6 кусков толстой и широкой фольги — обычно они продаются в том же *Costco* (*Reynolds heavy duty*, 18" × 50"). Кусок мяса в пергаменте положи на первый лист фольги и заверни как можно плотнее — чтобы ни сок, ни пар не выходили наружу. Теперь бери второй лист и заворачивай снова, чтобы уже наверняка. И так с каждой порцией. Эти 3 тугих свертка выложи на противень, тоже покрытый фольгой, и отправь в духовку, разогретую до 340°F (170°C), на 1.5 часа. Потом убавь температуру до 270°F (130°C) и запекай еще 3–4 часа, в зависимости от размера кусков. Мясо никогда не подгорит при низкой температуре, и эти 4–5 часов ты сможешь заниматься чем угодно, даже не отвлекаясь. Больше того, благодаря фольге и пергаменту тебе даже не надо будет мыть горю посуды.

Когда срок, наконец, истечет, выключи духовку, подожди, пока свертки чуть-чуть остынут, достань мясо из фольги и переложи в глубокую форму для запекания или стальной поднос с высокими бортиками. Аккуратно слей весь мясной сок из фольги и с подноса — он пригодится для [иранского плова](#)! Перед подачей на стол мясо можно зарумянить за 10 минут, разогрев духовку до максимума, а можно просто включить верхний гриль (*broil*).

Важно: если тебе нужна хрустящая корочка, смешай в мисочке **2 ст. л. меда** (или 4 ст. л. обычного сахара), **2 ст. л. яблочного уксуса 5%** и **2 ст. л. соевого соуса**, возьми кондитерскую кисть и смажь этой смесью кусок мяса.

Самая мягкая медленная утка, которая у тебя точно получится

Наутро после просолки *in brine* отрежь у 2–3 уток хвосты и лишние куски кожи на том месте, где у них была шея. Возьми большой кусок пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*) и плотно заверни в нее каждую утку. Это важно! Пергамент не даст утиному мясу высохнуть в духовке. Пергаментные свертки весом в 1.5–2 кг каждый плотно заверни еще в два слоя толстой широкой фольги — тогда пар и утиный жир не выберутся наружу и жестковатое утиное мясо будет готовиться прямо в собственном соку. Фольги не жалея. Выложи эти свертки на противень, тоже покрытый листом фольги, и отправь в духовку, разогретую до 340°F (170°C), на 1.5 часа. Потом убавь температуру до 270°F (130°C) и запекай еще 3.5 часа. Выключи духовку, вынь противень и немного остуди свертки, чтобы не обжечься. Когда придет время подавать птицу на стол, разрежь фольгу и пергамент, слей сок вместе с жиром в большую миску (потом всегда можно будет сделать великолепную [печеную картошку на утином жире](#)), переложи уток в глиняную или стеклянную форму и подрумянь мясо под верхним грилем 10–15 минут. Сначала грудку, потом спинку.

Важно: есть очень простой способ добиться хрустящей корочки. Смешай в мисочке **2 ст. л. меда** и **2 ст. л. яблочного уксуса 5%** (можно заменить на **бальзамический**), а потом вбей в них венчиком **пару ложек растительного масла**. Возьми кондитерскую кисть и смажь этой смесью утку.

PS: Медленная утка в сычуаньском стиле

Когда ты уже подрумянил медленную утку из предыдущего рецепта под грилем, ее можно сразу же подать на стол с каким-нибудь гарниром — хотя бы с той же [картошкой](#),

испеченной на утином жире. А можно сделать ее ароматной и красивой — как в сычуаньском рецепте. Я совсем немного изменил его, добавив чуть-чуть редкого в западном Китае ананаса вместо сухих фиников. Весь процесс дополнительной обжарки утиного мяса и пропитки соусами займет не больше 10 минут, но, поверь мне, утка в воке запомнится всем надолго.

Итак, раздели еще горячую (а может быть и уже остывшую, приготовленную вчера) утку на удобные куски: каждую ножку порежь на две части, грудку сними с остова и порежь на четыре части, отдели крылья и шею и сложи все в большую тарелку.

Разогрей пару столовых ложек растительного масла в стальном воке и добавь туда чеснок, лук-шалот, лимонное сорго и имбирь. Обжарь их пару минут на сильном огне, прежде чем закидывать ананасные дольки и остальные специи (можешь еще придать ситуации пикантности 4–5 мелкими красными перчиками, только умоляю, не режь и не дави их, не то есть будет невозможно). Все вместе продержи на огне, помешивая, еще пару минут. В самом конце влей устричный соус, марсалу, а если после [кантонской главы](#) в доме затесался китайский красный соус хойсин, то и его. Можно чуть-чуть загустить результат с помощью 1 столовой ложки крахмала, размешанного в 2 столовых ложках воды. Теперь опусти в вок порезанные куски утки и готовь на сильном огне еще 5 минут — пока они не покроются соусом равномерно. Подавай с рисом или овощами.

На одну или две медленно приготовленных уток с подрумяненной кожей тебе понадобится:

- Лимонное сорго (*lemongrass*, 1–2 стебля, расплющенных ножом и разрезанных на кусочки по 3 см)
- Имбирь (*ginger*, примерно 4–6 см корня почисти и нарежь соломкой)
- Чеснок (3 зубчика, просто раздави тяжелым ножом сверху)
- Лук-шалот (*shallots*, 2 очищенных луковки порежь тонкими перьями)
- Ананас (100 г, очисти от кожи, вырежи жесткую сердцевину и настрогай тонкими дольками)
- Корица (*cinnamon*, 2 палочки)
- Бадьян (*star anise*, 1 звездочка)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 2 ст. л.)
- Марсала (½ чашки)

Дополнительно, но необязательно:

- Соус хойсин (*hoisin sauce*, 2 ст. л.)
- Острый красный перец (4–5 мелких целых стручков, по желанию)

Если каких-то специй или соусов в доме не нашлось — не переживай, здесь важна техника приготовления и подачи в воке.

Гурьевская индейка на *Thanksgiving*

Этот простой рецепт собрал по частям очень хороший и грамотный повар — его именем я и обозначил технику. После просолки *in brine* **целую индейку** надо просто вытереть бумажными салфетками и водрузить грудкой вверх на поднос с высокими бортиками — выстави его изнутри двумя слоями фольги, чтобы не мучаться потом и не отмывать пригоревший жир. Сверху тушу надо смазать **растительным маслом**, а внутрь лучше не класть ничего, кроме **5–6 стеблей лимонного сорго** (*lemongrass*) для запаха свежести. Шею и желудок, которые обычно спрятаны у индейки внутри, лучше положить на фольгу рядом с птицей.

Вся задача — в том, чтобы обжечь или присушить кожу и не дать соку никуда деться изнутри. Выставляем духовку на самый максимум — до 500°F (260°C) и отправляем туда противень с индейкой на 25–30 минут, до образования легких подпалин на шкуре. Потом уменьшаем температуру до 350°F (177°C) и печем еще 2–2.5 часа, потому что темное мясо на индейкиных лапах должно размягчиться! А вот белое мясо на груди уже почти дошло до кондиции, его надо чем-то закрыть от жара. Сложи лист фольги в несколько слоев и тщательно укутай этим многослойным металлическим экраном всю грудь, оставив открытыми только лапы и крылья. Индейки бывают очень разного размера: твоя будет готова, когда температура глубоко внутри грудки достигнет 160°F (71°C) — проверяй ее термометром с металлической спицей. Готовую птицу, особенно ее белое мясо, очень хорошо подать с соусом [Suprême](#) или [Hollandaise](#).

Важно: чтобы индейка приобрела хрустящую корочку, смешай в мисочке **2 ст. л. меда** и **2 ст. л. яблочного уксуса 5%** (можно взять **бальзамический**), а потом вбей в них венчиком **пару ложек растительного масла**. Возьми кондитерскую кисть и смажь этой смесью лопатку или ребрышки сверху. Включи верхний гриль и поставь индейку в духовку еще на 3–5 минут.

Roast Beef

Я часто готовлю это простое мясо для детей и внуков — наверняка ты помнишь его вкус. Одного огромного куска *round eye beef* хватает обычно на 8–10 человек. Ты режешь его поперек волокон еще горячим, тонкими ломтиками, и подаешь на блюде со сладкой сальсой, хреном (*horseradish*) или дижонской горчицей (*Dijon grainy mustard*). И все! Если весь ростбиф не съели сразу, то из остатков можно завтра сделать [Veau Orloff](#) по мотивам старинного рецепта (посмотри его в разделе «[Рубленое мясо](#)»).

Итак, здоровенный **мясной валик *beef round eye* на 3–4 кило** очищаешь от пленок, просаливаешь за ночь *in brine* так, как описано парой страниц выше, просушиваешь бумажными полотенцами и выкладываешь на покрытый фольгой противень жиром вниз. Тем временем разогреваешь духовку на полную мощность, до 500°F (260°C). Когда все как следует раскалится, отправляешь противень в духовку на 30–40 минут. Самое важное здесь: поверхность мяса должна как бы обжечься при высокой температуре и плотно запечатать весь сок с солью и сахаром внутри куска. На поверхности же должна образоваться устойчивая золотистая корочка (а сверху, пожалуй, даже и подпалины). Потом сбрось температуру в духовке до 300°F (149°C) и оставь там противень еще на 20–30 минут. Проверь температуру внутри куска металлическим термометром со щупом, и как только она достигнет 130°F (54°C), сразу вынимай противень из духовки, но не носи на стол, а закрой фольгой и дай отдохнуть примерно полчаса.

А сам тем временем сделай к мясу ананасовую сальсу с кинзой (*cilantro*). Сначала сними со **средних размеров ананаса** кожуру и вырежи жесткую сердцевину. Теперь нарежь его кубиками по 1 сантиметру. Как следует промой в миске с водой **пучок кинзы**, нарви с него листьев (только листьев, без стеблей!) и мелко их порежь. Поставь тефлоновую сковородку на средний огонь и насыпь в нее **пару столовых ложек коричневого сахара**. Как только сахар растает и карамелизуется, вывали туда кубики ананаса и жарь, помешивая бамбуковой лопаткой, чтобы они оказались равномерно вымазаны сахаром. Теперь отправь в сковородку **столовую ложку устричного соуса, столовую ложку темного соевого соуса**, порезанную кинзу, выдави **половину лайма** и добавь немного **перца чили**, если ты его любишь, конечно. Прогрей сальсу еще минуту на среднем огне и подай на тарелки, поверх порезанного ростбифа.

Важно: мясо ни в коем случае нельзя пересушить: температура внутри куска не должна превышать 130°F. Если тебе важна хрустящая корочка, смешай в мисочке **2 ст. л. меда** (или 4 ст. л. обычного сахара), **2 ст. л. яблочного уксуса 5%** и **2 ст. л. соевого соуса**, возьми кондитерскую кисть и смажь этой смесью кусок мяса, а потом поставь ростбиф в духовку еще на 3–5 минут с включенным верхним грилем (*broil*).

К деревенской простоте *Roast beef* с хреном или горчицей лучше всего подойдет старая лоза *Malbec* с высокогорных аргентинских виноградников *Mendoza*.

Рубленное мясо: котлеты, паштеты, кебаб и *Veau Orloff*

Говядина и ягнятина не вся подходит на стейки или жаркое. С не очень красивых и удачных кусков можно срезать лишний жир, освободить их от пленок, а потом порубить острым ножом на кебаб, ну или измельчить в фарш в процессоре с летающими внутри остроющими ножами. Смотри только, чтобы твои разделочные ножи и лезвия в процессоре всегда были острыми, иначе они будут не резать мясо, а давить его. Ну а из пресных куриных грудок можно вообще слепить настоящее чудо: пожарские котлеты.

Пожарские котлеты (*Côtelette Pojarski*)

Если честно, это самое лучшее, что может произойти с обычной куриной грудкой. Рецепт древний, и здесь уместно даже вспомнить Пушкина: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке». По всей видимости, это чудо действительно придумали Евдоким Пожарский и его дочь, которые в начале 1800-х держали постоянный двор и трактир на тракте Москва–Петербург. После войны с Наполеоном в Россию уже проникла настоящая французская кухня: основа рецепта, похоже, почерпнута из нее. Блюдо, собственно, так и называлось — *côtelette de volaille à la Pojarski*. Технология подразумевала, что в крупно нарезанный куриный фарш добавляется замороженное сливочное масло, которое при жарке и выпечке совершенно изменяет итоговый вкус. В нашем рецепте все не так уж и сложно.

- *Панировка*: кусок белого хлеба для нее нужно оставить в холодильнике без упаковки на сутки, чтобы он подсох и потерял влагу, а потом нарезать остроющим ножом тонкими чешуйками, размерами примерно 1 × 1 сантиметр. В крайнем случае, если некогда возиться с сушкой и нарезкой, подойдет корейская панировка *panko*.
- *Собственно фарш*: нарежь обычный белый хлеб (убери только корки) и залей сливками на час, причем проследи, чтобы они полностью впитались. Вообще хлеб для котлет всегда отжимают, но здесь этого делать не надо: сливки потом войдут в куриный фарш и сделают его еще мягче. Ледяное масло натри на крупной терке или наруби тяжелым ножом, а стружку снова поставь в морозилку. Белый лук нарежь мелкими кубиками и обжарь на растительном масле до золотистого цвета. Куриные грудки наруби мелкими кусочками острым ножом или слегка пробей в процессоре (но смотри, чтобы они оставались кусочками!) и смешай со сливочным хлебом. Сильно мельчить не надо, ты ведь имеешь дело с мягкой куриной грудкой. Теперь добавь туда уже остывший лук, соль — и хорошо бы еще щепотку шафрана. С шафраном у котлет внутри появятся веселые золотые нити. Хорошо перемешай мясом руками, чтобы в него вошел воздух и фарш стал гладким. И потом обязательно убери в холодильник на час, ну или в морозилку на полчаса.
- *Котлеты*: дальше работаем на скорость. Быстро вмешай в холодный фарш натертое ледяное масло и слепи из него 4 котлеты. Они должны быть здоровенные, примерно с ладошку, грамм на 200: тогда расплавленное масло не вытечет наружу и фарш не пересохнет. Теперь, не останавливаясь, обваляй их в панировке и обжарь на хорошо разогретой тефлоновой сковородке в растительном масле, по 5–6 минут на каждую сторону, до красивого, румяного цвета. Масла для обжарки не жалей. Середина больших котлет за это время явно не пропечется, поэтому после обжарки выложи их на покрытый фольгой противень и отправь на 8–10 минут в духовку, разогретую до 360°F (182°C). Подавай на стол сразу, горячими, под соусом [Suprême](#) или [Hollandaise](#).

Обязательно:

- Куриные грудки (4 шт., 800 г)

- Белый хлеб без корки для фарша (150 г)
- Сливки 20% или *Half & Half* (200 мл)
- Белый лук (1 шт.)
- Замороженное сливочное масло (150 г)
- Суховатый белый хлеб для панировки чешуей (300 г)
- Соль (2 ч. л.)
- Шафран (*Mehr*, щепотка в фарш)

Фарш, кебаб и котлеты

Можно просто взять готовый говяжий и свиной фарш и хорошо вымесить их руками, а можно все-таки изрубить вручную тяжелым и хорошо заточенным ножом мякоть баранины (*lamb chops, loin chops, lamb leg, tenderloin*) и жирный кусок добротной свинины. Понимаешь, жир в котлетах и кебабе должен быть обязательно. При нагревании он расплавится и равномерно доведет до кондиции мясо в фарше, а большая часть все равно останется на противне или на сковородке, так что не бойся. Если лень рубить мясо ножом, закажи себе *meat chopper* с четырьмя остроющими ножами, которые летают внутри стеклянной чаши.

Если ты готовишь кебаб небольшими колбасками на решетке под грилем, смешай **полкило говяжьего и полкило свиного фарша** и посоли (**половина чайной ложки соли**). Теперь мелко порежь **большую луковицу, лучше белую**. Обжарь лук на растительном масле в тефлоновой сковородке. На среднем огне, до золотистого цвета. Дай луку остыть и руками вмести в фарш. Влей туда же **рюмку марсалы, хереса** (*cream sherry*) или **водки** и хорошенько все это промеси.

Для бараньего кебаба смешай **баранину и свинину** в соотношении 1:1, добавь **соль, жареный лук и марсалу или херес**. В бараний фарш можно еще сыпануть половину чайной ложки **молотой зиры** (*cumin* или *jeera*). Слепи продолговатые колбаски и запеки их в духовке с конвекцией, на противне, покрытом фольгой. В режиме *convection* при 475°F (246°C) это займет 20–25 минут. Можно и подрумянить колбаски под верхним грилем (*broil*), если он у тебя есть.

Если хочется просто жареных котлет, сделай фарш из **фунта говяжьего и фунта свиного мяса**, посоли его (**половина чайной ложки соли**) и добавь **одну луковицу**, предварительно мелко порезанную и обжаренную на растительном масле до золотистого цвета. Влей туда **рюмку марсалы, хереса** (*cream sherry*) или **водки**. Добавь в фарш **1 сырое яйцо и пару толстых ломтей белого хлеба**, замоченных просто в теплой воде и потом отжатых. Теперь хорошенько вымеси фарш руками. Слепи продолговатые котлетки удобного размера, чтобы им не было тесно на твоей широкой тефлоновой сковородке, и обжарь в растительном масле по 8–10 минут на каждую сторону. Огонь — немного больше среднего вначале и слабый в конце: смотри, чтобы котлеты не подгорели.

Veau Orloff

У фаворита Екатерины II, графа Григория Орлова, был племянник, Алексей Федорович Орлов. Он состоял русским посланником в Константинополе и возглавлял делегацию в Париже при подписании мирного договора после Крымской войны, в 1856 году. Граф, понятное дело, любил поесть. Тогда, в Париже, он и повстречал начинающего повара Урбена Дюбуа (*Urbain Dubois*), которого увез с собой в Петербург на хорошее жалованье. В благодарность тот назвал один из своих замечательных рецептов именем графа. У Урбена Дюбуа, кстати, потом учился Огюст Эскофье (*Auguste Escoffier*), автор описанных здесь бульонов.

Но к делу. Телятины нам в Калифорнии, конечно, не найти, здесь не Париж, зато подойдут остатки запеченного *beef eye round*, который мы готовили в разделе про [Roast Beef](#).

Если ты не пересушил мясо, выйдет очень даже неплохо. Итак, вчерашний ростбиф (400 г) нарежь поперек волокон шайбами толщиной в полсантиметра, а потом эти шайбы покроешь на тонкие ломтики и выложи в стеклянную форму для запекания. Грибы мелко шинкуй, обжарь в широкой тефлоновой сковороде в растительном масле на сильном огне в течение примерно 20 минут и выложи в отдельную миску. Лук (лучше, конечно, шалот) нарежь тонкими перышками вдоль луковицы, обжарь на растительном масле в той же сковороде до золотистого цвета, добавь туда готовые грибы и поддержи на медленном огне еще пару минут.

Теперь соус. Французское изобретение *Béchamel* отличается особым сливочным вкусом, тонким ароматом муската и молочно-белым цветом. Готовить его довольно легко. Для этого на чистой сухой стальной сковороде или в широком стальном сотейнике немного прогрей пару ложек пшеничной муки до появления орехового запаха (огонь средний). Потом добавь в сковороду кусок сливочного масла (примерно 50–70 г), прижми его вилкой ко дну и прямо этим плавящимся куском масла начни быстро размешивать муку до получения однородной крупчатой массы (которая теперь будет называться *white roux*; помнишь, мы [такое делали](#) для жареных креветок и морских гребешков?). Как только мука растворится в масле, постепенно, продолжая постоянно шуровать лопаткой, добавь в сковородку пару чашек холодного молока, щепотку соли по вкусу и совсем чуть-чуть натертого на терке мускатного ореха. Через пару минут, как только соус загустеет примерно до консистенции заварного крема или жидкой сметаны, убери его с огня и накрой крышкой, чтобы не засох. Лучше даже перелить его в какую-нибудь широкую керамическую миску, чтобы быстрее остывал. А теперь отдели желтки двух яиц от белков и смешай их с немного остывшим соусом, постоянно взбалтывая смесь венчиком, чтобы желтки не свернулись.

Выложи обжаренные грибы и лук из сковородки в стеклянную форму прямо поверх мяса и залей готовым соусом. Как следует все перемешай. Поставь форму в духовку, уже прогретую до 400°F (205°C). Через 20–30 минут достань и щедро посыпь сверху тертым твердым сыром — лучше *Gruyère* или *Parmigiano*. Оставшиеся белки от двух яиц быстренько взбей венчиком в пену в отдельной мисочке, добавь к ним чайную ложку сахара, вылей поверх сыра и вилкой, осторожно перемешай верхний слой. Включи верхний гриль (*broil*) — у мяса появится румяная запеченная корочка из сыра и белков.

Вот все, что тебе понадобится:

- [Roast beef](#), уже готовый (400 г)
- Молоко (300 мл)
- Сливочное масло (50–70 г),
- Яйца (2 шт.)
- Пшеничная мука (2–3 ст л)
- Мускатный орех
- Грибы *portobello* или шампиньоны (400 г)
- Лук — шалот или репчатый (2–3 луковицы)
- Сыр *Gruyère* или *Parmigiano* или просто тертый твердый сыр
- Сахар (1 ч. л.)
- Соль (½ ч. л.)

К такому мясу я бы подал легкое и хрусткое испанское шампанское *Cava Brut*.

Паштет из лука и куриной печени

Это превосходный рецепт шефа и писателя Алексея Зимина. Добавить мне здесь нечего, поэтому воспроизвожу луковую сонату полностью. Собственно, из лука почти наполовину и

состоит идеальный куриный паштет. Еще там есть сливочное масло — и едва ли не в последнюю очередь куриная печень. Естественно, печень дает вкус, но элегантность, мощь и красота возникают за счет окружения, его сливочности, сладости и остроты.

Приготовленный на среднем, даже чуть ниже среднего, огне, медленно теряющий соки, обволакиваемый сначала сиропом, а потом и текучей карамелью лук — первооснова итогового вкуса. Ведь куриная печень, при всем уважении, — не фуа-гра.

Полкило лука надо в течение часа обжаривать на среднем огне в тефлоновой сковороде на смеси сливочного и оливкового масел, постоянно помешивая, не давая пригорать и время от времени подливая то плотного желтого *Chardonnay* из пакета, то апельсинового сока. Жидкость, с одной стороны, тормозит процесс карамелизации и не дает луку высохнуть, с другой — сообщает ему новый, яркий вкус. И дополнительную сладость, ведь редуцированное при выпаривании *chardonnay* — это практически сироп. Но лучше всего использовать крепленые вина с сильным характером типа мадеры: их дымчатый окрас и медовый привкус идеально усиливают лук и оттеняют горечь печени. Помни только, что лук не должен вариться — ни в вине, ни в любой иной жидкости: ее должно быть ровно столько, чтобы быстро выкипать. Через час большая охалка нарезанного полукольцами лука превратится в коричневую мармеладную субстанцию. И тогда ее можно будет снять с огня и перевалить в широкую стальную кастрюлю, где ты и будешь делать паштет.

Печенка обжаривается в такой же широкой тефлоновой сковороде, на сильном огне, на все той же смеси сливочного и растительного масел, до состояния *medium rare*: она должна быть полностью приготовлена, но не пересушена. Это примерно 10 минут. В середине обжарки и сюда хорошо бы плеснуть белого вина и апельсинового сока, а когда искомое состояние *medium rare* будет достигнуто, шумовкой перенести печень в кастрюлю к карамелизованному луку, а в оставшуюся жидкость добавить еще вина и слегка уварить на быстром огне. Из специй я положил бы только половинку мускатного ореха (мелко натертого на терке) и пол чайной ложки шафрана. Апельсиновый сок своей цитрусовой кислотой, сладостью и горечью делает вкус печени легче, но нелишне также добавить немного хорошего уксуса — бальзамического или яблочного 5% (прямо на печень в общей кастрюле).

Можно дополнить паштет овощами — взять большой корень петрушки (или половину корня сельдерея) и пару морковок, мелко порезать и обжарить в отдельной сковородке на подсолнечном масле. На второй стадии добавить пару порезанных, очищенных от шкуры баклажан: они легко впитают сразу все масло, а потом немного припекутся. Овощи вместе с печенью, луком и упаренной после печени жидкостью отправятся в общую кастрюлю на 5–10 литров, где их предстоит пробить погружным блендером, не забыв, конечно, добавить сливочное масло. Задача — получить однородную массу без комочков, похожую на жидковатое серое тесто. Безрадостный цвет легко исправляется шафраном. Полученную в итоге массу можно протереть через сито, чтобы избавиться от остатков пленок, но можно и не перетирать, а просто выложить в форму и поставить в холодильник, пока она не застынет.

Холодный паштет подается на горячем хлебе — в идеале белом.

Обязательно:

- Лук (500 г)
- Куриная печень (500–700 г)
- Сливочное масло для жарки (50–70 г)
- Оливковое масло для жарки (50–70 мл)
- Сливочное масло для паштета (100–150 г)
- Уксус бальзамический или яблочный 5 % (20 мл)

- *Chardonnay* из пакета (250 мл)
- Мадера (250 мл)
- Апельсиновый сок (100 мл)
- Мускатный орех, соль, перец (по вкусу)

Дополнительно:

- Корень петрушки (или ½ корня сельдерея)
- Морковь (2 шт.)
- Баклажаны (2 шт.)
- Подсолнечное масло для жарки
- Шафран (щепотка)

К холодному паштету прекрасно подойдет ледяное португальское *Vinho Verde*.

Курица в соусе из мясного бульона и грецких орехов по мотивам сациви

Получается очень вкусно и очень быстро. Ведь в твоей морозильной камере всегда припасен [мясной бульон](#) и замороженные грецкие орехи из сада. Возьми в *Costco* **пару куриц гриль**, просто чтобы не возиться, разбери их на мясо-кости и настрогай помельче. Кожу и кости выброси.

Теперь вот что:

- Примерно **килограмм белого лука** мелко порежь и пожарь в растительном масле на широкой сковороде, на слабом огне до золотистого цвета. Туда же добавь **5–6 зубков чеснока**. В самом конце обжарки кинь в лук **пару щепоток иранского шафрана**;
- А сам пока разморозь примерно **килограмм грецких орехов** и поруби их в блендере или в *food processor* довольно мелко;
- Переложи остывший лук, чеснок и молотые орехи в широкую стальную кастрюлю, добавь к ним **два сырых желтка** и перемешай;
- Разморозь примерно **литр крепкого мясного бульона** и постепенно подливай его в кастрюлю, размешивая ее содержимое погружным блендером, пока оно не превратится в густой соус;
- Поставь кастрюлю с соусом на маленький огонь и прогрей почти до кипения, но не кипяти. И не забывай помешивать время от времени. Теперь добавь туда разобранное куриное мясо, выведи на соль и сахар. Если смесь получилась слишком густая — долей в горячий соус еще немного бульона или белого сухого вина;
- Как следует промой в тазике **большой пучок кинзы** (*cilantro*) и мелко-мелко нарежь листья, а стебли выкини.

Вот и все. Теперь охлади ореховый соус с курицей, добавь в него **пару столовых ложек яблочного уксуса 5%** и зелень. Хорошенько перемешай и подай в красивой стеклянной посудине. Сверху сациви можно посыпать еще гранатовыми зернами.

К холодному сациви я бы подал оранжеевое грузинское вино сорта *Kisi Qvevri* или *Mtsvane Qvevri*. Такое вино делают в Кахетии: огромные глиняные амфоры, закопанные в землю по самое горло, наполняют виноградной мезгой — то есть ягодами, которые прессуются (или дробятся) прямо с веточками, кожей и косточками — выдерживают на холоде примерно полгода и только потом, весной, фильтруют и разливают по бутылкам.

Иранский плов, гречка с белыми грибами и паста

Эта глава посвящена трем злаковым культурам, на которых выстроены кухни многих великих цивилизаций прошлого: рису, пшенице и гречке. Их семена позволили постепенно забыть страшный, мучительный голод, подползавший к мелким поселениям земледельцев каждую зиму и тихо уносивший детей, стариков и больных. Рис и пшеницу можно было хранить до следующего лета в глиняных горшках и готовить маленькими порциями с мясом и рыбой, которых вечно не хватало на всех членов семьи. Потом, потихоньку, земледельцы принаровились обменивать злаки на сухое мясо и сыр у соседних кочевых народов. А когда они научились молотить семена в муку и выдумали совершенно новые продукты — хлеб, лепешки, лапшу и дамплинги, — наступила уже совсем другая жизнь.

Рис басмати

Название «басмати» (на санскрите *वासमती*, *vasamati*) означает «душистый». У блюда, приготовленного на пару, получается немного сладковатый вкус и тончайший ореховый аромат — особенно если купить предварительно пропаренный рис (*sela*). По всей видимости, длиннозернистые сорта вывели несколько столетий назад в предгорьях Гималаев из китайских культиваров, то есть окультуренных разновидностей дикого риса. От остального риса они отличаются повышенным содержанием белка и, наоборот, пониженной долей крахмала. У басмати средний гликемический индекс — от 56 до 69, а у обычного риса — около 89. Сухой басмати пахнет мышами и хранится очень долго, а его аромат и вкус улучшаются со временем. Обычно его оставляют вызревать около года, а лучшие сорта — до 5–10 лет. На индийском рынке полно подделок и смесей, поэтому лучше покупай его в надежных сетях типа *Costco*, пробуй, а удачные находки запасай впрок. Верь мне, басмати — лучший рис, который можно купить за деньги, и в тонкой иранской кухне обычно используется именно он.

Иранский откидной плов к мясу и птице

Давай разбираться с рисом. Сколько ему нужно воды, а сколько соли, если учесть, что на 5–8 человек идет примерно **1 кило басмати**? Больше не бери: тебе трудно будет сливать кипяток и переключать из кастрюли в кастрюлю, чтобы готовить на пару.

