



Алексей Онегин

50 Еще рецептов

Вступление

Здравствуй, читатель!

Перед тобой первая страница моей новой кулинарной книги — пока еще электронной, не бумажной, но в этом тоже есть свои преимущества. С момента выхода предыдущей книги прошел почти год. Из опубликованных за это время рецептов я выбрал самые интересные, разбавил их наиболее удачными заметками (это лишь одно из нововведений этого издания), а хороший человек Игорь Пнёв, который неожиданно предложил свои услуги по верстке, собрал из них книгу, красивую и удобную.

Да, все рецепты, которые собраны в этой книге, я уже выкладывал на моем блоге www.arborio.ru. Формат блога всем хорош, всем замечателен — вот только отыскать записи давно минувших дней дело подчас непростое. Что ж, в случае с книгой мы избавлены от этого недостатка, вот оглавление, вот страницы, листай не хочу!

Надеюсь, что эта книга станет приятным подарком тебе лично от меня — а о большем я не смею и мечтать. Если захочешь пообщаться — я всегда буду рад тебе на своем [блоге](#), и, разумеется, все новые рецепты в первую очередь будут появляться именно там. Желаю тебе готовить много и с удовольствием, радуя себя и своих близких.

Искренне твой,
Алексей Онегин.

P.S. Меня всегда можно найти тут:

[ЖЖ-трансляция блога](#)
[RSS](#)

[e-mail рассылка](#)

[мой аккаунт в twitter](#)

free2go.ru мой блог о путешествиях

Оглавление

Салаты	8
Салат с креветками и авокадо	9
Табуле	12
Панцаннела	13
Салат из цуккини-гриль с медово-лимонной заправкой	14
Овощные блюда	16
Стручковая фасоль с миндалем	17
Брюссельская капуста с кедровыми орешками	18
Артишоки в белом вине	19
Баклажаны на гриле с томатной сальсой	21
Карпаччо из свеклы и редьки	23
Картошка фри	25
Мой набор продуктов, или зелень, которая всегда со мной	27
Банальности от которых нельзя отказаться	32
Финское меню	36
New Nordic Kitchen — свежее дуновение севера	37
Финский суп из лисичек	39
Ряпушка на финский манер	40
Калитки — финские пирожки с картошкой	41
Супы	42
Гаспачо	43
Суп-пюре с морковкой и фенхелем	44
Финский суп из лосося со сливками	45
Крем-суп из зеленого горошка с мятой	48
Мясо	49
10 советов о том, как правильно выбрать мясо	50
Тушеный говяжий хвост	53
Сага о запеченном мясе	55
Свиная котлета	59
Бараньи голяшки в соусе	62
Как правильно резать мясо	63
Стир-фрай из куриной печени и шпината	64
Утиная грудка с вишневым соусом	66
Куриный паштет другим манером	67
Тушеный кролик в вине	69

Рыба и морепродукты	71
Террин из лосося с зеленым муссом	72
Рыба с масляным соусом <i>beurre blanc</i>	73
Рыба со сливочно-креветочным соусом	75
Сибас с розмарином	78
Как научиться готовить рыбу так, чтобы не было стыдно	79
Мидии в белом вине — <i>moules marinières</i>	83
Кускус с мидиями и фенхелем	84
О том, как сделать блюдо не только вкусным, но и красивым	85
Канарский гарнир	90
Вареный картофель по-канарски <i>patatas arrugadas</i>	91
Канарский зеленый соус — <i>mojo verde</i>	93
Канарский острый соус — <i>mojo picón</i>	94
Домашний сыр	96
Что такое сыр?	97
Домашний сыр рикотта	100
Домашний сыр фета	101
Что такое сыр? часть вторая	102
Домашний сыр <i>fromage blanc</i>	103
Mysost — норвежский сыр из сыворотки	104
Выпечка	105
Маффины с черникой	106
Вишневый кекс	107
Дрожжевое слоеное тесто	109
Сырные булочки <i>rollovers</i>	111
Круассаны	112
Киш лорен	114
Десерты	116
Маскарпоне с мороженым и клубникой	117
Груши в красном вине со специями	118
Десерт из рикотты с персиками	119
Безе	120
Клубничный сорбет	121
Фруктовое желе	122
Лимонный сорбет	124

www.arborio.ru

Салаты

Я уже не раз признавался в любви к салатам, которые у умелого повара могут стать прелюдией к обстоятельной, неспешной трапезе или, напротив, вместить в себя полновесный ужин. Конечно, самая подходящая okazия для любого салата это семейный воскресный обед — ведь по такому случаю можно позволить себе задержаться на кухне чуть подольше, чтобы порадовать своих родных. Впрочем, после работы салат тоже всегда к месту — будучи приготовленным только что, свежий и битком набитый витаминами, он бодрит и дарит силы провести остаток вечера с пользой и удовольствием.

В эту главу я включаю четыре рецепта салатов — не так уж много, но каждый мне очень нравится и, уверен, понравится и вам. Что вам ближе — традиционные панцанелла и табуле, классическое сочетание авокадо с креветками, или кабачки-цуккини? Решайте сами!



Салат с креветками и авокадо

Авокадо и креветки — испытанное сочетание, неувядающая классика. Салат с креветками и авокадо я любил всегда, сколько себя помню. Ума не приложу, где я впервые его попробовал — не то мама приготовила по случаю очередного семейного застолья, не то где-нибудь в ресторане заказал... Так или иначе, салат с креветками и авокадо давно стал одним из моих любимых блюд. Не так давно, кстати, что авокадо, что креветки числились среди экзотики. Сейчас, к счастью, проблем с продуктами, чтобы приготовить салат с креветками и авокадо, нет — но по старой памяти с его помощью все еще можно пустить пыль в глаза.

2 порции

12-16 средних креветок

1 авокадо

4-6 помидоров черри или

1 средний помидор

1 пучок салатных листьев

для заправки:

несколько веточек зелени

1 зубчик чеснока

3 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. лимонного сока

черный перец

соль

Как и всегда с салатами, целесообразнее всего начать с конца — то есть с заправки. Возьмите немного свежей зелени — скажем, кинзы, петрушки, укропа, лука-резанца, или что у вас там есть по рукой, — и как следует измельчите. Выдавите чеснок, соедините вместе с остальными ингредиентами заправки и основательно перемешайте.

Соедините в миске салатные листья, нарезанный кубиками авокадо, помидоры черри (или обычный помидор, не слишком крупно нарезанный) и креветки. Влейте заправку, перемешайте все составляющие салата, разложите по тарелкам и украсьте перед подачей. К примеру, зеленью. Или кедровыми орешками. Или твердым сыром. В общем, придумайте что-нибудь интересное.









Табуле (или табули, кому как больше нравится) — холодная закуска родом из арабских стран, по европейской классификации проходящая по категории салатов. Да и чем, скажите, не салат — пшеничная крупа булгур с зеленью и свежими овощами, заправленная оливковым маслом и соком лимона? В базовый рецепт огурцы не входят, но я не вижу причин их не добавить — они в табуле оказываются очень уж к месту. За неимением булгура его можно заменить кускусом, который сначала необходимо приготовить и остудить.

2 порции

1/2 ст. булгура

2 помидора

1 огурец

1 большой пучок петрушки

2 пера зеленого лука

3 ст.л. оливкового масла

сок 1/2 лимона

черный перец

соль

Для приготовления булгура залейте его 1 стаканом кипятка, накройте крышкой и отставьте в сторону — на 8-10 минут (если на вашей упаковке булгура не указан другой способ приготовления). Затем размешайте булгур и дайте ему остыть перед тем, как добавлять овощи.

За то время, пока готовится булгур, вы как раз успеете их нарезать: нарубить не слишком мелко помидоры и огурцы, и еще мельче — зелень петрушки (только листья) и зеленый лук. Поместите слегка остывший булгур с овощами и зеленью в миску, добавьте оливковое масло и сок лимона, приправьте солью и свежемолотым перцем, как следует размешайте и подавайте к столу. Отличное блюдо, особенно для жарких летних дней, когда его освежающий вкус как нельзя кстати, но не менее вкусное и в остальное время года.

Булгур

Пшеничные зёрна подвергаются термической обработке водой, затем сушатся (традиционно — на солнце), и как правило очищаются от отрубей, после чего зёрна дробятся до нужного размера. Булгур иногда путают с дроблёной пшеницей, не прошедшей термическую обработку, и даже с кус-кусом.

ПанцанNELла

За окном лютует зима, машина не заводится, и от этого только сильнее хочется чего-то летнего. В этом качестве вполне подойдет панцанNELла — в Тоскане периодически готовят этот салат из остатков подсохшего хлеба, добавляя помидоры, огурцы, базилик, словом, все то, что ассоциируется с летом. Именно из-за простоты этого блюда у него нет четкого рецепта. К примеру, Элла включает в свой рецепт листья салата и предлагает попробовать панцанNELлу с тунцом. В своем рецепте я привожу пропорции по книге *Culinaria Italy*. Интересная книжка, кстати, именно на предмет “почитать”.

4 порции

500 г. черствого тосканского хлеба (белого хлеба)

5 спелых помидоров

1 красная луковица

1 огурец

1 пучок базилика

3-4 ст.л. оливкового масла

Extra Virgin

черный перец

1-2 ст.л. красного винного

уксуса

соль

Нарежьте черствый тосканский хлеб (которого у вас, скорее всего, не окажется, так что его придется заменить обычным белым хлебом) на небольшие кусочки и замочите его в холодной воде, добавив немного соли. Когда хлеб наберет воды, отожмите его и переложите в салатник. Нарежьте овощи — помидоры покрупнее, огурцы помельче, лук совсем мелко, грубо порвите листья базилика и добавьте к хлебу. Полейте оливковым маслом, приправьте солью и перцем, перемешайте, и уберите в холодильник до момента подачи. Перед самой подачей сбрызните салат уксусом и снова перемешайте.



Салат из цуккини-гриль с медово-лимонной заправкой

Как внезапно выяснилось, ароматные кабачки, приготовленные на гриле, от соседства с мятой и медовой заправкой только выигрывают. Подлинный минимализм — цуккини, мята, кинза и кисло-сладкая медово-лимонная заправка делают свое дело безо всякой посторонней помощи. По-моему, летом стоит баловать себя именно такими блюдами, ведь обо всем остальном уже позаботилась природа и щедрое летнее солнце.

2 порции

**2 небольших кабачка цуккини
несколько веточек мяты и кинзы
сыр пармезан (по желанию)**

для заправки:

3 ст.л. оливкового масла

Extra Virgin

1 ст.л. лимонного сока

1 ч.л. меда

1 зубчик чеснока

Нарежьте цуккини тонкими ломтиками — для этих целей вполне подойдет овощечистка. Обжарьте их на сковороде-гриль и переместите в миску, туда же отправьте листики мяты и кинзы и хорошенько размешайте.

Для заправки измельчите чеснок и смешайте с остальными ингредиентами, приправьте солью и черным перцем. Разложите кабачки с зеленью по тарелкам, перед самой подачей залейте заправкой и, при желании, украсьте тертым (или раскрошенным) пармезаном.



www.arborio.ru

Овощные блюда

Овощи, как известно — едва ли не самый полезный продукт, об этом в унисон твердят все диетологи. Есть, впрочем, причина любить их не только за это - ведь овощи имеют интересный, запоминающийся вкус, раскрыть который помогают правильные методы приготовления.

В этой главе я собрал несколько рецептов блюд из овощей, которые, скажем так, попадают на наш стол не каждый день — но это совершенно не повод обходить их стороной! Для тех же, кто не стремится к экспериментам, есть вполне классическое сочетание - баклажаны с помидорами - которые, однако, звучат немного по-новому. Ну и, разумеется, я не смог обойти вниманием бельгийскую классику - картофель фри. Только диетологам не говорите!



Стручковая фасоль с миндалем

Этот классический способ приготовления стручковой фасоли с миндалем подходит как для гарниров, так и в качестве основного блюда для легкого ужина. Стручковая фасоль у нас чаще всего продается в замороженном виде, но свежая, само собой, предпочтительнее. И еще одно. Стручковая фасоль, как и все бобовые очень питательна и полезна. Кто бы сомневался?

2 порции

300 г. стручковой фасоли

4 ст.л. миндаля

40 г. сливочного масла

1 ст.л. лимонного сока

несколько веточек петрушки

несколько перьев лука-резанца

На несколько минут залейте миндаль кипятком. Отварите фасоль в большом количестве кипящей, крепко посоленной воды (предварительно отрежьте оба кончика у каждого стручка) в течение трех минут после закипания, затем воду слейте, а фасоль остудите в миске с ледяной водой. Теперь снова к миндалю — он уже должен легко очищаться, после чего его нужно тонко нарезать. В принципе, такие “лепестки” из миндаля кое-где продаются, но мы можем сделать их сами, нужно лишь мужество, немного терпения и осторожности и остро отточенный нож.

В большой сковороде растопите сливочное масло и обжаривайте миндаль на среднем огне — до тех пор, пока он не зазолотится, а масло не начнет темнеть. Теперь самое время добавить фасоль и лимонный сок, приправить, и, как следует размешав, пару минут прогреть фасоль в масле. После этого замешайте в фасоль измельченную зелень, разложите по тарелкам и немедленно подавайте.



Брюссельская капуста с кедровыми орешками

Брюссельская капуста — продукт, пожалуй, на любителя. В ее пользе сомнений вроде бы нет, а вот насчет вкуса мнения расходятся. Если вы принадлежите к лагерю сомневающих, то этот рецепт поможет вам расправиться с сомнениями раз и навсегда. Приготовленная таким образом брюссельская капуста может, в зависимости от вашего желания и фантазии, быть подана в качестве горячей закуски, гарнира или даже основного блюда. Есть ли что-то еще, что необходимо знать?.. Разве только то, что на все про все у вас уйдет не больше десяти минут.

2 порции

12-16 кочанчиков

брюссельской капусты

1 зубчик чеснока

1 небольшая красная луковица

2 ст.л. кедровых орешков

сок 1/2 лимона

оливковое масло

Разберите брюссельскую капусту на отдельные листья и промойте в холодной воде, а чеснок и лук измельчите. В большой сковороде разогрейте пару ложек оливкового масла и быстро обжарьте чеснок. Через минуту добавьте лук, обжарьте до прозрачности, и забросьте на сковороду листья брюссельской капусты вместе с кедровыми орешками.

Приправьте солью и черным перцем, обжаривайте минуты три, затем залейте лимонным соком, дайте ему выпариться и снимайте сковороду с огня. Стоит ли при подаче фантазировать на тему тертого пармезана, бальзамического уксуса и так далее — решать только вам.



Артишоки в белом вине

Пока некоторые с маниакальным упорством, поистине достойным лучшего применения, разыскивают блюда из кабачков, мы, как обычно, пойдем другим путем. Вот, к примеру, артишоки. Плод (точнее, бутон) экзотический, но — слава глобализации! — в столицах вполне доступный. Если вы, как и я, никогда не прочь попробовать что-то новое, если вам интересно, почему в приготовлении артишоков самое трудоемкое — это их очистка, наконец, если вы хотите на себе проверить те свойства артишоков, за которые во Франции их считали настолько мощным афродизиак, что даже запрещали употреблять в пищу женщинам — читайте дальше.

2 порции

2 крупных артишока

1 зубчик чеснока

1 маленькая луковица

1 пучок мяты

сок 1 лимона

1 бокал сухого белого вина

3 ст.л. оливкового масла

Extra Virgin

Итак, если вы принесли домой пару крупных, мясистых артишоков, первым делом их следует очистить. Сначала размешайте сок половины лимона в миске холодной воды, а затем переходите собственно к артишокам. Срежьте верхушку — около 3 см. — и около 1 см. с нижней части стебля. Острым ножом аккуратно удалите 3-4 верхних слоя жестких листьев, и очистите стебель. Разрежьте артишок вдоль, затем еще раз, и тщательно удалите тычинки из сердцевины. Опустите четвертинки артишоков в миску с лимонной водой и проделайте все то же самое с остальными соцветиями.

Соедините белое вино и сок половины лимона, добавьте измельченные лук, чеснок и зелень мяты. Плотнo уложите артишоки в небольшую кастрюлю или сковороду, залейте смесью белого вина и остальных ингредиентов, и добавьте столько воды, сколько нужно, чтобы покрыть артишоки целиком. Накройте кастрюлю кругом, вырезанным из воощеной бумаги, и варите на малом огне около 25-30 минут — пока артишоки не будут без труда протыкаться ножом. Выньте их из отвара и разложите по тарелкам, а сам отвар уварите до нескольких столовых ложек. Добавьте к нему оливковое масло, взбейте в эмульсию, полейте артишоки и подавайте непременно со свежим хлебом, чтобы макать в горячую заправку.





Баклажаны на гриле с томатной сальсой

Это очень вкусное — и вдобавок невероятно полезное — блюдо из баклажанов можно подать в качестве горячей закуски или основного блюда, если вы следите за фигурой или просто не слишком голодны. Баклажан, обжаренный на гриле, мы сдобрим сальсой из помидоров вроде тех, что так хорошо сочетаются с рыбными блюдами, ну а если с грилем не складывается, можно проделать то же самое с баклажаном, быстро обжаренным в небольшом количестве масла.

2 порции

1 баклажан

для сальсы:

1 спелый помидор

2 зубчика чеснока

6 черных оливок

1 ст.л. лимонного сока

несколько веточек базилика и

кинзы

2 ст.л. оливкового масла Extra

Virgin

Ошпарьте и очистите помидор от шкурки и семян, а затем нарубите его некрупными кубиками. Измельчите чеснок и оливки, а также зелень, и соедините все это с оливковым маслом и лимонным соком. Приправьте солью и черным перцем и как следует размешайте.

Баклажан нарежьте вдоль на ломтики толщиной 0,5-1 см., смажьте небольшим количеством растительного масла и обжарьте на хорошенько прогретой сковороде-гриль. Положите на тарелку и дополните каждый ломтик столовой ложкой томатной сальсы.



Карпаччо из свеклы и редьки

Как правило, под этим словом обычно подразумевается классическое карпаччо из говядины, но в последние пару десятилетий повара настолько распоясались, что стали называть карпаччо все, что угодно, лишь бы оно было тонко нарезано и сбрызнуто заправкой. Вот, к примеру, карпаччо из корнеплодов — свеклы и редьки — вкусные, полезные, и в чем-то даже изысканные блюда. Их, заметим, можно поставить на стол даже во время Великого поста, а в праздник, случись он у вас в это время, они станут вашим спасением. Для тех, кто соблюдает пост, я привожу рецепт постной заправки, а те, кто не боится оскоромиться, могут использовать более насыщенные варианты заправок.

2 порции

2 средних свеклы

несколько перьев зеленого лука

1 ст.л. рубленого грецкого ореха

для сметанной заправки:

2 ст.л. йогурта или жидкой сметаны

2 ст.л. оливкового масла

1 ч.л. лимонного сока

1 ч.л. горчицы

черный перец

соль



2 порции

2 средних редьки

1 ст.л. кедровых орешков

цедра 1/2 лимона

**для заправки со сливочным
маслом и петрушкой:**

50 г. сливочного масла

1 зубчик чеснока

несколько веточек петрушки

1 ч.л. белого винного уксуса

черный перец

соль

для постной заправки:

**3 ст.л. оливкового (раститель-
ного) масла**

1 ст.л. лимонного сока

1/2 ч.л. горчицы

черный перец

соль

Приготовьте свеклу — можете запечь ее, как в этом рецепте, или отварить в воде или на пару. В любом случае после этого вам придется очистить ее и нарезать настолько тонко, насколько это вообще возможно. Редьку также очистите и тонко нарежьте, после чего разложите свеклу и редьку на тарелках, в один слой, но слегка внахлест.

Приготовьте заправки — для сметанной (или постной) достаточно просто смешать все ингредиенты до однородности, а для заправки с петрушкой растопите на малом огне сливочное масло, снимите с огня и добавьте измельченный чеснок и зелень петрушки. Дайте остыть, приправьте солью и перцем и размешайте с уксусом.

Перед самой подачей полейте свеклу сметанной заправкой и украсьте рубленным грецким орехом и зеленым луком, а редьку подайте с заправкой из сливочного масла, посыпав слегка обжаренными кедровыми орешками и лимонной цедрой. Для логического завершения картины к этому легкому ужину отлично подойдет белое вино.



Картошка фри

Знаете, где мне довелось попробовать самую вкусную картошку фри? В Бельгии, где ее изобрели и где до сих пор гордятся тем, что их картошка фри — лучшая в мире. И, смею заметить, гордятся не без оснований. Бельгийцы обжаривают картофель дважды — это позволяет добиться уникального сочетания хрустящей корочки и рассыпчатых “внутренностей”, за которые мы так любим это блюдо. В Бельгии картофель фри обычно аккомпанирует мидиям, которые там готовят десятками способов — но вы можете подать этот гарнир к любым блюдам, будет неизменно вкусно.

2 порции

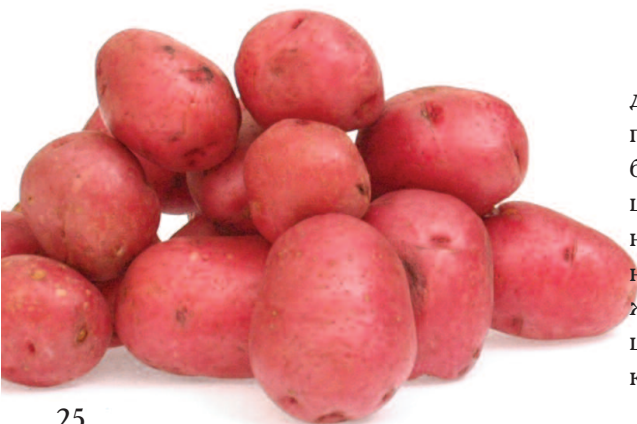
4-6 средних картофелин

700-1000 мл. растительного масла

Очистите картофель и придайте ему форму параллелепипеда (так что картофелины лучше выбирать прямоугольной формы, а обрезки сохраните и пустите в суп или на пюре). Нарезьте картофель брусками стороной 1 см. Хотя они могут показаться вам слишком крупными, не переживайте — результат будет как надо. Опустите картофель в холодную воду — это не позволит ему потемнеть и заодно вымоет лишний крахмал, — после чего обсушите.

Наполните кастрюлю или глубокий сотейник растительным маслом (я для этих целей использую вок). Есть много рекомендаций на тему “как выбрать масло для фритюра”, но я считаю, что главным критерием тут является то, что вам не должно быть жалко вылить его после использования. Поэтому я обычно использую кукурузное — оно стоит дешевле оливкового или масла из виноградных косточек и не имеет такого запаха, как подсолнечное. Нагрейте масло до 160 градусов и порциями обжарьте в нем картофель в течение 5-6 минут, до легкой золотистости. Затем переложите картофель на салфетку, чтобы стекло лишнее масло, и дайте ему остыть — хотя бы полчаса.

Незадолго перед подачей нагрейте масло до 190 градусов (у меня нет термометра для масла, поэтому я просто использую две конфорки — обычную для первой обжарки и большую для второй, а в качестве индикатора служит брошенная в масло долька картофеля) и повторно обжарьте в нем картофель — пару минут, до темно-золотистого оттенка, но не позволяя ему подгореть. Готовый картофель переложите на салфетку, посолите и гарнируйте им блюдо по вашему выбору или подайте отдельно. Кстати, в Бельгии картофель фри подают с майонезом...





Мой набор продуктов, или Зелень, которая всегда со мной



Петрушка

Применение — разумеется, это наиболее часто используемая травка, что объясняется одним простым фактом — наверное, нет такого блюда, с которым петрушка бы не сочеталась. Соусы, мясо, рыба, овощи, закуски, гарниры, не говоря уже об украшении готовых блюд — вот неполный список применений петрушки. Входит в букет “гарни”, который обычно используется при варке бульона.

Хранение — в “зоне свежести” холодильника хранится неплохо, но лучше использовать в течение нескольких дней, так как уже через неделю петрушка становится вялой, а половина листиков желтеет. Мы возьмем петрушку за стандарт и то, как хранится остальная зелень, будем сравнивать именно с ней.

Доступность — повсеместная. Обычная плосколистная петрушка продается на любом рынке, кудрявая несколько

Бasilik

Применение — рыба, салаты, овощные блюда, соус песто. Шарик моцареллы, помидор, заправка на основе песто — моя версия салата Капрезе, который я готовлю по вечерам будних дней, если фантазии на что-то большее уже не остается.

Хранение — хуже, чем петрушка. К тому времени, когда петрушка начнет подавать первые признаки вялости, базилик успеет окончательно завянуть и потемнеть. Лучше всего использовать в тот же день, максимум — два-три дня.

Доступность — фиолетовый базилик, он же райхон, продается на рынках, а вот найти там зеленый почему-то сложнее, так что супермаркеты вам в помощь. Вот уже несколько лет я, когда наступает весна, высаживаю базилик на окошке, и вас склоняю к тому же.



Кинза



Применение — чаще всего я покупаю кинзу, чтобы приготовить соус гуакамоле, несколько реже — для блюд кухонь народов Кавказа и Южной Америки.

Хранение — хуже, чем петрушка. Так же, как и базилик, кинзу лучше использовать в течение трех дней после покупки.

Доступность — все рынки и супермаркеты.

Укроп

Применение — в основном блюда из рыбы, с которыми укроп неплохо сочетается.

Хранение — так же, как петрушка.

Доступность — все рынки и супермаркеты.



Тимьян



Применение — мясные блюда, реже — рыба и овощи. В первую очередь я использую тимьян при приготовлении говядины или баранины, а также соусов к ним. При приготовлении нужно оборвать листики и использовать только их, если только на каком-то этапе вы не собираетесь вынуть веточки тимьяна из блюда. Входит в букет “гарни”.

Хранение — пять с плюсом. Если это свежий, хороший тимьян, можете смело рассчитывать на пару недель, а если не считать проблемой то, что веточки с потемневшими листиками придется выбросить, то и дольше.

Доступность — крупные супермаркеты, на рынках не встречал. Хотя тимьян растет и в наших широтах, продается в основном почему-то израильский.

Розмарин

Применение — говядина, баранина, ребе свинина, еще ребе рыба, для большинства видов которой аромат розмарина слишком силен. Обычно я использую его в маринадах, так как даже после термообработки листики розмарина довольно остаются жесткими — но, скажем, в выпечке это никого не смущает.

Хранение — почти как тимьян, но частично темнеть листики розмарина начинают немного быстрее, чем у тимьяна.

Доступность — как и тимьян, продается только в супермаркетах и только израильский.



Лавровый лист

Применение — входит в букет “гарни” и используется для ароматизации соусов, ребе — в маринадах.

Хранение — лавровый лист в свежем виде не продается (всегда мечтал написать такую пафосную и безапелляционную фигню!), а в сушеном виде хранится практически вечно.

Доступность — повсеместная, и учитывая то, что лавровый лист обычно покупается “с запасом”, она редко становится проблемой.

Зеленый лук

Применение — русская кухня (начинка для пирогов, припек для блинов...), украшение некоторых блюд китайской кухни и так далее.

Хранение — немного лучше, чем петрушка. Зеленый лук начинает портиться одновременно сверху и снизу — кончики “вершков” вянут, а наиболее сочные “корешки” раскисают, хотя середину, если не слишком поздно, еще можно использовать.

Доступность — все рынки и супермаркеты.



Лук-резанец



Применение — соусы, сырные намазки, омлеты и украшение блюд, в чем ему поистине нет равных.

Хранение — примерно как зеленый лук, однако если лук-резанец (он же шнитт-лук) используется для украшения, лучше сделать это в течение нескольких дней.

Доступность — на мой (субъективный) взгляд, раздобыть лук-резанец сложнее всего. Он бывает только в супермаркетах, да и то не во всех, хотя летом порой бабушки продают его на рынках.

Шалфей

Применение — блюда из свинины, итальянская и, реже, французская кухни.

Хранение — портится почти так же быстро, как и базилик, лучше использовать в течение трех дней.

Доступность — только супермаркеты, и то не все.



Фенхель



Применение — украшение блюд из рыбы, ризотто, салатов и других “легких” блюд.

Хранение — будучи “прикрепленной” к луковице, зелень фенхеля хранится примерно как петрушка, но поскольку обычно она используется для украшения блюд, используйте ее в течение нескольких дней, чтобы не допустить и малейшего потемнения.

Доступность — в отдельном виде не встречал, видимо потому, что многие почему-то думают, что укроп и зелень фенхеля — одно и то же (что, разумеется, не так), зато покупая в супермаркете луковицу фенхеля, я в первую очередь обращаю внимание на то, сколько зелени мне перепадет.



Эстрагон

Применение — соусы и маринады, но чаще всего я покупаю эстрагон, когда готовлю форель, с которой он сочетается совершенно дивным образом.

Хранение — портится едва ли не быстрее базилика, лучше использовать сразу же и не хранить даже трех дней.

Доступность — только супермаркеты, но и там его может не оказаться.

Вот, собственно, и все. Я описал только ту зелень, которую использую более-менее регулярно и порой покупаю, еще даже не зная, в каком блюде она мне пригодится. Орегано, майоран и все остальное, что не вошло в этот список, я использую в сухом виде либо покупаю под какой-то конкретный рецепт.



Мой набор продуктов Банальности от которых нельзя отказаться

Соль



Чаще всего я использую морскую соль, которая считается более полезной (а точнее — менее вредной) для здоровья. Если мне нужно добавить соль во время готовки, я обычно измельчаю крупные кристаллы в ступке, а на столе стоит мельничка для тех, кто захочет посолить свою порцию. Раньше я солил все подряд, сокрушался, осознавал, что это вредно, но ничего не мог поделать — но Франция и ее умелые повара здорово вправили мне мозги. Теперь на тарелке я практически не солю, зато почти всегда перчу.

Перец

На первом месте тут, конечно, черный перец. Принцип тот же, что и с солью — во время готовки я давяю несколько горошин перца в ступке, а за столом при желании можно воспользоваться мельничкой. Первый вариант предпочтительнее — “обломки” целых горошин, оставшиеся в мельничке, здорово теряют в аромате, ну а про молотый перец, который продается в пакетиках, я и говорить не хочу. Возможно, есть ситуации, когда без него не обойтись, но если готовишь дома, это явно не тот случай.

Кроме того, под рукой всегда есть белый перец (хорош к овощам или рыбе, хотя для нее он порой оказывается слишком пряным), розовый перец (опять-таки, к рыбе — для засолки или других блюд) и смесь перцев, которую я добавляю по велению души.





Растительное масло

Растительное масло номер один для меня, разумеется, оливковое. Для заправок для салатов и сдабривания готовых блюд припасено Extra Virgin — предпочитаю масло с ярко выраженной “перчинкой”, но тут нужно пробовать и искать, у каждого свои вкусы. Для жарки и маринадов у меня есть обычное оливковое — оно дешевле и больше для этого подходит. Из других масел время от времени идут в ход кукурузное (фритюр и, в редких случаях, жарка), кунжутное (уже после термообработки добавляю в блюда азиатской кухни, причем для яркого запаха и вкуса достаточно нескольких капель), тыквенное (обычно просто макаю в него свежий хлеб — объедаешь!), а для разнообразия в салатных заправках изредка использую горчичное и масло из виноградных косточек.

Сливочное масло

Ну, тут все почти что элементарно. Обычное сливочное масло — чаще всего финское, благо лучше и притом и не дороже нашего — я использую для выпечки или для жарки в тех случаях, когда нужно получить “ореховый” вкус или вовсе *beurre noir*, в остальных же случаях в жарку идет топленое масло ги (или гхи), я как-нибудь опубликую рецепт о том, как его делать, это очень просто. Время от времени делаю масло “Метрдотель” — с петрушкой и чесноком — которое “раскрывается”, если его просто положить на только что снятый со сковороды стейк, и даже просто с хлебом уходит за милую душу.





Уксус

Уксусы — неотъемлемый ингредиент любой заправки, а поскольку салаты я делаю довольно часто, уксус на моей кухне всегда в большом почете. Обязательное трио — белый винный, красный винный и бальзамический уксусы — используются, как уже сказано, для салатных заправок, а также при приготовлении блюд и в маринадах (обычно не больше капли-другой “для запаха”). Если же уксус нужен мне, чтобы отварить яйца пашот, или в другом случае, когда важна его кислотность, а не вкус, я беру самый обычный яблочный. Рисовый уксус использую редко, для тех же целей, что и винные уксусы, а также при приготовлении суши.

Алкоголь


Речь, естественно, о том алкоголе, который используется при приготовлении пищи, а не поглощается вместе с ней. Для этих целей в холодильнике всегда имеются вина — белое и красное — которые главным образом идут в соусы и маринады, а также используются в других блюдах. К примеру, белое необходимо для ризотто или французского лукового супа, а без красного не приготовить говядину по-бургундски. В шкафу стоит бутылка медленно убывающего коньяка — он используется редко, но метко, главным образом для паштетов и при фламбировании. Время от времени готовлю что-то с добавлением пива, но специально для этого пива не держу — несмотря на все усилия наших властей, его пока еще можно купить в любой момент, когда это необходимо.



Чтобы потом не оправдываться, сообщаю: все вышеизложенное — исключительно мой взгляд на вещи, не претендующий на объективность или, боже упаси, энциклопедичность. Если я пишу про применение — то указываю то, как я чаще всего использую ту или иную травку, и не указываю банальностей вроде добавления в салаты или употребления вприкуску с салом, черным бородинским хлебом и квасом. Если пишу про хранение — то это мои личные наблюдения. Разумеется, я стараюсь не доводить зелень до порчи, но определенный опыт на эту тему имею. Наконец, доступность указана с учетом Санкт-Петербурга, в котором я живу. В вашем городе это может быть совсем иначе.