Отмеренный рис засыпь в большую кастрюлю с 6–7 литрами бурно кипящей соленой воды (**4–5 столовых ложек соли**) и вари, часто помешивая толстой деревянной лопаткой, чтобы крупинки не слиплись и не осели на дно, минут 10–12 — за это время рис как раз почти дойдет. Дальше обязательно понадобятся резиновые перчатки — предстоит ухватить тяжелую и горячую кастрюлю и вылить ее содержимое в большой и широкий дуршлаг (*colander*), поставленный прямо в раковину, чтобы с риса стекла вода, в которой он варился. Но это только начало! Рис очень гигроскопичен, и после варки в нем еще остается много воды.

Теперь бери широкую стальную кастрюлю с толстым дном и хорошей плотной крышкой. На дно налей немного растительного масла, чтобы в процессе крупа не подгорала и не прилипла. Уже сваренный и слитый рис переключай туда, но не утрамбовывай. Сначала на среднем, а затем на медленном огне прогрей его без воды 30–40 минут. За это время из риса должна испариться влага: из-под крышки будет все время идти пар. Да, чтобы влага не конденсировалась наверху и не капала обратно на рис, под крышку обязательно подложи небольшое хлопковое полотенце, а все края его подверни наверх, чтобы они не загорелись. Зачем это все нужно? Поры вареного риса при нагревании освобождаются от влаги, а ее место может занять что-то новое — например, мясной сок и топленое сливочное масло с изюмом и шафраном.

Помнишь, в «Медленном мясе» ты [сливал](#) из лодочек фольги, где готовилась говядина или тушилась утка, весь вытопленный сок? Вот теперь перелей его в глубокую сковородку или сотейник, доведи до кипения и упарь на четверть объема. Положи туда специи: **3–4 палочки корицы (*cinnamon*)**, **1 звездочку бадьяна (*star anise*)**, **3–4 коробочки кардамона (*cardamom*)**. Пускай они покипят вместе с мясным соком и жиром минут 10–15, а потом вылови их ложкой и выкинь. Они уже отдали в жир и мясной сок все, что могли.

Посмотри теперь по полкам на кухне: где-то там должен быть сухой, прозрачный **калифорнийский изюм**, возможно, **курага** (вяленые абрикосы), а если повезет — немного **очищенного от шкурки миндаля** или **орехов кешью**. Пока рис отдыхает в кастрюле, растопи 100–200 грамм **сливочного масла** и протоми в нем на слабом огне полчашки изюма и чашку порезанной четвертинками кураги, а в самом конце добавь щепотку драгоценного **иранского шафрана** и орехи.

Теперь открой кастрюлю и вылей топленое масло с изюмом, курагой, орехами и шафраном на рис сверху. А потом полей еще 2–4 чашками упаренного мясного сока и жира и аккуратно перемешай большой деревянной лопаткой. Все это, вместе с запахами и цветом шафрана, рис впитает сразу, и его можно будет подавать отдельно или на одном блюде с порезанным мясом или разделанной уткой.

Важно: оценить готовность отваренного риса очень просто: достаточно раздавить пару крупинок между подушечками двух пальцев. Внутри не должно оставаться хрустящей середины.

К откидному плову прекрасно подойдет плотное желтое *Chardonnay* с виноградников *Carneros* или *Russian River*, только не охлаждай его слишком сильно.

Гречка

Buckwheat (Fagopyrum esculentum) — очень необычная и древняя культура. Несмотря на английское название, гречка совсем не родственник пшенице, она вообще не относится к семейству злаковых. Ее ближайшие родственники — щавель (*sorrel*) и ревень (*rhubarb*), а ее родина — Юго-Восточная Азия, где ее начали выращивать около 6 тысяч лет до нашей эры. Оттуда гречка распространилась в Центральную Азию и Тибетское нагорье (*Yunnan*). Следы ее пыльцы были найдены на стоянках людей, которые жили в Китае и Японии 3–4 тысячи лет назад. В Калифорнии ты легко сможешь найти ее в русских магазинах или у корейцев.

Купеческая гречка с белыми грибами (*Buckwheat with Porcini*) на мясном бульоне

Гречневой крупе больше идет не вариться, а запекаться под крышкой и потом настаиваться с небольшим количеством бульона и сливочного масла. А лучший друг гречки — белые грибы.

В глубокой тефлоновой сковороде разогрей растительное масло (50 мл) и обжарь в нем до прозрачной мягкости мелко нарезанный лук вместе с порезанным крупными шайбами корнем галангала.

Пока все тушится, займись грибами. Замороженные надо предварительно разморозить в воде и отжать бумажными салфетками, а если грибы сухие, залей их сначала холодной водой на пару часов и потом хорошенько отожми (на дне может остаться и песок, всякое бывает). Сырые надо просто порезать. Отправь грибы в сковородку и жарь, помешивая, до тех пор, пока не испарится большая часть грибного сока, а грибная корочка слегка не карамелизуется. В этот момент их надо снять с огня и отставить в сторону.

Настал черед собственно гречки. В глубокой стальной сковороде с крышкой (литров на 5) раскали растительное масло (еще 50 мл) и за 5 минут, непрерывно помешивая, обжарь крупу. Теперь, наконец, ее можно соединить с грибами, перемешать и еще пару минут потушить. Финальная стадия: залей все мясным бульоном, посоли, доведи до кипения на сильном огне и тогда уже накрывай крышкой. В таком виде крупе предстоит провести на медленном огне где-то полчаса. По истечении этого срока доложи нарезанное кусками сливочное масло, перемешай, снова накрой крышкой и дай перевести дух еще 5 минут.

Обязательно:

- Гречка (3 больших кружки, 600 г)
- Мясной бульон (5 больших кружек)
- Свежие или замороженные белые грибы (500 г) — или пару горстей сухих, без песка!
- Белый лук (3–4 луковицы)

Дополнительно:

- Сливочное масло (100–150 г)
- Галангал (100 г)

Паста

Это одна из ключевых римских технологий приготовления высушенного теста, замешанного из пшеничной муки твердых сортов (*durum*), яиц и воды. Первый из дошедших до нас рецептов *lagana* (видимо, прототипа современной *lasagna*, лазаньи) приведен греческим автором *Athenaeus of Naucratis* (Αθήναιος ὁ Ναυκρατίτης), жившим во времена императора Марка Аврелия, во II веке нашей эры. Справедливости ради надо сказать, что в Китае археологи находили высушенную лапшу из рисовой, гречневой и пшеничной муки, которые датировались II тысячелетием до нашей эры.

Гоголь, между прочим, долгие годы жил в Риме, и там написал свои «Мертвые Души», а в перерывах между работой забавлялся с пастой, как ребенок! Он даже привозил хорошо высушенную пасту и пармезан в Петербург и пытался приучить к ней своих друзей. Правда, друзья ели через силу, потому что Николай Васильевич подавал им пасту *al dente*. А мы с тобой давай начнем с великолепного в своей простоте рецепта пасты карбонара, придуманного на нищем итальянском юге где-то после 1944 года. После страшной войны голодные итальянцы со вкусом и сноровкой использовали продукты из американской продовольственной помощи: бекон, муку и яичный порошок.

Паста карбонара

Нарежь примерно **200 г сырокопченого бекона** (в идеале — итальянской грудинки, *pancetta*) тонкими полосками и быстро обжарь его на среднем огне в тефлоновой сковороде до тех пор, пока не вытопится примерно половина жира. Лопаткой достань обжаренный бекон со сковородки и переложи на бумажные салфетки, чтобы лишний жир впитался. Аккуратно разбей **3 яйца** в миску, руками отдели желтки и переложи миску поменьше. Натри на крупной терке примерно **200 г сыра**: тут подойдут ***Pecorino Romano***, ***Parmigiano*** или ***Grana Padano***.

Поставь кастрюлю с 5 литрами воды на плиту, на сильный огонь. Как закипит, посоли и опусти туда **пачку *spaghetti*** (500 г). Вари их по указаниям на упаковке, а как таймер прозвенит, сразу вывали в широкий дуршлаг. Дождись, пока с них стечет вся вода, и переложи в глубокую стеклянную посудину. Сверху на горячую пасту сразу вылей три сырых желтка и как следует перемешай, отправь туда же обжаренный бекон с салфеток и посыпь все тертым сыром. Перемешай и подавай.

Паста *Bolognese*

Идея итальянского соуса Болоньезе, который также называют *ragù alla Bolognese*, впервые опубликовал повар папы Пия VII *Alberto Alvisi*. Соус специально предназначался для ленточных паст типа *tagliatelle* и *pappardelle*.

Возьми широкую стальную кастрюльку, на 5–7 литров, со стальными ручками, чтобы ее можно было потом отправить в духовку. В ней ты начнешь делать *soffritto* (базовую за жарку) из мелко нарезанных овощей: хорошо разогрей с полсантиметра **оливкового масла** и на сильном огне обжарь **пару мелко нарезанных луковиц, пару стеблей сельдерея, пару морковок и 3–5 зубчиков чеснока**. Равномерно помешивая, минут за 10 доведи это все до легкого карамельного цвета и временно отставь в сторону.

Теперь самый скучный, но необходимый шаг: возьми примерно **2 кило средненькой, жестковатой говядины** и острым ножом поруби ее на небольшие кусочки (размером примерно 1 × 1 сантиметр или даже помельче). Мясо обязательно надо нарезать, а не прокрутить через мясорубку, чтобы сохранить его текстуру и не потерять сок. Говяжьи кубики обжарь с оливковым маслом на сильном огне в широкой тефлоновой сковороде примерно тремя небольшими порциями — минут 10 на каждую, до легкой карамелизации. Это нужно, чтобы запечатать мясной сок внутри кусочков. Каждую порцию обжаренного мяса сразу отправляй в кастрюлю к овощам.

Остались копчености: возьми грамм **300 итальянских сыровяленых колбасок** с жиром внутри или **нежирной сырокопченой грудинки, сыровяленой ветчины**, наконец, той чудесной **сухой свинины**, которая описана в разделе «[Пасторма из свинины](#)». нарежь что-нибудь из этого мелко ножом и тоже отправь в кастрюлю к овощам. Влей туда **бутылку простого белого вина** и верни кастрюлю теперь уже на средний огонь. Пусть рагу там булькает где-то с полчаса, пока вино не уварится. Потом добавь **ложку калифорнийской или итальянской томатной пасты**, протуши рагу еще пару минут и забрось туда **2–3 кило наших вакавилльских замороженных помидоров** без шкуры. Если их не случилось в морозильнике, подойдет **2 литра *passata di pomodoro*** или **2 кило очень хороших итальянских томатов из банки типа *San Marzano*** (но ни в коем случае не маринованных!). Положи туда **пару столовых ложек петрушки**, доведи до кипения и отправь кастрюлю без крышки в духовку, разогретую до 300°F (150 °C), на пару часов. Только не забывай о ней совсем — лучше периодически помешивать и добавлять, если потребуется, воды, пока рагу не превратится в густой, невзрачного цвета соус. Его можно пару дней хранить в холодильнике.

Отвари 300 г ленточек *tagliatelle*, добавь к ним большую чашку соуса и подавай, посыпав свеженатертым сыром (тут уже точно *Parmigiano*).

Паста с белыми грибами

Сначала займись **белыми грибами (500–600 г будет достаточно)**. Замороженные надо предварительно разморозить в воде и отжать бумажными салфетками, а если грибы сухие, залей их холодной водой на пару часов и потом хорошенько отожми (на дне может остаться и песок, всякое бывает). Сырые надо просто порезать. Отправь грибы в широкую, большую сковородку и жарь на **смеси растительного (2 столовых ложки) и сливочного масла (2 столовых ложки)**, помешивая до тех пор, пока не испарится большая часть грибного сока, а грибная корочка слегка не карамелизуется. В этот момент их надо снять с огня и отставить в сторону.

В сотейнике растопи **2 столовых ложки сливочного масла**, добавь мелко нарезанную **белую луковицу** и обжарь на медленном огне примерно 8–10 минут. Переложи туда половину обжаренных белых грибов (250–300 г), влей **300 мл [мясного бульона](#)** и готовь на среднем огне еще примерно 10 минут. Немного остуди и пробей содержимое

сотейника погружным блендером, пока соус не станет полностью однородным. Выведи на соль.

Вот теперь можно варить пасту. Поставь кастрюлю с 4–5 литрами воды на плиту, на сильный огонь. Как закипит, посоли и опусти туда **пачку *rigatoni* или *penne* (из расчета примерно 100 г на едока)**: этим мучным трубочкам предстоит вобрать в себя душистую грибную смесь. Вари их по указаниям на упаковке, а как таймер прозвенит, сразу вывали в широкий дуршлаг. Дождись, пока стечет вся вода, и переложи пасту в большую сковородку к целым грибам. Туда же отправь вторую грибную порцию (250–300 г), подогрей на сильном огне, энергично помешивая; влей соус, перемешай еще раз и неси на стол.

Паста-гратен для детей, или *Mac-N-Cheese*

К тебе в гости пришли дети и начали капризничать вместе с твоими: я не буду рыбу, плов, мясо, того и этого. А плаксивая Джейн сегодня с утра вообще решила стать веганом и никогда-никогда больше не есть коров с грустными глазами... Глаза у взрослых, тем временем, постепенно наливаются кровью, и ситуацию надо как-то исправлять.

Сделай *Mac-N-Cheese*! Раньше этот детский трюк назывался «Паста-гратен под соусом *Mornay*», но кто же теперь все это помнит. Представление для детей займет у тебя 40 минут, дальше все будут счастливы, а ты наконец сможешь выпить вина с издерганными родителями.

Ставь кастрюлю с 5 литрами воды на плиту, на сильный огонь. Как закипит, посоли и опусти туда **пачку (500 г) *penne* или *rigatoni***. Вари их 10 минут и откидывай в дуршлаг, обдав теплой водой. Дождись, пока с них стечет все лишнее, и переложи в глубокую стеклянную форму для запекания. Духовку пока поставь разогреваться на 400°F (205°C).

Теперь сделай сливочный соус, или *Béchamel*. Для этого на чистой сухой стальной сковороде или в широком стальном сотейнике немного прогрей 2–3 ложки пшеничной муки до появления орехового запаха (огонь средний). Потом добавь в сковороду столбик (80 г) сливочного масла, прижми его вилкой ко дну и прямо этим плавящимся куском масла начни быстро размешивать муку, пока не получится однородная крупчатая масса. Как только мука растворится в масле, постепенно, продолжая постоянно помешивать лопаткой, добавь в сковородку пару чашек холодного молока, щепотку соли по вкусу и совсем чуть-чуть натертого на терке мускатного ореха. Через пару минут, как только соус загустеет примерно до консистенции заварного крема или жидкой сметаны, убери его с огня и дай немного остыть.

А теперь преврати бешамель в *Mornay* — вариацию на ту же тему, дополненную сыром и желтками. Отдели желтки 2 яиц от белков и смешай их с немного остывшим соусом, постоянно взбалтывая смесь венчиком, чтобы желтки не свернулись. Добавь туда же 200 г порезанной мелкими кубиками ветчины (плаксе Джейн ты потом скажешь, что это специальная веганская розовая пастила, выращенная для розовых пони, гуляющих по радуге) и тертого сыра, *Gruyère* и *Parmigiano*, по 150 г каждого. Если такого в доме не случилось, пусть будет 300 г обычного твердого сыра. Теперь можно заливать пасту в стеклянной форме. Перемешай как следует, досыпь еще чуть-чуть сыра сверху и отправляй в духовку примерно на полчаса. Уверяю тебя, это будет лучший *Mac-N-Cheese* на 200 миль окрест. И да, все дети будут есть его с удовольствием.

Гратен из цветной капусты для взрослых

Просто чтобы два раза не вставать. Я не думаю, что мамы детей будут есть **пасту-гратен** из предыдущего рецепта, не для того они сидят месяцами на диете. Прекрасно, убираем пасту и берем вместо нее **пару кочанчиков цветной капусты**. Ее можно запечь в той же духовке, что и *Mac-N-Cheese* для детей, и даже с теми же соусами!

Итак, ставь ту же самую кастрюлю с 5 литрами воды на плиту, на сильный огонь. Как закипит, опусти туда цветную капусту, разобрannую на соцветия. Вари те же 10 минут и откидывай в дуршлаг. Дождись, пока с нее стечет вода, и переложи в глубокую стеклянную форму для запекания, смазанную маслом. Духовку пока поставь разогреваться до 400°F (205°C).

Теперь сделай сливочный соус, или *Béchamel*. Для этого на чистой сухой стальной сковороде или в широком стальном сотейнике немного прогрей **2–3 ложки пшеничной муки** до появления орехового запаха (огонь средний). Потом добавь **столбик (80 г) сливочного масла**, прижми его вилкой ко дну и прямо этим плавящимся куском масла начни быстро размешивать муку, пока не получится однородная крупчатая масса. Как только мука растворится в масле, постепенно, продолжая постоянно помешивать лопаткой, добавь в сковородку **пару чашек холодного молока, щепотку соли** по вкусу и совсем чуть-чуть натертого на терке **мускатного ореха**. Через несколько минут, как только соус загустеет примерно до консистенции заварного крема или жидкой сметаны, убери его с огня и дай немного остыть.

А теперь преврати его в соус *Mornay* — вариацию на ту же тему, дополненную сыром и желтками. Отдели **желтки 2 яиц** от белков и смешай их с немного остывшим соусом, постоянно взбалтывая смесь венчиком, чтобы желтки не свернулись. Всыпь туда же **200 г тертого сыра, Gruyère** или *Parmigiano*, а если запасы иссякли, — просто тертого сыра, и залей капусту в стеклянной форме соусом. Перемешай как следует, досыпь еще чуть-чуть сыра сверху и отправляй в духовку примерно на полчаса. Вот теперь все, и дети, и взрослые, должны быть счастливы.

Взрослым ты все-таки подай хорошего, холодного розового вина для полной анестезии. Или открой женщинам пару ледяного розового шампанского *Mumm Napa Brut*, пока сам готовишь — они заслужили...

Старая и новая кухня Кантона

В Кантоне, или Гуандуне, как называется эта южнокитайская провинция сейчас, со времен династии Тан (618–907 годы нашей эры) постепенно перемешивались племена со всех концов Великого Шелкового пути. Даже язык южан, *Cantonese*, был совсем не похож на традиционный мандарин, на котором говорил север Китая. Космополитичные и веротерпимые правители юга основали огромный квартал на берегу Жемчужной реки — специально для согдийских, персидских, а позднее — арабских и западных купцов. Из него получился процветающий город Гуанчжоу. На верфях Гуанчжоу строились огромные океанские парусники, на которых эскадра адмирала Чжэн Хэ добралась до Малаккского полуострова, Аравии и Африки: вплоть до заката династии Мин (1644) китайские императоры всячески поощряли морские экспедиции.

Пищевые предпочтения множества народов там тоже перемешались. Из сплава разнообразных техник приготовления еды — крошечных паровых закусок димсам (чего стоят только прозрачные пельмени с чесночным луком *Ku Chai Kueh* из бататового теста и тапиокового крахмала и жареные вонтон), метода «подвешного» обжаривания свинины, привычки окунать кальмаров и курицу в кипящее масло и древних многосложных соусов вроде черного бобового и хойсина, а также невероятного разнообразия самих продуктов, от рыбы с нежным рисом до дивных согдийских персиков до хамийских дынь — родилась одна из самых тонких и сложных кухонь мира.

Народу на плодородном юге всегда было очень много, и он непрестанно выплескивался через края кантонской чаши в Рангун, Сингапур и Джакарту, Лондон и Монтерей. Хуацяо (они же *overseas Chinese*) трудились от зари до зари и брались за любую работу, чтобы прокормить семьи на новом месте. С языком поначалу было плохо, зато они упорно везли с собой родителей, детей и рецепты — иногда просто в голове, иногда записанные иероглифами на истрепанных листах бумаги. Чуть поднакопив денег на строительстве железной дороги через весь американский континент (ну а кто, ты думал, ее строил, ковбой?), многие хуацяо стали открывать ресторанчики и магазины готовой еды, постепенно приспособливая кантонские блюда под запросы и вкусы местной публики. Достаточно сказать, что почти все китайские рестораны на нашем тихоокеанском побережье — это *Cantonese cuisine*, а такие блюда, как [креветки с глазированными грецкими орехами в соусе майонез](#), которые мы с тобой уже готовили, или [курица генерала Цо](#), придуманы совсем недавно и в материковом Китае практически неизвестны.

Пока воспоминания о них у меня в голове не померкли, давай подробно разберем четыре крайне занимательных изобретения кантонской кухни: приготовление нежных закусок [димсам](#) на пару, медленное обжаривание [красной свинины](#) на решетке, быстрое обжаривание кусочков [кальмаров](#) и [птицы](#) в кипящем масле и медленное тушение [каракатицы](#) в соевом соусе. Я не спору, это довольно сложные техники, но они стоят потраченного времени и позволят тебе вытащить совершенно новые вкусы из привычных продуктов. Попробуй их у себя на кухне хотя бы раз — клянусь, все твои прошлые представления о хорошей еде перевернутся.

Димсам на пару

Давай начнем с дамплингов (заккрытых *Har Gow* и открытых *Siu Mai*), их еще называют маленькими закусками — димсам, которые готовят на пару. Их репутация сильно запятнана теми грудями замороженной дряни, которую можно встретить практически в любом супермаркете: клеклое, мерзлое тесто, слепленное из мягких сортов муки, с жилистым фаршем из самого дешевого мяса. Дальше кипятки, майонез или кетчуп сверху, а потом изжога внутри и жировые складки снаружи. С другой стороны, давай будем реалистами,

раскатывать скалкой яичное тесто из муки сорта *durum* в тончайшие листы на собственной кухне — это уже слишком.

В самом Кантоне кухонные правила все-таки построже, и мороженный фарш там есть не станут. Лет 15 назад, когда меня учили делать дамплинги в поварской школе Гуйлиня, я был поражен новым и сложным вкусом самых простых продуктов, приготовленных на пару с травами. Но в школе тестом занимались повара, а где его достать в Калифорнии, было непонятно. И как быть с пароваркой?

Теперь все гораздо проще: можно заехать в *Ranch 99* и купить там прекрасное, свежее **тесто для дамплингов** и вонтонов Выдержанное, раскатанное, аккуратно порезанное на квадратики размером 8 × 8 или 10 × 10 см и расфасованное в пачки. Оно лежит в одной витрине с соевыми пастами и тофу. В том же лабазе надо будет прихватить еще круглые **бамбуковые лукошки** с крышками, которые китайцы используют для варки на пару всякой всячины. А пароварка у тебя на кухне, считай, уже есть! Достаточно смазать изнутри растительным маслом донца бамбуковых лукошек, сложить туда слепленные дамплинги и поставить их одно на другое внутри просторной 15-литровой стальной кастрюли — помнишь, мы варили в ней супы? Надо будет только налить на дно сантиметр воды, чтобы она там неспешно булькала, и накрыть всю конструкцию плотной стальной крышкой, чтобы пар не уходил. Упрощенный вариант — неглубокая кастрюля или даже вок без крышки: наливаешь на дно литр воды, ставишь на сильный огонь и прямо в кипящую воду опускаешь этажерку из лукошек, просто нижнее оставляешь пустым. А верхнее лукошко накрываешь его же собственной бамбуковой крышкой. Без плотной крышки сверху будет, конечно, похуже, но на первый раз сойдет и так.

Можешь быстро налепить дамплингов на вечер, на двоих, а можешь приготовить их пять сортов для дюжины гостей и подать с соусом [*Hollandaise*](#). Все теперь в твоих руках. Если хочешь, давай просто повторим несколько простых и удачных начинок школы в Гуйлине.

Начинка для *Har Gow* из свинины и *Garlic Chives*

Для дамплингов *Har Gow* надо взять самый дорогой и мягкий кусок свина — ***pork tenderloin*, 200 г**. Эта небольшая мышца расположена прямо за двумя валиками мяса, которые идут вдоль позвоночника (*pork loin*). Она мало работает в течение короткой свиной жизни и очень быстро готовится. Ты найдешь нужный отруб в мясном отделе *Costco*, где вырезки продают запаянными в пленку, по четыре штуки на упаковку: останется только изрубить порцию нужного размера в мелкий фарш острым ножом на деревянной разделочной доске: куски должны получиться где-то размером с горошину.

Второй ингредиент — ***garlic chives* (*Allium tuberosum*)**, он же джусай или китайский лук, **100 г**. Эту травку всегда можно найти в *Koreana Plaza* или *Ranch 99*. Китайцы часто кладут ее в дамплинги: она дает прекрасный, нежный чесночный аромат, главное — нашинковать ее мелко-премелко.

100 г моркови порежь тоненькими пластинками, сложи стопкой на разделочной доске и порежь тонкими палочками.

Соедини свинину, лук и морковь в миске и добавь **2 столовые ложки устричного соуса (*Lee Kum Kee oyster sauce*)**, **1 чайную ложку сахара** и **1 столовую ложку кунжутного масла (*Lee Kum Kee sesame oil*)**.

Теперь по одному бери квадратики теста, края каждого смазывай водой, клади на ладонь, добавляй начинку — примерно по половине столовой ложки на порцию, — сжимай руку и защипывай края полученного пирожка. Смажь дно бамбуковых корзинок растительным маслом, распредели по ним дамплинги *Har Gow* и поставь корзинки стопкой в кастрюлю с 4–5 кружками кипящей воды на дне на 10–15 минут. Крышка на кастрюле должна быть плотно закрыта.

Начинка для *Har Gow* из свинины и грибов *Portobello*

Pork tenderloin (200 г) изруби в мелкий фарш острым ножом на деревянной разделочной доске. Мелко нашинкуй **3–4 крупных шляпки грибов *portobello*** и обжарь в широкой сковороде на растительном масле с **2–3 луковичками шалота (*shallots*)**, тоже мелко нарезанными (можно взять **1 белую луковичку**). Плесни к ним немного водки и выпари из за жарки всю жидкость. Если всю не получится — отожми остаток через марлю (*cheesecloth*).

Теперь соедини мясо с грибами и луком, добавь **2 столовые ложки устричного соуса (*Lee Kum Kee oyster sauce*)**, **1 чайную ложку сахара** и **1 столовую ложку кунжутного масла (*Lee Kum Kee sesame oil*)**. Всего должно получиться примерно 200 г начинки.

Поставь миску на 20 минут в морозильник, чтобы легче было лепить дамплинги, а дальше бери по одному квадратики теста, края каждого смазывай водой, клади на ладонь, добавляй начинку — примерно по половине столовой ложки на порцию, — сжимай руку и защипывай края полученного пирожка. Смажь дно бамбуковых корзинок растительным маслом, распредели по ним дамплинги *Har Gow* и поставь корзинки стопкой в кастрюлю с 4–5 кружками кипящей воды на дне. Плотно закрой крышкой и вари 10–15 минут.

Начинка для *Har Gow* из рыбы и лука

Из **небольшого куска жирноватой белой рыбы (*halibut*, он же палтус, или *ling-ling*, около 200 г)** тщательно выбери все кости и срежь кожу, а все, что осталось, поруби ножом в крупный фарш.

Обжарь **2–3 луковички шалота (*shallots*)** или **1 луковичку белого лука** на растительном масле в широкой сковороде. Можно добавить немного **мелко порезанной белой части стебля лука-порея** или **мелко тертого имбиря**. Постарайся выпарить из лука всю жидкость, а потом остуди его. Не получилось выпарить — отожми через марлю (*cheesecloth*). Луковой жарки возьми примерно 200 г.

Сложи рыбу и лук в миску и добавь **2 столовые ложки соевого соуса** и **чайную ложку сахара**. Поставь минут на 20 в морозильник, чтобы легче было лепить дамплинги, а дальше по одному бери квадратики теста, края каждого смазывай водой, клади на ладонь, добавляй начинку — примерно по 1/2 столовой ложки на порцию, — сжимай руку и защипывай края полученного пирожка. Смажь дно бамбуковых корзинок растительным маслом, распредели по ним дамплинги *Har Gow* и поставь корзинки стопкой в кастрюлю с 4–5 кружками кипящей воды на дне на 10–15 минут. Крышка на кастрюле должна быть плотно закрыта.

Начинка для *Siu Mai* из креветок, свинины и грибов шиитаке

Давай теперь попробуем налепить открытых тартелеток *Siu Mai*. Возьми самый дорогой и мягкий кусок свина — ***pork tenderloin*, 250 г**. Вполне подойдет и обычный *pork loin*, просто очисти кусок от пленок. Главное — изрубить свинину острым ножом на деревянной доске в мелкий фарш — на кусочки размером с горошину. Если лень возиться — запусти *meat chopper*, но вот тут не переборщи, фарш не должен быть слишком мелким. Замаринуй свинину в смеси **2 столовых ложек устричного соуса (*Lee Kum Kee oyster sauce*)**, **2 чайных ложек сахара**, **1 столовой ложки соевого соуса**, **2 столовых ложек кукурузного крахмала** и **половины чайной ложки соли**. Подержи рубленое мясо с маринадом в холодильнике, в закрытом контейнере, не меньше 4 часов, а лучше — оставь его там на всю ночь.

Наутро мелко порежь **150 г сырых креветок, очищенных от панциря**, отвари в кипящей воде **4–5 свежих грибов шиитаке** (где-то 5–10 минут) и преврати их в креветочно-грибной фарш. Туда же отправится и мясо из холодильника, только отожми его

сначала руками, чтобы избавиться от лишнего маринада. Добавь **1 столовую ложку кунжутного масла** (*Lee Kum Kee sesame oil*) и все вместе хорошенько перемешай.

Теперь по одному бери кружочки теста (*Shu Mai skin*), клади на ладонь, добавляй начинку — примерно по половине столовой ложки на порцию — и постепенно сжимай руку, пока не получится открытая тарталетка, похожая на стаканчик из теста. Она должна быть заполнена начинкой до краев. Всего у тебя должно выйти около 20 тарталеток. Смажь дно бамбуковых корзинок растительным маслом, распредели по ним стаканчики *Shu Mai* и поставь корзинки стопкой в кастрюлю с 4–5 кружками кипящей воды на дне на 10–15 минут. Прямо перед подачей я бы маленькой ложечкой положил на тарталетки немножко **соленой икры летучих рыб** *Tobiko* или сходной по вкусу *Masago* из мойвы.