Финское меню



Кухня наших ближайших северных соседей (от Питера до границы с Финляндией — каких-то 200 километров) не блещет ни разнообразием, ни гастрономической продуманностью. Во всем мире полно ресторанов итальянской, французской и японской кухни, встречаются рестораны русские и тайские, но за пределами страны Суоми вы едва ли найдете финские. И все же я решил предложить вам финское меню. Почему?..

Если честно, мне просто симпатичны финны и их умение любить и ценить то небольшое, что дарит им суровая северная природа. Благодаря своим отношениям с ней, выстроенным на основе взаимного уважения, на финском столе всегда можно найти свежие местные продукты. Вот из них и будем готовить — суп, основное блюдо и калитки, пирожки, которые можно подать в самом конце, или приберечь для завтрака. Вы можете мне не верить, но и то, и другое, и третье — очень вкусно.

New Nordic Kitchen

свежее дуновение севера

Кухня стран Скандинавии нечасто упоминается в числе достойных восхваления. Наши северные соседи не могут похвастать ни природным изобилием, ни кулинарными традициями, которые сформировали кухни стран Средиземноморья, и, разумеется, не могут и помышлять о том, чтобы тягаться с Италией или Францией в плане гастрономических удовольствий. По крайней мере, так было до недавнего времени, когда лучшие шефы из Норвегии, Дании, Финляндии, Швеции, Исландии, а также Фарерских и Аландских островов и Гренландии объединились для того, чтобы придать современной скандинавской кухне новый вектор развития, который мог бы помочь ей раскрыть весь свой потенциал.

На симпозиуме, прошедшем в 2004 году в Копенгагене, кулинары приняли манифест о Новой Скандинавской Кухне — New Nordic Kitchen. В этом историческом документе был зафиксирован главный постулат, на котором зиждется современная кухня Скандинавии — верность традициям. Несмотря на последние кулинарные веяния и повальное увлечение стилем фьюжн, северные шефы не собираются отказываться от своего наследия. Идея превратить недостатки в достоинства выглядит, прямо скажем, заманчивой. Скудости даров суровой природы скандинавы противопоставляют свежесть и чистоту, отсутствию древних традиций высокой кухни простоту в приготовлении и минимальную обработку, а презрительному отношению иностранцев — пропаганду скандинавских продуктов вкупе со скандинавской же культурой.

Нельзя сказать, что основные положения этого манифеста поражают своей новизной — тенденции сезонного питания, использования лучших местных продуктов и следования

Hans Välimäki

Одно из блюд мастера Chez Dominique
Хельсинки

здоровому образу жизни прочно вошли во многие кухни мира. Однако тем и хороша скандинавская кухня, что, будучи не слишком известной и “раскрученной”, она достаточно гибка для того, чтобы с наименьшими потерями адаптироваться под последние тенденции. Вдобавок не мешало бы отбросить устаревшие воззрения и методы, за которые более традиционные кухни порой цепляются, словно за последнюю соломинку, и сформировать новый облик скандинавской кухни. На то имеются серьезные основания — и основные шишки достаются финской кухне.

Сначала Жак Ширак, побывав три года назад в Финляндии, заметил, что финская кухня — худшая в Европе, даже хуже английской. Это ли не оскорбление? Масла в огонь подлил известный озорник Сильвио Берлускони, в красках расписавший, как во время визита в Суоми ему пришлось пробовать ужасную финскую кухню. Эти высказывания вызвали бурное возмущение финской кулинарной общественности, поскольку ни на йоту не соответствовали действительности. Прежде всего, наш северный сосед славится качеством и свежестью своих продуктов — финские лесные ягоды, сельдь, семга и форель, молочные продукты известны далеко за пределами страны, а та же Италия, подавившая мировой политике острого на язык Берлускони, экспортирует финские белые грибы — те самые *porcini*, которые так часто используются в итальянской кухне — в невероятных объемах.

Hans Välimäki
 Шеф повар и владелец *Chez Dominique*
 2 звезды Мишлен



В том, что все вышеизложенное является правдой, многие наши соотечественники могут убедиться уже сейчас — туристам из России, традиционно массово приезжающим в Финляндию на новогодние каникулы, стоит прогуляться по хельсинкскому рынку, где рыбаки продают утренний улов прямо со своих лодок, а прилавки полны свежей дичи из финских лесов, а возможно и зайти в один из четырех ресторанов Хельсинки, отмеченных звездой Мишлен. Мало-помалу ситуация начинает исправляться и в других направлениях. Финские кулинары уже нанесли неожиданный и болезненный удар Италии, обойдя неаполитанских пекарей в международном конкурсе по приготовлению пиццы, прошедшем в Нью-Йорке в этом июне. Свою пиццу с ржаной мукой и начинкой из красного лука, лесных грибов и копченой оленины победители окрестили... Правильно, *Pizza Berlusconi*. Будем ждать новых успехов наших северных соседей.

Финский суп из лисичек

Этот густой, сливочный суп из лисичек в оригинале носит название suppilovahvero-keitto — и лучше не пытайтесь его запомнить. Это не совсем тот грибной суп, к которому мы привыкли, но финский подход его ничуть не портит. Не перестаю восхищаться практичностью этого народа, у которого многому стоит научиться — восхитесь и вы, подав к обеду ароматный суп из лисичек.

2 порции

500 мл. овощного бульона

100 мл. густых сливок

200 г. лисичек

1 луковица

2 ст.л. муки

2 ст.л. сливочного масла

несколько веточек петрушки

Мелко нарежьте лук и грубо порубите лисички. В большой кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло и обжарьте в нем лук пару минут, затем добавьте лисички и также обжарьте, помешивая. Когда большая часть влаги испарится со дна кастрюли, добавьте муку, размешайте и залейте бульоном.

Приправьте суп солью и черным перцем и варите, периодически помешивая, в течение 15 минут. Влейте густые сливки или сметану и проварите еще минут 5, после чего снимите суп с огня. Приправьте суп измельченной зеленью петрушки, и подайте с ржаным хлебом.



Ряпушка на финский манер

Если, будучи в Финляндии, вы решите отведать рыбы, вполне вероятно, что выбрать вам придется из лосося, форели, сига или ряпушки. Все эти виды вкус и внешность имеют совершенно разные, но относятся к одному семейству лососевых. Ряпушку финны обычно готовят без изысков — панируют в ржаной муке и жарят. Да и не нужна тут никакая выдумка, эта рыбка, будучи свежей, необычайно вкусна сама по себе. Спешу успокоить тех, в ком живы предрассудки о костлявости пресноводной рыбы — в случае с ряпушкой с проблемой костей вы не столкнетесь.

2 порции

500 г. ряпушки

1/2 ст. ржаной муки

Свежую ряпушку выпотрошите (чистить такую мелочь — только зря кухню пачкать), уложите в миску, приправьте солью и черным перцем, и перемешайте руками, чтобы равномерно распределить специи. Просейте немного муки на большую тарелку, уложите туда столько рыбок, сколько вы можете обжарить за один прием, просейте еще немного муки сверху, и стряхните излишки.

На сковороде (чем больше — тем лучше) разогрейте немного растительного масла, и на среднем огне обжарьте ряпушку до румяной корочки в течение одной-полтора минут с каждой стороны. Приготовленную ряпушку переложите на бумажные полотенца, чтобы стекло масло, и сразу же несите к столу. В Финляндии к ряпушке вам могут подать соус из зеленого лука, я же подал с протертой брусникой — сочетание необычное, но внимания заслуживает.



Калитки – финские пирожки с картошкой

Итак, финский рыбный суп lohikeitto мы с вами уже освоили, теперь продолжаем тему финской кухни рецептом калиток kalittoa (в Финляндии их еще называют karjalan piirakat — карельские пирожки), открытых пирожков из ржаного теста. Эти пирожки действительно особенно любимы в восточной части Финляндии, Карелии, ну и в нашей Карелии их тоже очень уважают. В отличие от русских пирогов, калитки — самое что ни на есть обыденное блюдо, готовится быстро, поедается с удовольствием, но без пиетета. Обычно их делают с несладкими начинками — кашами, грибами, сыром, и, чаще всего, с картошкой.

12 калиток

для теста:

2 стакана ржаной муки

2/3 стакана сметаны

2/3 стакана молока

1/4 ч.л. соли

для начинки:

5-6 средних картофелин

1 куриное яйцо

2 ст.л. сливочного масла

Сначала приготовим начинку. Очистите и отварите картофель, разомните в пюре, добавьте слегка разболтанное яйцо, растопленное масло, от души посолите, размешайте и отставьте в сторону — остывать. Тем временем смешайте в стакане сметану и молоко: отличительной особенностью калиток является то, что тесто для них, как правило, делают не на воде, а на кисломолочных продуктах, простокваше, кефире или сметане, как в этом рецепте. Просейте в миску ржаную муку, добавьте немного соли, и постепенно добавляйте смесь молока и сметаны, размешивая ее с мукой. Наша цель — добавить столько сметаны и молока, сколько возьмет мука, получив эластичное, податливое тесто. Замесите такое тесто, заверните в пленку и дайте ему “отдохнуть” минут 20-30.

Сформируйте из теста колбаску и, отрезая от нее по кусочку размером с грецкий орех, раскатывайте их на присыпанной мукой поверхности в круглые сканцы толщиной 1-1,5 мм (это получается легко и непринужденно после определенной практики, для начала можно использовать небольшое блюдо, чтобы получить сканцы правильной формы). Уложите в середину каждого сканца 2 ст.л. начинки и, с двух сторон подвернув края сканца к середине, защипайте их с интервалом около 1 см. На фотографии, сопровождающей этот рецепт, калитки далеки от идеала, но по ним вполне видно, что у вас должно получиться — открытые пирожки овальной формы. Переложите калитки на смазанный противень и выпекайте 20 минут при температуре 200 градусов. Едят калитки, вымочив в горячем молоке, или смазав сливочным маслом комнатной температуры, смешанным с рубленым крутым яйцом — получается очень вкусно.



Супы

Наверное, тот, кто первым придумал сварить суп, сделал это не от хорошей жизни. Взять немного хороших, вкусных вещей и забросить их в большое количество воды, чтобы было чем наполнить желудок — понятное дело, от изобилия продуктов делать это не станешь. Что мы можем сказать этому человеку, думавшему таким образом побороть голод? Разумеется, наше искреннее спасибо, что же еще!

Суп как блюдо замечателен, с какой стороны на него не взгляни. Ароматный, горячий (или ледяной, если за окном жара), он придает сил как ничто другое. Неслучайно центральное место в русской кухне занимают щи — по современной классификации это именно суп, хотя можно и поспорить. Впрочем, в этой главе я собрал менее традиционные и привычные для нас рецепты супов, ведь иной раз разнообразить свое меню бывает весьма полезно.



Выходные обещают быть жаркими, а значит, этот рецепт придется как раз ко двору. Гаспачо (а вот написание “гаспаччо“, кстати, является неправильным) — холодный суп родом из Андалусии, что в Испании. Как и любое другое блюдо, не требующее особого труда и допускающее известные вольности при приготовлении, сейчас этот суп завоевал популярность по всему миру. К тому же, более полезного первого блюда, чем гаспачо, наверное, не найти. Лучше всего дайте ему отстояться в холодильнике хотя бы пару часов, чтобы все ароматы как следует смешались.

2 порции

4 спелых помидора

3 огурца

1 красный перец

1 желтый перец

1 черешок сельдерея

1 небольшая луковица

2 зубчика чеснока

1 ст.л. красного винного

уксуса

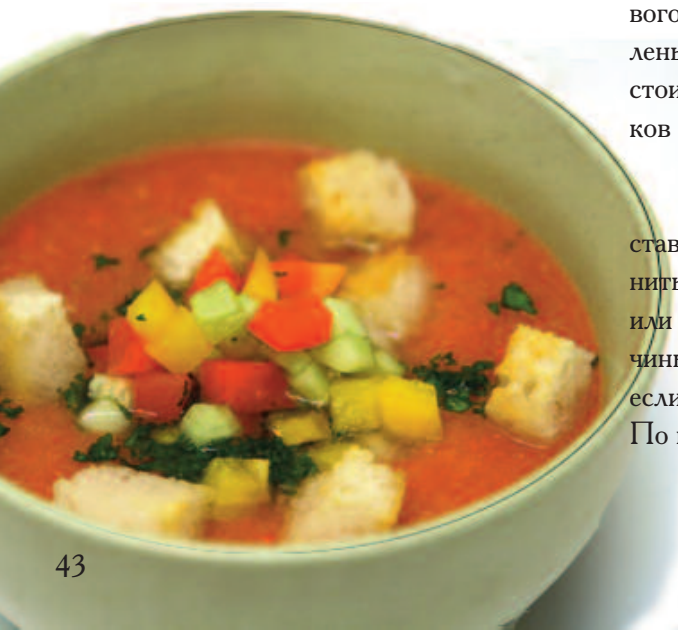
1 пучок зелени

полбуханки белого хлеба

Снимите шкурки с помидоров, сельдерея и огурцов, а у перцев удалите мембрану и семена. Соедините в блендере помидоры, чеснок, сельдерей, 2 огурца, по половине каждого перца и луковицы и измельчите до однородного состояния. Попробуйте, добавьте уксус, по вкусу приправьте солью и свежемолотым черным перцем, и разбавьте холодной водой до желаемой консистенции (а можно и не разбавлять). Хорошо перемешайте и уберите суп в холодильник.

Хлеб (лучше всего, если он будет немного черствым) нарежьте кубиками и обжарьте в духовке. Оставшиеся овощи — огурец, перец и лук — мелко нарежьте и разложите по отдельным тарелкам, чтобы каждый мог смешать их у себя в тарелке по своему вкусу. Достаньте гаспачо из холодильника, разлейте по тарелкам, вылейте в каждую по ложке оливкового масла, украсьте гренками и посыпьте мелко рубленой зеленью — петрушкой, кинзой, укропом, базиликом. Если жара стоит просто невыносимая, можно добавить несколько кубиков льда.

А теперь — про обещанные вольности. Только представьте: ведь вы можете варьировать состав овощей, заменить уксус лимонным соком, добавить любимые приправы или даже куриный бульон, украсить все это кусочками ветчины и так далее! Словом, разнообразие неопишемое, так что если гаспачо придется вам вкусу, вам будет чем себя занять. По крайней мере, до конца лета.



Суп-пюре с морковкой и фенхелем

Наблюдения показывают: для многих самоцелью является приготовить что-нибудь быстро, без труда и из доступных продуктов. Что ж, это объясняет причину, по которой вкусные и простые блюда ценятся выше вкусных и сложных, и именно поэтому сегодняшний рецепт как раз такой. Вкусный. Простой. Доступный. Мы не будем добавлять ничего “сомнительного”, так что этим супом можно кормить даже маленьких детей — в крайнем случае немного адаптируем рецепт. Вооружайтесь блендером

2 порции

300 г. куриного бульона

2 средних морковки

1 луковица фенхеля

1/2 небольшой луковицы

2 зубчика чеснока

несколько веточек тимьяна

1/4 ч.л. семян фенхеля

4 ст.л. оливкового масла

Первым делом оборвите и отложите зелень фенхеля — она понадобится позднее, — и удалите стебли. Оставшийся фенхель нарежьте кольцами, морковь разрежьте вдоль на четвертинки, лук грубо разрежьте на несколько частей, добавьте чеснок и зелень тимьяна и переложите все овощи в миску. Залейте 2 ст.л. оливкового масла, приправьте солью и черным перцем, как следует перемешайте, равномерно разложите на противне и поставьте в духовку, разогретую до 220 градусов. В ближайшие 35-40 минут можете заниматься своими делами (но если будет желание — загляните пару раз в духовку и поверочайте овощи на противне).

Когда овощи размякнут, по частям пюрируйте их блендере, добавляя бульон, а когда закончите, перелейте содержимое блендера в небольшую кастрюлю и поставьте ее на огонь. Дайте супу провариться в течение нескольких минут, а сами тем временем раздавите семена фенхеля в ступке и залейте оставшимся оливковым маслом. Разлив суп по тарелкам, сбрызните его маслом с семенами фенхеля и украсьте зеленью фенхеля и, при желании, мягким козьим сыром или сливками.



Финский суп из лосося со сливками

Коль скоро речь опять зашла о финской кухне, я поражаюсь способности наших северных соседей довольствоваться малым. Пожалуй, нам всем стоит этому поучиться, но у меня пока не получается — по крайней мере, я всякий раз уезжаю из Финляндии, полный впечатлений от того, сколь много вкусных блюд можно придумать, бережно относясь к скудным дарам нашей суровой природы. Впрочем, этот суп — lohikeitto по-фински — немного исключение из правил, ведь он является праздничным блюдом. Но вообще-то ничто не мешает вам готовить его хоть каждый день. У нас, кстати, этот суп тоже полюбился, его часто зовут финской ухой, но мы-то с вами знаем, что рыбный суп и уха — совершенно разные вещи.