Красная BBQ свинина чар сиу в медовой глазури

Свинина чар сиу (*Char Siu*), приготовленная в стиле барбекю, или «подвесной» жарки — настоящее чудо кантонской кухни.

Если все делать по традиции, то эпопея начинается с обваривания мяса — так растворяется лишний жир. Потом свинину подвешивали на металлический крюк и сушили на воздухе, чтобы получилась хрустящая корочка, а в завершение покрывали медовой глазурью и подпекали в специальной глиняной печи. Но, поверь, в духовке с конвекцией, на решетке, установленной над противнем, мясо получится ничуть не хуже. А если налить в противень под решетку полчашки воды, то даже стадию обваривания можно пропустить. Три ингредиента, которые придадут свинине характерную текстуру, вкус и цвет, — это мед, бобовый соус хойсин и красный маринованный тофу. Без них ничего не получится.

Итак, возьми примерно 1 кило недорогой свинины: допустим, плечи (*pork shoulder, picnic ham, Boston butt*). Под *Boston butt* имеется в виду не задняя часть, а большой кусок жестковатого мяса, расположенный прямо над передней ногой. Еще лучше взять *pork sirloin* — он выйдет совсем мягким. Все отрубы очисти от лишнего жира и разрежь на части шириной и толщиной примерно с ладонь взрослого человека ($7 \times 4 \times 1$ inch). Прямо на разделочной доске наколи куски вилкой или острым ножом — смело протыкай их насквозь, чем больше дырок, тем лучше впитается маринад.

Теперь собственно маринад. На 1 килограмм мяса тебе понадобится:

- Чесночная соль (*garlic salt*, 1 ст. л.)
- Коричневый сахар (4 ст. л.)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 2 ст. л.)
- Соус хойсин (*hoisin sauce*, 1 ст. л.)
- Дешевое красное вино (2 ст. л.)
- Марсала или портвейн (1 ст. л.)
- Красный ферментированный тофу (*Wangzhihe fermented bean curd*, 2 ст. л.)
- Молотая смесь из 5 специй (*five-spice powder*, 1 ст. л.) — в китайской версии в нее входят бадьян, гвоздика, корица, сычуаньский перец и семена фенхеля.

Все это богатство тщательно перемешай с мясом и отправь в стеклянный контейнер — размышлять о своем поведении часов 8 при комнатной температуре, только закрой крышкой поплотнее.

Когда дойдет до дела, покрой дно глубокого металлического противня фольгой, а сверху установи стальную решетку так, чтобы между ней и дном оставался зазор в пару сантиметров. Теперь налей на дно подноса примерно полчашки воды.

Разогрей духовку до 425°F (218°C), лучше в режиме конвекции, выложи на решетку мясо и запекай 15 минут. Маринад не выливай: спустя четверть часа надо будет обмазать им

свинину с обеих сторон прямо на решетке — тут пригодится кондитерская кисть. Ничего сложного: вынь противень из духовки, пройдишь по свинине кисточкой сверху, переверни куски на решетке и смажь с другой стороны. И снова в духовку, снова на 15 минут.

Дальше будем глазировать мясо упрощенной смесью:

- мед (2 ст. л.)
- вода (2 ст. л.)

Опять бери кондитерскую кисть, обмазывай свинину с обеих сторон и возвращай в духовку — на сей раз на 10 минут.

Теперь включай верхний гриль (*broil*) на полную. Опять смажь мясо на решетке смесью меда и воды, поставь противень под гриль и продержи минут 5, пока свинина не зарумянится. Смотри только, не сожги медовую глазурь сверху. Дальше вынимай и дай минут 5 остыть. Все!

Важно: если хочешь приготовить китайскую свинину вечером, мариновать ее надо с утра. Суммарное время запекания — 50 минут, температура внутри кусков свинины должна дойти примерно до 150°F (65°C).

Вок с кипящим маслом

Как и многие доверчивые азиатские страны, Китай в начале XX века попал в липкий соус Марксова социализма. Это такая же зараза, как грипп: когда жар, слабость, не хочется работать и вообще ничего делать, а выжившие думают только о том, как бы разделить все оставшееся в доме скудное барахло поровну, по справедливости... Китайцы мучились Марксом больше ста лет и пошли на поправку совсем недавно. Никто не считал, сколько их там погибло в гражданской войне, но голод и продуктовые карточки (*ration cards*) уж точно унесли десятки миллионов жизней. Я еще застал то время, когда по карточкам в деревнях на юге можно было получить по пол-литра грязного рапсового масла на человека в месяц. Тощих свиней и кур прятали на задних дворах до больших праздников, а потом все-таки наполняли вок маслом и тихонько мастерили обед для всей семьи. Я был на таких обедах. Я доставал им дорогое арахисовое масло у знакомых бирманских перекупщиков. Я помню, как выглядело и чем пахло простое, домашнее китайское счастье! Но мы увлеклись беседой...

Итак, нам с тобой понадобится удобный стальной вок и 1,5–2 литра масла, лучше очищенного кукурузного или осветленного подсолнечного. А чтобы с горячим маслом было удобнее иметь дело, закажи себе небольшую стальную корзиночку на длинной ручке (*frying basket*) и удобную стальную лопатку, чтобы мешать ей там, внутри вока. Хорошо бы еще добавить термометр с термопарой для определения температуры масла: он пригодится, если тебе понравятся курица и кальмары в нежном золотистом кляре. Можно, конечно, заказать и лазерный инфракрасный определитель температуры масла, он называется *infrared thermometer* — полезная, между прочим, вещь.

[Курица в кляре](#) может стать центральным блюдом на большом столе на 5–10 человек, если подать ее с рисом басмати (как его сделать, описано в разделе «[Иранский откидной плов](#)»). К ней подойдут [салаты из капусты](#), очищенные персики дольками и разные закуски. А [жареные кальмары](#) — отличное развлечение под конец трудного дня, и пусть тебя не смущает количество букв в рецепте: на самом деле там все не так сложно.

Жареные кальмары в воке (*Salt & Pepper Calamari*)

Сними пленки и кожу с **полкило кальмаров**, убери головы и плавники. Порежь на кусочки размером 3 × 2 дюйма и острым ножом надсеки их поверхность крест-накрест. Пучки щупалец разрежь пополам и выложи все это богатство на бумажные салфетки, чтобы

пообсохло. Можно, конечно, взять и уже готовых замороженных кальмаров кусочками или колечками. Так, наверное, будет даже лучше.

Для начала им потребуется маринад:

- Марсала или сухой херес (1 ст. л.)
- Яичный желток (1)
- Крахмал (1 ст. л.)

Взбей их в миске, сгрузи туда кальмара, перемешай как следует и дай постоять полчаса. Ничего не соли, иначе кальмары дадут жидкость внутри кляра, которая нам во фритюре не нужна. За эти полчаса приготовь воздушный китайский кляр (*batter*) для обжарки кальмаров. Можно купить и готовую сухую смесь, их у корейцев пара дюжин на полках, но там никогда не знаешь, как она будет работать с твоими продуктами. Алексей Зимин вообще ругался на смеси, и говорил, что *pluralia tantum* всегда подозрительны.

Вот тебе проверенный и надежный состав кляра для кальмаров:

- Мука (4 ст. л.)
- Крахмал (2 ст. л.)
- Разрыхлитель (*baking powder*, 1 ч. л.), а в общем, подойдет и обычная сода
- Соль (½ ч. л.)
- Вода (4+2 ст. л.)
- Подсолнечное масло (1 ст. л.)

Сначала смешай сухие ингредиенты, потом влей 4 столовых ложки воды и взбей венчиком. Вероятно, придется постепенно добавить еще пару ложек воды, чтобы смесь превратилась в подобие жидкой сметаны или заварного крема: кляр должен тягучей струйкой стекать с венчика обратно в миску. Под конец залакируй подсолнечным маслом и снова хорошенько все взбей.

Поставь вок на огонь и разогрей **1,5–2 литра осветленного растительного масла** до 350°F (177°C). Сейчас мы сделаем с тобой первую обжарку.

Вылей весь кляр в миску с маринованными кальмарами и хорошенько размешай, чтобы всем кусочкам досталось поровну. Проверь температуру масла в воке и вилкой (или китайскими палочками) выложи туда половину содержимого миски. Смотри, чтобы кальмары плавали свободно и вокруг каждого кусочка весело кипели пузырьки. Температура масла сразу упадет примерно на 30–40 градусов — и это нормально. Огонь оставь средний. Через 3 минуты загони поджаренные кусочки лопаткой в стальную корзинку на длинной ручке и вынь их все вместе из масла. Вывали содержимое корзинки на широкую тарелку, застеленную бумажными салфетками, чтобы лишнее масло впиталось, и займись второй порцией кальмаров, только проверь, чтобы масло для нее снова разогрелось до 350°F (177°C). Как будет готово — отправляй отдыхать на те же салфетки, где остывала первая порция. На этой стадии цвет кляра — нежно-золотистый.

Кальмары внутри кляра уже в принципе готовы. Китайский секрет в том, чтобы сделать кляр прочным, а потом пропитать его пряными ароматами, так что предстоит вторая обжарка. Поставь теперь свой вок на огонь чуть сильнее и доведи температуру масла в нем до 380°F (193°C). Собери обе обжаренных порции с салфеток в стальную корзиночку и опусти в масло на 30 секунд. После второй обжарки сложи кальмаров в свежие салфетки. Цвет запеченного кляра сейчас — уверенно золотой. В принципе это значит, что кальмары уже готовы — можешь подать их на стол прямо в корзиночке на салфетках. Будет очень хорошо!

Однако китайские повара рекомендуют сделать еще и третий шаг. Вылей из вока почти все горячее масло в какую-нибудь металлическую кастрюльку (его можно будет использовать еще раз) и преврати остаток (там будет пара ложек) в пряный соус.

Тут понадобятся:

- Чеснок (5 раздавленных зубчиков)
- Чесночная соль ($\frac{1}{2}$ ч. л.)
- Зеленый лук (несколько порезанных стеблей)
- Немного порезанного соломкой красного сладкого перца для красоты
- Марсала или херес (3 ст. л.)

Если чего-то в доме не нашлось — не страшно, важен принцип, а не набор ингредиентов.

Чеснок и лук отправь в вок, верни его на средний огонь и обжаривай, пока не появится запах. Добавь соломку из красного перца. Теперь в третий раз вывали в вок всех кальмаров в золотом кляре, добавь марсалу и хорошенько размешивай где-то с минуту. Посыпь все сверху **чесночной солью** или молотым белым перцем, если ты его любишь, и сразу же неси на стол.

Важно: разогрей масло вначале и проверь его температуру инфракрасным термометром или термометром со щупом. Осторожно опусти туда кусочки кальмара в кляре — они должны свободно плавать. Лучше делать это в резиновых перчатках и держать наготове крышку от вока на случай, если масло начнет плеваться. Но никогда не накрывай кипящее в воке масло крышкой полностью — капельки воды с крышки скатятся в масло, и оно опять-таки будет плеваться. После загрузки кусочков кальмара температура масла сразу упадет градусов на тридцать — это нормально. Отсюда — идея обжаривать их порциями, в два присеста. Огонь под воком — средний.

Курица генерала Цо (*General Tso's Chicken*)

Лакомый до птицы в кляре генерал — это Цзо Цзунтан (*Tso Tsung-t'ang*), который в XIX веке умирал Илийский край, ныне известный как Синьцзян, а тогда служивший предметом раздора между династией Цин и Российской империей. Но на родине почтенного генерала, в Хунани, ничего про такую курицу не знают — это, конечно, эмигрантское изобретение. Ты засмеешься, но это чудо придумал то ли шеф *Peng* с 44th улицы, то ли шеф *Wang* с 55th улицы Нью Йорка в 70-х годах прошлого века. Господи, ну конечно они сцепились друг с другом!

Давай согласимся с тем, что и тот, и другой были гениальными поварами, а нам с тобой, чтобы все это повторить на своей кухне, придется иметь дело с **куриными грудками (500–600 грамм)**. Прежде всего их надо будет порезать на удобные кусочки размером с половину указательного пальца (ну, или чуть побольше) и замариновать.

Вот состав маринада:

- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 2 ст. л.)
- Марсала или херес (1 ст. л.)
- Белок одного яйца
- Крахмал (*cornstarch*, 1 ст. л.)

Смешай все ингредиенты в миске, сгрузи туда курицу, размешай все как следует и дай постоять полчаса.

За это время приготовь *воздушный китайский кляр (batter)* для обжарки курицы:

- Мука (3 ст. л.)
- Крахмал (*cornstarch*, 1 ст. л.)
- Разрыхлитель (*baking powder*, 1 ч. л., или обычная сода)
- Соль (½ ч. л.)
- Белок одного яйца
- Вода (4 + 2 ст. л.)
- Подсолнечное масло (1 ст. л.)

Сначала смешай сухие ингредиенты, потом влей 4 столовых ложки воды и взбей венчиком. Присоедини белок одного яйца. Тебе потом, наверное, придется добавить еще пару ложек воды, чтобы смесь превратилась в подобие жидкой сметаны или заварного крема: кляр должен тягучей струйкой стекать с венчика обратно в миску. Под конец залакируй его подсолнечным маслом и снова хорошенько все взбей.

Поставь вок на плиту и разогрей в нем **1,5–2 литра осветленного растительного масла** до 325°F (163°C) — для этого достаточно будет среднего огня — и можно будет сделать первую обжарку. Весь кляр вылей в миску с маринованной курицей и хорошенько размешай, чтобы каждому кусочку досталось поровну.

Проверь температуру масла в воке и ложкой выложи туда половину курицы, кусочек за кусочком. Огонь сделай посильнее. Следи, чтобы кусочки свободно плавали и вокруг каждого весело кипели пузырьки. Через 7–8 минут лопаткой загони поджаренные кусочки в стальную корзинку на длинной ручке и вынь их все вместе из масла. Содержимое корзинки вывали на широкую тарелку, застеленную бумажными салфетками, чтобы лишнее масло впиталось, и займись второй порцией курицы. Масло снова нужно нагреть до 325°F (163°C)! Как будет готово — отправляй отдыхать на те же салфетки, где остывала первая порция. На этой стадии цвет кляра — нежно-золотистый.

Курица внутри кляра уже в принципе готова. Китайский секрет в том, чтобы сделать кляр прочным, а потом пропитать его еще одним сладким соусом и пряными ароматами: тут требуется вторая обжарка. Шумовкой вылови из вока оставшиеся капли кляра, чтобы они потом не пригорели. Теперь поставь вок на огонь чуть посильнее среднего и доведи температуру масла в нем до 350–380°F (177–193°C). Собери все куриные ломтики с салфеток в стальную корзиночку с длинной ручкой и опусти в масло на 1–2 минуты, а потом сложи на свежие салфетки. Цвет запеченного кляра сейчас — уверенно золотой.

Вылей из вока почти все горячее масло в какую-нибудь металлическую кастрюльку (его можно будет использовать еще раз) и преврати остатки в пряный соус.

Тебе понадобятся:

- Чеснок (5 раздавленных зубчиков)
- Имбирь (*ginger*, 3–4 см корня, нарезанного соломкой)
- Лимонное сорго (*lemongrass*, 2 стебля, измочаленных кухонным молотком)
- Коричневый сахар (2 ст. л.)
- Марсала или херес (2 ст. л.)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 2 ст. л.)
- Соевый соус (2 ст. л.)
- Яблочный или рисовый уксус 5% (1–2 ст. л.) — на твой вкус

Дополнительно можно взять:

- Сладкий красный перец, почищенный и порезанный соломкой (½ шт.) для красоты
- Острый красный перец чили (3–4 стручка), но смотри — тогда будет остро...

Чеснок, имбирь, лимонное сорго и перцы чили (если решил пустить их в ход) обжарь в паре ложек оставшегося в воке масла 3–4 минуты на среднем огне. Сахар, вино, уксус и соусы отправь туда же, в вок, верни его на сильный огонь, доведи до кипения и прогрей где-то с минуту. Размешай 1 столовую ложку крахмала в 2 столовых ложках воды и влей в соус, чтобы он загустел и залоснился.

Теперь в третий раз вывали в вок свою курицу и дай сильного жару на 30 секунд. Хорошенько перемешай, посыпь сверху жареными кунжутными семечками (если они у тебя есть) и сразу неси на стол. Это победа.

Важно: разогрей масло вначале и проверь его температуру инфракрасным термометром или термометром со щупом. Осторожно опусти туда кусочки курицы в кляре — они должны свободно плавать. Лучше делать это в резиновых перчатках и держать наготове крышку от вока на случай, если масло начнет плеваться. Но никогда не накрывай кипящее в воке масло крышкой полностью — капельки воды с крышки скатятся в масло, и оно будет плеваться. После загрузки кусочков температура масла сразу упадет градусов на тридцать, — это нормально. Поэтому обжаривай их порциями, в два присеста. Огонь под воком — средний.

Креветки-бабочки из Гуанчжоу

Вот тебе быстрый и практически аутентичный рецепт быстрых креветок в легком кляре, которых можно заказать в любом хорошем ресторане Гуандуна. Называется блюдо по методу разделки креветок: с них снимают панцирь, надрезают и раскрывают, как крылья бабочки.

Вот и ты возьми **полкило креветочных хвостов** иними с них панцирь, но оставь его последний сегмент с хвостом. Убери черную вену, которая идет вдоль спины, в этом же месте надрежь спинку до середины и раскрой.

Приготовь воздушный кляр (batter) для обжарки креветок:

- Мука (4 ст. л.)
- Крахмал (2 ст. л.)
- Разрыхлитель на основе обычной соды (*baking powder*, 1 ч. л.)
- Соль (½ ч. л.)
- Воду (4+2 ст. л.)

Сначала смешай сухие ингредиенты, потом влей 4 столовых ложки холодной воды и взбей венчиком. Вероятно, придется постепенно добавить еще пару ложек воды, чтобы смесь превратилась в подобие жидкой сметаны: кляр должен тягучей струйкой стекать с венчика обратно в миску. Под конец залакируй **столовой ложкой кунжутного масла** (а можно и обычного растительного) и снова хорошенько все взбей.

Поставь небольшой вок на огонь и разогрей примерно **1–1,5 литра масла** (осветленного растительного) до 350–380°F (177–193°C). Переложи разделанных креветок в миску с жидким кляром и хорошенько размешай.

Проверь температуру масла в воке и ложкой выложи туда половину содержимого миски. Вот, теперь бери их по одной палочками, стряхивай лишний кляр и опускай в масло. Смотри, чтобы креветки плавали свободно и вокруг каждой весело кипели пузырьки. Огонь средний. Через 3–4 минуты загони поджаренные креветки лопаточкой в стальную корзинку на длинной ручке и вынь их все вместе из масла. Вывали содержимое корзинки на широкую тарелку, застеленную бумажными салфетками, чтобы лишнее масло впиталось, и займись второй порцией. Ее потом выложи на салфетки, где остывала первая порция. Смотри, не

сожги своих бабочек: кляр должен быть нежно-золотистого цвета. И неси скорее на стол, пока не остыло.

Важно: разогрей масло вначале и проверь его температуру инфракрасным термометром или термометром со щупом. Осторожно опусти туда креветок в кляре — они должны свободно плавать. Лучше делать это в резиновых перчатках и держать наготове крышку от вока на случай, если масло начнет плеваться. Но никогда не накрывай кипящее в воке масло крышкой полностью — капельки воды с крышки скатятся в масло, и оно опять-таки будет плеваться. После загрузки креветок температура масла сразу упадет градусов на двадцать, — это нормально. Поэтому обжаривай креветок порциями, в два присеста. Огонь под воком — средний.

Хрустящие перепелки в воке

Возьми **4 перепелок**: в супермаркетах их обычно продают расфасованными по четыре штуки — это как раз на две порции. В глубокой миске смешай **1 чайную ложку соли с половиной чашки марсалы** или **половиной чашки белого вина** и оставь мариноваться на пару часов — только постарайся не забыть и перевернуть их пару раз. Кожу не снимай!

Когда перепелки дойдут до кондиции, извлеки их из маринада, обмотай бумажными салфетками и тщательно протри. И еще раз! Чем суше будет кожа, тем более хрустящей она получится потом.

Поставь небольшой вок на огонь и разогрей примерно **1–1,5 литра масла** (осветленного растительного) до 350–380°F (177–193°C). Осторожно положи сухих перепелок в масло и обжаривай примерно 5–6 минут на среднем огне, перевернув пару раз бамбуковой лопаткой, пока не появится хрустящая золотистая корочка. Тогда загоняй перепелок лопаточкой в стальную корзинку на длинной ручке, вынимай из масла и выкладывай на широкую тарелку, застеленную бумажными салфетками, чтобы лишнее масло впиталось. Подавай горячими с дольками лимона, чтобы гости выдавливали сок на хрустящую кожу.

Важно: разогрей масло и проверь его температуру инфракрасным термометром или термометром со щупом. Осторожно опусти туда перепелок — одну за другой, они должны свободно плавать. Лучше делать это в резиновых перчатках и держать наготове крышку от вока на случай, если масло начнет плеваться. Но никогда не накрывай кипящее в воке масло крышкой полностью — капельки воды с крышки скатятся в масло, и оно опять-таки будет плеваться. После загрузки перепелок температура масла сразу упадет градусов на тридцать, — это нормально. Поэтому обжаривай птичек порциями, в два присеста. Огонь под воком — средний.

Жареные креветочные шарики в воке

Измельчи примерно **600–700 г очищенных креветочных хвостов** в однородную массу в блендере или кухонном комбайне (*food processor*). Выложи в глубокую стеклянную миску и разотри там фарш как следует деревянной ложкой, чтобы он насытился воздухом и приобрел упругость. Добавь **2 столовые ложки воды, 2 столовые ложки кукурузного крахмала** и **2 столовые ложки устричного соуса**, не переставая размешивать фарш. Потом влей **1 столовую ложку соевого соуса** и **1 столовую ложку кунжутного масла**, еще раз перемешай и слепи руками шарики диаметром 3–4 сантиметра. Выложи шарики на тарелку, присыпанную крахмалом, и покатай их там ладонью, чтобы они не слипались. Можно вставить в каждый по наполовину очищенной клешне морского краба — такие продаются замороженными во многих китайских и корейских супермаркетах; тогда твои румяные креветочные колобки запомнятся гостям надолго. Но это совершенно не обязательно!

Поставь небольшой вок на огонь и разогрей примерно **1–1,5 литра масла** (осветленного растительного) до 350–380°F (177–193°C). Осторожно опусти шарики в масло шумовкой и обжаривай на среднем огне примерно 4–5 минут, до хрустящей золотистой корочки. Потом загони креветочные шарики лопаточкой в стальную корзину на длинной ручке, вынь их из масла и выложи на широкую тарелку, застеленную бумажными салфетками, чтобы лишнее масло впиталось. Подавай сразу, горячими, с дольками лимона.

Важно: проверь, чтобы шарики были хорошо покрыты крахмальной панировкой и не были влажными. Разогрей масло вначале и проверь его температуру инфракрасным термометром или термометром со щупом. Осторожно опусти туда шарики шумовкой — они должны свободно плавать. Лучше делать это в резиновых перчатках и держать наготове крышку от вока на случай, если масло начнет плеваться. Но никогда не накрывай кипящее в воке масло крышкой полностью — капельки воды с крышки скатятся в масло, и оно опять-таки будет плеваться. После загрузки шариков температура масла сразу упадет градусов на тридцать, — это нормально. Поэтому обжаривай шарики порциями, в два присеста. Огонь под воком — средний.

Каракатица в соевом соусе по-гонконгски

Этот старинный рецепт уличной еды достался мне еще в те времена, когда Гонконг был британской заморской территорией.

Итак, разморозь **здоровенную каракатицу** из Индийского океана, килограмма на 2–3, и срежь с ее брюха хрящи (*soft bones*). Я посоветовал бы еще удалить жесткую сердцевину из головы и глаза. Все остальное перед жаркой как следует просуши на бумажных полотенцах, а щупальца замотай зверюге вокруг шеи.

Первым делом подготовь специи. В широкой тефлоновой сковороде разогрей **2–3 столовых ложки растительного масла** и обжарь на нем примерно **6–8 см корня имбиря** (*ginger*), расплющенного кухонным молотком, **пару размочаленных стеблей лимонного сорго** (*lemongrass*) и **6–8 раздавленных ножом зубчиков чеснока**, а потом к ним же добавь примерно **600–800 г недорогой свинины**, чтобы отдала в соус свой жир и не дала потом каракатице пересохнуть. Сюда прекрасно подойдут 4 колбаски филейного края (*pork sirloin*): он обычно продается уже разделанным на порции (6 × 2 × 1 *inch*). Если тебе попался *pork sirloin* куском, просто нарежь его крупно вместе с жиром. Огонь средний. Обжарил? Отставь сковородку.

Теперь собственно каракатица. Налей в большой вок (или в широкую сковородку с плотной крышкой) **3–4 столовых ложки масла** и обжарь на нем зверя, минут по 5–6 с каждого бока на среднем огне. Переваля обжаренную свинину, чеснок, имбирь и лимонное сорго из первой сковородки в большой вок и затем отправь в компанию к каракатице:

- Обычный соевый соус (200 мл)
- Коричневый сахар (60 г)
- Корицу (*cinnamon*, 2 палочки)
- Бадьян (*star anise*, 3–4 звездочки)
- Белое вино (120 мл)
- Вода (400 мл)

Накрой сковороду плотной крышкой, доведи жидкость внутри до кипения — и теперь уже убавь огонь до самого медленного. Воды и горячего соевого соуса должно быть достаточно, чтобы почти полностью покрыть толстенную плавательную трубку и щупальца.

Туши примерно час, перевернув пару раз, а потом добавь **2 столовых ложки *curry powder***, накрой крышкой и оставь на слабом огне еще на полчаса. В конце каракатица должна стать совсем мягкой и немного пожелтеть снаружи от специй.

Выложи каракатицу и куски свинины на стеклянный поднос из жаропрочного стекла, Покрой сверху ***Kikkoman Teriyaki glaze*** или смажь кисточкой смесью меда и уксуса (1:1) и поставь поднос под верхний гриль на 5 минут. Нарезь и подавай. Помнишь, мы уже как-то раз запекали каракатицу, и [рецепт](#) там был довольно сложным. При медленном тушении ошибок быть не может — у тебя точно все получится!

Грибы и овощи

Зеленные ряды любого рынка — даже европейского, не говоря уже о бирманском или китайском — гарантируют приключения. Тут тебе и космолеты из цветной капусты, и шишки артишоков, и дизайнерские шляпки грибов, и вязанки спаржи, и стручки всех видов и мастей, и незнакомая трава, от которой не сразу понимаешь, что пускать в ход, вершки или корешки. Я привожу лишь горстку самых надежных и проверенных рецептов, но вообще в этом разделе открывается бескрайний простор. Не бойся экспериментировать!

Грибы, просто грибы

Белые грибы (*porcini*) или **лисички** (*chanterelles*), прямо с рынка или из хорошего супермаркета, примерно 1–1,5 кило, можно отряхнуть от листьев и хвои и обжарить в масле на широкой сковородке, покрытой тефлоном, на среднем огне. Мыть грибы не стоит, иначе они сварятся в пару, а не поджарятся. Просто не торопись и выбирай упаковки почище. Обжарка займет примерно 20–30 минут. Под конец можно добавить к грибам обжаренный отдельно **белый лук** или **шалот** либо немного **жаренной на растительном масле картошки**. Ключевое слово в последнем предложении — «отдельно». Если бухнуть сырую картошку и порезанный лук прямо в сковородку с грибами, они там тупо сварятся. Под конец положи в сковородку **пару столовых ложек жирной сметаны**, а еще лучше — **200 мл сливок, половину столовой ложки соли и половину чайной ложки коричневого сахара** и всю смесь продержи на медленном огне еще 10–20 минут. Вкус будет таким глубоким и сбалансированным, что тушеные грибы ты запросто сможешь подать как отдельное блюдо, без всякого мяса.

Овощное рагу «Пять вкусов» с тремя видами грибов и снежным горошком

Нумерология — важная часть китайской культуры. Она учит, что баланс организма обеспечивают пять элементов: Вода питает Дерево, Дерево дает Огонь, Огонь оставляет золу, из которой происходит Земля, где зарождается Металл. Точно не знаю, какое символическое значение имеют овощи в этом рецепте, но получается очень хорошо. Мне особенно нравится сочетание разных грибов, капусты бок-чой и снежного горошка.

Сначала займемся грибами. Промой свежие шиитакэ и свежие древесные уши (муэр) в миске с водой, чтобы убрать песок и мусор. У шиитакэ обрежь и выброси ножки, а шляпки разрежь пополам; от древесных ушей оставь одни уши — их настрогай полосочками в полсантиметра толщиной, а одревесневелые ножки отстриги ножницами и отправь в помойку. Обжаривай грибы в растительном масле на широкой сковородке, покрытой тефлоном, на среднем огне. Спустя примерно 10 минут влей чашку сухого белого вина и протуши их под крышкой еще минут 20, а в конце немного посоли.

В другой сковородке или в воке обжарь на растительном масле и среднем огне чеснок и имбирь до золотистого цвета и появления аромата. Добавь красный тофу, хойсин, устричный соус и обжаривай все это еще с полминуты, прежде чем завершить композицию консервированными соломенными грибами, снежным горошком и бок-чоем: им потребуется еще полминуты, капуста и горошек должны равномерно покрыться соусом. Наконец, все соединяем: выложи во вторую сковородку грибы из первой и добавь чашку воды. Пусть оно все побулькает под крышкой минут 15–20, пока все вкусы не перемешаются — если надо, подливай понемногу воды, чтобы медленное кипение не прекращалось. И все, можно нести на стол!

На 4 порции тебе понадобятся:

- Свежие грибы шиитакэ (*shiitake mushrooms*, 8–10 шт)

- Древесные уши, или грибы муэр (*black wood ear mushrooms*, 250 г)
- Консервированные соломенные грибы (*straw mushroom, Volvariella volvacea*, 150 г)
- Растительное масло (6–8 ст. л.)
- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 2 ст. л.)
- Соус хойсин (*Lee Kum Kee hoisin sauce*, 2 ст. л.)
- Белое сухое вино (200 мл, или 1 чашка)
- Чеснок (6 зубчиков, разрежь вдоль пополам)
- Имбирь (4 см., почисти и порежь мелкой соломкой)
- Молодой снежный горошек (примерно 20 стручков, и не забудь отрезать плодоножки)
- Капуста бок-чой (200–250 г., нарежь лентами шириной 4–5 см)
- Красный ферментированный тофу (*fermented bean curd*, 2 ст. л., или 2 кубика)

Маринованные грибы эноки за час

У грибов эноки, похожих на пророщенную белесую траву, надо отрезать нижнюю часть ножек с мицелием, где-то 4–5 см, а вот мыть их не стоит. Прежде, чем эноки появятся на сцене, предстоит разогреть в глубокой стальной сковороде растительное масло и поджарить на среднем огне лимонный сорго, галангал и разрезанную пополам головку чеснока (ее можно не чистить). И только когда пряности отдадут маслу весь свой аромат, минут через 20, можно переходить к грибам. Им, чтобы прихватиться в масле, нужно минут 10, а дальше наступит черед маринада, то есть соевого и устричного соуса с белым вином и сахаром. Все это надо довести до кипения и потомить минут 5–7, а потом добавить уксус и погреть все вместе где-то с минуту. Готово, можно остужать и нести на стол вместе с маринадом — только чеснок с лимонным сорго, пожалуй, убери.

Тебе понадобятся:

- Грибы эноки (*Enoki mushrooms, Flammulina filiformis*, 6 упаковок по 150 г, всего 900 г)
- Растительное масло (50–70 мл)
- Лимонное сорго (*lemongrass*, 2–3 стебля, размочаленных кухонным молотком)
- Галангал или имбирь (2–3 см)
- Гвоздика (3–4 шт.)
- Чеснок (1 головка, разрезанная пополам поперек)
- Соевый соус (200 мл, чашка)
- Устричный соус (100 мл, полчашки)
- Белое вино (200 мл, или 1 чашка)
- Коричневый сахар (80 г, полчашки)
- Яблочный уксус 5% (100 мл, полчашки)

Важно: можно увеличить количество грибов до 2 килограмм, не меняя пропорции маринада — всего хватит.

Капуста

Капуста всегда держится немного особняком в толпе овощей, потому что она жестковата и требует предварительной ферментации или маринования. Но как по мне, она стоит каждой минуты, потраченной на готовку!

Квашеная капуста за четыре дня

Захотелось квашеной капустки? Сейчас сделаем! Квашеная капуста — это продукт ферментативного расщепления сахаров без доступа воздуха. Обычно этим занимаются

дрожжи, которых полно на капустных листьях, так что тебе останется только мелко нашинковать **3–4 плотных белых кочана** (получится примерно 3 килограмма резаной капусты) и добавить немного **каменной соли**, чтобы брожение шло не так быстро, и капуста не испортилась.

Итак, возьми чистую стальную кастрюлю на 7–8 литров с плотной крышкой. С плотных и твердых кочанов удали зеленоватые верхние листья, остальное порежь на мелкие, длинные полоски. Почисти еще **3–4 свежие морковки** (700 г) и преврати их в соломку. Естественно, все это можно сделать и на специальной овощерезке, и на кухонном комбайне (*food processor*). Здесь главное — все заранее взвесить и не переборщить с солью (на это количество овощей ее нужно будет 75 г). Положишь поменьше соли — капуста выйдет покислее, положишь побольше — будет менее кислой и простоит на холоде подольше.

Заложи капусту и морковь в кастрюлю слоями, пересыпая их отмеренным количеством соли и немного, совсем слегка, помни каждый слой руками, чтобы появился сок. Потом плотно придави нашинкованные овощи, опять же руками, чтобы выпустить из них весь воздух. Сверху положи несколько кусков пищевой пленки, на пленку поставь большую тарелку, а уже на тарелку сверху — небольшой груз (например, стеклянную банку с водой). Груз нужен, чтобы перекрыть воздух и запустить брожение. Кастрюлю оставь при комнатной температуре примерно на двое суток — до тех пор, пока на поверхности капустного сока под тарелкой не проступят пена и пузыри. Вот тогда сними тарелку и руками перемеси капусту как следует, до самого дна — так ты избавишься от лишнего углекислого газа. Верни тарелку и груз на место, накрой кастрюлю крышкой и убери на нижнюю полку холодильника. Через пару дней надо будет еще раз перемесить капусту руками и опять вернуть в холодильник. Там она и будет жить до тех пор, пока вы не съедите ее всю подчистую. То есть — совсем недолго.

Важно: всегда соблюдай пропорцию 20 г соли на 1 кг нашинкованных капусты и моркови. Соль бери только каменную — не морскую и не йодированную.

Moo Shu Pork или Moo Shu Shrimp

Это замечательное блюдо из свежей капусты и грибов, которое в ресторане кантонской кухни *R & G Lounge* на *Kearny* в Сан-Франциско собирают как конструктор за 15–20 минут. Подают его там в традиционных блинчиках, смазанных соусом хойсин, но мы пойдем другим путем и сделаем Му Шу полностью овощным, в чашечках из салатных листьев.

Техника приготовления Му Шу совсем несложная, но выбор и подготовка ингредиентов потребует внимания и тщательности. Китайцы обычно используют сухие древесные уши, замачивая их перед готовкой в воде на полчаса, но ты лучше, конечно, возьми свежих.

Итак, промой свежие древесные уши (грибы муэр) в миске с водой, чтобы убрать песок и мусор. Ножницами отстриги одревесневевшие ножки, а сами уши нарежь тонкими полосочками в $\frac{1}{4}$ сантиметра шириной. Обжарь грибы в растительном масле в тефлоновой сковороде. На среднем огне это займет примерно 8–10 минут. Добавь порезанную соломкой морковь, влей в сковородку полчашки сухого белого вина и протуши грибы с морковью еще 5 минут на сильном огне. Отставь сковородку.

Ты можешь сделать *Moo Shu pork* или *Moo Shu shrimp* — и жареная свинина, и жареные креветки прекрасно сочетаются с грибами и капустой, но сначала мясо нужно подержать полчаса в маринаде. Возьми два кусочка *pork loin* толщиной примерно 3 см каждый, нарежь сначала тонкими слоями вдоль, а их потом уже тонкой соломкой поперек. Сложи в миску и добавь к мясу $\frac{1}{2}$ столовой ложки крахмала и 1 столовую ложку устричного соуса.

Если ты делаешь не мясо, а креветки, сначала вытащи из размороженных хвостов центральную черную вену, а потом покромсай их на удобные кубики по сантиметру. Сложи в миску, добавь ½ столовой ложки крахмала, 1 яичный белок и 1 столовую ложку устричного соуса и хорошенько размешай.

Дальше действия не зависят от основного ингредиента: обжарь мясо (или креветок) 4–5 минут в небольшом воке или тефлоновой сковороде на сильном огне вместе с кедровыми орешками. Сложи в миску и отставь.

Хорошенько взбей 2 яйца вместе с ½ чайной ложки крахмала и обжарь на растительном масле в тефлоновой сковороде с двух сторон. Получится жареный блинчик — выложи его на разделочную доску и порежь тонкими полосками.

Теперь, наконец, капуста. Она должна быть непременно свежей, плотной и хрусткой. Ранней весной и летом, когда калифорнийские кочаны становятся вялыми и желтоватыми, китайские повара часто используют тайваньскую капусту. Возьми, наверное, половинку среднего кочана, убери верхние листья, вырежи сердцевину и острым ножом нашинкуй ее на тонкие полосочки — примерно, как для [закваски](#). Для полного счастья докинь еще пару стеблей сельдерея — их тоже надо превратить в тонкую соломку.

В воке или широкой тефлоновой сковороде обжарь на растительном масле мелко порезанные имбирь и чеснок, пока они не запахнут на всю кухню, потом выложи туда же капусту и сельдерей и готовь на сильном огне до мягкости (это займет примерно 5–8 минут). Не накрывай крышкой, чтобы капустный сок мог спокойно выпариваться. Добавь теперь грибы и морковь, но постарайся отжать их немного от остатков вина в сковороде, где они готовились — лишняя жидкость в капусте нам не нужна. Отправь в общую компанию обжаренную свинину или креветки с кедровыми орешками и сделай самый сильный огонь, чтобы выпарить всю лишнюю влагу. Теперь добавь марсалу или херес, соевый соус, устричный соус и тростниковый коричневый сахар и все как следует перемешай. В самом конце выложи поверх овощей порезанный ленточками яичный блинчик, который дожидался своей очереди на разделочной доске, и опять хорошенько перемешай все вместе.

Для изящной подачи тебе понадобятся еще чашечки из свежего салата сортов *Bibb*, *Boston* или *Butter lettuce*. Ну или *Romaine lettuce*. Просуши салатные листья бумажными салфетками, чтобы в них не оставалось воды, положи в каждую по паре ложек Му Шу и подавай. Салатные листья можно слегка смазать изнутри соусом хойсин.

На примерно четыре порции Му Шу тебе понадобятся:

- Древесные уши или грибы муэр (*black wood ear mushrooms*, 300 г)
- Два кусочка *pork loin* толщиной примерно 3 см каждый (примерно 300 г)
- Или 6–8 креветочных хвостов без панциря (примерно 250–300 г)
- Кедровые орешки (2 ст. л.)
- Растительное масло (8–9 ст. л.)
- Белое сухое вино (100 мл)
- Яйца (2 шт)
- Марсала или херес (2 ст. л.)
- Имбирь (примерно 2 см, мелко-мелко нарезанный острым ножом)
- Чеснок (2–3 зубка, мелко-мелко нарезанных острым ножом)
- Половинка среднего кочана капусты (300–500 г)
- Сельдерей (2 стебля)
- Морковь (примерно 8 см, нарежь соломкой)
- Коричневый сахар (½ ст. л.)
- Кукурузный крахмал (1 ст. л.)
- Соевый соус (3 ст. л.)

- Устричный соус (3 ст. л.)
- Соус хойсин (1 ст. л.)
- Кочанчик свежего салата сорта *Bibb, Boston, Butter* или *Romaine lettuce*

Оладьи из цветной капусты с иранским соусом

Сначала приготовь легкий иранский соус на йогурте — помнишь, мы уже делали его с [огурцами](#)? Смешай в миске 300 мл обычного несладкого йогурта или сметаны с надерганными вручную листиками кинзы-силантро, натри туда цедры лайма, лимона или апельсина, смотря что там у тебя есть под рукой — здесь нужен просто цитрусовый оттенок и запах. А дальше влей столовую ложку лимонного сока, немного оливкового масла и ½ чайной ложки соли и перемешай. Пусть оно настаивается часок в холодильнике.

С небольшого кочана цветной капусты сними листья, жесткую ножку вырежи, остальное разбери на соцветия и опусти их в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Вари минут 10–15, до мягкости. Потом откинь капусту на дуршлаг (*colander*), обсуши и острой лопаткой разрежь слишком большие соцветия на удобные для жарки ломтики не больше сантиметра в диаметре.

Пока цветная капуста варится, в глубокой миске смешай муку, нарезанные листья кинзы, яйца, специи и столовую ложку соли — должно получиться жидкое тесто. Когда смесь станет гладкой, тягучей и однородной, опусти в нее еще теплую капусту и перемешай так, чтобы она равномерно обволакивала все соцветия.

В широкую сковороду налей 1,5–2 сантиметра растительного масла и хорошо разогрей ее на довольно сильном огне. В горячее масло выложи соцветия цветной капусты в тесте. Осторожно! Если масло перегреть, оно может закипеть и начать брызгаться. Так что смесь из миски лучше черпать небольшим половничком на длинной ручке. Убедись, что оладьям не тесно плавать в масле, если начнут слипаться — раздели их деревянной лопаткой. Убавь огонь до среднего, чтобы они не подгорели, и жарь, пока не появится золотистая румяная корочка — по 3–4 минуты на каждую сторону. Готовые оладьи складывай сначала на бумажные салфетки, чтобы впиталось лишнее масло, и подавай горячими. Вместе с ними поставь на стол сотейник с иранским соусом.

Оладьи:

- Цветная капуста (небольшой кочан, 350 г)
- Мука (120 г)
- Кинза (*cilantro*, 3 ст. л. мелко нарезанных листьев)
- Яйца (4 шт.)
- Молотый кумин (1 ч. л.)
- Молотая куркума или карри (1 ч. л.)
- Соль (1 ст. л.)
- Растительное масло для жарки (500 мл)

Соус:

- Несладкий йогурт или сметана (300 мл)
- Кинза (*cilantro*)
- Лайм, лимон или апельсин для цедры
- Лимонный сок (1 ст. л.)
- Оливковое масло (1 ст. л.)
- Соль (½ ч. л.)

Морковь по-корейски

Никто не готовит морковь вкуснее, чем корейцы. Вот и нечего мудрить, просто повторяем за ними шаг за шагом: **2 кило хорошей твердой моркови** очисти и нарежь тонкой соломкой острым ножом (можно, конечно, пропустить ее через кухонный комбайн). Плоды своих трудов сложи в широкую стальную кастрюлю или на широкий поднос, добавь **2 столовых ложки соли** и несильно промни руками, пока рыжая соломка не даст сок. Оставь на час при комнатной температуре, потом откинь морковь в стальной дуршлаг (*colander*), слей в раковину весь соленый сок, а морковь переложи в стеклянную емкость с крышкой (*pyrex*).

Пока суд да дело, как раз можно успеть сделать масляную заливку:

- Средняя луковица (1 шт., порежь тонкими перьями)
- Чеснок (1 головка, просто разбери на зубки и раздави каждый тяжелым ножом)
- Имбирь (3–4 см, очисти и порежь соломкой) — если есть
- Гвоздика (5–6 шт.)
- Бадьян (*star anise*, 2 звездочки) — если есть
- Семена кориандра (1 ст. л.) — если есть

Налей в тефлоновую сковороду примерно чашку (150 мл) растительного масла и обжарь в нем лук, чеснок и имбирь на медленном огне, примерно 10 минут. Брось туда же все специи и прогрей на таком же медленном огне еще 3–5 минут.

На отжатую морковь высыпь 2 столовых ложки коричневого сахара и влей 4 столовых ложки хорошего яблочного уксуса 5%. А теперь выплесни горячее масло прямо на морковь через металлическое сито. Специи, лук и чеснок, которые останутся на сите, выкинь. Утрамбуй морковь, закрой стеклянной крышкой и дай настояться 24 часа.

Важно: соль для морковки подойдет любая. Но надо соблюдать базовую пропорцию: 1 столовая ложка (20–25 г) соли, 1 столовая ложка (20 г) сахара и 2 столовых ложки яблочного уксуса на 1 кило моркови.

Малосольные огурцы

У тебя же в саду их летом море! И с ними надо что-то делать. Вдобавок, огурцы гораздо вкуснее, когда немного подсолены, и их всегда можно подать на стол вместо салата. Естественно, тебе потребуется большая стальная кастрюля примерно на 15 литров с крышкой и место в холодильнике. Нам предстоит пьеса в трех актах.

Акт 1. Замачивание. Будущие маринованные огурцы, даже если они только что с грядки, надо сначала замочить в холодной воде — так они получатся более хрустящими, крепкими и упругими. На это уйдет 4–6 часов. На большую стальную кастрюлю я обычно беру **8 кило небольших огурцов** типа *Sweet Success*, выведенных специально для Юты и Калифорнии.

Акт 2. Рассол. Для огурцов нужна **каменная соль**, лучше украинская. Ее лучше взять в пропорции где-то 2 столовых ложки без горки на литр, что соответствует **30–40 г на литр воды**, чтобы огурцы вышли именно малосольные. Сначала рассчитай, сколько понадобится воды: рассол должен полностью покрывать огурцы и тарелку, которая используется как гнет (у меня получилось около 8 литров).

Итак, если исходить из среднего значения в 35 г соли на литр, насыпь в кастрюлю соль (280 г) и раствори в литре хорошей мягкой воды. Поставь рассол на сильный огонь, а как только он закипит, заложь приправы:

- Чеснок (2 неочищенных головки, разрезанных пополам)

- Галангал (2 крупных, мелко порезанных корня, если есть)
- Бадьян (*star anise*, 2 звездочки)
- Гвоздику (10–15 палочек).

Прокипяти все это минут 10, чтобы вытянуть ароматы из чеснока и специй, долей остальную воду (7 литров) и опять доведи до кипения. Теперь выключи газ, открой крышку и дай рассолу чуть-чуть остыть. Минут, наверное, 5–10, не больше.

Акт 3. Собственно огурцы. Тем временем промой и протри замоченные огурцы, отрежь у них плодоножки и сложи в горячий рассол. Оставь кастрюлю на плите без крышки. Понимаешь, если взять самый кипяток, да еще и накрыть крышкой, потеряется веселый зеленый цвет... Вот сейчас очень хорошо будет прикрыть огурцы сверху **крупно нарезанным базиликом** (бери прямо грубые стебли с листьями, и можно с цветами), **вишневыми или смородиновыми листьями**, если они у тебя есть под рукой, или добавить баночку **тертого хрена** со свеклой.

После 12 часов на плите огурцы лучше убрать в холодильник — процесс брожения пора замедлять, и тут как раз помогает холод. Постарайся успеть до того, как рассол помутнеет. А есть малосольные огурцы можно будет через сутки.

Важно: используй лучше каменную, а не морскую и не йодированную соль. Всегда соблюдай базовую пропорцию: 30–40 г соли на 1 литр рассола для огурцов.

Маринованные помидоры

Вымой помидоры, проколи каждый зубочисткой около плодоножки, чтобы они потом не растрескались в маринаде, и отправь в 15-литровую стальную кастрюлю, перекладывая каждый слой травами (например, **базиликом** или **укропом**).

Помидоры бывают разного размера и консистенции, поэтому маринад рассчитывается не по весу, а по объему. За основу, как правило, берут полную томатов 3-литровую банку: на нее положено класть 80 г сахара, 50 г соли и 100 мл хорошего 5% яблочного уксуса. В случае 15-литровой стальной кастрюли, в которой обрабатывать помидоры просто удобнее, надо умножить все пропорции на пять. Иными словами, тебе потребуется **400 г сахара, 250 г соли и 500 мл уксуса**.

Соль и сахар раствори в 5–6 литрах дистиллированной воды, залитой в кастрюлю, и поставь эту кастрюлю на сильный огонь. Когда рассол закипит, отправь туда **3 неочищенных головки чеснока**, разрезанных поперек, **10–20 зерен белого перца** и **10–15 палочек гвоздики**. Дай прокипеть минут 10, чтобы вытянуть все ароматы из чеснока и специй, выключи и кипящим рассолом залей уложенные рядами помидоры. Добавь простого кипятка, чтобы помидоры оказались целиком покрыты жидкостью, а в самом конце не забудь долить туда яблочный уксус. Остуди кастрюлю на плите под крышкой и храни ее потом в холодильнике.

Важно: тут можно обойтись обычной поваренной солью. Стандартная пропорция: 80 г сахара, 50 г соли и 100 мл 5% яблочного уксуса на 3-литровую банку помидоров.

Кабачки, патиссоны и цукини

Самый простой и быстрый метод обработки молодых кабачков, патиссонов и цукини: порезать шайбами толщиной примерно 2 сантиметра, посолить, обвалить в **муке** и обжарить в масле. Просто разогрей в широкой, покрытой тефлоном сковородке полчаши **растительного масла** до 360°F (180°C), аккуратно выложи туда кабачковые шайбы и убедись, что им не тесно. Убавь огонь до среднего, чтобы не подгорело, и жарь до румяной

корочки, примерно 3–4 минуты на каждую сторону. Лопаткой переложи овощи на салфетку, чтобы убрать лишнее масло, и сразу подавай.

Оладьи из цуккини

Ну, чуть посложнее. Натри на крупной терке **1–1,5 килограмма молодых цуккини**, щедро посоли (уйдет **столовая ложка соли с горкой**, или примерно 30 г), перемешай и дай постоять минут 10. Застели стальной дуршлаг (*colander*) марлей (*cheesecloth*), откинь туда цуккини, заверни марлю в узелок и постарайся руками отжать в раковину как можно больше соленого сока.

Слегка просушенную таким образом кабачковую мякоть положи в широкую миску, добавь туда **4–5 полных столовых ложки муки** (примерно 100 г), разбей **3 яйца** и равномерно перемешай. Можно внести разнообразие **мелко нарезанными листочками кинзы** или **чайной ложкой *mild curry***, если такое найдется под рукой.

Тем временем разогрей в широкой, покрытой тефлоном сковородке примерно **чашку растительного масла** до 360°F (180°C). Осторожно! Масло может закипеть и начать брызгаться, если его перегреть. Так что выкладывать туда жидкую смесь лучше небольшим половничком на длинной ручке. Убедись, что оладьям не тесно плавать в масле, если начнут слипаться — раздели деревянной лопаткой. Убавь огонь до среднего, чтобы они не подгорели, и жарь, пока не появится румяная корочка — золотистая, а не коричневая! Через 4 минуты бамбуковой лопаткой переверни на другую сторону. Обжарь еще минуты 4, переложи лопаткой на салфетку, чтобы убрать лишнее масло, и можно есть.

Важно: определить правильную температуру масла в сковородке можно бамбуковой лопаточкой: вокруг ее широкого края, опущенного во фритюр, должна появиться борода из мелких пузырьков.

Баклажаны

Родина баклажана (*Solanum melongena*) — Индия и Южная Азия. Там до сих пор встречаются его дикие далекие предки, между прочим, довольно горькие. Санскритские тексты свидетельствуют, что несколько тысяч лет назад люди начали их постепенно окультуривать. В Европу баклажан попал через Испанию во времена арабского халифата, в VIII веке — тогда он еще сильно горчил, так что плоды приходилось солить или вымачивать. Современные культивары наконец утратили горечь, выросли в размерах и стали воздушнее. В Калифорнии очень хорошо удаются два сорта японской селекции: *Money Maker* and *Millionaire Purple* (если будешь разбивать грядку, заказывай семена на Kitazawaseed.com: сорта, не приспособленные к нашему климату, под лютым калифорнийским солнцем желтеют и начинают горчить, почти как дикие).

Запеченные баклажаны

Разогрей духовку до 475°F (246°C) градусов. Большим ножом разрежь **крупные фиолетовые баклажаны** пополам — вдоль, прямо через зеленую плодоножку. Теперь возьми маленький острый нож и сделай 3–4 параллельных надреза в белой мякоти на срезе, стараясь не повредить толстую фиолетовую кожуру. Теперь еще 3–4 надреза, под углом 90° к первым. В итоге каждая баклажанная половинка окажется разделена на ромбики — так мякоть легче пропечется и не придется ее отдельно просушивать.

Для усиления эффекта можно порезать на тонкие пластинки **3–5 крупных зубчиков чеснока** и вставить эти пластинки между ромбиками в мякоти. Если ты не любишь чеснок, просто пропусти этот шаг, но все-таки хорошенько смажь ромбики **оливковым маслом**. Выложи половинки баклажанов рядами на покрытом фольгой противне, шкурой вниз,

ромбиками вверх, и запекай в духовке 50–60 минут — пока ромбики не размягчатся и не подрумянятся. Как только появится золотистая корочка, достань противень из духовки и дай баклажанам немного остыть, просто чтобы не обжечь руки.

Большой ложкой, как скребком, вынь пропеченные ромбики из баклажанной шкуры и выложи их в небольшую стеклянную форму для запекания. Почему в форму для запекания? Ну, во-первых, в ней готовые баклажаны можно будет смешать с чем-нибудь еще и быстро запечь, посыпав **тертым твердым сыром** сверху. А во-вторых, стеклянную форму удобно будет затянуть пленкой и отправить на пару дней в холодильник, чтобы потом, содрав пленку, быстро разогреть в духовке и сразу подать овощи на стол под соусом.

Печеные баклажаны с соусом песто

Все замечательные [соусы](#) уже придуманы итальянцами и французами — ничего больше изобретать не надо. Про [песто](#) все объясняется чуть ниже — и это действительно очень просто, нужны только **свежий зеленый базилик, кедровые орешки, немного лимонного сока, твердый сыр** и блендер. Залей пахучим зеленым миксом горячие, только что запеченные баклажаны, посыпь сверху **горстью гранатовых зерен** и сразу носи на стол. Вот тебе и гарнир — годится и к мясу, и к рыбе.

Баклажаны, запеченные с остатками вчерашнего мяса или утки

Помнишь, как мы быстро жарили на сильном огне утиную грудку, порезанную ленточками [по китайскому рецепту](#)? Можно взять готовую утку, а можно мелко порезать **остатки мяса или курицы**, а то и **хорошей ветчины** из холодильника и смешать в керамической или стеклянной форме с запеченными баклажанами в пропорции 50:50. Посыпь все это сверху **тертым сыром** (лучше, конечно, *Gruyère*, *Parmigiano* или *Grana Padano*) и запекай в духовке минут 20 при 425°F (218°C). Можно даже подать мясо с баклажанами как отдельное блюдо — со свежим хлебом и каким-нибудь салатом.

Сюда подойдет великолепное *Petite Sirah from the Field Stone Winery, Alexander Valley*. У них вообще получаются замечательные красные вина — съезди туда, как будет время, это очень красивая маленькая долина, лежащая к северу от шумной Напы. На самом винограднике всегда можно остановиться днем на пикник, и вот там стеклянная форма с холодными баклажанами и свежим хлебом будет очень кстати.

Крокеты из печеных баклажанов

В большую миску переложи **600 г запеченных баклажанов**. Добавь к ним **300 г отварного картофеля**, размятого вилкой, **2 взбитых яйца**, **150 г тертого твердого сыра**, **чайную ложку карри** и **½ чайной ложки соли**. Хорошенько перетасуй все это вилкой. Смесь должна держать форму и быть немного липкой. Раздели ее на 4 части и из каждой слепи колбаску примерно 2.5 сантиметра в диаметре. Обваляй все 4 колбаски в панировочных сухарях или в муке, если сухарей под рукой нет. Переложи их в форму и поддержи в холодильнике около часа, чтобы они стали плотнее и схватились. Потом порежь колбаски на 5-сантиметровые кусочки — они, собственно, и называются крокетами. Налей в широкую сковородку примерно 1.5 сантиметра **растительного масла**, разогрей его на среднем огне и обжарь крокеты небольшими порциями (так, чтобы они не касались друг друга боками) минут по 4–5, время от времени переворачивая, чтобы со всех сторон они были равномерно золотистого цвета. Готовые крокеты выложи на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло, и подавай горячими к мясу или рыбе.

К крокетам сделай соус [айоли](#). Разогрей духовку до 340°F (170°C). Выложи **7–8 зубчиков чеснока** на лист фольги, сбрызни их **оливковым маслом** и посыпь **щепоткой соли**. Хорошо заверни фольгу, чтобы чеснок и масло оказались плотно запечатаны внутри, а

масло не вытекало, и отправь этот сверток в духовку на 30–35 минут, пока чеснок не станет совсем мягким. Как только он дойдет, достань и разомни его вилкой. В миске или чаше блендера соедини **1 теплый яичный желток**, весь печеный чеснок, **неполную столовую ложку яблочного уксуса** и **пол чайной ложки дижонской горчицы**. Теперь венчиком или блендером перемешай эту смесь и тонкой струйкой начни вливать туда 80 мл оливкового масла в смеси с 50 мл осветленного подсолнечного или еще какого-нибудь растительного. Не переставай взбивать, пока айולי не загустеет.

Баклажанная икра

5 кило баклажанов (5–6 больших или дюжину маленьких) наколи вилкой или тонким острым ножом и запеки на покрытом фольгой противне (45–50 минут в духовке при температуре 500°F или 260°C). Остуди и сделай в каждом баклажане продольный надрез. А теперь ложкой вынь мякоть из баклажановых шкур, не захватывая подгоревшую кожицу. В самой большой сковороде или в стальном воке обжарь на растительном масле **3–4 луковицы** и **5–10 зубчиков чеснока** до золотистого цвета. Можно подкинуть к ним немножко **мелко нарезанной морковки**. Добавь **1–2 столовых ложки mild curry** и хорошенько размешай. Теперь соедини с печеной баклажанной мякотью и сдобри **половиной чашки марсалы**. Можно еще влить **1–2 баночки томатной пасты**, калифорнийской или итальянской, и стакан белого сухого вина. Протуши все вместе примерно 30 минут, помешивая лопаткой и не давая смеси пригорать на дне сковородки; если понадобится, можешь доливать вино. В самом конце добавь **чашку черных оливок без косточек** и **чашку листьев кинзы**, хорошо отмытых от песка и мелко нарезанных. Вот и все: соль, сахар — и на стол.

Бабагануш

Большие баклажаны (4 штуки) наколи вилкой или тонким острым ножом и запеки на покрытом фольгой противне 40–50 минут в духовке при температуре 500°F (260°C). Остуди и в каждом баклажане сделай продольный надрез. А теперь ложкой вынь мякоть из баклажановых шкур, не захватывая подгоревшую кожицу. Обжарь на растительном масле **2 мелко порезанные белые луковицы** с **полдюжиной очищенных зубчиков чеснока** до золотистого цвета и добавь к баклажанной мякоти. Туда же отправь пару столовых ложек **кунжутной пасты (tahini paste)** и примерно **полчашки лимонного сока**. Если в доме нет тахини — не заморачивайся, подойдет и **столовая ложка кунжутного масла (Lee Kum Kee sesame oil)** в сочетании с **чашкой замороженных грецких орехов** из нашего сада, измельченных в *food processor*. Слегка пробей смесь погружным блендером и посоли по вкусу. Подавай бабагануш холодным, обсыпанным **гранатовыми зернышками**, со свежим хлебом. Будет очень хорошо!

Сычуаньские баклажаны (Sichuan Yuxiang Eggplants)

Возьми **штук 5 тонких китайских баклажанов (Chinese eggplants)**, убери плодоножки и разрежь каждый на кусочки длиной с указательный палец, а их, в свою очередь — на 6 продолговатых долек. Сложи дольки в широкую тарелку и приготовь на пару — налей в вок немного воды, подложи на дно стальную решеточку, водрузи на нее тарелку с баклажанами, накрой крышкой и поставь на сильный огонь. Через 15 минут попробуй баклажаны вилкой: они должны стать мягкими.