6 порции

для бульона:

1 кг. голов и костей семги

(суповой набор)

1 луковица

1/2 ч.л. черного перца

1 лавровый лист

2 л. воды

3 средних картофелины

1 морковка

1/2 порея

300 г. филе семги

200 г. сливок

несколько веточек укропа

Уложите рыбы кости и головы, лук, черный перец и лавровый лист в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на средний огонь. Доведите содержимое кастрюли до кипения, уменьшите огонь и, периодически снимая пену — чем чаще, тем лучше — варите в течение 25 минут. Процедите бульон и перелейте его обратно в кастрюлю, добавив в нее нарезанные кубиками морковь и картофель, а также тонко нарезанный порей.

Если вы предпочитаете более густой суп, возьмите четыре картофелины вместо трех, а затем измельчите половину картофеля в блендере или раздавите в пюре, и замешайте в суп.

Наверное, я не должен это советовать, но аккуратно разделав “суповой набор”, вы вполне можете набрать рыбы на 2-3 порции. Это совсем не по правилам, зато чрезвычайно экономично.

Проварите минут 20 — до размягчения картофеля, и добавьте филе лосося, нарезанное теми же кубиками. Увеличьте огонь, доведите суп до кипения, влейте сливки, добавьте мелко нарезанную зелень укропа, приправьте солью и перцем. Снимите суп с огня, накройте крышкой, и дайте настояться минут пять. Подавайте, добавив еще немного зелени укропа.





Крем-суп из зеленого горошка

с мятой

Вы любите гороховый суп? Нет, не в этом смысле — любите ли вы его так, как люблю его я?.. Если да, то вам придется по вкусу этот не совсем обычный рецепт — куда более “летний”, чем классический, сытный суп с копченостями. Вдобавок ко всему прочему суп из зеленого горошка еще и содержит больше витаминов — что совсем уж неожиданно, поскольку такие вкусные вещи редко бывают такими же полезными...

2 порции

1 л. воды

300 г. зеленого горошка

(свежего или замороженного)

небольшой пучок мяты

2 ст.л. сметаны

2 ст.л. тыквенных семечек

2-4 ломтика бекона

В большой кастрюле доведите подсоленную воду до кипения и добавьте в нее листья мяты. Через пару минут добавьте промытый горошек, дождитесь, когда вода снова закипит, и варите 3 минуты. Воду слейте и сохраните, а горошек с мятой промойте в холодной воде. Переложите горошек в блендер и измельчите, затем добавьте пару половников отвара (и больше, если хотите получить более жидкую консистенцию супа) и сметану и “прокрутите” до однородности. Перетрите суп через сито и разлейте по тарелкам, где его можно украсить семечками, обжаренным беконом и подавать, сбрызнув оливковым маслом.



Мясо

Какая кулинарная книга может обойтись без сочного, дымящегося еще, аппетитного куска мяса? Да разве что вегетарианская — в моей домашней библиотеке, кстати, такая есть, но сейчас не об этом. Вы, наверное, уже поняли, что я очень люблю овощи, легкие салаты, но иной раз невозможно удержаться от того, чтобы приготовить что-нибудь эдакое, по-настоящему первобытное и мясо подходит для этих целей как нельзя лучше.

Итак, что у нас здесь? Как обычно — очень простые, элементарные рецепты, в каждом из которых, однако, есть свои нюансы (а иначе зачем было бы о них писать?) Они подходят для любых случаев жизни. Если вы ждете гостей - выставьте на стол домашний паштет, готовитесь к романтическому ужину - подайте утиные грудки, хотите чего-то более диетического - приготовьте кролика в вине, а вечером после тяжелого дня - hard day's night, как пели The Beatles - обжарьте печенку со шпинатом, чтобы приготовить вкусный и, главное, быстрый ужин.



10 советов о том, как правильно выбрать мясо

В свое время я написал статью о том, как правильно выбирать рыбу — а теперь собрался с духом и решил написать такую же, но про мясо. Если поискать в интернете, обнаруживается нелогичная, хотя и объяснимая, закономерность: рецептов столько, что за всю жизнь не приготовишь, а толковой информации о том, как правильно подобрать продукты под этот рецепт, не найдешь днем с огнем. Мясо — продукт особый, требующий правильного подхода, и поэтому, ни в коем случае не считая себя экспертом, я все же дам несколько советов, которыми руководствуюсь сам.

Совет первый — рынок, а не магазин

Мясо — не йогурт или печенье в стандартной упаковке, которую можно, не глядя, взять с полки супермаркета. Если вы хотите купить хорошее мясо, лучше всего отправиться на рынок, где и выбрать легче, и качество зачастую выше. Еще одна причина не покупать мясо в магазинах — различные нечестные приемы, к которым иногда прибегают, чтобы мясо приобрело более аппетитный вид и больше весило. Не то чтобы на рынке этим не занимались, но тут вы хотя бы можете заглянуть продавцу в глаза.

Совет второй — личный мясник

Те из нас, кто не встал на стезю вегетарианства, ест мясо более-менее регулярно. Лучшее, что можно сделать в этой ситуации — обзавестись “своим” мясником, который будет знать вас в лицо, предлагать лучшие куски, давать ценные советы и заказывать для вас мясо в случае, если сейчас его нет в наличии. Выберите мясника, который по-человечески вам приятен, и торгует приличным товаром — и не забывайте перекидываться с ним хотя бы парой слов при каждой покупке. Остальное — вопрос терпения и личного контакта.



Совет третий — изучите цвет

Мясник мясником, но самостоятельно разбираться в мясе тоже не помешает. Цвет мяса — один из главных признаков его свежести: хорошая говядина должна быть уверенно красной, свинина — розоватой, телятина похожа на свинину, но более розовая, баранина похожа на говядину, но более темного и насыщенного оттенка.

Совет четвертый — осмотрите поверхность

Тонкая бледно-розовая или бледно-красная корочка от подсыхания мяса — явление вполне нормальное, но никаких посторонних оттенков или пятен на мясе быть не должно. Не должно быть и слизи, если вы приложите к свежему мясу ладонь, она останется практически сухой.

Совет пятый — принюхайтесь

Как и в случае с рыбой, запах — еще один верный советчик при определении качества продукта. Мы — хищники, и едва уловимый свежий запах хорошего мяса для нас приятен. К примеру, говядина должна пахнуть так, чтобы вам хотелось немедленно сделать из нее бифштекс по-татарски или карпаччо. Отчетливый неприятный запах говорит о том, что это мясо уже не первой и даже не второй свежести, покупать его ни в коем случае не стоит. Старый, проверенный способ понюхать кусок мяса “изнутри” — проткнуть его нагретым ножом.

Совет шестой — изучите жир

Жир, даже если вы его намереваетесь срезать и выбросить, своим видом может рассказать о многом. Во-первых, он должен быть белым (или кремовым в случае с бараниной), во-вторых, иметь правильную консистенцию (говяжий должен крошиться, бараний, напротив, быть достаточно плотным), в-третьих, не иметь неприятного или прогорклого запаха. Ну а если вы хотите купить не только свежее, но и качественное мясо — обратите внимание на его “мраморность”: на срезе действительно хорошего мяса видно, что жир рассредоточен по всей его поверхности.



Совет седьмой — тест на упругость

То же, что и с рыбой: свежее мясо при нажатии пружинит и ямка, которую вы оставили пальцем, немедленно разглаживается.

Совет восьмой — покупаем замороженное

При покупке замороженного мяса обратите внимание на звук, который оно издает при постукивании, ровный разрез, яркий цвет, который появляется, если приложить к нему палец. Размораживайте мясо аккуратно, чем дольше тем лучше (например, в холодильнике), и если оно было правильно заморожено, то, приготовленное, будет практически не отличимо от охлажденного.

Совет девятый — коварство отрубов

Покупая тот или иной отруб, неплохо знать, в каком месте туши животного он находится и сколько в нем костей. С этим знанием вы не будете переплачивать за кости и сможете правильно рассчитать количество порций.

Совет десятый — цель и средство

Часто люди, купив хороший кусок мяса, до неузнаваемости портят его при готовке — и тут уже будет некого винить, кроме самих себя. Выбирая мясо, имейте четкое представление о том, что вы хотите приготовить, и не стесняйтесь поделиться этим с мясником. Жарка, тушение, запекание, варка с целью получить бульон, студень или разварное мясо — все эти и многие другие виды приготовления предполагают использование различных отрубов. Конечно, никто не запретит вам купить говяжье филе и сварить из него бульон — но тогда вы и денег переплатите, и мясо загубите, и бульон получится так себе.



Тушеный говяжий хвост

Так уж заведено самой природой, что разные мясные отрубы лучше всего подходят для различных блюд. Что-то следует варить, что-то непременно жарить, а что-то раскрывает свой вкус при медленном, неспешном тушении. Бычий (или говяжий) хвост — продукт, который может отпугнуть особо впечатлительных едоков, но попробовав нежное мясо, буквально тающее во рту, вы поймете, что чуть было не лишили себя удовольствия, о котором даже не подозревали. К плюсам этого блюда можно добавить то, что хвост — один из самых дешевых отрубов, а мяса на нем хватит всем.

4 порции

1 говяжий хвост (800-1000 г.)

1 черешок сельдерея

1 морковь

1 луковица

4 зубчика чеснока

1 лавровый лист

2 гвоздики

4 горошины черного перца

800 г. томатов в собственном соку

оливковое масло

пара веточек тимьяна

соль

перец

Покупая хвост, попросите мясника разрубить его на сегменты длиной около 5 см. Уложите мясо в кастрюлю, залейте кипятком и накройте крышкой. Через 10 минут слейте воду и верните мясо в кастрюлю вместе с крупно нарезанными сельдереем, морковью и луком (в последний пару воткните гвоздичек), 2 зубчиками чеснока, лавровым листом и черным перцем. Встряхните кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она только покрывала продукты, и варите на малом огне 2,5-3 часа, периодически снимая пену. Процедив, слейте бульон — пригодится! — и снимите мясо с костей. Сделать это будет совсем легко.

В большом сотейнике нагрейте немного оливкового масла, быстро обжарьте в нем 2 измельченных зубчика чеснока, добавьте томаты в собственном соку, очищенные от кожицы и измельченные, и кусочки мяса. Добавьте листочки тимьяна, слегка приправьте молотым черным перцем, и тушите еще 1,5-2 часа на малом огне, влив немного воды, если соус совсем загустеет. В конце приготовления попробуйте мясо — оно должно быть совсем мягким и нежным, иначе нужно тушить дольше, — приправьте солью и черным перцем и снимите сотейник с огня. Рагу из бычьего хвоста можно подать с любым из привычных гарниров, а можно использовать в качестве соуса для пасты или ньокки.



Сага о Запеченном мясе

Фокус длительного низкотемпературного запекания заключается в том, что мясо, которое медленно доводится до готовности при небольшой температуре, лучше сохраняет сочность, размягчается и обретает необычный, насыщенный вкус. Скажем, Хестон Блюменталь в своей книге “In search of perfection” приводит рецепт стейка, который готовится при температуре 50 градусов в течение 22 часов, но в сути этого метода нет ничего слишком новаторского: запекание мяса в остывающей печи практиковали наши прабабушки, слыхом не слыхивавшие ни о какой молекулярной кулинарии. Впрочем, у меня нет как духовки, которая может поддерживать столь низкую температуру, так и лишних 22 часов. Вместо этого я приготавливаю мясо при 150 градусах — это гораздо быстрее, но определенное представление о низкотемпературном запекании дать может. А результат — просто сказка! Песня! Сага!

4 порции

1 кг. говядины (тонкий край)

1 ч.л. оливкового масла

черный перец

соль

Введение

Как все мы знаем еще со школьной скамьи, главное в любой науке — ее предмет и метод. Применительно к практической кулинарии методом будем считать рецепты блюд, а предметом — исходные продукты, которые в эти блюда воплощаются. Почему-то в основном считается, что второе куда менее важно, чем первое: это заметно и в интернете, подсчитайте, к примеру, соотношение сайтов, посвященных рецептам, и сайтов, рассказывающих о грамотном выборе и подготовке продуктов. Между тем, в основе хорошего блюда всегда лежат качественные и правильно подобранные ингредиенты. Глупо недооценивать важность самого мяса при его запекании; я не буду сейчас подробно описывать о том, какие отрубы от каких животных лучше подходит для запекания, дам лишь несколько советов.

Во-первых, разумеется, мясо должно быть свежим и качественным. Во-вторых, о будущих вкусовых качествах мяса говорит его мраморность — то, насколько равномерно распределены внутри куска прожилки жира. Впрочем, настоящую мраморную говядину я бы запекать не стал, лучше приготовить из нее стейк, но при выборе мяса на рынке, конечно, лучше обращать на это внимание. Кроме того, чем выше мраморность, тем большая степень готовности пойдет на пользу мясу. В-третьих, принято считать, что мясо на кости при запекании имеет лучший вкус, чем мясо, от костей освобожден-

ное. Наконец, важны размер куска и даже его форма — тепло проникает внутрь постепенно, поэтому готовность мяса снаружи и внутри мяса будет различной, а это разница определяется как раз габаритами куска. Я остановил свой выбор на немаленьком куске тонкого края на кости общим весом чуть более килограмма — практически *cote de boeuf*, для тех, кто понимает. Также для запекания лучше всего подойдут толстый край или филе, выбор за вами.

Глава первая. Подготовка.

Несмотря на то, что подготовка мяса к запеканию несложна, не стоит ее недооценивать. Первым делом нужно удалить все доступные пленки и излишки жира. Для красоты можно дополнительно срезать излишки мяса — скажем, зачистить кость. Теперь приправим мясо крупно молотым черным перцем и крупными же кристаллами морской соли с обеих сторон, немного вдавив их в толщу мяса. Сбрызнем его оливковым маслом, можно смазать его маслом при помощи пучка из трав — тимьяна, петрушки, розмарина, — благодаря чему мясу передастся их аромат. Наконец, перевяжем шпагатом так, чтобы оно держало форму (в случае с моим тонким краем я перевязал его вдоль куска) — и можно приступить к запеканию.



Глава вторая. Запекание.

Ну вот мы и подошли к самой важной и волнующей составляющей процесса: термообработке. Минимальная температура при запекании — та, до которой вы хотите довести ваш продукт, но для первого раза я рекомендую остановиться на промежуточном варианте в 150 градусов, температуре, которую поддерживают практически все духовки. Полностью разогрейте духовку до этой температуры и установите решетку на среднем уровне. Запекайте мясо в течение...

Так, тут загвоздка. Точное время запекания зависит, как уже говорилось, и от веса и размера куска, и от желаемой стадии готовности, и от наличия или отсутствия кости — мелочей тут нет! Для своего куска — тонкий край, на кости, вес 1 килограмм — я эмпирически установил следующее время запекания: 2 часа — medium rare, 2 часа 15 минут — medium, 2 часа 30 минут — medium well. На снимке изображен как раз третий вариант — равномерный бледно-розовый цвет мяса и практически прозрачный сок. Для начала я рекомендую остановиться на прожарке medium.

Если же вы запекаете какой-то другой отруб или кусок мяса большего веса, то здесь рекомендую воспользоваться термометром для мяса. Поверьте, это очень полезная штука, не представляю, как бы я без нее жил. Определяйте степень готовности, измеряя температуру в середине куска, и ни в коем случае не касаясь термометром кости.

Глава третья. Развязка.

Вынув мясо из духовки, очень важно избежать искушения начать есть его сразу. Мясо необходимо положить в форму для запекания или на подогретую тарелку, накрыть фольгой, поставить в теплое место и дать “отдохнуть”: за это время оно будет продолжать готовиться за счет остаточного тепла, а соки равномерно распределятся по всему куску. Время “отдыха” зависит от желаемой степени готовности — чем дольше вы подвергали мясо тепловой обработки, тем меньше времени требуется на его отдых. Мясу, которое вы готовили в районе 2 часов, потребуется около 15 минут на то, чтобы “прийти в себя”.

Дальнейшие действия оставляю на ваше усмотрение. Можно подать мясо с запеченным картофелем, салатом или вовсе без гарнира, сервировать горчицей, хреном, подливкой или ягодным соусом, сопроводить красным вином или пивом (кстати, из безалкогольных напитков, подаваемых к ужину, наиболее уместным мне кажется обычная вода). Не бойтесь приготовить слишком много — холодное мясо станет замечательной холодной закуской и может быть использовано в салатах. Приятного аппетита!



Свиная котлета

Рецепт котлет вроде бы прост и понятен каждому — рубленый фарш, лук, специи. Однако происхождение слова “котлета” говорит совсем о другом. Такая котлета — это отруб на реберной косточке, и до сих пор, говоря “свиная котлета” или “баранья котлета”, мы чаще всего имеем в виду именно котлету на косточке (иногда говорят “отбивная”, но на практике лучше всего эти котлеты получаются, если их не отбивать). Если такие котлеты правильно приготовить, вы получите сочное, вкусное мясо, и при всем этом быстрого приготовления. Свиные котлеты я готовлю часто и с удовольствием, и сегодня мы разберем два способа приготовления этих котлет — в духовке и на гриле.