В другой вок налей 5–6 ложек растительного масла и обжаривай на среднем огне чеснок и имбирь, пока не запахнут — тогда добавь грибы шиитакэ, порезанные длинными тонкими полосками, и готовь 5–7 минут. Добавь в вок лук-порей. Когда грибы и лук будут готовы (это займет еще 5–7 минут), влей туда соус, доведи его до кипения и выложи

распаренные баклажаны. Сделай огонь посильнее, перемешай все, и протуши баклажаны в соусе еще 3–5 минут. Заполируй все парой ложек кунжутного масла.

Китайские баклажаны замечательно подойдут к [курице, приготовленной в хрустящем кляре](#).

Тебе понадобятся:

- Китайские длинные баклажаны (*Chinese eggplants*, 5 шт. или примерно 1 кг)
- Свежие грибы шиитаке (*shiitake mushrooms*, 6–8 шт.)
- Лук-порей (*leek*, 2 стебля, хорошенько промой и мелко порежь их белую часть)
- Имбирь (примерно 2–3 см, мелко-мелко нарезанных острым ножом)
- Чеснок (2–3 зубка, мелко-мелко нарезанных острым ножом)
- Растительное масло (5–6 ст. л.)
- Кунжутное масло (*sesame oil*, 2 ст. л.)

Соус для баклажанов:

- Устричный соус (*Lee Kum Kee oyster sauce*, 4 ст. л.)
- Соевый соус (6 ст. л.)
- Яблочный уксус 5% (4 ст. л.)
- Коричневый тростниковый сахар (6 ст. л.)
- Кукурузный крахмал (1 ст. л.)
- Марсала или херес (4 ст. л.)

Картофель

Помнишь, мы в самом начале разбирали, как быстро и вкусно [пожарить картошку](#)? Если вдруг ты недавно [запекал утку](#) и от нее остался жир, можно сделать великолепную печеную картошку.

Печеная картошка на утином жире

Почисти **2–3 кило хорошей крупной картошки** и порежь примерно одинаковыми кусками — половинками или четвертинками. Сложи ее в широкий металлический противень, покрытый тефлоном (или в смазанную маслом форму для запекания, керамическую или стеклянную) и залей **вытопленным жиром и утиным соком**. Посоли все сверху (1 столовая ложка соли) и поставь противень в духовку. Запекай при 450°F (232°C) примерно 45–60 минут. Под конец можешь добавить картошке румяной корочки, просто включив верхний гриль на 10 минут. Тогда каждая долька окажется воздушной внутри и хрустящей снаружи.

Картофельный гратен (*Gratin dauphinoise*)

Вот тебе еще один небыстрый, но надежный рецепт французского картофельного гратена от Елены Чекаловой, которая написала отличную книгу про еду вместе со своим мужем Леонидом Парфеновым.

Пока духовка прогревается до 400°F (204°C), сделай соус: просто смешай жирные сливки, листочки тимьяна, немножко иголок розмарина, шалфей и измельченный чеснок. Всыпь туда 2/3 чашки сыра *Gruyère*, посоли и поперчи по вкусу.

Дальше — очередь картошки (купи по возможности крупную и продолговатую). Вымой ее, очень быстро почисти и нарежь тоненькими кружочками — либо очень острым ножом, либо (и это лучше всего) при помощи терки-мандолины. Скорость важна, чтобы не опускать картошку в воду: надо не только не дать долькам потемнеть, но и сохранить весь крахмал.

Теперь залей тонкие ломтики половиной сливочно-сырной смеси, хорошенько перемешай — и можно небольшими партиями укладывать в стеклянную форму для

запекания (*puget*) вертикально, как будто в гармошку. Ломтики должны очень плотно прилегать друг к другу. Как только форма заполнится целиком, залей будущую запеканку остатками сливочно-сырной смеси так, чтобы жидкость поднималась чуть выше середины ломтиков. Плотнo запечатай форму фольгой и отправь в духовку на 45 минут, потом сними фольгу и пеки еще 40 минут при той же температуре. Под конец посыпь оставшимся сыром, верни в духовку, увеличь температуру до 465°F (240°C) и дай образоваться золотисто-коричневой корочке — это еще примерно 15 минут.

Тебе понадобятся:

- жирные сливки (50 мл)
- пряные травы: тимьян, шалфей, розмарин
- чеснок (6–7 средних зубчиков)
- острый и хорошо плавящийся сыр — например, *Gruyère* (200 г)
- крупный картофель (2 кг)
- оливковое масло
- соль, перец

Свекла *Segovia*

Конечно, я знаю, что ты вряд ли станешь есть печеную свеклу, но на всякий случай оставляю тебе очень удачный рецепт холодного еврейского салата.

Разогрей духовку до 340°F (170°C). Выложи **3–4 зубчика чеснока** на лист алюминиевой фольги, сбрызни их **растительным маслом** и посыпь **щепоткой соли**. Хорошо заверни фольгу, чтобы чеснок оказался плотно запечатан внутри, а масло не вытекало, и отправь этот сверток в духовку на 30–35 минут, пока чеснок не станет совсем мягким. **Свеклу (4–5 плотных средних клубней)** прямо в шкуре заверни в два слоя фольги и положи в ту же духовку на час или чуть больше. Как только ее станет легко проткнуть ножом, можно вынимать, — готово. Остуди, сними кожу и натри на крупной терке. Печеный чеснок разомни вилкой и положи вместе со свеклой в салатницу. Нарежь туда же острым ножом еще **чашку чернослива**. В блендере пробей **чашку замороженных грецких орехов** и добавь к свекле. Туда же — **полчашки мелко порезанных листьев кинзы (*cilantro*)**. Заправь салат **2–3 столовыми ложками [майонеза](#)**.

Пицца дома

Давай сразу начнем с главного: в обычной домашней духовке хорошо пропеченной пиццы у тебя никогда не получится — просто не хватит температуры и жара. И что же теперь делать?

Выход есть. Надо как-то исхитриться и накопить много тепла в малом объеме (примерно, как электричество запасается в батарейке или конденсаторе), а потом быстро передать тонкому слою сырого теста, то есть за 5–7 минут обжечь его снизу до румяной корочки — *pizza crust*. Эту задачу решает толстенная стальная плита, она же пекарский камень, только металлический. Ее можно положить в горячую духовку за час до выпечки пиццы (если помнишь, такая штука уже шла в ход при приготовлении [каракатицы](#)). Плита накопит жар (железо, как ты знаешь, обладает огромной теплоемкостью, или, другими словами, способностью аккумулировать тепло) и с удовольствием отдаст его тоненькой пицце за пару минут.

А где же раздобыть такую плиту? Да вот на *Amazon*. Она называется *NerdChef Steel Stone — High Performance Pizza Baking*, габариты — 15" × 16", толщина варьируется от 0,375" до 0,5". Пара-тройка широких стальных кастрюль, литров на 10–15, и стальной «пекарский камень», чтобы делать пиццу и пироги в домашней духовке — самые полезные на кухне вещи, на которые стоит потратить немного денег, за это я ручаюсь!

Тесто для пиццы

Свежие, сухие дрожжи (20–30 г, или 2–3 столовых ложки) утром разведи в **300 мл теплой воды** (100°F, 38°C) и добавь **50 г сахара**. Поставь в теплое место на 10–20 минут, пока дрожжи не проснутся и не начнут пузыриться: так ты убедишься, что сухие дрожжи не умерли при хранении. Если дома холодно, может пригодиться слегка теплая, прогретая до 100°F (38°C) духовка. Но будь внимателен и не перегрей воду: при 125°F (52°C) дрожжи ужедохнут, а без них никакого теста не получится.

В стальную кастрюлю на 8–10 литров высыпь **2,5 килограмма муки**, лучше дорогой, твердых сортов, с высоким содержанием белка и очень тонкого помола, типа итальянской *Caputo (Grano Duro "00")*. Впрочем, с разогретой стальной плитой у тебя все будет получаться и из обычной муки. Добавь к муке **1,5 литра теплой воды** вместе с **300 мл раствора дрожжей** и замеси тесто. Оно получится довольно-таки жидкое и будет липнуть к рукам, но ты все равно продолжай месить, пока тесто не станет совсем гладким (это займет примерно 15–20 минут). Оставь в теплом месте на пару часов прямо в кастрюле, только накрой крышкой, чтобы не подсыхало. За это время дрожжи смогут переработать часть муки в глютен, сожрать простые сахара и выделить углекислый газ. Это первый этап ферментации теста. Глютен сделает его плотнее и после выпечки придаст пицце структуру. Соль с маслом пока не клади, чтобы не мешать дрожжам.

Жидкое тесто должно подняться вдвое или втрое, помнишь про углекислый газ? И вот тогда добавь в него **50 г оливкового масла** и **40 г соли**. Вымеси тесто еще раз, чтобы распределить соль и масло, закрой кастрюлю крышкой и оставь на полчаса. В итоге у тебя получится жидкая опара (*poolish pizza dough*).

Разделочный стол посыпь толстым слоем муки, вывали тесто из кастрюли туда и разрежь ножом на 3–4 части. У каждого куса вытяни края и несколько раз заверни их к середине. Потом деревянной скалкой раскатай каждую порцию теста простыней, сложи вчетверо и слепи большой колобок. Ему предстоит вторая серия брожения — дополнительная ферментация с расщеплением крахмала и сахаров.

Сложи колобки в пластиковые контейнеры с крышками, смазанные изнутри маслом. Тесто должно занимать примерно 1/3 объема контейнера, ведь оно будет и дальше расширяться. Один колобок в контейнере — тот, из которого ты будешь печь пиццу в тот же вечер — просто оставь на столе. Еще один колобок поддержи на столе при комнатной

температуре примерно 4 часа, а потом убери в холодильник на ночь. Ты сможешь испечь из него пиццу завтра. А остальные колобки лучше сразу заморозить и использовать как-нибудь потом.

Собственно пицца

Первым делом раскатай мягкое тесто в тонкий лист — разминать его перед этим особо не нужно. Отдели от первого колобка небольшой кусок теста размером с кулак, осторожно придай ему форму тонкого блина, помогая себе деревянной скалкой, потом намотай получившийся блин на скалку и выложи на широкую лопату, покрытую сверху листом фольги размером с твой стальной «пекарский камень». Смажь пиццу сверху оливковым маслом — хватит примерно столовой ложки. Сверху распредели томатное пюре (*passata*), можно с анчоусами (*marinara*), где-то с полчашки, и тонко нарезанную колбасу салями. Или прямо на тесто настрогай сыра *gorgonzola* с черными оливками, а можно и смесь четырех разных сыров, *quattro formaggi*, смотря по рецепту пиццы. А *prosciutto crudo* положи сверху, уже когда вынешь пиццу из печи. Я уверен, что с начинками ты дальше уж разберешься сам...

Главное — пока ты раскатываешь и заправляешь тесто, поставь духовку вместе со стальной плитой разогреваться до самого максимума, 500°F (260°C), и придержи ее так не меньше часа.

Дай сырой пицце постоять 10–15 минут перед духовкой, а потом лопатой перенеси ее на листе фольги прямо на раскаленный стальной «пекарский камень» и оставь там минут на 6–7, пока не зарумянится корка. Тогда, снова лопатой, вынимай ее из духовки и разрежь на куски на деревянной доске или на блюде.

Важно: начинай прогревать духовку с пекарским камнем примерно за час до выпечки.

Ниже я [приведу](#) еще классический рецепт шефа Кена Форкиша, просто чтобы его точные и правильные слова про выпечку теста не рассыпались при переводах текста туда-сюда.

Большие пироги

Сдобные пироги пекут, когда собирается вся семья или когда к тебе приходят дети и внуки. Не спрашивай, почему. Так заведено — и так всегда делали моя бабушка Сима и прабабушка Поля. Когда гостей было много, на улице холодно, а с едой туго (в стране победившего социализма почему-то всегда было голодно), пироги и пирожки своим хлебным, печеным духом заполняли все пространство огромной квартиры, сидевшей, как ласточкино гнездо, посреди утеса сталинского дома, выстроенного еще пленными немцами на набережной Яузы. Этот пирожковый запах, пожалуй, и держал всю семью на плаву в трудные времена. А уж теперь, когда в твоей духовке поселился тяжеленный пекарский камень из стали, самое время попробовать пару грузинских рецептов или испечь большой, воздушный пирог из капусты. У тебя точно все получится!

Самый простой хачапури по-мингрельски

Если в доме холодно, сначала разогрей духовку минут 5 на маленьком огне. В широкую пластиковую миску, где удобно будет мешать тесто, налей теплой воды и высыпь сахар с дрожжами. Хорошенько перемешай и поставь в теплую духовку, предварительно выключив огонь. За полчаса поверхность жидкости должна пойти пузырями: значит, дрожжи ожили и стали есть сахар. Масло и соль они не любят, так что дай им проявить себя в обычной воде. Как только в миске тихонько зашипит, а пузырей станет много, добавь муку, соль и масло: теперь можно делать тесто. Вымешивать его придется минут 5: результат должен быть немного липким и не слишком тугим. Если получилось жидковато, просто подсыпь еще чуть-чуть муки. Теперь смажь свою миску растительным маслом изнутри, положи туда колобок теста и затяни пленкой. За пару часов в теплом месте тесто подойдет и довольно сильно поднимется: дрожжи начнут есть крахмал и заменять его пузырьками углекислого газа. Теперь бери тесто, выкладывай на ровную поверхность, присыпанную мукой, и еще 2–3 минуты меси, пока не получится гладкий, блестящий шар. Его надо раскатать скалкой в лепешку толщиной в сантиметр.

Переходим к начинке. Натри на терке сыр и высыпь его в центр лепешки. Теперь заверни края к центру, чтобы получился приплюснутый шар из теста с сыром внутри. Осторожно раскатай его скалкой, а в центре сделай большое отверстие для выхода пара размером с фалангу пальца. Пар из начинки обязательно должен выходить свободно, иначе тесто внутри хачапури просто сварится, а не испечется.

Следующий шаг: взбей яйца и смажь всю поверхность хачапури кондитерской кистью. Обязательно дай ему постоять 15–20 минут перед духовкой! Дрожжам нужно время, чтобы по новой, после раскатки, сделать внутри теста поры, заполненные углекислым газом.

Духовку со стальным «пекарским камнем» внутри раскочегарь до 500°F (260°C) — потребуется примерно час, чтобы она как следует прогрелась. Положи хачапури на широкую пекарскую лопату, покрытую листом фольги, и отправь эту фольгу прямо на разогретую плиту. Сразу убавь температуру в духовке до 425°F (218°C). Через 20 минут, когда поверхность хачапури зарумянится, вынь его из духовки, накрой бумажной салфеткой, дай постоять минут 10 и разрежь на части.

Тебе понадобятся:

- Мука (400 г)
- Сахар (2 ч. л.)
- Сухие дрожжи (2 ч. л.)
- Соль (1 ч. л.)

- Растительное масло (1 ст. л.)
- Теплая вода (300 мл)
- Сулугуни, имеретинский молодой сыр (эту экзотику в калифорнийских условиях можно заменить на гауду) или овечья брынза (400 г)
- Яйца (3 шт.)

Маленькие хачапури по-свански, даже без дрожжей, семейный рецепт редактора Ольги Гринкруг

В вывезенном из Тбилиси семейном рецепте сказано, что сначала брынзу надо залить кипятком, чтобы она казалась не слишком соленой, и подержать полчаса, а жидкость потом слить. Я думаю, что здесь, в Калифорнии, вместо соленой брынзы и сулугуни можно будет смешать 300 г мягкого сыра (болгарской брынзы из овечьего молока или *ricotta*) и 300 г натертого на крупной терке твердого или полутвердого сыра (*Pecorino Romano, Gouda*). Если сыр не слишком соленый, вымачивать его не придется — можно сразу переходить к следующей стадии.

Смешивай муку со сливочным маслом, пока они не превратятся в комочки, дальше всыпь сахар, влей стакан жидкой сметаны или мацони, сверху на нее выложи половину чайной ложки соды, а на соду вылей уксус, чтобы все пошло пузырьками. Новый сеанс перемешивания — и получится очень мягкое тесто, которое надо разделить на 6 частей и из каждой слепить что-то вроде котлетки.

Теперь приготовь начинку. Мягкий и твердый сыр натри на крупной терке, разбей туда же, в миску сырое яйцо и хорошенько перемешай. Потом добавь в сырно-яичную массу мелко порубленную зелень и примерно столовую ложку неострого карри (*mild curry blend*) — в оригинале это была грузинская смесь хмели-сунели. В финале как следует перемешанная начинка тоже делится на 6 частей (по крайней мере мысленно, в голове).

Дальше разогрей духовку до средней температуры, примерно до 400°F (204°C), и хорошенько посыпь противень и разделочную доску мукой. Возьми теперь одну котлетку из теста и раскатай в довольно толстую лепешку. Посередине выложи 1/6 начинки и запечатай лепешку, примерно, как конверт. У тебя получится угловатая штука неправильной формы: она переворачивается, вываливается в муку и защипнутым швом вниз отправляется на присыпанный мукой противень. И так еще пять раз.

Через 25–30 минут, когда поверхность лепешек зарумянится, вынь противень, накрой бумажной салфеткой, дай постоять несколько минут и потом разрежь пополам. Хорошим аккомпанементом для хачапури послужит [иранский салат из огурцов](#). А вообще такие лепешки прекрасно идут не только горячими, но и холодными, и отлично хранятся до 3 дней при комнатной температуре.

Тебе понадобятся:

- Сливочное масло (200 г, размягчить)
- Нежирная сметана или мацони (200 мл)
- Сода (1/2 ч. л.)
- Яблочный уксус 5% (1/2 ст. л.)
- Сахар (2–3 ст. л.)
- Мука (2 ½ стакана или 380–400 г)
- Сулугуни (1/4 круга или 25–300 г) либо другой твердый сыр
- Брынза (250–300 г)
- Зеленый лук (1 пучок, только зеленая часть)
- Кинза (*cilantro*, 1 крупный пучок, хорошенько промытый от песка)
- *Mild curry blend* (1 ст. л.)

- Яйцо (1 шт.)

Хачапури Елены Чекаловой

Сначала поставь тесто: пару чайных ложек сухих дрожжей разведи в большом стакане теплой воды (220 мл) со столовой ложкой сахара и оставь подняться в теплом месте на 10–15 минут.

Теперь начинка. Разомни полкило мягкого сыра (болгарской брынзы из овечьего молока или *ricotta*) с тем же количеством натертого на крупной терке твердого сыра (*Pecorino Romano*, *Gruyère*). Смешай сырную начинку с парой взбитых яиц. Можешь еще добавить туда мелко нарезанного тимьяна (*thyme*, только листочки, без стеблей) и щепотку иранского шафрана.

Пока сыры проникаются друг другом, насыпь в широкую пластиковую миску для теста примерно 4 стакана муки и разотри ее с мягким куском сливочного масла до однородной крупчатой массы: вот туда и отправь дрожжи, которые как раз успели подняться в большом стакане. Хорошо бы еще добавить пару ложек сметаны, если она у тебя есть под рукой. Теперь тщательно вымеси тесто. Оно должно хорошо отходить от рук, но оставаться мягким и нежным на ощупь. Если оно все еще липкое, просто подсыпь еще немного муки. А вот солить не нужно, сыр и так соленый.

Оставь тесто доходить в тепле, только затяни миску пленкой, чтобы оно не заветривалось. Через час можно доставать и раскатывать скалкой, разделив на две неравные части. Первый лист, толщиной примерно 3 мм, должен быть размером немного больше среднего противня, а второй, поменьше, должен только прикрывать на первом сырную начинку. Противень тебе нужен с бортиками, а дно его на всякий случай покрой фольгой и смажь ее сверху маслом. Выложи туда большой лист теста и разровняй, чтобы не было морщин. Дальше распредели начинку равномерно, закрой вторым листом и аккуратно скрепи края. На поверхности пирога сделай несколько длинных продольных разрезов: пар из начинки непременно должен выходить свободно, иначе тесто внутри просто сварится. Под конец хорошенько смажь всю поверхность теста слегка взбитыми яйцами. Дай хачапури расстояться 15–20 минут перед духовкой, иначе о пышности теста можно забыть — ведь дрожжам ведь нужно время, чтобы после раскатки по новой проделать внутри теста поры, заполненные углекислым газом.

Разогрей духовку с толстой стальной плитой внутри до 500°F (260°C) — на это уйдет примерно час. Поставь противень с пирогом на металлическую плиту — она равномерно пропечет дно — и сразу убавь температуру в духовке до 425°F (218°C). Через 25–30 минут, когда поверхность хачапури зарумянится, вынь противень, накрой бумажной салфеткой, дай постоять минут 20 — и дальше уже можно резать.

Тебе понадобятся:

- Мука (450 г)
- Теплая вода (220 мл)
- Сахар (1 ст. л.)
- Сухие дрожжи (2 ч. л.)
- Сметана (2 ст. л.)
- Сливочное масло (200 г)
- Мягкий сыр (450–500 г. болгарской брынзы из овечьего молока, *ricotta* или *burrata*)
- Твердый сыр (*Pecorino Romano* или *Gruyère*, 450–500 г.)
- Яйца (4 шт.)

Капустный пирог Татьяны Толстой

Муку (800 г) смешай с 1 столовой ложкой соли. Заранее вынь примерно 300 г сливочного масла из холодильника и порежь ломтями в муку, когда оно размягчится. Теперь мешай тесто руками, пока оно не превратится в однородную крупчатую массу. В большой плошке разведи $\frac{1}{2}$ литра теплого молока с сахаром и сухими дрожжами. Поставь в теплое место и проверь минут через 20: убедись, что дрожжи ожили и на поверхности полно пузырей. Вот теперь вылей теплую дрожжевую смесь в муку и хорошенько промеси тесто руками, а потом оставь подниматься на час или два в тепле.

Теперь капуста. Нашинкуй помельче весь большой кочан в стальную кастрюлю, добавь столовую ложку соли и залей кипятком. Дай постоять в кипятке минут десять, слей воду и отожми всю жидкость, которая останется в недрах капусты, а саму капусту переложи в глубокую стальную сковороду, добавь 50 мл оливкового и 50 г сливочного масла и туши на сильном огне 10 минут. Потом влей $\frac{1}{2}$ стакана молока и убавь огонь под сковородой до слабого. Туши еще 20 минут, доливая молока, если понадобится, постоянно помешивая и подсаливая по вкусу — это и есть основа всего пирога, и от нее надо добиться сливочного запаха и воздушности. Затем сними с огня и дай капусте остыть, а сам пока свари 6 яиц вкрутую, залей холодной водой, чтобы быстрее остыли, почисти и поруби на куски — тут можешь особо не мельчить.

Поднявшееся тесто (оно должно стать рыхлым и воздушным) вывали на стол, посыпанный мукой, и скалкой раскатай в тонкие пласты; если понадобится, можешь подсыпать муки. Возьми большой противень, выстели его фольгой, смажь поверху маслом и выложи туда первый из раскатанных листов теста. Равномерно распредели по нему тушеную капусту и нарубленные крутые яйца. Накрой начинку вторым листом и плотно скрепи края. Сделай на пироге с дюжину надрезов, чтобы начинка могла дышать, а пар выходил наружу и не заваривал тесто изнутри. Наконец, хорошенько смажь всю поверхность пирога парой слегка взбитых яиц и дай ему постоять 20–30 минут перед духовкой: ведь дрожжам нужно время, чтобы по новой, после раскатки сделать внутри теста поры, заполненные углекислым газом. Чем дольше пирог растаивается, тем он в итоге пышнее!

Духовку с толстой стальной плитой внутри разогрей до 500°F (260°C) — на это уйдет примерно час. Поставь противень с пирогом на металлическую плиту — она равномерно пропечет дно — и сразу убавь температуру в духовке до 400°F (205°C). Через 30 минут, когда поверхность пирога зарумянится, достань противень, накрой бумажной салфеткой, дай постоять минут 20 — и все, можно резать.

Тебе понадобятся:

- Мука (800–900 г)
- Сахар (3 ст. л.)
- Сухие дрожжи (3 ч. л.)
- Соль (1,5 ст. л.)
- Оливковое масло (50 мл)
- Сливочное масло (350 г)
- Молоко (500–600 мл)
- Яйца (6–8 шт.)
- Крепкая белая капуста (1 большой кочан)

Пирог с тремя видами лука — китайским, белым и пореем

Муку смешай с половиной столовой ложки соли, сахаром и сухими дрожжами. Руками вомни в эту сухую смесь 250 г сливочного масла комнатной температуры, чтобы получилось нечто

вроде хлебных крошек или крупнозернистого песка. Добавь 250 мл молока, замеси тесто и оставь его на час в тепле, чтобы как следует поднялось.

Теперь луковая начинка. Мелко порежь белый лук и обжарь его на медленном огне в тефлоновой сковородке в смеси 50 мл оливкового и 50 г сливочного масла, постоянно помешивая. Как только станет золотистым, добавь мелко нашинкованный порей (используй только нижнюю, беловатую часть стебля) и протуши еще 5 минут, пока не наступит очередь мелко нашинкованного китайского лука (а вот тут в ход идут одни вершки, то есть зеленые части стеблей). Ему тоже нужно 5 минут. Сними с огня, посоли и переложи луковую начинку в керамическую миску. Дай ей там остыть и отожми всю лишнюю жидкость, которая останется в недрах лука. Он не должен ничем сочиться! А пока свари 6 яиц вкрутую, залей холодной водой, чтобы побыстрее остыли, сними скорлупу и поруби довольно крупно.

Поднявшееся тесто (оно должно стать рыхлым и воздушным) выложи на стол, посыпанный мукой, раздели надвое и скалкой раскатай его в тонкие пласты; если нужно, подсыпь еще муки. Возьми большой противень, выстели фольгой, а поверху смажь ее маслом. Выложи туда первый из листов и распредели по нему тушеный лук и вареные яйца. Сверху накрой начинку вторым листом и плотно скрепи края теста. Сделай на пироге с дюжину надрезов, чтобы начинка могла дышать, а пар не заваривал тесто изнутри. В финале хорошенько смажь всю поверхность парой слегка взбитых яиц. И дай пирогу постоять 15–20 минут перед духовкой: дрожжам нужно время, чтобы по новой, после раскатки сделать внутри теста поры, заполненные углекислым газом.

Духовку с толстой стальной плитой внутри раскочегарь до 500°F (260°C) — потребуется примерно час, чтобы она как следует прогрелась. Поставь противень с пирогом на металлическую плиту и сразу убавь температуру в духовке до 400°F (205°C). Стальная плита с огромной теплоемкостью равномерно пропечет дно пирога. Через 30 минут, когда поверхность пирога зарумянится, вынь противень, накрой бумажной салфеткой, дай постоять минут 20, а потом разрежь.

Тебе понадобятся:

- Мука (500 г)
- Сахар (2 ст. л.)
- Сухие дрожжи (2 ч. л.)
- Соль (1 ст. л.)
- Оливковое масло (50 мл)
- Сливочное масло (300 г)
- Молоко (400 мл)
- Яйца (9 шт.)
- Белый лук (2–3 луковицы)
- Лук-порей (*leek*, 2–3 очищенных стебля)
- *Garlic chives* (джусай, 500 г — его всегда можно найти в *Koreana Plaza* или *Ranch 99*)

Блины с икрой и красной рыбой

Для чего пекут блины? Чтобы есть их с красной икрой, и красной рыбой, для чего же еще! Можно, конечно, и с черной, но я из простой семьи...

Обычно все вспоминают о них на Масленицу. Я собрал тебе три старинных рецепта, почерпнутых у разных хороших людей. На мой вкус блины слишком тяжелы, но вдруг они тебе понравятся. Здесь же ты найдешь и два верных способа приготовления красной рыбы к блинам. Техника быстрой засолки рыбы тебе уж точно пригодится. А икру, наверное, надо будет как-то раздобыть самому. Скорее всего, ты найдешь ее в *Koreana Plaza*, поговори там с халдеями, она, может быть, в отделе японских замороженных продуктов, или в русском. Но что за Масленица — и почему, собственно, блины? Я и сам, честно говоря, нетвердо все это знаю, но если тебе интересно, то самым лучшим пояснением к истории краеугольного блюда русской кухни будет гениально снятая сцена про Широку Масленицу из красивой сказки Никиты Михалкова о «Сибирском цирюльнике».

Два способа засолки красной рыбы за одну ночь

Возьми **целую семгу** (*salmon*) и разделай ее на два филе. Сначала отсеки голову, а туловище положи набок и тонким ножом сними филе с позвоночника. Потом возьми пинцет, вынь все оставшиеся кости и обрежь нижнюю, брюшную часть. Кожу не снимай! Жабры выброси. Голову, хребет, хвост и нижнюю часть филе сложи в пакет и заморозь до следующего [рыбного бульона](#). Можно, конечно, и просто купить красивое и правильно размороженное филе на коже в *Costco*. Теперь взвесь оставшуюся рыбу — это важно для расчета пропорций в рассоле — и порежь на удобные куски размером с ладонь.

Salmon с солью

На каждый килограмм филе тебе понадобится **столовая ложка соли (25 г)** и **столовая ложка сахара (20 г)**. Смешай соль и сахар в плошке и влей туда еще **рюмку водки или коньяка**. Теперь твоя засолочная смесь будет напоминать подтаявший весенний снег. В нее можно покрошить **немного укропа** и **цедры лимона** — или влить **пару столовых ложек гранатового сока**, но это совсем не обязательно, дело там не в укропе и не в цедре. Теперь сложи куски филе кожей вниз в широкий полипропиленовый или стеклянный контейнер с плотной крышкой и равномерно покрой рыбу засолочной смесью. Закрой крышкой и убери контейнер в холодильник на 12 часов. Наутро промокни жидкость и соль бумажными салфетками, сними с филе кожу, красиво порежь и выложи на нарядную японскую тарелку с синими рыбами. Запомни, обязательно с синими!