2 порции

2 котлеты на косточке

толщиной 1,5-2 см.

растительное масло

черный перец

специи

соль

для чипсов из шалфея:

небольшой пучок шалфея

несколько ст.л. муки

Вне зависимости от того, собираетесь вы готовить котлеты на гриле или в духовке, начинать их приготовление лучше тогда, когда мясо достигнет комнатной температуры: достаньте его из холодильника заблаговременно. Пока идут все приготовления, неплохо бы натереть котлеты специями — солью, свежемолотым черным перцем и тем, что найдется. У меня нашлись 1/2 ст.л. кориандра и столько же семян фенхеля — и та, и другая специи сочетаются со свиной просто замечательно, нужно лишь растолочь их в ступке, но вы не стесняйтесь экспериментировать.

Если вы хотите приготовить чипсы из шалфея (а шалфей и свинина — закадычные друзья), оборвите листики, запанируйте их в муке, быстро обжарьте в растительном масле (как только станут изумрудно-зелеными — вынимайте) и дайте отлежаться на салфетке. Лучше сделать побольше — во-первых, чтобы масло и мука зря не пропадали, а во-вторых, они так вкусны, что как бы их без котлет не съесть.

Теперь к котлетам. Если вы решили готовить их в духовке, возьмите форму для запекания, налейте в нее немного масла и поставьте на огонь. Когда масло нагреется, быстро обжарьте котлеты с обеих сторон до румяной корочки, и запекайте в духовке, разогретой до 200 градусов, в течение 20 минут, или до готовности.

Приготовление на гриле займет меньше времени, но нужно правильно подобрать жар: слишком большой — и котлеты сгорят снаружи раньше, чем приготовятся внутри, слишком маленький — котлеты будут готовиться долго, и в итоге выйдут сухими. Поэтому смажьте решетку гриля или сковороду-гриль растительным маслом и готовьте на огне чуть выше среднего в течение 6-7 минут с каждой стороны.

Вне зависимости от того, как вы готовили котлеты, перед подачей накройте их фольгой и дайте постоять хотя бы 5 минут, от этого они станут только лучше. Украсьте котлеты листиками шалфея и подавайте с подходящими по случаю гарниром и напитками.





Бараньи голяшки в соусе

Самое лучшее в тушеном мясе, если на его приготовление не пожалели времени — то, что оно буквально тает во рту, как та говяжья щечка, что мне прошлой осенью довелось отведать в Париже. Впрочем, в этом рецепте я использовал бараньи голяшки — хороший и не очень дорогой отруб, который идеально подходит для тушения. Готовить эти голяшки мы будем при небольшой температуре, долго и не торопясь, до тех пор, пока мясо не начнет само отделяться от костей. Именно за это мы все и любим тушеное мясо, не так ли?..

4 порции

4 голяшки весом 300 г. каждая

оливковое масло

2 зубчика чеснока

1 небольшая луковица

1/2 морковки

100 мл. красного вина

200 мл. куриного бульона

200 г. протертых томатов или томатной пасты

2 веточки розмарина

2 лавровых листа

черный перец

соль

Приправьте голяшки со всех сторон солью и черным перцем, и обжарьте на небольшом количестве оливкового масла до золотистого оттенка. Переложите их на отдельную тарелку, а в той же сковороде (если нужно — добавьте еще немного масла) обжарьте измельченный чеснок, а через минуту добавьте мелко нарезанные лук и морковь. Обжаривайте несколько минут на небольшом огне до мягкости, затем деглазируйте сковороду красным вином и влейте бульон и протертые томаты. Перемешайте этот пока еще жидковатый соус и снимите сковороду с огня.

Переложите голяшки в утятницу, добавьте розмарин и лавровый лист и полейте соусом. Плотно накройте крышкой (если совсем плотно не получается — сперва накройте утятницу листом фольги, а уже сверху водрузите крышку) и поставьте в духовку, разогретую до 160 градусов, на 3-3,5 часа. Когда по истечении этого времени вы откроете крышку, то обнаружите, что овощи (по крайней мере, те, что были на дне) практически растворились в соусе. Эстеты, Впрочем, могут протереть соус через сито и подавать голяшки сразу или, охладив, убрать в холодильник и подать на следующий день, прогрев их в соусе.

Как правильно резать мясо

Новый год все ближе и ближе, и я готов биться об заклад, что центральным блюдом на большинстве столов будет сочное и ароматное МЯСО, приготовленное по какому-нибудь старому и проверенному рецепту. Но просто приготовить мясо мало, его нужно правильно нарезать. Мелочь, скажете вы — а ведь на кухне мелочей не бывает, и то, как вы нарезаете мясо перед подачей, очень влияет на его вкус, сочность и внешний вид. Несколько простых советов, которые приводятся ниже, помогут начинающим кулинарам добиваться неизменно высокого результата в этом вроде бы элементарном деле.



В основе хорошей нарезки мяса лежат опыт, знания и правильный инструментарий. Еще более важно дать приготовленному мясу “отдохнуть” не меньше 15 минут перед нарезкой, благодаря чему соки равномерно распределятся по куску мяса и его будет легче нарезать. Для самой нарезки необходим качественный, хорошо сбалансированный и как следует наточенный разделочный нож. Он не должен быть зазубренным, так как таким ножом хорошо пилить, а не резать, в результате чего мясо будет выглядеть не лучшим образом. Использование тупого ножа также приведет к тому, что мясо (даже если оно отлично приготовлено) будет выглядеть непривлекательно. Что касается доски — возьмите большую деревянную разделочную доску и подложите под нее влажное полотенце, чтобы она не скользила.

Отрубы на кости

Держитесь за конец кости, при необходимости используя полотенце или кухонную салфетку. Нарезайте мясо в сторону от кости ломтями толщиной около 1 см.

Отрубы без кости

Удерживайте мясо при помощи разделочной вилки или щипцов и нарежьте его поперек волокон ломтями толщиной около 1/2 см.

Отрубы реберной части

Установите мясо так, чтобы ребра торчали вертикально вверх, при необходимости удерживая его с помощью полотенца или кухонных салфеток. Нарежьте мясо между ребрами на котлеты одинаковой толщины. Другой вариант — полностью удалить кости, срезав их с мяса, что позволит вам нарезать его тонкими ломтиками.

Стир-фрай из куриной печени и шпината

Стир-фрай — метод готовки, при котором продукты обжариваются на максимальном огне, что позволяет минимизировать время приготовления и сохранить сочность. Я никогда раньше не пробовал приготовить куриную печень именно так — а теперь попробовал, и понял, что она отлично для этого подходит. Так что вооружитесь воком, и вперед! Впрочем, если вока нет, отчаиваться не нужно — вполне можно попробовать приготовить стир-фрай и на обычной сковороде, как делают многие, кто не гонится за аутентичностью.

2 порции

300 г. куриной печени

100 г. свежего шпината

1 луковица

1 зубчик чеснока

растительное масло

щепотка молотого белого перца

щепотка зиры

4 ст.л. соевого соуса

Промойте куриные печенки, зачистите от пленок и сделайте глубокие надрезы ромбиком. Шпинат промойте и нарежьте тонкими полосками, а лук нарежьте перьями. В воке или обычной сковороде быстро обжарьте измельченный чеснок на максимальном огне, затем добавьте печенки, приправьте перцем и зирой, растертой между ладонями, и обжаривайте, помешивая, около 5 минут (в условиях обычной плиты лучше делать это по частям, чтобы печенки именно жарились, а не тушились).

Добавьте лук, через минуту — шпинат, а еще через минуту — влейте соевый соус (если у вас есть устричный соус, можно добавить и его — он на самом деле чудесно сочетается с этим блюдом). Быстро размешайте, чтобы выпарилось как можно больше жидкости, и снимайте вок с огня. Подавайте с горячим рисом или лапшой.





Утиная грудка с вишневым соусом

Вы можете со мной не согласиться, но я убежден, что из всей птицы, которая может оказаться у вас на столе, утке нет равных. Судите сами: будучи запеченной целиком, утка может стать украшением любого стола; не хотите целиком, можно по частям: из костей сварим вкуснейший бульон, жир вытопим, чтобы потом жарить на нем картошку, из ножек получится замечательный конфит, из печени — великолепные паштеты, не говоря уж о фуа-гра, ну а из грудки — одно из самых изысканных блюд, которое вы можете приготовить в домашних условиях, и которое буквально напрашивается на романтический ужин. Всего-то делов — обжарить с двух сторон, да подать с подходящим соусом. И этот соус, скажу я вам — нечто особенное. Я готовлю соусы всегда, когда жарю мясо, и довольно часто, когда его запекаю, но такого вкусного, пожалуй, еще не пробовал.

4 порции

2 утиных грудки весом 200 г.

каждая

1 ст.л. оливкового масла

для соуса:

1 лук-шалот или

небольшая луковица

8 вишен

(свежих или размороженных)

100 мл. бульона

(куриного, говяжьего, утиного)

2 ст.л. портвейна

(мадеры, красного сухого вина)

1 ст.л. меда

20 г. холодного сливочного масла

Утиные грудки обсушите со всех сторон, надрежьте крест-накрест со стороны кожи так, чтобы прорезать кожу и жир, но ни в коем случае не мясо. Приправьте с обеих сторон солью и черным перцем и как следует разогрейте сковороду. В принципе, можно обжаривать грудки и на сухой сковороде, так как из них мгновенно вытопится много жира, но я предпочитаю добавить немного оливкового масла — чтобы только покрыть дно сковороды. Так или иначе, уложите грудки на сковороду кожей вниз и обжаривайте около 5 минут, до тех пор, пока кожа не станет хрустящей и золотистой. Затем переверните их на другую сторону и обжарьте на среднем огне — 4 минуты для прожарки *medium rare*, 6 минут для *medium*. Переложите грудки на нагретую тарелку, накройте фольгой и отставьте в сторону минут на десять.

Слейте излишки жира со сковороды, оставив пару столовых ложек, и быстро обжарьте в них измельченный лук. Затем влейте бульон, вино (если вы заменили портвейн красным сухим вином, можно добавить его немного больше двух столовых ложек), добавьте разрезанные пополам вишни и мед. Размешайте, доведите до кипения и уварите соус на большом огне в три раза. Приправьте его солью и перцем, снимите с огня и замешайте один за другим несколько кубиков сливочного масла. Достаньте грудки, нарежьте их ломтиками, переложите на тарелки, полейте соусом и, не мешкая, подавайте к столу.

Куриный паштет другими манерами

Я часто готовлю новые блюда, а в старые стараюсь привнести какую-то изюминку, чтобы результат каждый раз был разным. Так получилось и в этот раз: купив на рынке куриную печенку, я приготовил ее немного по-новому, и сейчас предлагаю вам еще один рецепт паштета. Приготовьте сразу побольше — он простоит в холодильнике дней пять, но вы рискуете съесть его гораздо быстрее.

8 маленьких порций

250 г. куриной печени

70 г. куриного филе

1 небольшая красная луковица

1 зубчик чеснока

50 г. коньяка

2 яйца

1 стакан сливок 22%

1/3 стакана муки

1/2 ч.л. молотой смеси перцев

1/4 ч.л. молотого кориандра

1/4 ч.л. молотого мускатного

ореха

сливочное масло

лавровый лист

1/2 ч.л. соли

Очистите куриное филе от всех жил и пленок (вполне подойдет малое филе, которое я рекомендовал вам сохранить в прошлом рецепте) и тщательно измельчите его в блендере. Поставьте сковороду на умеренный огонь и растопите в ней немного сливочного масла, добавьте мелко нарезанный лук и тушите его в течение нескольких минут. Добавьте измельченный чеснок, а еще через минуту — куриные печенки, зачищенные от пленок. Быстро обжарьте печень со всех сторон — чтобы только образовалась румяная корочка — приправьте ее солью и специями, а затем влейте коньяк и увеличьте огонь, чтобы он слегка выпарился (на этом этапе я фламбировал печень коньяком, можете попробовать, но это необязательно).

Переместите содержимое сковороды в блендер — если вы все сделали правильно, внутри печенка будет еще сырой, и эта разница в текстурах даст нам пикантную нотку — и измельчите до однородности. Добавьте сливки, яйца и муку, а также массу из куриного филе, и снова измельчайте, пока не получите однородную массу. Перелейте ее в глиняные горшочки, поставьте их в форму побольше, а в нее налейте кипятка (до 2/3 высоты горшочков). Осторожно переместите форму в духовку, разогретую до 170 градусов, и готовьте паштет на водяной бане около часа. Паштет готов, если опущенная в него спица выходит чистой. Дайте паштету остыть до комнатной температуры, уложите в каждый из горшочков по лавровому листу, залейте растопленным жиром или сливочным маслом, и уберите в холодильник. Подавайте паштет на следующий день.



Тушеный кролик в вине

Кролики — это не только ценный мех, но и... В общем, вы поняли. Мясо кролика считается диетическим, его разрешено включать в рацион даже тем, кому противопоказана курица, а это само по себе уже говорит о многом. С другой стороны, эти свойства кроличьего мяса означают, что многим оно покажется слишком пресным и безвкусным. Попытаемся исправить это при помощи маринада.

4 порции

1 тушка кролика весом 1,2 кг.

1 луковица

1 морковь

1 бокал красного вина

сливочное масло

для маринада:

6 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. лимонного сока

3 зубчика чеснока

пара веточек орегано

пара веточек розмарина

1 ст.л. черного перца

1 ст.л. соли

Оборвите листики с орегано и розмарина — в маринаде, естественно, мы будем использовать только их. Сам маринад готовится очень просто — измельчите все “сухие” ингредиенты в блендере, а затем добавьте оливковое масло с лимонным соком и как следует размешайте. Замаринуйте кролика, порубленного на порционные куски, часа на два, затем извлеките из маринада и обсушите. Маринад не выливаем!

Пока кролик маринуется, нарежьте лук кольцами и натрите морковь на крупной терке. Растопите в сковороде немного сливочного масла, обжарьте в нем куски кролика до образования золотистой корочки и отложите в сторону. При необходимости добавьте еще немного масла и протушите в нем лук до прозрачности, добавьте морковь, размешайте и тушите несколько минут. Затем переложите лук с морковью на дно жаропрочной формы, залейте маринадом, сверху выложите куски кролика и влейте красное вино. Накройте форму крышкой и уберите в духовку, разогретую до 200 градусов, на 1 час 20 минут. Впрочем, сногшибательные ароматы привлекут все живое в вашем доме на кухню гораздо раньше.



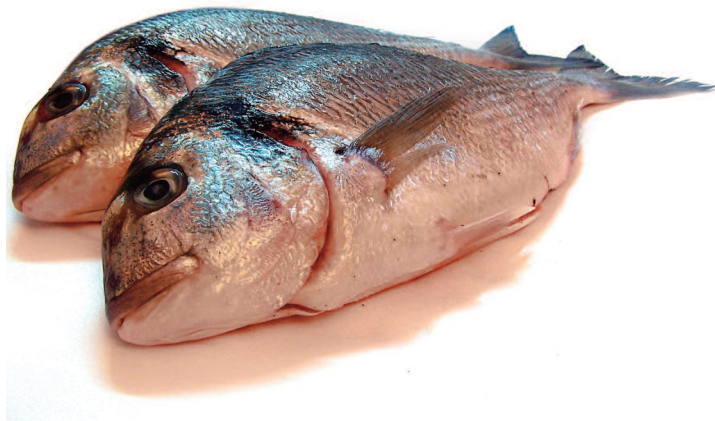
Рыба и морепродукты

Рыбу и морепродукты я стараюсь есть несколько раз в неделю, чего и вам советую. В первую очередь, разумеется, в этом “виноваты” вкусовые предпочтения, но не только. Дело в том, что рыба чрезвычайно полезна для здоровья, главным образом, благодаря полиненасыщенным кислотам жирным омега-3, в просторечии известным как “рыбий жир”.

Рыба как продукт (не говоря о морепродуктах), конечно, гораздо более требовательна, чем мясо — хранится она очень недолго, а некоторые виды рыбы нужно готовить буквально сразу после вылова. С другой стороны, купить свежую рыбу сейчас не составляет особого труда, а если с этим есть проблемы, можно довольствоваться замороженной. Советы о том, как выбирать рыбу, я включил в эту главу.

Что же до рецептов, то это простые и интересные блюда из рыбы и мидий, которые, в общем, позволяют включить фантазию, заменить что-то здесь, изменить тут и получить нечто совершенно новое.

Я уверен, вам понравится.