Salmon с соевым соусом

На каждый килограмм филе тебе понадобится **100 мл соевого соуса**, **100 г очищенного корня имбиря** и **столовая ложка сахара (20 г)**. Слегка пробей в блендере сахар и имбирь с соевым соусом, переложил смесь в плошку и влей туда еще **пару столовых ложек водки или коньяка**. Теперь сложи куски филе кожей вниз в широкий полипропиленовый или стеклянный контейнер с плотной крышкой и равномерно покрой рыбу засолочной смесью. Закрой крышкой и убери контейнер в холодильник на 12 часов. Наутро промокни жидкость и соль бумажными салфетками, сними с филе кожу и нарежь ломтиками, как для сашими.

Дрожжевые блины Елены Чекаловой

Слегка подогрей 500 мл молока и разведи в нем дрожжи, добавь соль и перемешай. Растопи сливочное масло и раздели яйцо на белок и желток. Половину муки вмешай в половину литра подогретого молока с дрожжами, добавь растопленное масло и желток. Размешай до

гладкости ручным миксером, накрой полотенцем и оставь в теплом месте примерно на 1,5 часа. За это время объем теста должен увеличиться как минимум вдвое. Теперь долей оставшиеся пол литра молока (тоже теплого) вместе с оставшейся мукой и сахаром — и снова хорошенько перемешай погружным миксером.

Яичный белок хорошо взбей ручным миксером и аккуратно вмешай в тесто. Снова накрой емкость с тестом полотенцем и оставь в теплом месте еще на 1,5 часа.

Разогрей тяжелую тефлоновую сковороду (желательно с тефлоновым покрытием) на сильном огне. Зачерпни тесто половником и налей очень тонким слоем на сковороду. Блины пекутся очень быстро, буквально по несколько секунд с каждой стороны. Готовые складывай стопкой на тарелку, щедро промазывая растопленным маслом.

Тебе понадобятся:

- Пшеничная мука (3 стакана)
- Молоко (1 л)
- Яйцо (1 шт.)
- Свежие дрожжи (20 г, или 2 ч. л. сухих)
- Соль (½ ч. л.)
- Сливочное масло (30 г)
- Сахар (2 ст. л.)
- Растопленное сливочное масло — смазывать готовые блины

Важно: тесто для этих блинов должно бродить около 3 часов.

Заварные дрожжевые блины Лидии Раевской

Примерно 750 мл молока подогрей до температуры 86–104°F (30–40°C). В теплом молоке разведи свежие дрожжи и пшеничную муку. Высыпь туда же полстакана манки (*semolina*, это такая мелкая крупа из пшеницы), соль и сахар. Поставь миску с тестом в теплое место на полчаса: оно должно подняться вдвое или даже больше.

По одному добавь в тесто 4 яйца и тщательно — очень тщательно! — все взбей. Теперь добавь растительное масло (полстакана) и снова все перемешай.

Вскипяти оставшиеся 250 мл молока (а лучше даже 250 мл 10% сливок) и налей кипящее, горячее (!) молоко в тесто. Как следует все перемешай. Оставь тесто на 15 минут.

Все. Получится полная кастрюля пузырчатой пенки. Из нее ты и будешь печь блины. Лучше, конечно, возьми тяжелую тефлоновую сковородку и хорошенько ее прогрей вначале.

Тебе понадобятся:

- Пшеничная мука (3 стакана)
- Мелкая манная крупа (*semolina*, ½ стакана)
- Молоко (1 л)
- Яйцо (1 шт.)
- Свежие дрожжи (20 г, или 2 ч. л. сухих)
- Соль (½ ч. л.)
- Сливочное масло (30 г)
- Сахар (2 ст. л.)
- Растопленное сливочное масло — смазывать готовые блины

Обварные блины Татьяны Толстой

Два яйца взбей миксером в пену с 1 чайной ложкой соли. Не переставая взбивать, влей туда же стакан кипятка. Пена увеличится в 3–4 раза (вот это и есть обварные яйца). Взбивай-

взбивай, не останавливайся! Просто параллельно долей стакан холодного молока, потом всыпь 1 стакан муки, а как взобьешь и ее — лей растительное масло.

Печь блины ты будешь сразу же, на горячей сковородке, смазанной оливковым или топленным сливочным маслом (это удобнее всего делать разрезанной пополам картофелиной, а если сковородка хорошая, толстостенная, с тефлоновым покрытием — можно даже и без масла: оно же и так внутри теста). В результате получится 12–14 блинчиков (наливай неполную поварешку). Сахару не надо.

Тебе понадобятся:

- Яйца (2 шт.)
- Кипяток (1 стакан)
- Холодное молоко (1 стакан)
- Мука (1 стакан с горкой)
- Соль (1 ч. л.)
- Растительное масло (2 ст. л.)
- Растопленное сливочное масло — смазывать готовые блины

Материнские французские соусы, песто, кули и сальса

Все великие французские соусы выстроены на идее баланса вкусов и текстур:

- сливочное масло сочетает нежность молочного жира с яркой нотой умами;
- дижонская горчица обозначает остроту и дает баланс кислоты и сладости;
- лимонный сок и яблочный уксус — два воплощения фруктовой кислоты;
- сырой желток, бульон и ру (*roux*), то есть обжаренная смесь муки с маслом, — это густое тело соуса.

Чтобы правильно соединять основные компоненты, тебе понадобится небольшой стальной сотейник, кастрюлька с горячей водой, которую я дальше буду уважительно называть «водяной баней» (она поможет не перегреть соус), и венчик. Плюс погружной блендер, который превращает итоговую смесь в легкую воздушную эмульсию.

Белый соус *Béchamel*

Сливочный соус *Béchamel* уже встречался нам в [пасте гратен](#), [запеченной цветной капусте](#) и [Veau Orloff](#) — это один из «материнских» соусов, на основе которых галльские повара сочиняли самые хитроумные комбинации. Придумал его маркиз Луи Бешамель, метрдотель короля Людовика XIV. В классическом виде он отличается сливочным вкусом, тонким ароматом мускатного ореха и приглушенным оттенком, который в модной индустрии зовется *off white* — от слоновой кости до золотисто-сливочного.

Все белые соусы загущаются с помощью сырых желтков и ру (*roux*). Делать их немного утомительно, но совсем несложно.

На чистой сухой стальной сковороде или в стальном сотейнике с толстым дном немного прогрей на среднем огне **2–3 ложки пшеничной муки (30 г)** до появления орехового запаха. Потом добавь **кусочек сливочного масла (примерно 50–70 г)**, прижми его вилкой ко дну и прямо этим плавящимся куском масла быстро размешивай муку, пока не получится однородная крупчатая масса, она же *white roux*. Как только мука растворится в масле, постепенно, продолжая непрерывно шуровать лопаткой, влей в сковородку **пару чашек холодного молока или сливок (300–400 мл)** и доведи до кипения на среднем огне. Потом добавь **щепотку соли по вкусу** и совсем чуть-чуть **свеженатертого мускатного ореха**. Мешать не прекращай! Через 5–10 минут, как только соус загустеет до консистенции заварного крема или жидкой сметаны, убери его с огня и накрой крышкой, чтобы не засох. Лучше даже перелить в какую-нибудь широкую стеклянную миску (*pyrex*), там он остынет быстрее. В этом случае положи сверху несколько кусочков сливочного масла, чтобы все не затянулось противной пенкой.

Соус *Mornay*

Mornay — это один из вариантов бешамели, дополненный сыром и желтками. Он обычно используется для быстрого запекания уже готового мяса или нежной рыбы в духовке.

Дай свежеприготовленной бешамели немного остыть. Отдели **желтки 3 яиц** от белков и вмести их в соус венчиком, так, чтобы желтки не свернулись.

Сыр будет в конце, а пока выложи готовое мясо или разобранную на порции припущенную рыбу в стеклянную форму для запекания и залей соусом. Поставь форму в духовку, уже прогретую до 400°F (205°C). Через 15 минут вынимай. Щедро посыпь все **тертым твердым сыром** (лучше *Gruyère* или *Parmigiano*). Оставшиеся от яиц белки взбей венчиком в пену с **1 чайной ложкой сахара**, вылей на сыр и осторожно перемешай вилкой. Включи верхний гриль (*broil*) и сооруди своему горячему мясу или рыбе румяную корочку из сыра и белков. Работает безотказно.

Белый соус *Velouté*

Еще один «материнский» соус. В сущности, та же бешамель, только с рыбным бульоном вместо молока.

Итак, на чистой сухой стальной сковороде или в стальном сотейнике с толстым дном немного прогрей на среднем огне **2–3 ложки пшеничной муки (30 г)** до появления орехового запаха. Потом добавь **кусоч сливочного масла (примерно 50–70 г)**, прижми его вилкой ко дну и прямо этим плавящимся куском масла быстро размешивай муку, пока не получится однородная крупчатая масса, она же *white roux*. Как только мука растворится в масле, постепенно, продолжая непрерывно шуровать лопаткой, влей холодный [рыбный бульон](#) (300–400 мл) и доведи до кипения на среднем огне. Мешать не прекращай! Посоли по вкусу. Через 10–20 минут, как только соус загустеет до консистенции заварного крема или жидкой сметаны, убери его с огня и накрой крышкой, чтобы не засох. Получится идеальный компаньон к любой рыбе.

Белый шафрановый соус *Suprême* для пожарских котлет и жареных креветок

В сотейнике разогрей **300 мл материнского соуса *Velouté***, постоянно размешивая его венчиком. Добавь **половину чайной ложки дижонской горчицы** и **200 мл сливок (*Half & Half*)**. Пальцами тщательно разотри в соус **щепотку шафрана**, доведи его до легкого кипения на слабом огне и прогрей примерно 3–5 минут, постоянно размешивая лопаткой. Вбей венчиком еще примерно 30 г сливочного масла и полей [Пожарские котлеты](#), [жареные креветки](#) или [спаржу](#) перед подачей на стол.

Эмульсионный соус *Mayonnaise*

Майонез делают из теплых яичных желтков, лимонного сока и растительного масла. Качество масла не имеет особого значения, а вот желтки лучше брать свежими и слегка подогреть. Его старший брат — [соус *Hollandaise*](#) — состоит уже из горячих желтков и растопленного сливочного масла. Эти изысканные маслянистые субстанции предназначены для салатов и рыбных блюд. Их скромный папаша, испанский соус [айоли](#), в котором тоже используются взбитое оливковое масло и яйцо, сейчас почему-то не так популярен — видимо, из-за сильного чесночного запаха и вкуса. А основу этих соусов составляет хорошо взбитый сабайон — эмульсия масла с фосфолипидами, которых как раз полно в желтках.

Сначала в подогретой стеклянной миске взбей **пару теплых желтков** со **столовой ложкой дижонской горчицы** и **четвертью чайной ложки соли**. Если горчицы в доме не оказалось, возьми **половину столовой ложки уксуса 5%**. Потом влей туда по капле **чайную ложку оливкового масла** и как следует вбей его в желтки венчиком. Потом **еще одну**, и **еще...** Там, в миске, произойдут удивительные превращения: смесь станет плотной и увеличится в объеме раза в два или три. Эта-то смесь и называется сабайоном (не путать со сладким [тезкой](#)). Теперь можно взять погружной миксер и добавлять масло (еще **200–300 мл**) уже тоненькой струйкой, пока не образуется стабильная жировая эмульсия. В финале в соус нужно вбить **2 столовых ложки лимонного сока** (вариант — уксуса или белого сухого вина), чтобы он не расслоился в холодильнике.

Эмульсионный соус *Hollandaise* и *Egg Benedict*

В небольшом сотейнике растопи **200 г сливочного масла** на очень медленном огне и постепенно доведи до кипения. Сними пену. Аккуратно перелей масло в миску, оставив белый молочный осадок на дне сотейника, и немного остуди: сотейник должен оставаться слегка теплым.

Теперь поставь его на совсем слабую водяную баню (то есть просто в кастрюлю с горячей водой — 140°F или 60°C) и взбей в нем **4 желтка** со столовой ложкой воды и

столовой ложкой яблочного уксуса 5%. Продолжай минут 8–10 — до тех пор, пока смесь не станет светлой и плотной и не увеличится в объеме в 2–3 раза. Главное, не позволяй ей нагреваться выше 149°F (65°C), иначе желтки просто сварятся. Температуру определить просто: сотейник не должен обжигать руку. Если руке некомфортно, надо снять все с водяной бани и продолжить взбивать без нагрева. Как вариант — проверяй соус термометром с металлическим щупом.

Начинается самое интересное: постепенно, сначала по капле, а потом маленькими ложечками, вбей в соус венчиком растопленное на первом этапе, слегка теплое **сливочное масло (примерно 150 г)**. Не торопись, иначе желтки свернутся. В итоге должна получиться субстанция, по консистенции похожая на майонез. Останется только посолить (**¼ чайной ложки соли**) и вбить **1 столовую ложку лимонного сока**.

Такой соус замечательно подходит к белой рыбе, особенно к [осетрине](#) (*sturgeon*), [палтусу](#) (*halibut*) или яйцам пашот, которые сделать не так сложно, особенно если приноровиться. Яйца пашот стали основой популярнейшего в Америке завтрака — *Egg Benedict*.

PS: Яйцо пашот

Яйцо надо аккуратно выпустить в маленькую чашку, а из чашки осторожно перелить в кастрюлю с подсоленной, почти кипящей водой. Часто еще добавляют уксус, который вроде как помогает сворачиванию белка, но это не точно. Яйцо без скорлупы варится ровно 3 минуты (вот это уже факт). Дальше его надо извлечь шумовкой, дать остаткам воды стечь на бумажное полотенце и подавать на поджаренном хлебе, залив сверху голландским соусом. На поджаренный хлеб, под яйцо пашот, можно еще положить пару тонких кусочков твоей [соленой красной рыбы](#) (*salmon*).

Испанский соус айоли

Этот испанский соус очень напоминает майонез, но отличается ярким, почти вызывающим чесночным вкусом.

Разогрей духовку до 340°F (170°C). Выложи **7–8 зубчиков чеснока** на лист фольги, сбрызни их **оливковым маслом** и посыпь **щепоткой соли**. Хорошо заверни фольгу, чтобы чеснок и масло оказались плотно запечатаны внутри, а масло не вытекало, и отправь этот сверток в духовку на 30–35 минут, пока чеснок не станет совсем мягким. Как только он дойдет, достань и разомни его вилкой. В миске или чаше блендера соедини **1 теплый яичный желток**, весь печеный чеснок, **неполную столовую ложку яблочного уксуса** и **пол чайной ложки дижонской горчицы**. Теперь венчиком или блендером перемешай эту смесь и тонкой струйкой начни вливать туда **80 мл оливкового масла** в смеси с **50 мл осветленного подсолнечного** или еще какого-нибудь растительного. Не переставай взбивать, пока айоли не загустеет. Он запросто может потом храниться в холодильнике примерно неделю.

Генуэзский соус песто

Для песто надо пробить в блендере **чашку кедровых орешков**, **пару чашек отмытых листьев базилика** и **столовую ложку лимонного сока**, чтобы базилик сохранил цвет и запах. Туда же пойдут **чашка оливкового масла** и с **пол-чашки кусочков *Parmigiano***. Можно купить в *Costco* уже готовое песто в банке, а можно, если нет продуктов для настоящей итальянской заправки, быстро собрать другой соус, с грецкими орехами: пробей в блендере **пару чашек мытых листьев кинзы** (*cilantro*), **столовую ложку лимонного**

сока, чашку свежих грецких орехов и чашку оливкового масла с куском твердого сыра (Gruyère или Grana Padano).

Соус кули из лука-порей к рыбе

Кули (*coulis*), как и всю классическую европейскую кулинарию, изобрели французы в XVII–XVIII веке: название происходит от глагола *couler*, то есть «течь» — в кули все ингредиенты перемалываются в лоснистую, томную субстанцию, которая отлично подходит к плотному мясу или рыбе. **Пару больших белых стеблей лука-порей** (на полкило), только белые части, естественно, разрежь вдоль пополам, тщательно промой от песчинок и нашинкуй тонкими ломтиками. Растопи в сотейнике **50 г сливочного масла** и протоми лук на медленном огне 10–15 минут. Влей в сотейник **2 чашки рыбного бульона**, **1 чашку жирных сливок** (не менее 33%), добавь пару щепоток **шафрана** и томи на медленном огне на 15–20 минут, не забывая время от времени помешивать. В финале взбей все погружным блендером в гладкий соус, выведи на соль — и полей тарелки, в которых ты будешь подавать рыбу, горячим кули по краям.

Сливочный кули из сельдерея или молодого зеленого горошка

К баранине хорошо подойдет сливочный [соус кули \(*coulis*\)](#) из корня сельдерея (*celeriac*). **Большой корень сельдерея на полкило** очисти, порежь кубиками и вари в сотейнике с кипящей водой, пока он не размягчится — тогда можно будет перевалить все в блендер, добавить туда **чашку жирных сливок** и измельчить до состояния однородного пюре. Если овощной кули получился слишком густым, добавь туда **кусочек сливочного масла** или долей еще сливок, приправь солью и перцем и выложи на тарелки с бараниной. Хочется как-то добавить свежести в тяжеловатую баранину? Тогда возьми вместо корня сельдерея **полкило молодого горошка** и положи его в кипяток на пять минут — опять же, пока не размякнет, — а потом пробей в блендере со сливками, как сельдерея.

Ананасовая сальса к ростбифу

Сначала сними со **средних размеров ананаса** кожуру и вырежи жесткую сердцевину. Теперь нарежь его кубиками по 1 сантиметру. Как следует промой в миске с водой **пучок кинзы**, нарви с него листьев (только листьев, без стеблей!) и мелко их порежь. Поставь тефлоновую сковородку на средний огонь и насыпь в нее **пару столовых ложек коричневого сахара**. Как только сахар растает и карамелизуется, вывали туда кубики ананаса и жарь, помешивая бамбуковой лопаткой, чтобы они оказались равномерно вымазаны сахаром. Теперь отправь в сковородку **столовую ложку устричного соуса**, **столовую ложку темного соевого соуса**, порезанную кинзу, выдави **половину лайма** и добавь немного **перца чили**, если ты его любишь, конечно. Прогрей сальсу еще минуту на среднем огне и подай на тарелки, поверх порезанного ростбифа.

Соус для сашими

Налей в небольшую сковородку с полсантиметра **растительного масла**, разогрей его, и положи туда **5–6 см свежего имбиря** (мелко порежь), **пару стеблей зеленого лука** (и его порежь), **1 стебель лимонного сорго** (размочаль кухонным молотком), **3–4 см галангала**, если он у тебя есть под рукой (порежь) и 1–2 стручка чили (если ты любишь еду поострее, по дороге на сковородку надрежь стручки ножом). На слабом огне прогрей масло со специями примерно 10–15 минут до легкого кипения. Сними сковородку с огня, дай маслу остыть и осторожно перелей его в пиалу. Оставшиеся в сковородке специи выброси. Теперь добавь в пиалу **20 мл темного соевого соуса**, **50 мл обычного соевого соуса**, **1 столовую ложку коричневого сахара**, **2 столовых ложки марсалы** и как следует взбей соус венчиком.

Накрой пиалу пищевой пленкой и храни в холодильнике до подачи. Потом взбей соус венчиком еще раз и разлей сашими-соус каждому в крохотные пиалки или блюдецки.

Десерты

Развязка каждого обеда должна быть нежной и сладостной, как мечта, чтобы не затмевать воспоминания об основном сюжете, но потихоньку, исподволь переводить застольные споры в более мягкий регистр. Я не поклонник массивных шоколадных тортов со сливочным кремом и сладкой выпечки. Воля ваша, они тяжеловесны как авианосная эскадра, выходящая из бухты Сан-Диего в открытый океан, чтобы «отмстить неразумным хазарам». А хочется, напротив — чего-то воздушного и легкого. Давай лучше разберем, как сделать нежный и бархатный английский, или заварной, крем. Он прекрасно сочетается и с миндальными пирожными, и с калифорнийскими персиками — и у тебя выйдет легкий летний десерт для чая или кофе, а жира и сахара, поверь, будет совсем чуть-чуть. Здесь же ты найдешь рецепт восхитительного сабайона из сырых желтков, который украсит любой стол в сочетании с клубникой, малиной или лесными ягодами. А за компанию можно заказать *Panettone Galup*. Это воздушное чудо выпекают по старым рецептам в Турине.

Заварной, или английский, крем

Взбей в металлической или стеклянной миске (*pyrex*) желтки, крахмал, сахар и ваниль — хочешь венчиком, хочешь миксером. Смесь должна приобрести тягучую консистенцию. Теперь смешай в сотейнике молоко со сливками и начинай их потихоньку нагревать. Тут фокус заключается в том, чтобы уловить самый-самый последний момент перед закипанием. Он наступает тогда, когда вся поверхность идет мелкой рябью, как пруд при ветреной погоде, но пузырей еще нет. Поймал? Быстро снимай сотейник с огня и вливай его содержимое тонкой струйкой в желтки с крахмалом, помешивая стальным венчиком. Мешать надо энергично и без пауз. Скоро у тебя получится киселеобразная жидкость без комков. Перелей ее назад в сотейник и верни на очень слабый огонь. Это важно, потому что заварной крем капризен и норовит пойти комочками. Так что его надо снова непрерывно мешать, теперь уже деревянной лопаткой, пока он не загустеет. И не давать закипать, иначе крем может свернуться. Как только содержимое сотейника загустеет настолько, что станет обволакивать поверхность лопатки, немедленно снять с огня. Вот теперь готово.

Английский крем можно подать сразу или процедить через мелкое металлическое сито и оставить дожидаться своего часа в холодильнике — там он отлично проживет пару дней. А дальше выложи мытую клубнику или очищенные от грубой шкуры и мелко порезанные персики в стеклянную емкость и залей кремом. Сверху красиво будет добавить несколько листочков мяты и пару трубочек корицы, а то и стручок настоящей ванили.

Тебе понадобятся:

- Сливки (*Half & Half*, 200 мл)
- Молоко (700 мл)
- Яичные желтки, начисто отделенные от белка (4–5 шт.)
- Кукурузный или картофельный крахмал (3 ст. л.)
- Сахар (100 г)
- Экстракт ванили (1 ч. л.)

Сабайон с лесными ягодами

Ягоды лучше помыть и просушить на бумажных салфетках, прежде чем отправлять в стеклянную миску, в которой они будут эффектнее всего смотреться на столе. Туда же, на мелкой терке, натри немного цедры — только смотри, не зацепи белый слой шкуры, не то сабайон будет горчить. Добавь к ягодам пару ложек лимонного сока или сока лайма, перемешай и дай настояться.

А сам тем временем подготовь водяную баню. Наполни водой сотейник — достаточно большой, чтобы на нем надежно держалась металлическая или стеклянная миска (*pyrex*), поставь его на плиту и для начала нагрей до 113°F (45°C). Миска должна быть нахлобучена на сотейник, как треуголка на генерала: опираться на стенки, но не касаться воды.

Осторожно разбей яйца в какую-нибудь тарелочку и руками осторожно отдели желтки от белков. Выложи эти желтки в миску, присыпь сахаром, поставь на горячую водяную баню и аккуратно взбивай миксером или стальным венчиком до тех пор, пока смесь не увеличится в объеме примерно втрое за счет насыщения воздухом. Продолжай взбивать желтки, держа сотейник (баню) на слабом огне: температура воды должна увеличиваться постепенно и не превышать 194°F (90°C). Через некоторое время смесь в миске загустеет, а вся пена выпарится. Теперь влей туда белый вермут *Martini & Rossi* и полчашки цитрусового сока и продолжай взбивать. Спустя примерно 8–10 минут у тебя получится достаточно плотная масса. Сабайон будет готов, когда температура в миске достигнет 131°F (55°C). Теперь можно выключить газ и дать сабайону остыть под крышкой, прежде чем соединять его с ягодами. Для красоты можно положить туда же листья мяты.

Тебе понадобятся:

- Малина (250 г)
- Голубика (250 г)
- Апельсин и лайм или лимон (1–2 шт., для сока)
- Цедра (1 ч. л.)
- Яйца (6 шт., не забудь промыть скорлупу водой с мылом)
- Сахар (150–200 г)
- Вермут *Martini & Rossi* (100–150 мл)
- Листья мяты для красоты

Poached Pears in Red Wine

В небольшую, неглубокую стальную кастрюлю влей примерно **1 литр** или чуть побольше **сладковатого красного калифорнийского вина из пакета** (оно честно сделано, по всем правилам, но настолько приторное, что просто так пить его можно только на студенческой вечеринке). Выскреби туда маленьким ножом содержимое стручка ванили (ну или добавь **столовую ложку натурального ванильного экстракта**), положи **пару палочек корицы** (*cinnamon*), **2 звездочки бадьяна** (*star anise*) и **100 г сахара**. Доведи вино до кипения и аккуратно опусти туда **6–8 твердых желтых или зеленых груш**, очищенных от кожицы, но с веточками, чтобы их удобно было держать. Вынь специи, но не спеши от них избавляться — они тебе еще пригодятся. Уменьши огонь до минимума и оставь кастрюлю без крышки на плите на 1,5–2 часа. Время, конечно, зависит от сорта и спелости груш, которые должны размягчиться, но не развалиться. Вину следует кипеть еле-еле...

В финале вылови груши шумовкой и выложи в стеклянную форму остывать, а сам в это время увари оставшийся соус (специи на этом шаге можно вернуть в кастрюльку), процеди его через маленький стальной дуршлаг и остуди. В центр каждой десертной тарелки водрузи холодную грушу, разложи вокруг нее 2–3 шарика своего любимого мороженого, полей сверху холодным винным соусом и подавай.

Персиковый салат

Сними кожу с июльских или августовских, немного горьковатых персиков — это несложно, достаточно обдать их кипятком. Лучше всего подойдут желтые, поздние сорта типа *Silk Road*. Нарезь их дольками. Такую же операцию проделай с твердыми зелеными яблоками

(*Granny Smith*). Мелко нарежь горсть чернослива и банан. Промой чашку голубики и высуши ягоды на бумажных салфетках. Выложи в стеклянную миску, добавь свежий грейпфрутовый сок с мякотью (если грейпфрутов нет — возьми апельсиновый), тростниковый сахар и крепкую [сливовую настойку](#). Положи еще пару-тройку трубочек корицы (*cinnamon*) и звездочку бадьяна (*star anise*). Перемешай, затяни пищевой пленкой и дай настояться пару часов в холодильнике. Перед подачей укрась листочками шоколадной мяты.

Тебе понадобятся:

- Горьковатые, желтые калифорнийские персики (800 г)
- Твердые зеленые яблоки (200 г)
- Чернослив (50 г)
- Банан (1 шт.)
- Голубика (200 г)
- Свежевыжатый грейпфрутовый сок (1 чашка, можно заменить на апельсиновый)
- Коричневый сахар (2 ст. л.)
- Крепкая сливовая настойка или просто хорошая водка (½ чашки, 100 мл)
- Корица (*cinnamon*, 2 трубочки)
- Бадьян (*star anise*, 1 звездочка)
- Шоколадная мята (5–6 листиков)

Миндальные пирожные (*Macarons de Saint-Emilion*)

Начни с водяной бани: наполни водой сотейник — достаточно большой, чтобы на нем надежно держалась металлическая или стеклянная миска (*pyrex*), в которой ты и будешь замешивать миндальное тесто, водой, поставь его на плиту и для начала нагрей до 113°F (45°C). Духовку тем временем поставь разогреваться до 360°F (182°C).

Осторожно разбей 3 яйца в какую-нибудь тарелочку и руками аккуратно отдели желтки от белков. Выложи белки в миску, присыпь сахаром, поставь на водяную баню и старательно взбивай миксером или стальным венчиком до тех пор, пока смесь не станет плотной и не увеличится в объеме примерно вдвое за счет насыщения воздухом. Добавь к белкам миндальную муку, как следует перемешай и оставь на полчаса в водяной бане.

Настоящий французский рецепт на этом заканчивается, но я все-таки советовал бы тебе добавить в миндальное тесто 2 столовые ложки обычной муки и половину чайной ложки пекарского порошка (он же разрыхлитель — это обычная *baking soda*). Так пирожные выйдут у тебя пышнее.

Ну а дальше выложи жидковатое тесто ложкой на промасленный пергамент (*culinary parchment*) или на специальные силиконовые маты для выпечки и отправь на 15–20 минут в духовку — благо, она у тебя уже давно разогрета.

Тебе понадобятся:

- Миндальная мука (*almond flour* 1,5 чашки, или 150 г)
- Сахар (1 чашка, или 175 г)
- Яичные белки, отделенные от желтков (3 шт.)
- Мука (2 ст. л., или 30 г)
- Разрыхлитель, он же пекарский порошок (*baking powder*, ½ ч. л.)

Настойки

Летом, когда жара плывет над *Central Valley*, и ветки в нашем саду ломаются от слив, абрикосов и вишен, очень хочется сберечь хоть немного горячего фруктового запаха на потом, когда небо над горами *Contra Costa* затянет тучами и польют зимние дожди.

Вот и славно: возьми чистую стальную кастрюлю литров на 10–15 и сложи туда вымытых, спелых слив, примерно на треть от объема кастрюли. А потом залей их хорошей французской водкой из *Costco*, закрой крышкой и убери с глаз долой на пару дней. Объемистые бутылки, понятное дело, не выбрасывай — в них ты и нальешь потом свои настойки.

Кстати, а что такое хорошая водка? И чем она отличается от плохой? В сущности, только качеством перегонки, проще говоря, чистотой исходного спирта. Процесс получения спирта довольно сложен: сначала кукурузу, овес или пшеницу дробят, заливают водой и варят в огромных стальных чанах, чтобы из зерен вышел крахмал и другие сахара. Потом идет процесс брожения, когда винные дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* расщепляют эти самые сахара на этиловый спирт и углекислый газ. К сожалению, при брожении в стальных чанах образуется много всякой побочной дряни, от которой получившийся спирт надо обязательно очистить. Тут-то и требуется ректификация (или ее упрощенная версия — дистилляция). Содержимое чана нагревается до кипения, смесь спирта с водой (азеотропная смесь, если по науке) улетает вверх, где ее и собирают, а вся ненужная высокомолекулярная дрянь с водой остается внизу. И так несколько раз. Вот от эффективности этого процесса и зависит качество спирта.