Террин из лосося с Зеленым муссом

Самое простое объяснение слову “террин” — нечто вроде паштета. Это, конечно, не совсем так, но часто у нас ошибочно называют террины именно так. Самое место террину — на праздничном столе, среди других холодных закусок. Контраст, который создают лосось и мусс из горошка, сразу привлекают внимание, а возможность приготовить террин за день-другой до подачи снимает с вас часть хлопот по организации праздника. Еще один рецепт из книги Good Cook, который я немного изменил.

8 порций

350 г. филе лосося или семги

4 ст.л. густой сметаны

6 куриных яиц

1/2 ст.л. паприки

горсть фисташек

300 г. зеленого горошка

пучок зелени (петрушка, зеленый лук, кинза или мята)

Филе снимите с кожи и измельчите. Добавьте 2 ст.л. сметаны, 3 яйца, паприку, приправьте солью и перцем и как следует вымешайте. Отварите горошек (подойдет и мороженный) в течении нескольких минут в кипящей подсоленной воде, воду слейте, добавьте зелень и как следует измельчите в блендере. Добавьте оставшуюся сметану, приправьте солью и перцем, размешайте и по одному вбейте 3 яйца, вымешивая так, чтобы получить гладкий мусс.

Смажьте маслом форму для террина или другую подходящую форму для запекания. Выложите 1/3 смеси лосося, по центру выложите фисташки, затем накройте второй третью лосося. Аккуратно уложите мусс, сверху выложите остального лосося и разровняйте. Накройте фольгой и выпекайте на водяной бане при 180 градусах в течение 1 часа, затем остудите и уберите в холодильник. Подавать этот террин лучше всего с майонезом, в который замешали измельченные бланшированные травы — петрушку, лук-резанец и эстрагон.



Рыба с масляным соусом

beurre blanc

Кулинарная карьера Джулии Чайлд, как недавно показал нам фильм “Джули и Джулия”, началась с того, что в одном из ресторанчиков Руана ей подали рыбу тюрбо именно с таким соусом. Как и все гениальное, соус *beurre blanc* (“белое масло” в переводе с французского) очень прост и подходит к любой рыбе. На его родине, в Долине Луары, с таким соусом подают щуку — и в том, что довольно костлявая и не слишком изысканная рыба становится желанным гостем на французском столе, заслуга соуса не так уж и мала.

2 порции

500 г. филе белой рыбы

**1 лук-шалот или 1/2 небольшой
луковицы**

15 мл. белого вина

15 мл. белого винного уксуса

**150 г. холодного сливочного масла
черный перец**

Чаще всего рыба готовится гораздо быстрее, чем соус, и этот случай — не исключение. Измельчите лук, уложите в небольшую кастрюльку или ковш, влейте вино и уксус, и поставьте на небольшой огонь. Доведите до кипения и дайте выкипеть всей жидкости (пару капель на самом дне, так уж и быть, можно оставить). Снимите с огня, добавьте несколько кубиков холодного масла, и энергично замешайте их к тому, что осталось на дне кастрюльки.

Добавьте еще несколько кубиков и проделайте то же самое, а когда соуса образуется достаточное количество, верните кастрюльку на огонь (соус до кипения в любом случае не доводим!) и постепенно, по несколько кубиков, замешайте оставшееся масло. Смысл этих действий в том, что холодное масло, оказавшееся в горячем соусе, тает постепенно, благодаря чему образуется устойчивая эмульсия. Закончив приготовление соуса, снимите его с огня и приправьте черным перцем.

Приготовьте рыбу. Я сделал очень просто — приправил филе палтуса солью и перцем и быстро обжарил с двух сторон на оливковом масле — но подойдет филе совершенно любой белой рыбы, жареной, вареной, запеченной, морской, пресноводной... Разложите готовое филе по тарелкам и полейте соусом, который еще не совсем остыл. Подавайте сразу же.





Рыба со сливочно-креветочным соусом

Редкое блюдо из рыбы у нас дома обходится без соуса — будучи правильно подобраным, он на редкость замечательно гармонирует с деликатным и нежным вкусом рыбы. Этот сливочный соус, который я предлагаю сегодня, готовится довольно быстро (хотя можно сделать его и заранее), подходит практически к любой рыбе с белым мясом и не затеряется как во время рядового ужина, так и на праздничном столе. Что же касается собственно рыбы — вы можете купить готовое филе или срезать его самостоятельно. Если вы решили пойти по первому, более легкому пути, первую часть рецепта можете пропустить.

2 порции

**2 дорады весом 350 г. каждая
или 2 рыбных филе весом
200 г. каждое**

для соуса:

**1 зубчик чеснока
1/2 небольшой луковицы
6 крупных креветок
2 ст.л. коньяка или бренди
300 мл. бульона (рыбного,
куриного, овощного) или
воды
200 мл. нежирных сливок
1 ст.л. розового перца
оливковое масло
сливочное масло**

Очистите рыбу от чешуи и острым ножом снимите филе с обеих боков. Если вы затем не планируете использовать кости, ее можно не потрошить, так даже удобнее. Сделайте несколько надрезов со стороны кожи, приправьте рыбу белым перцем и солью, сбрызните лимонным соком и оливковым маслом (буквально по паре капель), аккуратно разотрите и отложите в сторону.

Работая на небольшом огне, обжарьте измельченные лук и чеснок на смеси растительного и сливочного масел. Добавьте панцири и головы креветок, продолжайте обжаривать еще минут пять, затем влейте бренди и подожгите. Когда огонь угаснет, влейте бульон и уварите его вдвое. Процедите бульон, уварите еще вдвое, добавьте сливки и розовый перец, размешайте и уварите соус до желаемой густоты. За пару минут до окончания варки добавьте креветок и приправьте соус солью. Снимите соус с огня и держите в теплом месте.

Обжарьте рыбу на растительном масле в течение полутора-двух минут с каждой стороны, и если вы жарите сразу несколько филе, держите уже приготовленные на подогретой тарелке под фольгой, чтобы не остыли. Переложите филе на тарелки, полейте соусом и немедленно подавайте.

При быстром обжаривании рыбы главное — расторопность и хладнокровие. Соприкоснувшись с раскаленным маслом, она может изогнуться “мостиком” — сохраняйте спокойствие, все будет хорошо. Если вам покажется, что рыба “прилипает” к сковороде — не нужно отдирать ее лопаточкой, просто продолжайте жарить, покачивая сковороду, и она сама отлипнет, после чего ее можно будет перевернуть.







Сибас с розмарином

Сибас, он же лаврак или морской волк — такая рыба, что ее и безо всякого рецепта приготовить можно. Вкусное, нежное мясо, костей немного, не рыба, а мечта. Ну и зачем тут рецепт? Возьмите, к примеру, сибаса и запеките его в соли, если сибас большой — или их, если рыбки у вас поменьше. Снимите филе да просто пожарьте — сибас и тут себя проявит, не сомневайтесь! Что, все еще нужен рецепт? Ладно, так уж и быть. Вот рецепт сибаса, который вам точно понравится.

2 порции

2 сибаса весом 300-400 г.

несколько веточек розмарина

1/2 лимона

черный перец

соль

Сибаса, выпотрошенного и очищенного (не забываем про жабры), приправьте солью и перцем внутри и снаружи (я уже писал, какие соль и перец лучше использовать). Начините брюшко рублеными листиками розмарина и несколькими дольками лимона, сбрызните рыбу оливковым маслом и выпекайте в течение 12 минут при температуре 200 градусов.

для масла с каперсами:

100 г. размягченного

сливочного масла

1 ст.л. каперсов

несколько веточек петрушки

1 зубчик чеснока

1 ст.л. лимона

черный перец

соль

Если вы планируете подавать сибаса с каперсовым маслом, его, конечно, лучше приготовить заблаговременно. Измельчите каперсы, зелень петрушки и чеснок, добавьте их к размягченному (но не растопленному) сливочному маслу, добавьте лимонный сок, соль и перец по вкусу, и как следует размешайте. Такое масло нужно убрать в холодильник, чтобы застыло, а перед этим его лучше всего завернуть в фольгу и раскатать в колбаску. Отрезанные от нее и выложенные на горячую рыбу круглые шайбы “масла” начнут таять, и у вас образуется отличный соус. Подавайте сибаса с белым вином, он этого заслужил.

Как научиться готовить рыбу так, чтобы не было стыдно

Большинство мужчин в самом расцвете сил блюдам из рыбы, скорее всего, предпочтут кусок сочного, ароматного мяса. Дети, вошедшие в разумный возраст, тоже не слишком жалуют рыбу, и родители нередко вынуждены идти на уговоры и обещать награду своему чаду, воротящему нос от тарелки. Блюда из рыбы, впрочем, едят женщины, но многие делают это не слишком охотно — из соображений диетических, но никак не из-за вкуса. А ведь разгадка проста, как старый анекдот — “Вы просто не умеете их готовить”!

Конечно, из всякого правила есть исключения (и среди читателей кулинарного блога этих исключений гораздо больше, чем в среднем по стране), но в целом картина печальна. А ведь я когда-то был таким же. Нет, разумеется, я ел рыбу — случилось детство с удочкой на речном берегу — но когда появлялся выбор “рыба или мясо”, вопрос предпочтения даже не возникал. Все изменилось, когда я начал готовить сам, и могу сказать, что полюбить рыбу самому или открыть на нее глаза другим не так уж и сложно, нужно лишь следовать нескольким нехитрым правилам.

Для того, чтобы ваш ужин был вкусным и полезным, нужно выбрать хорошую, свежую рыбу, а это задача не из тривиальных. На этом блоге есть статья “10 советов о том, как правильно выбирать рыбу”, но сказать, как обычно, проще, чем сделать, особенно если вы живете не на бе-

регу моря и вам не приходится каждое утро отбиваться от рыбаков, наперебой предлагающих свежий улов. В случае с рыбой я бы посоветовал вообще ничего не планировать, или, по крайней мере, иметь запасной вариант. Отталкивайтесь не от ре-



цепта, а от исходного продукта: если видите рыбу, которая заслуживает доверия, покупайте, а с тем, как ее приготовить, разберетесь дома. Если же то, что предлагает продавец, кажется вам несвежим, лучше сегодня обойтись мясом или овощами.

Отдельно решил написать про замороженную рыбу. Замороженная рыба — это не всегда плохо, а иногда даже наоборот. В частности, это именно тот случай, когда вы можете позволить себе запланировать “рыбный день” заранее, а за сутки до приготовления просто переложить рыбу из морозилки в основное отделение холодильника, чтобы там она могла оттаять без лишнего стресса. К тому же сейчас, зимой, свежая рыба на рынках появляется реже — даже только что выловленная, за несколько часов на свежем воздухе она успевает полностью промерзнуть, и в этом нет ничего страшного.

Поощряйте своего внутреннего ихтиолога. Стремглав бежать получать профильное образование, конечно, не стоит — но представлять, чем отличаются породы рыб, все же нужно. Вы ведь не делите домашних животных на “тех, что с рогами” и “остальных”? В случае с рыбой тоже не помешает знать базовые вещи, вроде того, морская это или речная рыба, костлявая она или не очень, какой у нее вкус, цвет и структура мяса и так далее. При приготовлении рыбных блюд некоторые породы рыб взаимозаменяемы — но далеко не всегда. Наконец, называя рыбу не “рыба”, а “форель”, “сом” или “судак”, легче определиться с собственными предпочтениями. Я вот, например, подозреваю, что карп — это не мое, как его ни приготовить.

Не нужно бояться рыбу, в ней нет ничего страшного. Кто-то опасается покупать непривычную морскую рыбу, боясь испортить по незнанию, кто-то, напротив, вычитал, что речная рыба не так полезна, как морская, и избегает ее. И то, и другое имеет под собой основания — и при этом одинаково бессмысленно. Несколько веков назад иностранцы, приезжая в Россию, удивлялись обилию рыбных блюд в рационе русского человека, значит, наши предки умели и любили готовить рыбу, а мы чем хуже? Что же до “костлявости” — то тут вам помогут специальные методы приготовления, позволяющие свести эту проблему на нет, и постоянная практика. Если у вас есть дети, имеет смысл давать им эту практику почаще, разумеется, под надзором взрослых.



Мясо рыбы — очень нежное и требует к себе большего внимания, в том числе и при расчете времени приготовления. Те рецепты, когда рыбу запекают под чем-то вроде сыра, майонеза и так далее, призваны замаскировать неумение приготовить ее так, чтобы она была сочной и вкусной сама по себе. На самом деле рыба часто уже готова тогда, когда вам кажется, что это не так. Если запекаете рыбу целиком — воткните вилку в самом толстом месте, подержите несколько секунд и потом приложите ее к губе. Если вилка будет горячей — рыба готова. Если жарите филе — пары минут с каждой стороны рыбе хватит за глаза. Наконец, морская рыба часто подается полностью (суши, севиче) или слегка (лосось, стейк из тунца) сырой — о том, “как это работает”, я тоже уже писал в заметке о том, что можно есть сырым.

На моем столе рыба практически всегда соседствует с соусом. Если не считать исключений, вроде расстегаев, это непреложное правило. В отличие от мяса, вкус рыбы обычно деликатен и не слишком ярко выражен, поэтому он очень выигрышает от удачного сочетания с соусами. Не стоит думать, что соусы — удел рестораторов, неуместный в домашней кухне. Самый простой вариант, вроде растопленного сливочного масла с каплей лимонного сока и зеленью, вы приготовите за две минуты, а ведь это будет уже совсем другое дело. Рецепты несложных соусов можно поискать в моем блоге по меткам рыба и соусы. Даже какая-нибудь дорада на гриле, которая имеет отменный вкус безо всякого соуса, преобразается, стоит полить на нее немного оливкового масла. Кстати, с готовыми блюдами из рыбы и морепродуктов часто неплохо сочетается майонез, только, разумеется, не покупной, а домашний.

Коль скоро мы заговорили о том, как можно дополнить кажущийся кому-то пресным вкус рыбы, стоит коснуться гарниров. Пусть это будет что-то легкое и не перебивающее вкуса основного блюда, вроде отварного риса или молодого картофеля с укропом. А вот всевозможные соленья с рыбой сочетаются далеко не всегда.

Наконец, белое вино, поданное вместе с рыбой — еще один великолепный способ обрести внутреннюю гармонию. Я не буду касаться аспектов подбора конкретных вин под конкретные блюда (тем более что я в этом мало смыслю), но

бокал-другой белого вина, сухого или полусухого, заставит вас взглянуть на рыбу совершенно иначе. Из других алкогольных напитков рыба замечательно сочетается с пшеничным пивом (в которое можно бросить дольку лимона), а из безалкогольных лучше подать воду — минеральную или самую обыкновенную.

Теоретическую часть своих рассуждений я дополню практической и приведу ссылки на несколько моих любимых рецептов блюд из рыбы. Во-первых, это судак с польским соусом, нестареющая классика. Во-вторых, форель, запеченная в пергаменте, благодаря чему она остается сочной и ароматной. Из семги (хотя то, что продают у нас, правильнее называть лососем) я предпочитаю готовить малосольную семгу (один раз попробовав рыбу домашнего посола, магазинную вы больше не купите), быстрый и практичный стейк из семги или, если близится какой-то праздник, террин из лосося с зеленым горошком. В любое время года одинаково хороши ряпушка и корюшка, запанированные в муке и обжаренные безо всяких выкрутасов. Это далеко не все, но остальные рецепты, надеюсь, вы сможете найти сами, пройдя в мой [Каталог рецептов](#).

Вот, пожалуй, и все. Мой главный секрет заключается в том, что никакого секрета тут нет. Рыба — вкусный и полезный продукт, и по-моему, не любить ее попросту невозможно, особенно если знать, как ее готовить. Вы ведь умеете?..



Мидии в белом вине — *Moules marinières*

Выкладываю еще один рецепт “из отпуска” — мидии в белом вине, *moules marinières*. Давно мечтал его приготовить, но у нас живых мидий днем с огнем не сыщешь, а для рецепта непременно нужны именно они (впрочем, если вам доступны только варено-мороженые мидии, не расстраивайтесь, они отлично получаются по этому рецепту). Дальше все просто — неслучайно такие мидии готовят везде, где их любят, от Испании до Бельгии. Впрочем, поколебавшись, я решил отнести этот рецепт к французской кухне, и не покривил душой.

2 порции

1 кг. живых мидий в раковинах

250 мл. белого вина (или яблочного сидра)

1 луковица-шалот

(или 1/2 небольшой луковицы)

1 зубчик чеснока

1 пучок петрушки

Первый шаг этого рецепта опционален, но очень желателен, если вы хотите как следует очистить мидии. Для этого уложите их в миску с прохладной соленой водой, добавьте ложку-другую обычной муки, размешайте и оставьте на несколько часов, возможно, на ночь. После этого почистите их щеткой, вырвите “бороды”, и выбросьте те мидии, которые открылись и не дают признаков жизни.

В подходящую кастрюлю влейте вино, уложите измельченные лук и чеснок, приправьте солью и черным перцем, и

поместите мидии, после чего поставьте на огонь и накройте крышкой.

Периодически встряхивая кастрюлю, доведите вино до кипения, и дайте покипеть еще одну минуту, чтобы мидии успели приготовиться.

Выбросьте нераскрывшиеся мидии, а остальные выложите на тарелки, полейте вином и посыпьте измельченной зеленью петрушки.



Кускус с мидиями и фенхелем

Кускус — крупа из пшеницы, на основе которой готовится множество блюд магрибской кухни. Со временем этот продукт вышел за рамки национальных кухонь и сейчас его можно купить даже в наших магазинах, в отделе круп, хотя и не сказать, что в России он широко известен. Этот рецепт не претендует на четкое следование канонам — скорее, это вольное прочтение, опираясь на которое, вы сможете приготовить как основное блюдо, так и гарнир к более серьезным блюдам из рыбы и морепродуктов.

Разморозьте мидии — лучше всего за день до приготовления блюда переложить их из морозилки в холодильник, они обязательно отблагодарят вас за столь деликатное обращение, — очистите помидор от шкурки и нарежьте кубиками, фенхель разрежьте на четвертинки (зелень сохраняем!), а также измельчите чеснок и лук. В небольшой кастрюле разогреваем пару ложек растительного масла, сначала быстро обжариваем чеснок, через минуту-другую добавляем лук, убавляем огонь и тушим до прозрачности — все как обычно. После этого влейте вино и добавьте мидии. Через несколько минут вино закипит — мидии переложите на отдельную тарелку, добавьте фенхель, помидоры (для цвета можно добавить пару ложек томатной пасты или протертых томатов), и влейте стакан воды, а еще лучше — бульона, овощного или рыбного.

Убавьте огонь до минимума и, накрыв крышкой, варите около полчаса. В это время, чтобы не сидеть без дела, измельчите зелень петрушки и фенхеля. Снимите кастрюлю с огня, добавьте к жидкости (которой, по моим подсчетам, у вас должно получиться около 1 стакана), кускус, половину зелени петрушки и мидии, размешайте и накройте крышкой. Минут через пять кускус можно подавать к столу, предварительно украсив зеленью.

2 порции

1 ст. кускуса
100 мл. сухого белого вина
1 зубчик чеснока
1 небольшая луковица
1 средний помидор
1 луковица фенхеля
несколько веточек петрушки
100 г. варено-мороженных мидий



О том, как сделать блюдо не только вкусным, но и красивым

Мужчины любят глазами. Женщины, как ни странно, тоже, и не верьте тем, кто будет пытаться убедить вас в обратном. Сами понимаете, нужно постоянно держать это в голове, если вы хотите превратить прием пищи из механического пережевывания в нечто большее. В акт любви. Украшением блюд время от времени занимается любая хозяйка и любой повар, которые любят то, что они делают, и хотят, чтобы блюдо выглядело не просто едой, а хотя бы чуть-чуть произведением искусства. Будучи всемирно известным гуру в области украшения блюд, я решил поделиться с вами несколькими советами, основанными на собственном опыте.



Красивая подача – то, что отличает повседневную еду от праздничной. В ваших силах устраивать праздники каждый день. Фото с сайта www.japanesefoodcatering.com

Самый простой, самый быстрый и самый универсальный способ сделать блюдо не только вкусным, но и красивым — украсить его при помощи зелени. В сегодняшней заметке речь пойдет именно об этом, а если тема будет интересна, возможно, когда-нибудь я напишу продолжение. Не стесняйтесь делиться своим опытом и поправлять меня там, где это уместно — учиться чему-то новому, как всегда, лучше всего сообща.

Общие правила

С советских еще времен кое-кто до сих пор считает, что если вы хотите получить красивое блюдо, лучше всего спустить с цепи свою неумную фантазию. В результате мы имеем животных, людей, и совершенно невероятные конструкции, собранные из еды, яйца-гномики из которых — самое невинное, что можно вообразить. Это называют “Какая красота!” и шумно восхищаются, но на самом деле по-настоящему красивая еда должна выглядеть в первую очередь как еда, которую хочется съесть. Можно, конечно, соорудить какую-нибудь зверушку, чтобы заинтересовать ребенка, который иначе за стол не сядет, но чрезмерно увлекаться этим не стоит. Если вы готовите для взрослых, постарайтесь сделать красиво так, чтобы первой ассоциацией при виде вашего блюда было “еда”, а не гномик, елка или какая-нибудь другая котейка.

О петрушке

Каждый знает нехитрое правило: если вы хотите украсить блюдо, петрушка — ваш лучший друг. Она доступна, красиво выглядит, и имеет узнаваемый вкус, которым сложно что-то испортить. Для украшения можно использовать как кудрявую петрушку, так и плосколистную. Из первой можно соорудить кучерявый “кустик” и водрузить его в центре блюда (или там, где это уместно), вторую используют как в целом виде, так и в измельченном. Свежая петрушка, если ей не злоупотреблять, всегда привносит в блюдо живость и аппетитный вид.

О шнитт-луке

Чрезвычайно любимый профи, но не шибко жалуемый любителями, шнитт-лук, он же лук-резанец, является вторым (а возможно, что и первым) по универсальности средством украшения готовых блюд. Имея более деликатный вкус, чем обычный зеленый лук, он позволяет не слишком переживать за вмешательство во вкусовые качества блюда (но это, конечно, не означает, что шнитт-лук можно бездумно добавлять





куда угодно). Нарочито небрежно брошенные перья шнитт-лука, тонкие и изящные, сразу же добавляют внешности блюда эдакой хрупкости, эфемерной воздушности и неизбежно появляющейся с добавлением зелени свежести. Геометрически правильная форма мелко нарезанного шнитт-лука также делает блюдо еще более красивым. Наконец, если разместить длинные перья шнитт-лука вертикально или почти вертикально, можно получить нечто уже из серии высокой кухни.

Обо всем остальном

Если я не пишу о другой зелени отдельно, это еще не значит, что она не подходит для украшения. Тимьян и розмарин замечательно украсят мясо и другие блюда с “мужским” имиджем, для украшения рыбы еще не придумали ничего лучше укропа и зелени фенхеля, косо нарезанный зеленый лук — верный признак того, что мы имеем дело с восточной кухней, базилик, наверное, впишется вообще везде, кроме самых тяжелых блюд, а шалфей для украшения можно брать не только свежий, но и обжаренный. Термообработка зелени перед подачей, кстати, отдельная тема, не стесняйтесь экспериментировать. Еще одно очевидное правило — если вы не хотите, чтобы едоки попытались скушать ту зелень, которую предполагаете исключительно украшением, сделайте так, чтобы ваш замысел был понятен без лишних слов. Иными словами, не закапывайте ветку розмарина на дно тарелки, а аккуратно уложите/воткните ее сверху или даже с краю.

Зелень должна быть свежей

Это очевидно. Если в готовке слегка подвянувшая зелень еще худо-бедно сгодится, то украшение блюд с ее помощью приведет к полной катастрофе. Вялую зелень можно нарезать мелко-мелко и надеяться, что никто не заметит, но если она уже начала желтеть, это будет полный караул. Если у вас нет ничего, кроме пожелтевшей петрушки, лучше не украшать блюдо вовсе. Разумеется, листики черешкового сельдерея, для которых желтый цвет вполне нормален — одно из исключений из данного правила.

О цвете

Это правило плавно вытекает из предыдущего: свежая зелень имеет насыщенный зеленый цвет, который так красив, вносит разнообразие в цветовую гамму готового блюда, и т.д., и т.п. Есть, впрочем, один фокус, который позволяет сделать зеленое еще более зеленым: для этого зелень подвергают быстрой термообработке — скажем, бланшируют. Блан-



шированная зелень приобретает ярко-изумрудный цвет, но теряет форму, что, впрочем, иногда тоже полезно — при помощи бланшированного лука (шнитт-, обычного или порея) можно соорудить вязанки из нарезанных соломкой овощей, да и вообще перевязать все, что угодно.

Мелко, мелко как только возможно, еще мельче

Если вы решили просто посыпать готовое блюдо зеленью, можно пойти двумя разными путями: либо посыпать его целыми листиками (скажем, в случае с петрушкой), либо измельчить зелень. Измельчить — не значит “пройтись пару раз ножом”. Переусердствовать тут невозможно, даже петрушка, порубленная в зеленую пыль, придаст блюду привлекательности хаоса и загадочности, чего не скажешь от криво и неравномерно нарезанных листьев. Так что приложите старание.

Никаких стеблей

Возвращаясь к теме рубленой зелени, добавлю — речь, будь то петрушка, укроп или что-то еще, всегда идет только о листиках. Никаких стеблей, это табу. Оставьте их для бульонов или еще для чего-нибудь, в крайнем случае бланшируйте и перевяжите что-нибудь, как сказано выше. Нет ничего более мерзкого, чем куски стеблей, плавающие в супе, который посыпали зеленью.

Не желейте заварки

Коли решили украшать, не жадничайте. Сочетайте несколько видов зелени так, чтобы было понятно, где какая, и не стесняйтесь “строить вавилоны”. Помните, кустик из двух-трех веточек кудрявой петрушки смотрится еще красивее, чем одинокая веточка, пусть и очень красивая.

О геометрии

Раз уж мы договорились отказаться от узнаваемых зрительных образов (см. котейки), остается два пути — либо абстракционизм, либо геометрия, причем лучше всего, как обычно, работает сочетание обоих способов. Прямые и кривые отлично моделируются все тем же шнитт-луком, а геометрическая форма листика базилика или шалфея заставляет иные сердца трепетать не хуже, чем перед первым свиданием. Кстати, коль скоро вы пошли по “геометрическому” пути, попытайтесь соотнести геометрию зелени с геометрией подачи блюда. В этом вам поможет старая заметка о креативной подаче блюд.



Канарский гарнир

Канарские острова — дивное место, райский уголок, в том числе и в том, что касается кухни. Интересно, что, несмотря на небольшие размеры островов, кухня на побережье и в горах отличается очень сильно. Есть, правда, и общее блюдо, без которого обходится редкая канарская трапеза, а многие туристы, однажды побывавшие на Канарах, привозят рецепт с собой. Речь о *rapas arrugadas* — отварном картофеле по-канарски.

Традиционно этот картофель подают с двумя соусами — зеленым пряным *mojo verde* и красным пикантным *mojo picón*. Впрочем, эти простые соусы отлично подойдут и к рыбе, и к мясу — и даже хлеб в них макать тоже очень вкусно. Я выделил эту троицу в отдельную главу, потому что хочу обратить на нее ваше особое внимание. Приготовьте этот гарнир однажды — и он надолго "пропишется" на вашем столе.



Вареный картофель по-канарски

patatas arrugadas

Рарас arrugadas — не просто вареный картофель, а рецепт с историей. Когда картофель распространился в Европе, испанские поселенцы на Канарских островах придумали отваривать его в морской воде: с пресной водой на островах напряженка, а океан в двух шагах. Сейчас проблемы с водой позади, и картошку в мундире варят в круто посоленной воде как дань традиции, а благодаря своей красивой корочке из соли этот вареный картофель стал своеобразной визитной карточкой Канар: вам подадут его в любом ресторане. Но чтобы приготовить этот вареный картофель, быть канарцем не обязательно. Сами справимся.

4 порции

1 кг. некрупного картофеля

1-2 ст.л. соли

Для приготовления вареного картофеля по-канарски нужно взять небольшие клубни — на Канарах даже существует специальный сорт для этих целей, *patatas negras*, но поскольку такая картошка может стоить около 13 евро (больше 500 рублей по нынешнему курсу) за кило, сами канарцы чаще всего обходятся обычной.

Поступим так и мы — возьмите молодой картофель или просто отберите самые маленькие корнеплоды, как следует вымойте, и уложите в кастрюлю. Залейте водой так, чтобы она только покрывала картофель, приправьте солью (лучше — морской), доведите до кипения и варите на небольшом огне 20 минут.

Слейте воду, картошку верните в кастрюлю или переложите в форму для запекания, и доведите до готовности в духовке, разогретой до 200 градусов, в течение 10 минут. Периодически доставайте кастрюлю и встряхивайте, чтобы картофель переворачивался. Когда вареный картофель покроется соляной корочкой, подавайте к столу. Кстати, вместе с *patatas arrugadas* принято подавать два соуса, *mojo verde* и *mojo picón*, рецептами которых я тоже скоро поделюсь.



Канарский Зеленый соус

mojo verde

Этот зеленый соус (в паре с красным — *mojo rojo*) на Канарах всегда подают к вареному картофелю в мундире, и очень часто — к рыбе, мясу и даже хлебу. И знаете что? Канарцы знают, что делают — зеленый соус (как переводится с испанского *mojo verde*) чудесен, со стола улетает в момент, и если вы решите устроить дома канарскую вечеринку, я готов поставить что угодно на то, что именно этот зеленый соус исчезнет первым.

4 порции

1/4 ч.л. зиры

3-4 зубчика чеснока

1/2 ст.л. морской соли

большой пучок свежей кинзы

200 мл. оливкового масла

Extra Virgin

1-2 ст.л. белого винного уксуса

черный перец

Подозреваю, что в стародавние времена канарцы готовили свой зеленый соус в ступке, но в эпоху прогресса разумно будет воспользоваться блендером: поместите в него зиру, чеснок, соль, и листики кинзы, и как следует измельчите. Понемногу добавляя оливковое масло, добейтесь гладкой, однородной консистенции, попробуйте, приправьте черным перцем и винным уксусом (если вам покажется, что его слишком мало — не сомневайтесь, добавьте еще, ведь это вопрос вкуса). Подавайте зеленый соус в начале ужина — слишком уж вкусно макать в него свежий хлеб.



Канарский острый соус

mojo picón

Завершает тему канарской кухни, которую начали рецепты местных вареной картошки и зеленого соуса, еще один соус — острый *mojo picón*. По правилам для его приготовления нужны сушеные канарские перчики, маленькие, но очень острые. Я как раз купил такие на рынке города Санта-Крус, но разве их отсутствие поставило бы меня в тупик? Нет! Их можно заменить красными перчиками чили — и если они свежие, то их даже не придется выдерживать в кипятке.

4 порции

1/2 ч.л. зиры

4-5 зубчиков чеснока

1/2 ст.л. морской соли

2 сушеных острых перчика

2-3 ст.л. хлебных крошек

(или панировочных сухарей)

100 мл. оливкового масла Extra Virgin

2-3 ст.л. красного винного уксуса

черный перец

Сушеные перчики залейте кипятком и оставьте минут на 15, затем воду слейте, а перчики обсушите. Поместите их в блендер (если не хотите, чтобы соус был слишком острым, семена лучше выбросить) вместе с хлебными крошками, чесноком, зирой, солью, и измельчите до получения однородной массы. Добавьте масло и уксус, приправьте черным перцем по вкусу. Готовый соус можно подать сразу к вареной картошке, рыбе или мясу, или даже сыру, а можно хранить в холодильнике до следующей okazji.



www.arborio.ru

Домашний сыр

Сыроварение в домашних условиях — серьезное хобби, которое требует грамотного и обстоятельного подхода. Если взяться за дело всерьез — вы овладеете рецептами твердого сыра типа пармезана, сыра с плесенью типа рокфора, или мягкого сыра в корочке типа камамбера. Но это — высший пилотаж, до которого доберутся немногие.

Что же до феты или мягкого домашнего сыра, то эти рецепты вполне покорятся даже полному профану. Домашнее сыроварение — медитативное занятие, оно помогает успокоить нервы, а на выходе вы получаете продукт, в качестве которого абсолютно уверены. Большая редкость в наше непростое время.