Самый лучший спирт получается после перегонки неудачного, дешевого вина во Франции — и он идет, естественно, на производство коньяка. Самый ленивый и архаичный, на мой взгляд, процесс — это дистилляция виски. Ты, наверное, видел рекламные картинки, на которых из блестящего медного чана с крышкой и совсем коротенькой медной трубкой плохо очищенный спирт течет в деревянный бочонок. Такой очистки, разумеется, недостаточно: в этой смеси все еще полно сивушных масел, которые, по заверениям алкогольного маркетинга, создают «незабываемый вкус и аромат виски». А самым опасным аналогом в нашем маленьком спиртовом параде, без тени сомнения, является технический (или синтетический) спирт. Он используется для производства готовых коктейлей и разнообразных алкогольных смесей в странах третьего мира (их почему-то принято называть «развивающимися», хотя никакого развития, кроме воровства и авторитарных лидеров, озабоченных идеей собственного бессмертия, я там не вижу). В такой жидкости может содержаться метанол и бензол. Метанол получается, как неизбежная примесь при синтезе этанола, а бензол — как добавка для удаления из технического спирта остатков воды. Помни, что избавиться от этих низкомолекулярных примесей в синтетическом этаноле практически невозможно.

Современные ректификационные колонны в развитых странах часто достигают в высоту 30 метров, а внутри смонтирована пара дюжин специальных стальных этажей, где процесс дистилляции повторяется снова и снова, пока в итоге не получится совершенно чистый этанол, свободный от всякого шлака (если, конечно, его получают из пищевого сырья). Вот он и идет на производство дорогих и надежных крепких напитков — от ликеров *Aperole* и *Campari* до водки *Absolut*. В ликеры добавляют настои трав, коньяк выдерживают в дубовых бочках из-под вина, водке положено немного сахара и глицерина, но в основе всего этого — хорошо очищенный спирт из зерна или винограда. Все остальное — рекламная мишура. Так что при покупке водки в больших сетевых магазинах смотреть надо на состав: там должно быть четко сказано про дистиллированный спирт из пищевого сырья (*distilled ethyl alcohol from grain*). Но к делу!

Долго ли, коротко, но ты залил мытые, неповрежденные сливы хорошей водкой и выдержал их в стальной емкости дня, наверное, три. Дальше тебе надо осторожно профильтровать полученную розоватую настойку с чудесным сливовым запахом в другую стальную кастрюлю через дуршлаг (*colander*) накрытый несколькими слоями марли (*cheesecloth*). Сливы потом выброси или пусти на [лавашану](#), а настойку процеди через стеклянный фильтр прямо в бутылки. Готово! Даже сахара не надо — он уже есть в сливах. Главное, не держи фрукты и травы в водке больше нескольких дней — иначе выйдет компот. А концепция твоей настойки подразумевает легкий рубиновый свет изнутри, и нежный сливовый аромат.

Можно ли разрезать сливы (или взять их не треть от кастрюли, а поменьше), чтобы усилить вкус и цвет настойки? Разумеется, но тогда тебе придется повозиться с удалением мути и фруктовой мякоти. Понадобятся водяной или масляный вакуумный насос, колба Эрленмейера и хорошие стеклянные фильтры со шлифами для фильтрации.

Прекрасные настойки выходят из облепихи и шоколадной мяты, или из вишен и горьких трав вроде чабреца и зверобоя, а то и из молодых грецких орехов и майорана. Уверяю тебя, какое бы сочетание ты ни испробовал, твоя настойка выйдет гораздо лучше и чище (в химическом смысле, за счет качества исходного спирта и прекрасных свежих фруктов) чем крепленый алкоголь, который продается в сетевых магазинах. Исключения можно пересчитать по пальцам одной руки: бессмертные рецептуры итальянца Гаспаре Кампари — собственно *Campari*; вермуты от *Martini & Rossi*; *Aperol* (тоже итальянское изобретение, авторства братьев Барбьери) и ликер *Cointreau* из нескольких сортов апельсинов, который делается в *Saint-Barthélemy-d'Anjou* во Франции.

Поклонимся авторам.

Сухое мясо и фрукты для закусок и путешествий

В этом разделе ты найдешь три важных техники, которые позволят украсить стол домашними мясными и фруктовыми закусками и заручиться великолепными припасами на дорогу. Дополнительный бонус: и сухое мясо, и сухие фруктовые соки в магазине стоят в десять раз больше того, что ты потратишь на исходные продукты и специи, вдобавок, ты будешь совершенно уверен в качестве конечного продукта. Потребуется только некоторые начальные инвестиции в оборудование.

Пасторма из свинины

Можно ли самому, дома, сделать что-то похожее на мягкое *prosciutto crudo*, или сырокопченую грудинку? Да! И это совсем не так трудно, как кажется на первый взгляд. Конечно, затея займет пару недель (причем желательно — осенью, когда не жарко), но возни будет совсем немного, а в итоге получится свежее и мягкое мясо, совсем не похожее на заветренные и пересоленные окорока, которые тоскуют на мясных прилавках месяцами. Кроме того, в промышленных колбасах и вяленом мясе всегда полно ненужного жира, нитрита натрия — консерванта, который придает им оптимистичный, приятный для глаз розовый цвет, — и глутамата натрия для усиления вкуса. Ничего подобного мы класть не будем, а вместо этого сварганим из недорогой свинины пасторму — одну из самых изящных и дорогих закусок, какие только можно подать к вину вместе с сыром, оливками и свежим хлебом. Мы ее сделаем без лишней соли, зато с действительно хорошими специями, которые изменят вкус и запах мяса практически до неузнаваемости.

Возьми в *Costco* самые и мягкие и нежные части свина — вот те два длинных валика, расположенных справа и слева от хребта, которые называются *pork center loin*. Имеет смысл покупать сразу **8–10 кило мяса** — как-никак, затея предстоит нешуточная. Там же прихвати мешок соли (бери обычную, среднего помола, не йодированную, но сразу много).

Еще нам понадобятся большая стальная кастрюля на 15–20 литров с плотно прилегающей крышкой, в которой мы обычно варим суп, острый нож и море бумажных салфеток.

1. Засолка. Итак, остро отточенным ножом сними с мяса пленки и жир — иначе он даст неприятный вкус. Располовинь отрезы, чтобы получились чистые куски сплошного мяса длиной 30–40 см и диаметром примерно 8 см. Сделай в каждом по 10–15 поперечных надрезов — так соль и специи лучше разойдутся внутри тканей.

На дне кастрюли устрой соляную подушку толщиной 2–3 сантиметра, выложи на нее мясо и обсыпь его солью так, чтобы она закрыла все куски полностью — уйдет примерно 5 кило, но ничего взвешивать не надо, соли тут чем больше, тем лучше. Она просто вытянет из свинины все лишние соки и уничтожит бактерии на поверхности, а избытки ты потом смоешь водой. Закрой кастрюлю крышкой и убери в холодильник на 3 дня. Температура засолки сырого мяса — строго 4°C (39–40°F), посуда, естественно, только стальная.

2. Промывка. После засолки свинина почти не потеряет цвет, но станет плотнее. Промой ее несколько раз холодной водой из-под крана, чтобы убрать с поверхности лишнюю соль, и вымочи 4–5 часов в холодной воде. Воду хорошо бы пару раз поменять. Если этого не сделать, после сушки мясо выйдет слишком соленым. Промытые куски оберни бумажными салфетками и хорошенько промокни — не должно остаться никаких следов влаги. Можно даже сложить мясные свертки в стальную раковину в два слоя, сверху придавить большой, наполненной наполовину водой кастрюлей, и так подержать 3–5 часов. Тогда все остатки жидкости уйдут через надрезы.

3. Провеска и пропитка. Проколи каждый кусок тонким ножом примерно в 4 сантиметрах от края и продень в отверстие хлопковую кулинарную нить, а лучше — шпагат для колбасы (*butcher's twine*). Прочно завяжи петлю — с нее твоя свинина будет свисать на

крюках. Сами крюки можно будет прицепить в гараже или погребе на деревянную перекладину, а под ней — постелить старых газет: с мяса будет капать пряный сок со специями.

Теперь собственно пряности. Надень резиновые перчатки, иначе руки потом трудно будет отмыть. В небольшой, широкой кастрюльке или миске замеси специи, чеснок, соль и сахар на воде или свекольном соке. Постепенно добавляй туда рисовую муку, пока не получишь очень густую пасту, по консистенции сопоставимую с густой замазкой (она ни в коем случае не должна стекать с мяса). Влей туда еще, наверное, полстакана водки или коньяку для стерилизации. Ну, чтобы уж наверняка...

Какие специи лучше взять для пастормы? Да, какие хочешь! Лучше, конечно, чтобы они были из тех стран, где пряности растут: Индии, Вьетнама, Испании и Индонезии. Я обычно покупаю на *Amazon* продукцию марки *Rani*.

Обязательно нужны:

- Паприка (*Rani Paprika, Deggi Mirch, low heat*, 300 г) — кашмирская паприка даст пасторме цвет, вкус и запах;
- Куркума (*Rani Turmeric, Haldi, root powder spice*, 100 г) — в числе прочего, сильнейшее бактерицидное средство;
- Семена пажитника (*Rani Fenugreek (Methi) ground seeds*, 300 г) — всегда используются для колбас и прочих вяленых мяс;
- Зира (*Rani Cumin powder spice*, 100 г);
- Чеснок (2 головки очистить и превратить в пюре) — среди прочего, содержит много сахаров, которые способствуют размягчению мяса и впитыванию специй. Если нет времени возиться — просто возьми сухой, ничего страшного;
- Рисовая или обычная мука (100 г) — в данном случае это просто клейкий загуститель для смеси специй;
- Соль (1–2 ст. л.);
- Сахар (1–2 ст. л.);
- Водка или коньяк (полстакана) — чтобы плесени не было и близко.

Дополнительно можно взять:

- *Rani Curry Powder Mild Natural 10-Spice Blend* (100 г);
- Свекольный сок (2 больших свеклы порезать соломкой и вскипятить со стаканом воды и столовой ложкой уксуса, это сразу даст мясу красивый темно-красный цвет);
- Тертый хрен (баночка 200 г).

Развесь свинину на крючках и густо обмажь каждый кусок пряной смесью, чтобы получился непроницаемый кокон толщиной в 3–5 мм. Потом смочи перчатки водой и несколько раз проведи мокрыми руками по каждому куску сверху вниз, чтобы выровнять его поверхность. Еще раз — провеску мяса лучше всего устраивать в гараже осенью или зимой, когда там довольно прохладно и насекомых уже нет. Сверху куски надо обязательно накрыть марлей (*cheesecloth*) от мух.

Ну а дальше остается только ждать: свиные коконы должны болтаться на крючках 12–14 дней. Если наверху кокона появится немного плесени — ничего страшного, потом просто срежь обмазку ножом.

Когда наконец будет готово и коконы подсохнут снаружи, срежь веревки и заверни мясо в бумажные салфетки. Пасторма может храниться в холодильнике пару месяцев. Но даже и при комнатной температуре она пролежит около двух недель, так что ее можно и нужно брать с собой в путешествия. А как будешь подавать на стол — нарежь потоньше!

Turkey Jerky

Дома запросто можно приготовить очень вкусное сушеное индюшачье мясо. Понадобится, правда, довольно сложный маринад и сушильная камера.

Итак, возьми 2 средних размеров **индюшачьи грудки** (примерно на 4 кило). Их надо будет нарезать на полоски где-то в полсантиметра толщиной.

Теперь для них нужно соорудить маринад.

Тебе понадобятся:

- Соевый соус (2 чашки, 400 мл)
- Вустерский соус (*Worcestershire sauce*, 1 чашка, 200 ml)
- Коричневый сахар (1 чашка, 200 г)

Дополнительно, может быть:

- Апельсин (1 шт., разрезать пополам и выжать)
- Паприка (*Rani Paprika, Deggi Mirch, low heat*, 1 ст. л.)
- Семена пажитника (*Rani Fenugreek (Methi) ground seeds*, 1 ст. л.)
- Чеснок (5–10 раздавленных ножом зубчиков)

Как только сахар разойдется в соусе, вылей маринад в стальную кастрюлю, отправь туда же мясо, хорошенько перемешай и сошли на сутки в холодильник (можно, конечно, вынуть через 12 часов, но куда мы спешим?). Время от времени доставай и заново перемешивай.

Спустя 24 часа извлеки кастрюлю и опрокинь ее в дуршлаг (*colander*) — маринад тебе больше не понадобится, последние его остатки промокни с мяса бумажной салфеткой.

Теперь на сцену выходит профессиональное оборудование, то есть сушильная камера на 10 ячеек-полочек, она же *10 Tray Food Dehydrator Machine*. Можешь не мучаться выбором — заказывай на *Amazon* сушилку фирмы *Septree*. По сути, это большой ящик из хорошей стали в комплекте с печкой и вентилятором. Прямо на стальных полочках сушилки аккуратно разложи мясо так, чтобы каждый кусочек свободно обдувался горячим воздухом со всех сторон. Теперь врубай шайтан-машину на максимум (145–155°F или 63–68°C) и оставляй работать часа как минимум на 4, а то и на 6. Готовность проверяется так: берешь самый большой кусок и сгибаешь пополам. Если он разломился, а внутри видны белесые волокна, — значит, все уже получилось. Можно есть сразу, как только остынет, а все, что не попадет на тарелку, отправлять в холодильник. Надолго оно там, впрочем, не задержится.

Лавашана из слив или абрикосов

Лавашана — это замечательное сухое варенье почти без сахара, широко распространенное от Ирана до Греции и Турции (нечто подобное есть и в Грузии, там оно называется тклапи). Выглядит оно как тонкие фруктовые пласты, присыпанные сахарной пудрой. Я не советовал бы покупать его на рынках, ведь там ты никогда не узнаешь, что за сливы пошли в дело, где их сушили (а ну как на грязной крыше с мухами?) и что, кроме слив, туда засунули. Да и зачем, собственно, тебе нужна чужая лавашана, когда у нас на двух гектарах сада собрано множество великолепных сортов слив и абрикосов, которые вывел покойный *Floyd Zaiger*. Тут самое время приподнять шляпу и поклониться старику. Давай я быстренько расскажу тебе, кто это. Флойд Зайгер был замечательный генетик и селекционер, создатель чрезвычайно удачных гибридов сливы с абрикосом (*Pluot* и *Aprium*) и сливы с черешней (*Pluerry*), и работал он близко от нас, в *Central Valley*, где абрикосы созревают в мае и июне, а в июле волнами идут бордовые и желтые сливы с медовыми прозрачными боками.

Ну вот и возьми **20 килограмм хороших бордовых слив** (*Santa Rosa* или *Hollywood*). А можно и медовых, сорта *Emerald Plum*. Хочешь — добавь и абрикосы, на свой вкус и цвет. Перебери их, сложи в большую стальную кастрюлю литров на 15–20 и промой пару раз

водой. Плесни туда **пару стаканов белого вина**, доведи до кипения и дай побулькать минут 30, а потом выключи огонь и просто оставь на ночь под крышкой. Кастрюля такого размера сама переварит сливы в мягкое пюре, в этом и есть огромное преимущество *big stock pots* перед маленькими ковшичками, кастрюлечками и сотейниками. Помнишь, как мы варили [мясной](#) и [рыбный](#) бульоны? Ну вот.

Наутро, когда все более или менее остынет, протри пюре через стальное сито или дуршлаг (*colander*), вставленный во вторую кастрюлю. Кожу да кости выкинь. В итоге у тебя должно получиться примерно 12–13 килограмм сливового пюре — и вот на это количество будем рассчитывать остальные пропорции.

Давай добавим **2–4 кило сахара** (лучше тростникового, коричневого, но сойдет любой). Он немного смягчит кислоту слив, сделает пюре вязким, а лавашану — гладкой, а заодно убьет все бактерии. Ты же помнишь, что все сахара являются отличными бактерицидными добавками? Теперь добавим, помешивая, **300–500 г яблочного пектина** (*Hoosier Hill Farm fruit pectin* или любой аналог, на *Amazon* этого добра полно). Ничего страшного в пектине нет — это просто полисахарид для желеирования, который получают из яблок или цитрусовых. Плесни еще **чашку лимонного сока**: пектин, видишь ли, — это остатки галактуроновой кислоты, связанные в цепочку, и поэтому он будет лучше растворяться в кислой среде.

Доведи пюре с сахаром и яблочным пектином почти до кипения на медленном огне, периодически помешивая широкой деревянной лопаткой. Белые комки добавки постепенно растворятся, масса станет лоснистой и однородной. Как только появятся первые пузыри, выключай. Оставь на пару часов, чтобы из кастрюли выпарилась влага, потом закрой крышкой и не трогай до утра.

На следующий день можно переходить к сушильной камере, она же *10 Tray Food Dehydrator Machine*. Можешь не мучаться выбором — заказывай на *Amazon* сушилку фирмы *Septree* и постарайся выбрать полностью стальную модель. Это очень полезная штука. Вот только сливовое пюре, в отличие от мяса, не разложишь прямо по сушильным решеткам — понадобятся еще силиконовые коврики (*Bright Kitchen Dehydrator Sheets*) со специальными бортиками по периметру. Положи в корзину на *Amazon* сразу с десяток. По ним ты маленьким половничком разольешь или там, размажешь свое пюре слоем где-то в полсантиметра толщиной.

Теперь осторожно задвинь решетки в сушку и выбери режим для фруктов — 135°F (57°C) на 15 часов. Если спустя 15 часов лавашана еще не подсохла, а поверхность у нее по-прежнему липкая, — нужно еще 4–5 часов. Потом сухие слои остывшей лавашаны легко отойдут от силиконовых форм. Обсыпь их сверху сахарной пудрой и скатай в рулоны.

Готовую лавашану лучше хранить в прохладном месте или в холодильнике. Она украсит любое путешествие — хоть на самолете, хоть на корабле, — а дома ее можно просто ставить на стол к чаю. Просто поверь мне — это гораздо лучше варенья и мармелада!

Зеленый чай, улуны и разные сорта красного чая

Чайное дерево *Camellia sinensis* происходит из Восточной Азии и, скорее всего, изначально росло в гористой местности на севере Бирмы и юго-западе Китая. Чай и вино — несомненные вершины двух великих цивилизаций, китайской и европейской (которая, в свою очередь, развила традиции Древней Греции и Рима). Обе они неустанно отбирали лучшие сорта и придумывали новые технологии обработки сырья. С вином мы более или менее разобрались в предыдущих главах, а сейчас, полагая, настало время для подробного знакомства с историей чая и его сортами.

Все виды чая, от зеленого до красного, были придуманы в Китае за последние две тысячи лет. Там же выведены и новые сорта (или культивары) чайного дерева. Вначале, при династии Хань (II в. до н.э. — II в. н.э.), чай, видимо, использовался в качестве лекарства — в виде отвара листьев с солью. Во времена расцвета династии Тан (VII–IX вв.) чай уже стали употреблять как напиток — сперва при императорском дворе и в монастырях, затем на постоянных дворах и в частных домах. В VIII веке Лу Юй написал свой знаменитый «Канон чая» («Ча Цзин»). В то время чай обычно хранился в виде брикетов, которые перед завариванием толкли в ступке. При династии Сун (X–XIII вв.) в употребление вошел листовой чай и чай в виде пудры (ее взбивали венчиком в нежную пену вместе с небольшим количеством кипятка), а чаепитие превратилось в изысканную церемонию, которую впоследствии позаимствовали японцы.

Угасание чайной культуры Китая в XIII веке связывают обычно с монгольским нашествием, когда многие культурные достижения были забыты (это уже династия Юань, основанная ханом Хубилаем). Лишь в эпоху династии Мин (XIV–XVII вв.) чайная культура возродилась, но уже на другой основе: китайцы перешли полностью на листовой чай, преимущественно зеленый, который настаивали в горячей воде. Именно с ним и столкнулись португальцы и англичане, добравшись в XVI веке до Поднебесной. Как и все люди с хорошим вкусом, европейские купцы захотели хорошего чаю у себя дома!

В чем отличие зеленого чая от улуна и черного чая? В продолжительности ферментации чайных листьев. Их можно прямо свежесобранными быстро высушить при высокой температуре и запаковать — тогда получится зеленый чай.

Другой вариант — разложить собранные листья на поддонах, подсушить их, чтобы мембраны клеток стали проницаемыми, и дать полифенолоксидазе — ферменту, которого у чайных листьев много на поверхности — запустить реакцию внутри. Тогда они тоже останутся зелеными. Потом чай высушивают при небольших, щадящих температурах, пока в листьях не останется всего 2% жидкости, и скатывают в крупные зеленые шарики. Это — улуны (烏龍; произносится как *wǔlóng*), и они бывают очень разные.

А можно дать полифенолоксидазе как следует поработать. В таком случае ферментация и окисление воздухом изменит цвет листьев на бурый. Потом их еще и прожаривают как следуют, и только в самом конце высушивают. Это — красный китайский чай, а мы привыкли называть его черным.

Авантюрная история проникновения чая из Китая в Европу неразрывно связана с Британской Ост-Индской Компанией, основанной в 1600 году. До середины XIX века чай закупался исключительно в Китае. В 1711 Компания основала торговое представительство — факторию, или хонг — в китайском городе Кантоне (сейчас он называется Гуанчжоу, и я про него уже немного рассказывал в [главе про кантонскую кухню](#)). Сперва чай покупался на серебро, а когда серебро в Англии просто кончилось, его стали обменивать на опиум с индийских плантаций Компании. Китайцы, конечно, сопротивлялись! Но Компания, невзирая на императорские запреты, продолжала ввозить опиум контрабандой в огромных количествах — около 900 тонн в год. А на вырученные деньги покупала чай.

К 1838 году нелегальный ввоз опиума достиг сумасшедших 1400 тонн в год, и китайское правительство ввело смертную казнь за контрабанду. Кантонские власти даже разорили британскую факторию с огромной партией зелья, и тогда Англия пошла войной на Китай — началась серия Опиумных войн (1839—1842, 1856–1860), по итогам которой Британская империя, среди прочего, обзавелась собственным островом близ устья Жемчужной реки — Гонконгом. Но пока суд да дело, надо было где-то добывать чай — и Королевское садоводческое общество отрядило своего представителя, ученого ботаника по имени Роберт Форчун, за семенами и саженцами — их, разумеется, тоже пришлось вывозить контрабандой, поскольку делиться ценными культурами в Китае совершенно не желали. К 1851 году в холмах Дарджилинга удалось разбить первую плантацию; потом кусты распространились в других гористых частях Британской Индии — в Ассаме на северо-востоке, в Нилгири на юге и на острове Цейлон (сегодня это Шри-Ланка; там, вообще говоря, собирались сосредоточиться на кофе, но грибок погубил все деревья и пришлось спешно переориентироваться на чай).

К 1887 году продукция собственных колоний Ее Величества превысила китайские закупки; быстроходные клиперы, возившие чай в метрополию, сновали туда-сюда по морям с неслыханной для тех времен скоростью: из Кантона до Лондона они доставляли груз за три-четыре месяца. Плыть из Индии было еще быстрее, а после открытия в 1869 году Суэцкого канала время доставки резко сократилось, соответственно, стоимость ее упала; чай стал дешевле, а объемы продаж выросли вдвое за 15 лет. С 1870 года компания *Twining's* начала смешивать разные сорта индийского и цейлонского чая — так получились классические английские смеси "*English Breakfast*", "*Irish Breakfast*", "*Prince of Wales*". В 1889 году активным продвижением своего чая на английский рынок занялся сэр Томас Липтон — шотландец, который пробился в люди в Америке и сделал состояние на чайных пакетиках, куда сыпалась (и до сих пор сыпается) совсем уж труха с его цейлонских плантаций. Чай в Англии окончательно превратился в повседневный продукт и стал одним из символов Британской империи.

Как заваривать зеленый чай и китайские улуны

Правильная заварка чая потребует соблюдения нескольких правил и определенной тщательности. Перво-наперво, обязательно купи в супермаркете *дистиллированной воды* в больших канистрах. Я вообще посоветовал бы тебе все тонкие и изящные вещи — чай, собственные настойки, бульоны и консоме — готовить только на дистиллированной воде. Ведь когда ты купил прекрасный зеленый чай или свежую осетрину, будет очень обидно испортить их вкус, просто плеснув туда жесткой воды из-под крана, правда? В ней, кстати, могут присутствовать еще и органические примеси, типа фенола и бензола, которые легко проходят через все ионообменные колонки и маленькие коммерческие фильтры.

Для кипятка тебе, наверное, понадобится еще простой электрический чайник, покрытый изнутри нержавеющей сталью, и заварочный чайник из тонкого химического стекла, объемом приблизительно в один литр. Чай можно прекрасно заварить в чем угодно, при случае — даже в стальном сотейнике, важны только правильные листья и хорошая вода. На литровый чайник возьми большую столовую ложку улуна (12–15 г) и залей его кипятком. Но ни в коем случае не закрывай чайник крышкой! Все новые, очень удачные культивары, такие как *Jin Xuan* (читается *dzin' siuan'*, он же молочный улун, *milk oolong*) или *Jade Tieguanyin* прекрасно переносят заварку именно кипятком, а запаривание под крышкой гарантированно убьет весь нежный и тонкий запах. Дай зеленому чаю настояться 5–10 минут — и все, можно пить.

Лучшие сорта зеленого чая и китайских улунов

Лучший зеленый чай сегодня выращивается на острове Тайвань и через пролив от него — в Аньси (Anxi, это материковая провинция Фуцзянь). Попробуй для начала купить два разных сорта (культивара) улуна, с острова и с материка:

- *Alishan Jin Xuan* (金萱, aka TTES #12, #27), *Supreme Grade* (\$100–120/kg) — тайваньский культивар с гор Алишань. Этот нежнейший молочный улун собирается зимой, подвергается очень слабой ферментации и бережно высушивается при невысокой температуре. Кстати, обрати внимание, культивары тайваньских чаев (TTES) обычно обозначаются не словами, а номерами. Но красивые слова тоже есть: *jin xuan* в переводе — «золотая лилия». Продукцию алишаньских склонов при случае надо искать у истоков, то есть у местных торговцев на Тайване (или у их интернет-представителей).
- *Anxi Tieguanyin* (安溪鐵觀音), *Supreme Grade* (\$80–100/kg). Чай из Аньси больше похож на классический зеленый, чем на улун: ферментация здесь минимальная. Лучший сорт — *Jade Tieguanyin* («тегуаньинь» в переводе — «железная богиня милосердия»), а «нефритовый» он потому, что сушится недолго, при низкой температуре, и сохраняет яркий изумрудный цвет. Тегуаньинь выращивается и в Тайване, и на материке — так вот, бери всегда материковый. Если выдастся возможность — прямо на месте, у чаеводов на рынке в Аньси.

Как раз с этих двух сортов я и предлагаю начинать; попробуй заказать их на пробу в *CA_Factoryshop* на *Ebay*. Ниже расскажу еще про несколько достойных разновидностей — их названия оставляю по-английски, чтобы тебе было проще искать их в сети.

Вообще же китайские чаи — отдельная наука: урожай бывает зимний, весенний, летний и осенний, причем весенний, майский (сезона *li xia*), считается самым нежным, а зимний — самым редким. А обработка! Чего стоят одни только виды сушки: в тени и на солнце, с заморозкой и в вакууме, с использованием реагентов и инфракрасных лучей, сушильных шкафов, микроволн, тепловых насосов и прочих приспособлений... Можно обсуждать почвы и влажность, традиции и нововведения — все как с вином, только терминология более экзотическая. Зато и просторы для экспериментов открываются огромные. Вдобавок, чайные плантации сами по себе — это прежде всего очень красиво.

Тайвань

Qingxin 青心 (#17) — в переводе «зеленое сердце». Популярный на острове высокогорный культивар, который тайваньские селекционеры вывели из сортов, завезенных из Фуцзяни в XVIII–XIX веке. Требует слабой ферментации и деликатной сушки.

Аньси, материковый Китай

Tieguanyin 鐵觀音 (*tiěguānyīn*) — материковый сорт, про который рассказывают романтическую легенду: якобы фермер по имени Вэй Цинь каждый день подносил чай к изваянию богини Гуаньинь, пока она во сне не показала ему удивительное чайное дерево, которое росло прямо на скале. Наутро Вэй Цинь действительно нашел такое дерево, ну а дальше то ли учитель, то ли император разнес славу об удивительном напитке из его листьев по всей Поднебесной. Классический тегуаньинь — легкий, цветочный, золотисто-желтый. Если он *Jade*, цвет становится зеленоватым, а вкус — более ярким (и это новинка, изобретенная в 1990-х: по китайским меркам, буквально вчера). А если предлагается *Muzha*

Tieguanyin (木柵鐵觀音) — то это, наоборот, традиционный улун, который подвергается не только сушке, но и обжарке: за счет этого он приобретает выразительный вкус с ореховым оттенком, а по цвету приближается к красному чаю.

Как заваривать индийский черный чай

Надо, конечно, понимать, что англичане просто использовали Индию как плантацию для выращивания китайского чая. Не слушай глупые сказки про «индийский чай». И, как обычно, англичане все сделали на совесть — черный чай из *Darjeeling* вышел чудо как хорош. Я люблю “*Earl Grey*”, пропитанный бергамотовым (*Citrus bergamia*) маслом. Замечательна и смесь *Imperial Blend* из чайных листьев с холмов Дарджилинга (*Darjeeling* и Шри-Ланки (чай оттуда называется по старинке, *Ceylon*), а также верхних почек (*flowery tips*) горных кустов Ассама (*Assam*), слегка пропитанных бергамотовым маслом.

Индийские моносорты, в зависимости от качества листа, обозначаются не номерами, как в Тайване, а системой аббревиатур, про которую надо помнить главным образом следующее: упаковки с буквой D (*Dust*) и B (*Broken*) отметаются сразу, это мусор. Надежный ориентир — *FOP* (*Flowery Orange Pekoe*), то есть скрученные верхние листочки с добавлением почек, и производные: чем больше букв натекано перед *FOP*, тем больше в чае неразвернувшихся почек и тем он, соответственно, лучше и дороже. Слово *Orange* в этой конструкции не имеет отношения к апельсинам, а отсылает к принцам Оранским, которым голландские купцы поставляли ко двору чай с отдаленных форпостов уже голландской Ост-Индской компании. Аристократический *SFTGFOP* часто сокращается до *silver tips* (одни только почки) — это и надо брать.

Заваривают красный (черный) чай примерно так же, как и улун. Возьми в супермаркете дистиллированной воды в больших канистрах. Тебе понадобится простой электрический чайник, покрытый изнутри нержавеющей сталью, и заварочный чайник из тонкого химического стекла, объемом приблизительно в один литр. На литровый чайник возьми 4–5 чайных ложек черного чая и залей его кипятком и, пожалуй, накрой крышкой, пусть минут 5 постоит и заварится.

Addenda

I Прекрасный рассказ Татьяны Толстой про студень

Мне никогда не написать ничего и близко похожего на этот короткий текст замечательной писательницы, а ты вряд ли когда-нибудь станешь готовить холодец. Но я решил оставить его здесь как, не знаю, старинную китайскую вазу на каминной полке. Итак —

Собственно, я его всегда боялась, с детства.

Его готовят ведь не просто так, не когда попало, а все больше на Новый год, в сердцевине зимы, в самые короткие и жестокие дни декабря. Рано темнеет, вокруг уличных лампочек — игольчатые нимбы: сырой мороз. Дышать приходится через варежку. От холода ломит лоб и немеют щеки. И вот пожалуйста: надо делать студень, или холодец — от одного только названия падает душевная температура, и никакие пуховые платки, серые, оренбургские, тут не спасут. Это такая религия — варка студня. Это ежегодное жертвоприношение, только неясно кому, неясно для чего. И что будет, если его не сварить, тоже неясно.

Но вот почему-то надо. Надо идти по морозу на рынок, всегда полутемный, всегда нетеплый. Мимо тазов с квашеньем, мимо пахнущих девичьей невинностью сливок и сметаны, мимо артиллерийского склада картошек, редек, капуст, мимо фруктовых холмов, мимо сигнальных огоньков мандаринов — в дальний угол. Там колоды, там кровь и топоры. «К топору зовите Русь». Вот к этому, впившемуся лезвием в деревянную чурку. Русь пришла, Русь выбирает кусок мяса.

«Игорек, даме ноги наруби». Игорек замахивается: хрясь. Раскалывает белые коровьи колени, нарубает голяшки; некоторые покупают куски морды: губы, ноздри, а кто любит свиной бульон — тому свиные ножки с детскими копытцами; взять такую в руки, коснуться ее желтоватой кожи страшно: а вдруг она в ответ пожмет тебе пальцы? Они не вполне мертвые, вот в чем дело-то; смерти же нет; они разрубленные, покалеченные, они уже никуда не дойдут, даже не доползут, они убитые, но они не мертвые. Они знают, что ты за ними пришла. Теперь купить сухое и чистое: лук, чеснок, коренья. И домой по морозу, хруп-хруп. Стылый подъезд. Лампочку опять кто-то вывинтил. Нашариваешь кнопку лифта, загорается его красный глаз. В лифтовой клетке сначала показываются, тускло, кишки лифта, потом сама кабинка. Наши старые питерские лифты едут медленно, отщелкивают этажи, испытывают наше терпение. Сумка с раздробленными ногами оттягивает руку, и кажется, что они в последний момент все-таки не захотят в лифт, задержаются, вырвутся, бросятся прочь, отстукивая дробь по метлахской плитке: тыгыдык, тыгыдык, тыгыдык. Может быть, это и лучше? Нет. Поздно.

Дома их помыть и в кастрюлю, на большой огонь. Вот закипело, забурлило, вот поверхность покрылась серыми грязевыми волнами: все плохое, все тяжелое, страшное, все, что страдало, металось и рвалось, хрюкало, мычало, не понимало, сопротивлялось, хрипело — все вышло грязью, вся боль, вся смерть вышла, свернулась пакостным легким войлоком. Конец, успокоение, прощение. Теперь вылить всю эту смертную воду, как следует промыть успокоенные куски в проточной воде и вернуть их в чистую кастрюлю с новой чистой водой, — теперь это просто мясо, обычная еда, все страшное ушло. Спокойный синий цветок газа, маленькое тепло. Пусть тихо варится, это затея на пять-шесть часов. Пока оно варится, не спеша приготовим коренья и лук, мы их забросим в кастрюлю в два приема. За два часа до конца варки — первую закладку, и за час до конца — вторую. И хорошо посолим. Вот и все труды. К концу варки завершится полное преобразование плоти: в кастрюле будет золотое озеро, душистое мясо, и на этой стадии ничто, ничто не напоминает нам об Игореке.

Дети пришли, смотрят и не боятся. Теперь этот суп им можно показывать, и они ни о чем таком не спросят. Процедим, разберем мясо на волокна, нарежем острым ножом, как в старину. Как при царе, как при другом царе, как при третьем царе, как до изобретения мясорубок, как при Василии Темном, как при Иване Калите, как при половцах, как при Рюрике и никогда не существовавших Синеусе и Труворе.

Расставить миски и тарелки и в каждую продавить чесночину. В каждую положить нарубленное мясо. В каждую половником влить золотой, тяжело-густой от желатина бульон. Вот и все. Дело наше сделано, остальное сделает холод. Осторожно вынести тарелки и миски на балкон, прикрыть могилы крышками, затянуть пленками и ждать.

Постоять заодно уж на балконе, укутавшись платком. Курить, смотреть на зимние звезды, не узнавать ни одной. Думать о завтрашних гостях, о том, что скатерть не забыть отгладить, хрен заправить сметаной, вино нагреть, водку заморозить, масло натереть на терке, квашеную капусту переложить, хлеб нарезать. Голову вымыть, переодеться, накраситься, тон, тушь, помада. А если хочется бессмысленно плакать — поплакать сейчас, пока никто не видит, бурно, ни о чем, нипочему, давясь слезами, утираясь рукавом, туша окурок о балконные перила, обжигая пальцы и попадая не туда. Потому что как попасть туда и где это туда, — неизвестно.

II Saturday Pizza Dough by Ken Forkish

Bulk fermentation: 2 hours

Divide, shape and cover dough: 10 minutes

Second fermentation: 6 hours

Dough schedule: Mix the dough at 9 AM, knead it at 9:20 AM, shape it into dough balls at 11 AM, make pizza between 5 PM and 9 PM. For next-day pizza, refrigerate the dough balls 4 hours after they are made up, then leave them out at room temperature for 1 hour before making pizza.

Measure and combine the ingredients: using your digital scale, measure 350 grams of 95-degree water into your 6-quart dough tub. Measure 13 grams of fine sea salt, add it to the water, and stir or swish it around in the tub until it is dissolved. Measure 1.5 grams of instant dried yeast. Add the yeast to the water, let it rest there for a minute to hydrate, then swish it around until it's dissolved. Add 500 grams of flour to the water-salt-yeast mixture.

Mix the dough: Mix by hand, first by stirring your hand around inside the dough tub to integrate the flour, water, salt, and yeast into a single mass of dough. Then using a pincerlike grip with your thumb and forefinger, squeeze big chunks of dough, tightening your grip to cut through the dough. Do this repeatedly, working through the entire mass of dough. With your other hand, turn the tub while you're mixing to give your active hand a good angle of attack. Then fold the dough back into a unified mass. Continue for just 30 seconds to 1 minute. The target dough temperature at the end of the mix is 80 degrees; use your probe thermometer to check it.

Knead and rise: Let the dough rest for 20 minutes, then knead it on a work surface with a very light dusting of flour for about 30 seconds to 1 minute. The skin of the dough should be very smooth. Place the dough ball seam side down in the lightly oiled dough tub. Cover with a tight-fitting lid. Hold the dough for 2 hours at room temperature (assuming 70 to 74 degrees) for the first rise. This timeline is flexible, so if you need to do this after 1 hour or 1–2 hours, don't stress, just make up your dough balls a little early and add the difference in time to the next stage.

Shape the dough: Moderately flour a work surface about 2 feet wide. With floured hands, gently ease the dough out of the tub. With your hands still floured, pick up the dough and ease it back down onto the work surface in a somewhat even shape. Dust the entire top of the dough with flour, then cut it into 3 or 5 equal-sized pieces, depending on the style of pizza. Use your scale to get evenly sized dough balls. Shape each piece of dough into a medium-tight round, working gently and being careful not to tear the dough.

Second fermentation: Place the dough balls on lightly floured dinner plates or a baking sheet, leaving space between them to allow for expansion. Lightly flour the tops and cover airtight with plastic wrap, and let rest at room temperature for 6 hours for the second fermentation. Alternatively, you can rest the dough balls for 4 hours at room temperature, and then refrigerate to hold for up to the next evening.

Make pizza: Without refrigeration, the dough balls can be used anytime in the 4 hours following the second fermentation. If you refrigerated the dough balls, let them come to room temperature for an hour while you preheat the oven and prepare your toppings.

Use a heavy metal sheet pre-heated at 500°F for best results.

Ingredients:

Makes 3 regular or 5 thin-crust dough balls

- 1–1/2 cups water (350 grams at about 32–35°C)
- 2–1/2 teaspoons fine sea salt (13 grams)
- 3/4 of 1/2 teaspoon instant dried yeast (1–1.5 grams)
- Scant 4 cups white flour, preferably Caputo “00” red label (500 grams)

III Подробные пошаговые рецепты для больших обедов

Они тебе точно когда-нибудь пригодятся — как *work instructions*, которые можно распечатать и положить перед собой на разделочный стол. В своих лабораториях я обычно строил дневной распорядок работы именно так. А тебе они помогут приготовить стол на много народу, не отвлекаясь, и не мотаясь туда-сюда по тексту.

Баранья нога с иранским откидным пловом

На 8–10 человек. Средняя сложность, время приготовления — 5 часов

1. **Две небольших бараньих ноги** (можно взять и мороженое мясо) положи на ночь просолиться в большую стальную кастрюлю. Ну, ты помнишь: **1 литр воды, чашка соли (200 г), 150 г коричневого сахара, пара головок чеснока**, разрезанных пополам. Доводишь до кипения, доливаешь 4–5 литров холодной воды и отправляешь мясо на просолку на ночь.
2. Наутро нужно найти на ноге сустав и маленьким острым ножом сделать круговой надрез, чтобы открылось место соединения голяшки (или нижней части бараньей ноги) с бедром. Вставь лезвие в сустав и, осторожно двигая ножом, раздели голяшку и бедро. Можно, конечно, и просто купить уже разделанные куски австралийской баранины в *Costco*.
3. Раздели мясо на 3 порции примерно по килограмму (отдельно 2 бедра и вместе 2 голяшки). Покрой их густым **китайским устричным соусом** (*Lee Kum Kee Panda Brand Oyster flavored sauce*), и добавь **5–10 зубчиков чеснока** и **пару веточек тимьяна (*thyme*)** а можно **3–4 стебля лимонного сорго (*lemongrass*)**, расплющенного кухонным молотком.
4. Теперь оторви пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*) и плотно заверни в нее каждую порцию. Это очень важно! Пергамент не даст баранине пересохнуть в духовке. Но и это еще не все. Дальше тебе понадобятся 6 кусков толстой и широкой фольги, обычно они продаются в том же *Costco* (*Reynolds heavy duty*, 18 × 50 inch). Кусок мяса в пергаменте положи на первый лист фольги и заверни как можно плотнее — чтобы ни сок, ни пар не выходили наружу. Теперь бери второй лист и заворачивай снова, чтобы уже наверняка. И так с каждым куском. Эти 3 тугих свертка выложи на противень, тоже покрытый фольгой, и отправь в духовку, разогретую до 340°F (170°C), на 1.5 часа. Потом убавь температуру до 270°F (130°C) и запекай еще 3 часа. Готово: можно выключать духовку и вынимать противень. Только дай мясу немного остыть, чтобы не обжечь об него руки, и можно будет резать его на более мелкие порции, по числу едоков.
5. Пока баранина будет доходить до кондиции в духовке, займись рисом: примерно **1 кг басмати** засыпь в большую кастрюлю с 6–7 литрами бурно кипящей соленой воды (4–5 столовых ложек соли) и вари, часто помешивая деревянной лопаткой, чтобы крупинки не слиплись и не осели на дно, минут 10–11. Как только таймер прозвенит, вылей содержимое кастрюли в большой и широкий дуршлаг (*colander*), стоящий в раковине, чтобы с риса стекла вода. Теперь бери широкую стальную кастрюлю с толстым дном и хорошей плотной крышкой. На дно налей немного **растительного масла**, чтобы в процессе крупа не подгорала и не прилипала. Уже сваренный и слитый рис переложить туда, но не утрамбовывай. Сначала на среднем, а затем на самом медленном огне прогрей его без воды 30–40 минут. В это время из риса испаряется влага: из-под крышки будет все время идти пар. Да, чтобы влага не конденсировалась и не капала обратно на рис, под крышку обязательно подложи небольшое хлопковое полотенце, а края его подверни наверх, чтобы они не загорелись. Сама крышка будет сидеть на кастрюле неплотно.
5. Пока рис отдыхает в кастрюле, растопи 100–200 грамм **сливочного масла** и протоми в нем на слабом огне **полчашки изюма, чашку кураги**, порезанной четвертинками, и **если отыщутся орехи — то полчашки чищенных фисташек**, а в самом конце добавь щепотку

драгоценного **иранского шафрана**. Эту смесь надо вылить на рис сверху и туда же вывалить нарезанную баранину. Только без сока и жира — они испортят нежный запах басмати. Все, теперь аккуратно перемешай большой деревянной лопаткой — и можно есть.

Баранья нога с запеченной картошкой

На 8–10 человек. Средняя сложность, время приготовления — 5–6 часов

1. **Две небольших бараньих ноги** (можно взять и мороженое мясо, главное, чтобы баранина была молодая и без запаха) положи на ночь просолиться в большую стальную кастрюлю. Ну, ты помнишь: **1 литр воды, чашка соли (200 г), 150 г коричневого сахара, пара головок чеснока**, разрезанных пополам. Доводишь до кипения, доливаешь 4–5 литров холодной воды и отправляешь мясо на просолку на ночь.

2. Наутро нужно найти на ноге сустав и маленьким острым ножом сделать круговой надрез, чтобы открылось место соединения голяшки (или нижней части бараньей ноги) с бедром. Вставь лезвие в сустав и, осторожно двигая ножом, раздели голяшку и бедро. Можно, конечно, и просто купить уже разделанные куски австралийской баранины в *Costco*.

3. Раздели мясо на 3 порции примерно по килограмму (отдельно 2 бедра и вместе 2 голяшки). Покрой их густым **китайским устричным соусом** (*Lee Kum Kee Panda Brand Oyster flavored sauce*), и добавь **5–10 зубчиков чеснока** и **пару веточек тимьяна (*thyme*)** а можно **3–4 стебля лимонного сорго (*lemongrass*)**.

4. Теперь оторви пергаментной бумаги для выпечки (*culinary parchment*) и плотно заверни в нее каждую порцию. Это очень важно! Пергамент не даст баранине пересохнуть в духовке. Но и это еще не все. Дальше тебе понадобятся 6 кусков толстой и широкой фольги, обычно они продаются в том же *Costco* (*Reynolds heavy duty, 18 × 50 inch*). Кусок мяса в пергаменте положи на первый лист фольги и заверни как можно плотнее — чтобы ни сок, ни пар не выходили наружу. Теперь бери второй лист и заворачивай снова, чтобы уже наверняка. И так с каждым куском. Эти 3 тугих свертка выложи на противень, тоже покрытый фольгой, и отправь в духовку, разогретую до 340°F (170°C) на 1.5 часа. Потом убавь температуру до 270°F (130°C) и запекай еще 2.5 часа. Готово: можно выключать духовку и вынимать противень. Только дай мясу немного остыть, чтобы не обжечь об него руки, и можно будет разделить его на более мелкие порции. Духовку пока не выключай.

5. Пока готовится мясо, почисти **2–3 килограмма белой или розовой картошки**. Можно взять пару сеток совсем мелких молодых клубней. Их не надо ни чистить, ни резать, а можно просто помыть, убрать неровности, и вырезать глазки. Крупную картошку лучше готовить половинками.

6. Достань из фольги куски мяса и переложи их вместе с вытопившимся мясным соком (его, наверное, будет пара стаканов) в глубокую форму для запекания или стальной поднос с высокими бортиками. Отправь туда же картошку и немного посоли ее сверху. Плотно запечатай листом фольги и отправь в духовку еще на 1.5 часа. Температура — 340°F (170°C).

7. После запекания баранина будет очень мягкой, но не сухой, а картошка вберет в себя мясной сок. Под конец можно убрать фольгу и подрумянить все примерно 10 минут на полном жаре (500°F, 260°C) или просто включить верхний гриль (*broil*).

8. Чтобы у баранины получилась хрустящая корочка, смешай в мисочке **2 столовых ложки меда** и **2 столовых ложки бальзамического или 5-процентного яблочного уксуса**, а потом вбей туда венчиком пару ложек растительного масла. За 10 минут до конца приготовления (когда наступает пора все подрумянивать) возьми кондитерскую кисть и обмажь мясо этой смесью.

В качестве дополнительного гарнира можно смешать в салатнице **пол-литра сметаны с 1 кило мелко порезанных мелких огурцов**, соком **половинки лимона** и **мелко порезанным укропом**. А сверху — **щепотку шафрана**. Будет очень кстати.

Вино: Cabernet Sauvignon Geyser Peak, Sonoma, или Petite Sirah, Stone Field Winery, Alexander Valley

Утиные или индюшачьи ноги в сливовом соусе с рисом басмати

На 8 человек. Просто и надежно, время приготовления — 4 часа

1. Можно взять **8–10 утиных ног с кожей**, а можно — **4 индюшачьих лапы**, разобранных на две части по коленному суставу, или **4–5 индюшачьих шей**. Их надо сначала разморозить, а потом обмазать куски густым **китайским устричным соусом** (*Lee Kum Kee Panda Brand Oyster flavored sauce*) — его потребуется примерно **1 чашка**. Сложи все в стальную кастрюлю с крышкой и отправь в холодильник на ночь, мариноваться.
2. На следующий день помести лапы с остатками соуса в стеклянную форму или керамический поднос с бортиками. На дно подноса добавь пару ложек растительного масла. Разогрей духовку до 475°F (246°C) и обжарь птицу минут 40–50 — пока подкожный жир не вытопится, а на коже не появится корочка.
3. Тем временем возьми **4–5 больших луковиц**, мелко нарежь и обжарь на растительном масле до легкого карамельного оттенка.
4. Достань форму из духовки, подожди, пока она немного остынет, и залей птичьи конечности **2–3 стаканами белого вина**. Потом переложи туда же обжаренный лук и с **десяток разрезанных пополам слив без косточек**. Отправь обратно в духовку при температуре 325°F (160°C) — чтобы соус не подгорал, а равномерно прогревался без бурного кипения и брызг и размягчал мясо. На 2 часа про птицу можешь забыть.
5. Пока ноги томятся в духовке, приготовь рис. Примерно **1 килограмм басмати** засыпь в большую кастрюлю с 5–6 литрами бурно кипящей соленой воды (**4–5 столовых ложек соли**) и вари, часто помешивая деревянной лопаткой, чтобы крупинки не слиплись и не осели на дно. Минут через 10–11 вылей содержимое кастрюли в широкий дуршлаг (*colander*), стоящий в раковине, чтобы с риса стекла вода. Теперь бери широкую стальную кастрюлю с толстым дном и хорошей плотной крышкой. На дно налей немного растительного масла, чтобы в процессе крупа не подгорала и не прилипала. Уже сваренный и слитый рис переложи туда, но не утрамбовывай. Сначала на среднем, а затем на самом медленном огне прогрей его без воды 30–40 минут. В это время из риса испаряется влага: из-под крышки будет все время идти пар. Да, чтобы влага не конденсировалась и не капала обратно на рис, под крышку обязательно подложи небольшое хлопковое полотенце, а края его подверни наверх, чтобы они не загорелись.
6. Когда рису выйдет срок, открой кастрюлю и перемести ее содержимое на широкое блюдо или керамический поднос с высокими бортиками. Сверху выложи тушеную птицу, полейте все луково-сливовым соусом и подавай на стол. Отдельно поставь немного соевого соуса, если кому-то из гостей покажется маловато соли в басмати.

К птице хорошо подойдут нарезанные персики, [салат из помидоров](#) или что там еще есть по сезону.

Неплохо бы открыть бутылку плотного желтого Chardonnay Carneros или Russian River Valley, только не охлаждай его слишком сильно.

La cuisinière bourgeoise, или скромное обаяние буржуазии.....	1
The Magnificent Seven.....	3
Лосось с чесноком в марсале	3
PS: Сашими-ланч	3
Бантики с креветками в марсале	3
Жареное мясо и галангал.....	4
Крабы с чесноком в марсале	5
Жареная курица в устричном соусе с оливками	6
PS: Хрустящая жареная курица из тех же продуктов.....	7
Простенький венский шницель	7
Утиная грудка confit versus утиная грудка steak	7
Как все это правильно подать и сервировать?	8
С жареной картошкой	8
С иранским салатом из шафрана и огурцов.....	9
С салатом из помидоров	9
С быстрыми закусками из икры и тапенада.....	9
А какое ко всему этому подать вино?	10
Тебе интересно, как это все работает? Сейчас расскажу.....	10
Шафран (Saffron).....	10
Марсала (Marsala).....	11
Устричный соус (Oyster Sauce)	11
Каперсы (Caper).....	11
Галангал (Galangal).....	12
Гарум (Garum)	12
Японские этюды посложнее: неяркий вкус умами	13
Печеная или жареная курица в мисо	13
Жареные креветки в белом мисо	13
Черная треска в белом мисо	14
Жареные баклажаны в мисо.....	15
PS: Ореховая паста к баклажанам	16
Морские гребешки в мисо	16
Спаржа в сливочном масле с соевой пастой	17
PS: Белый шафрановый соус Suprême	17
Салаты	18
Свежий инжир с овечьим сыром.....	18
Правильные заправки для салатов.....	18

Салат с зеленью и мягким сыром	18
Суточный салат из красной или белой капусты с апельсиновым соком	19
Оливье «Серая радость»	19
Настоящий оливье, или Mayonnaise d'esturgeon	20
Теплый салат из креветок	21
Настоящие бульоны и техника pot-au-feu	22
Мясной бульон как основа для всех остальных супов	22
Вьетнамский суп фо бо с говядиной.....	24
Японский мисо суп	24
Сычуаньский суп из кислой капусты.....	24
Острый и кислый суп из Шаньси (Hot & Sour Soup)	24
Китайский суп вонтон	25
Французский луковый суп.....	26
Вакавильский томатный суп	26
Рыбные супы.....	27
Крепкий рыбный бульон как основа для супа с осетриной и супа Том Ка Талай.....	27
Суп с осетриной	28
Том Ка Талай (Tom Kha Talay).....	29
Fumet — легкий бульон из свежей рыбы за пару часов	30
Фюме с креветочными вонтонами	31
Легкие летние супы	32
Холодный свекольник	32
Горячий суп из белых грибов.....	32
Рыба и морские гады	34
Осетрина	34
PS: Осетрина с травами	34
Халибут в сливочном масле	35
Креветки в китайском майонезе с глазированными грецкими орехами	35
Осьминоги из Вивари	37
PS: Техника sous-vide	37
PPS: Техника confit	37
Камбала на сковороде	38
Рыба в соляном панцире.....	38
Каракатица (Giant Cuttlefish)	38
Жареные кальмары из маленькой таверны в бухте Alyki, Gulf of Corinth.....	39
Лобстер термидор	40

Сашими.....	41
Мясо	41
Жареная баранина за полчаса.....	42
Запеченная баранья лопатка или ребра — история на 5 часов	42
Свинные ребрышки — медленно и надежно	43
Красная китайская свинина — быстро, дорого, красиво	44
Запеченная передняя свиная ножка на кости со шкуркой — долго, но забавно	Error! No bookmark name given.
Свиное брюхо со шкуркой — быстрое и хрустящее запеченное облако.....	45
Апельсиновая свинина	46
Язык с айвой в белом вине — a diamond in the rough.....	47
Индюшачьи ноги и крылья в апельсинах.....	48
А что делать, если мясо оказалось плоховатое? Тогда пусти его на жульен!	48
Комсомольцы — беспокойные сердца	49
Свинина в кисло-сладком соусе с кумкватами (pork in sweet & sour sauce).....	50
Медленное мясо большими кусками и птица, запеченная целиком.....	52
Обязательная стадия просолки мяса и птицы (in brine).....	52
Медленный режим для приготовления нежнейшего мяса.....	53
Самая мягкая медленная утка, которая у тебя точно получится	53
PS: Медленная утка в сычуаньском стиле	53
Гурьевская индейка на Thanksgiving.....	54
Roast Beef	55
Рубленое мясо: котлеты, паштеты, кебаб и Veau Orloff	57
Пожарские котлеты (Côtelette Pojarski).....	57
Фарш, кебаб и котлеты.....	Error! No bookmark name given.
Veau Orloff	58
Паштет из лука и куриной печени	59
Курица в соусе из мясного бульона и грецких орехов по мотивам сациви.....	61
Иранский плов, гречка с белыми грибами и паста	62
Рис басмати.....	62
Иранский откидной плов к мясу и птице	62
Гречка	63
Купеческая гречка с белыми грибами (Buckwheat with Porcini) на мясном бульоне.....	63
Паста	64
Паста карбонара	64
Паста Bolognese.....	65

Паста с белыми грибами	65
Паста-гратен для детей, или Mac-N-Cheese	66
Гратен из цветной капусты для взрослых	66
Старая и новая кухня Кантона	68
Димсамы на пару.....	68
Начинка для Har Gow из свинины и Garlic Chives	69
Начинка для Har Gow из свинины и грибов Portobello	70
Начинка для Har Gow из рыбы и лука	70
Начинка для Siu Mai из креветок, свинины и грибов шиитакэ	70
Красная BBQ свинина чар сиу в медовой глазури.....	71
Вок с кипящим маслом.....	72
Жареные кальмары в воке (Salt & Pepper Calamari)	72
Курица генерала Цо (General Tso's Chicken).....	74
Креветки-бабочки из Гуанчжоу.....	76
Хрустящие перепелки в воке	77
Жареные креветочные шарики в воке	77
Каракатица в соевом соусе по-гонконгски	78
Грибы и овощи.....	80
Грибы, просто грибы	80
Овощное рагу «Пять вкусов» с тремя видами грибов и снежным горошком.....	80
Маринованные грибы эноки за час.....	81
Капуста	81
Квашеная капуста за четыре дня	81
Moo Shu Pork или Moo Shu Shrimp.....	82
Оладьи из цветной капусты с иранским соусом.....	84
Морковь по-корейски	85
Малосольные огурцы	85
Маринованные помидоры.....	86
Кабачки, патиссоны и цукини	86
Оладьи из цукини	87
Баклажаны	87
Запеченные баклажаны	87
Печеные баклажаны с соусом песто	88
Баклажаны, запеченные с остатками вчерашнего мяса или утки	Error! No bookmark name given.
Крокеты из печеных баклажанов	88
Баклажанная икра	89

Бабагануш.....	89
Сычуаньские баклажаны (Sichuan Yuxiang Eggplants).....	89
Картофель	90
Печеная картошка на утином жире	90
Картофельный гратен (Gratin dauphinoise)	90
Свекла Segovia.....	91
Пицца дома.....	92
Тесто для пиццы	92
Собственно пицца.....	93
Большие пироги	94
Самый простой хачапури по-мингрельски.....	94
Маленькие хачапури по-свански, даже без дрожжей, семейный рецепт редактора Ольги Гринкруг	Error! No bookmark name given.
Хачапури Елены Чекаловой	Error! No bookmark name given.
Капустный пирог Татьяны Толстой	97
Пирог с тремя видами лука — китайским, белым и пореем	97
Блины с икрой и красной рыбой	99
Два способа засолки красной рыбы за одну ночь.....	99
Salmon с солью	99
Salmon с соевым соусом.....	99
Дрожжевые блины Елены Чекаловой.....	99
Заварные дрожжевые блины Лидии Раевской	100
Обварные блины Татьяны Толстой.....	100
Материнские французские соусы, песто, кули и сальса	102
Белый соус Béchamel	102
Соус Mornay	102
Белый соус Velouté	Error! No bookmark name given.
Белый шафрановый соус Suprême для пожарских котлет и жареных креветок.....	103
Эмульсионный соус Mayonnaise.....	103
Эмульсионный соус Hollandaise и Egg Benedict	103
PS: Яйцо пашот	104
Испанский соус айоли	104
Генуэзский соус песто.....	104
Соус кули из лука-порее к рыбе.....	105
Сливочный кули из сельдерея или молодого зеленого горошка	105
Ананасовая сальса к ростбифу.....	105
Соус для сашими.....	105

Десерты	107
Заварной, или английский, крем	107
Сабайон с лесными ягодами.....	107
Poached Pears in Red Wine	108
Персиковый салат.....	108
Миндальные пирожные (Macarons de Saint-Emilion)	109
Настойки	110
Сухое мясо и фрукты для закусок и путешествий	112
Пасторма из свинины	112
Turkey Jerky	114
Лавашана из слив или абрикосов.....	114
Зеленый чай, улуны и разные сорта красного чая	116
Как заваривать зеленый чай и китайские улуны.....	117
Лучшие сорта зеленого чая и китайских улунов.....	118
Тайвань.....	118
Аньси, материковый Китай	118
Как заваривать индийский черный чай	119
Addendum	Error! No bookmark name given.
I Прекрасный рассказ Татьяны Толстой про студень	120
II Saturday Pizza Dough by Ken Forkish	122
III Подробные пошаговые рецепты для больших обедов.....	122
Баранья нога с иранским откидным пловом	123
Баранья нога с запеченной картошкой	124
Утиные или индюшачьи ноги в сливовом соусе с рисом басмати	125