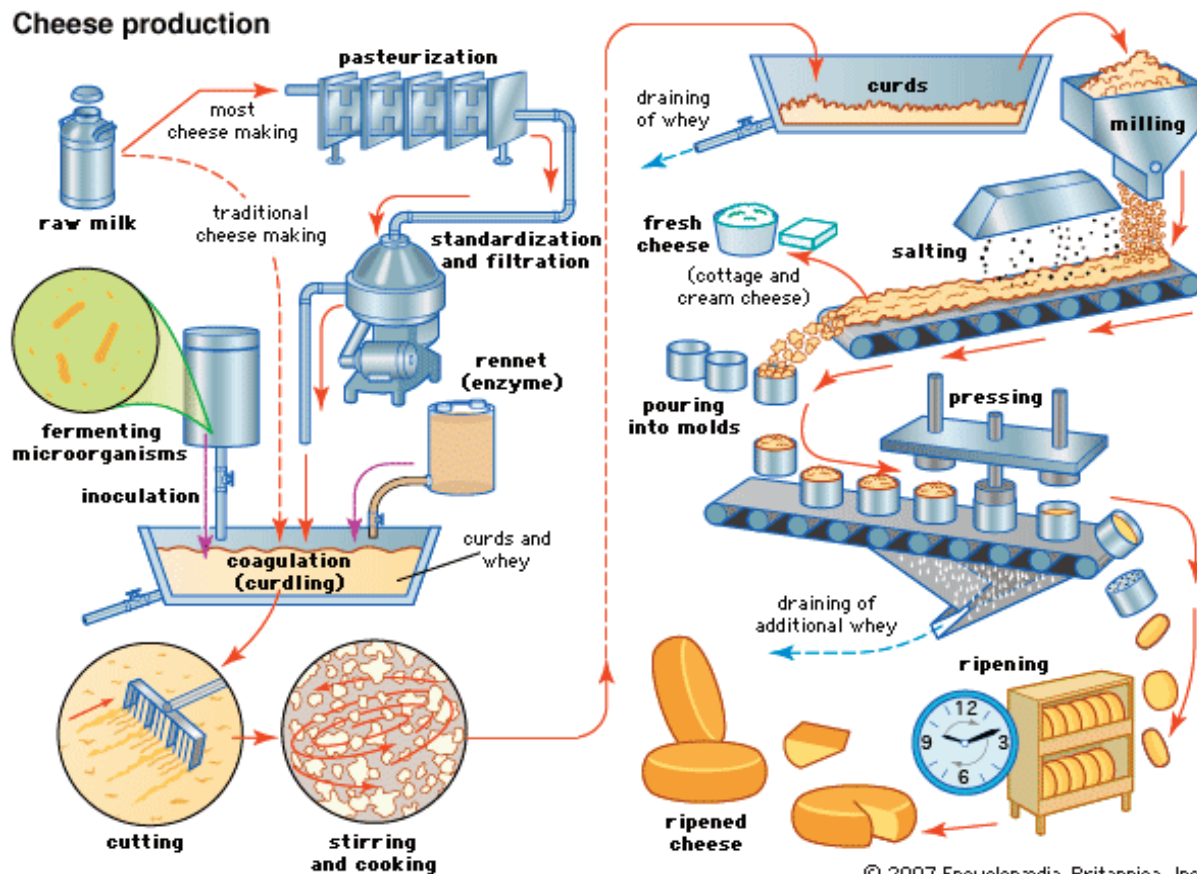


Что такое сыр?

Часть первая

Было время — об этом вряд ли кто помнит, но ведь было! — когда все продукты, за которыми сейчас принято ходить в магазин, люди делали сами. Колбасы, копчености, ну и сыр, разумеется. Разве бывает что-то лучше сыра? Из молочных продуктов — точно нет. А в каком многообразии сортов, форм, цветов и размеров он встречается — всего и не перечислишь! Сыр можно есть на завтрак, обед, ужин, с овощами, мясом, вином, пивом и просто так. Но вот ведь в чем загвоздка: такой простой, в сущности, продукт, как сыр, окутывает аура недосыгаемости. Нет, думает обыватель, сыр это такая штука, которую мне самому нипочем не сделать. А между тем домашнее сыроварения — одна из тех премудростей, постигнуть которую проще простого, а двигаться к совершенству можно всю жизнь. Начать, впрочем, нужно с азов — для сыра таковыми являются три кита, три ключевых компонента, которые входят в его состав.

Cheese production



Молоко

Основной компонент любого сыра — это, конечно же, молоко. Сыр, разумеется, можно делать не только из коровьего молока, но и из козьего, овечьего, и даже соевого, не говоря уже о более экзотических продуктах вроде сыра из лосиного молока. Именно молоко чаще всего закладывает фундамент вкусовых качеств вашего будущего продукта, поэтому чем более качественным и свежим будет молоко, тем лучше. Пастеризация (то есть нагревание с целью уничтожить бактерии) приветствуется, если вы имеете дело с фермерским продуктом, а вот ультрапастеризованное молоко для сыра не годится, слишком уж мало в нем осталось “живого”.

Пепсин или кислота

В основе производства сыра лежит свертывание молока, а протекает этот процесс, как правило, под воздействием кислоты либо сычужного фермента. В роли кислоты может выступать молочная кислота, которая образуется после добавления в молоко молочно-кислой закваски, или уксус, лимонный сок. Именно так мы с вами делали сыр рикотта. Но хотя приготовить так домашний сыр очень даже просто (и с этого, наверное, стоит начинать), все по-настоящему знаменитые сорта сыра — моцарелла, фета, камамбер, рокфор и даже брынза — делаются с применением сычужного фермента.

Сычужный фермент, он же пепсин — вещество, которое вырабатывается желудком и служит для расщепления белка (и в этом же качестве используется при сыроварении). Соответственно, производится пепсин, как для медицинских, так и для пищевых целей, из желудков животных. Несмотря на то, что открыт сычужный фермент менее двухсот лет назад, в сыроделии его используют уже несколько тысячелетий: считается, что первый сыр появился на свет оттого, что некий путник, взявший с собой в дорогу молоко в высушенном телячьем желудке, на следующий день обнаружил там то, что сейчас знакомо любому сыровару — свернувшуюся творожистую массу, отделившуюся от полупрозрачной сыворотки... Итак, пепсин в сыроделии попросту необходим — но о том, где его раздобыть, читайте далее.

Прочие добавки

Ну и, разумеется, все многообразие сырной продукции было бы попросту немыслимо без добавок, которые вносят свою лепту во вкус, цвет, аромат и консистенцию готового сыра. Самая простая добавка есть на каждой кухне — это, конечно же, соль. Менее тривиальные добавки — приправы (тмин, наверное, самая популярная из них), красители (не пугайтесь этого слова, краситель вполне может быть натуральнее некуда) — а также культуры плесени, которые отвечают за свойства таких сыров, как камамбер, бри, дор блю, горгонзола и так далее. Но этих сыров, пожалуй, пока даже и касаться не стоит, они не для начинающего сыродела.

Итак, как мы с вами убедились, минимальный набор продуктов, необходимый для производства сыра, предельно прост, и даже, возможно, уже имеется в вашем холодильнике. Теперь дело за малым — за технологией, в которой, как и полагается после тысячелетий совершенствования процесса, есть уйма тонкостей, нюансов и своих секретов. Каких именно? Об этом — в следующих выпусках нашего научно-популярного журнала.





Домашний сыр рикотта

Сегодня мы с вами будем готовить итальянский сыр рикотта — и после того, как вы освоите эту нехитрую процедуру, вы больше никогда не будете покупать рикотту в магазине. Помимо очевидной экономии, домашняя рикотта еще и имеет гораздо более сливочную текстуру и нежный вкус. Используйте ее для закусок, пасты, лазаньи, выпечки и десертов. При этом, если вы готовите рикотту для десерта, можно уменьшить количество соли, увеличить соотношение молока и сливок и/или взять более жирные сливки для лучшего результата.

4 порции

1 л. пастеризованного молока

300 мл. сливок 22%

сок 1/2 лимона

1/2 ч.л. соли

Смешайте молоко и сливки в кастрюле, добавьте соль и поставьте на малый огонь, время от времени помешивая. Доведите содержимое кастрюли до кипения — чем медленнее, тем лучше. Для того, чтобы оценить время, оставшееся до закипания, удобно воспользоваться термометром — я обнаружил, что термометр для мяса отлично подходит для этих целей. Когда смесь молока и сливок наконец закипит, влейте в кастрюлю лимонный сок и как следует размешайте. Через минуту-другую, когда свернувшееся молоко отделится от сыворотки, снимите кастрюлю с огня и накройте плотным полотенцем.

Дайте вашей будущей рикотте отстояться — в идеале до полного остывания. Сложите вдвое кусок марли и уложите в дуршлаг. Аккуратно переложите творожистую массу, скопившуюся сверху, в дуршлаг при помощи шумовки. Дождитесь, пока стечет лишняя сыворотка — на это уйдет не больше часа, иначе рикотта будет слишком сухой, — оберните марлю вокруг сыра и слегка выжмите. Переложите рикотту в миску или другую емкость и уберите в холодильник, где она может храниться двое суток.

PS: Блюстители кулинарной чистоты и “аутентичности”, коли таковые тут найдутся, могут возразить — мол, настоящая рикотта готовится исключительно в Калабрии из сыворотки, оставшейся от моцарелла ди буфала, и притом непременно руками пьемонтских девственниц. Этим гражданам разрешается получившийся у нас сыр рикоттой не называть.

Домашний сыр фета

Сыр фета — неплохой вариант для того, чтобы попробовать свои силы в сыроварении. Он получается вполне узнаваемым и отлично вписывается в греческий салат или другие закуски, и при этом достаточно несложен в изготовлении. Знатоки, конечно, возразят — настоящий сыр фета может быть произведен только в Греции. Так-то оно так, но наш сыр получится намного лучше многого из того, что продается за пределами этой солнечной страны, а главное — он сделан на вашей кухне, и вы можете быть абсолютно уверены в качестве входящих в него ингредиентов.

250 грамм сыра

1 л. молока

1 ст.л. йогурта

1,5-2 табл. ацидин-пепсина

(или сычужный фермент)

Залейте молоко в кастрюлю и, периодически помешивая, доведите его до температуры в 31 градус. Как следует размешайте 1 стакан молока с йогуртом, влейте его в кастрюлю, снова размешайте, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре. Разотрите ацидин-пепсин в порошок и залейте 1/2 ст. холодной воды.

Спустя 1 час влейте воду с ацидин-пепсином в кастрюлю, размешайте и оставьте на ночь. За это время молоко свернется и сыворотка отделится от творожистой массы. Ножом аккуратно разрежьте эту массу на поверхности сыворотки на квадраты стороной около 1 см., размешайте несколько раз с перерывами в пять минут, и вылейте содержимое кастрюли в дуршлаг, выстеленный сложенной в несколько слоев марлей. Оставьте на несколько часов, чтобы стекла вся жидкость.

Замешайте в творожистую массу 1/4 ч.л. соли, переложите сыр в форму (такую можно сделать, например, из пакета из-под сока) и оставьте при комнатной температуре еще на 12-24 часа — сыр окончательно “схватится” и по консистенции будет как настоящая фета. Приготовьте рас-

сол: 200 мл. сыворотки (вы ведь не вылили ее, правда?) размешайте с 1,5 ст.л. соли, нарежьте сыр кубиками, залейте рассолом и уберите в холодильник. Это, во-первых, еще больше “вытянет” жидкость из феты, а, во-вторых, позволит ей храниться практически вечно — впрочем, вы, уверен, съедите ее раньше.



Что такое сыр? Часть вторая, или еще пара слов о сычужном ферменте

В предыдущей части нашего повествования мы с вами коснулись тех компонентов, которые необходимы при производстве домашнего сыра. Ну, с молоком все вроде бы понятно, с приправами в принципе тоже, а вот на пепсине — сычужном ферменте — следует остановиться поподробнее. Уверен, те, кто раньше сыроварением не интересовался, ни домашним, ни промышленным (а таких большинство), недоумевают — что за зверь такой? И главное — где его берут? Рассказываю без утайки.

Важнейшая составляющая молока, как известно со школьной скамьи — белок казеин. Его содержание в коровьем молоке достигает 3%, что очень много. При этом пепсин, который вырабатывается клетками желудка, служит как раз для расщепления белков. Нетрудно догадаться, что при воздействии пепсина на казеин происходит коагуляция, то есть свертывание молока.

Где купить пепсин?

В принципе, приобрести сычужный фермент можно через интернет, сыроварные предприятия, или просто договориться на рынке — энтузиасты так наверняка и сделают, а для 99% всех остальных есть куда более доступный способ. К счастью, помимо сыроварения пепсин применяется в медицинских целях, для лечения различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, диспепсии и так далее. Ну а раз так, значит, наш путь лежит в аптеку.

В отечественных аптеках имеется два препарата, которые можно использовать в сыроделии — абомин и ацидин-пепсин. Второй, кажется, намного более доступен — а посему о нем немного подробнее.

Ацидин-пепсин (другие торговые наименования — Acidolpepsin, Acipepsol, Betacid, Pepsacid, Pepsamin) содержит 1 часть пепсина и 4 части ацидина. Ацидин при гидролизации выделяет соляную кислоту, которая абсолютно безвредна, поскольку, во-первых, и так содержится в желудочном соке, и, во-вторых, в готовом сыре будет присутствовать в ничтожных объемах. На 1 литр молока, из которого, в зависимости от рецепта, получается порядка 200-300 г. готового сыра, используется 1-2 таблетки ацидин-пепсина, которые растворяются в воде и вводятся в доведенное до определенной температуры молоко.

Стоит упаковка ацидин-пепсина порядка 50 рублей, отпускается без рецепта, и я настоятельно рекомендую вам иметь запас в холодильнике — ведь приготовив домашний сыр фета, мы с вами рассмотрим технологию приготовления других сыров. Оставайтесь с нами!

Домашний сыр *fromage blanc*

Этот свежий сыр мне пару раз подали в Лионе в качестве десерта, после чего я загорелся идеей сделать его самостоятельно. Он имеет более однородную структуру, чем творог, отчетливо сливочный вкус, и одинаково замечательно выступает в качестве десерта, аккомпанемента к легкому вину, или завтрака. Для того, чтобы сделать этот домашний сыр, вам не потребуется сычужный фермент — отличная возможность набить руку перед тем, как приступить к более серьезным экспериментам в области домашнего сыроварения.

2-4 порции

1,5 л. молока

200 мл. сливок 22%

300 мл. пахты

1,5 ст.л. лимонного сока

Пахта — побочный продукт сбивания сливочного масла. Закажите ее у тетенок, торгующих молочными продуктами на рынке, она зачастую никому не нужна, так что вполне возможно, что вам отдадут ее бесплатно. Смешайте в кастрюле молоко со сливками и поставьте на минимальный огонь. В небольшой миске размешайте пахту и лимонный сок, влейте в кастрюлю, и как следует перемешайте. После этого доведите содержимое кастрюли до температуры 80 градусов, по возможности не размешивая, снимите с огня, накройте крышкой, и оставьте на плите хотя бы на час.

Сняв крышку, вы увидите, что творожистая масса образовала нечто вроде корки льда на поверхности сыворотки.

Острым ножом разрежьте ее на небольшие кубики и переложите их в дуршлаг, устланный двойным слоем марли. Соедините уголки марли, свяжите и подвесьте над кастрюлей или раковиной, чтобы дать стечь сыворотке. Время вывешивания зависит от того, что вы хотите получить — если вы хотите, чтобы *fromage blanc* держал форму, оставьте его на ночь, если вы собираетесь использовать его для намазки на хлеб, потребуется на несколько часов меньше. Готовый сыр переложите в формы, и при желании подайте его на десерт, полив жирными сливками и вареньем.



Mysost – норвежский сыр из сыворотки

Каждый, кто хотя бы раз готовил сыр, будь то фета, fromage blanc или что-то еще, сталкивался с проблемой утилизации сыворотки. Точнее, проблемы никакой нет, но сделать из нее что-то нужно — квас, тесто, правильная рикотта тоже готовится из сыворотки. Как и сыр mysost — в этот раз мы приготовим именно его. Он довольно необычен, но в Норвегии многие считают его настоящим лакомством.

свежая сыворотка — чем больше, чем лучше

Вылейте свежую сыворотку (лучше из козьего молока, хотя подойдет любая) в большую кастрюлю. Количество сыворотки не принципиально, но вряд ли имеет смысл возиться, если у вас ее меньше 4 литров. Помешивая, доведите сыворотку до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь так, чтобы она лишь слегка булькала, и оставьте ее на несколько часов, пока не выкипит. Когда жидкости останется совсем немного, а остатки творожистой массы потемнеют, не отходите от плиты и постоянно помешивайте, чтобы творожистая масса не пригорела. Как только жидкость выпарится полностью — переложите потемневшую творожистую массу в миску, опустите ее в миску с холодной водой большего размера, чтобы быстрее остывала, а сами в это время постоянно размешивайте сыр, от этого зависит его будущая зернистость. Остывший сыр храните в холодильнике, и подавайте, нарезав тонкими ломтиками, в идеале с ржаными хлебцами.

Готовый mysost должен иметь цвет чуть более бледный, чем вареная сгущенка, а вкус его будет слегка солоноватый и в то же время сладковатый, очень необычный. Никакой гарантии, что вам понравится с первого раза, но попробовать стоит.



Выпечка

Если появляется необходимость подать что-то к чаю или к более крепким напиткам, все мысли, конечно же, устремляются в сторону выпечки. Гениальное изобретение, что ни говори. В этой главе вы найдете все, о чем только можно мечтать: кексы и мафины к чаю, французский пирог киш лорен к вину, сырныe булочки-попoverы к пиву, круассаны к утреннему кофе...

Не любите круассаны? Что ж, к вашим услугам - рецепт дрожжевого слоеного теста, из которого вы можете вылепить все, что заблагорассудится. Главное - почаще заходить на кухню и пореже покупать выпечку, произведенную фабричным способом. Ваши организм и кошелек скажут вам спасибо в унисон.



Маффины с черникой

Наверное, бесполезно скрывать, что десерты я готовлю несколько реже остальных блюд, но эти маффины вы просто обязаны попробовать. Хотя бы потому, что они переворачивают стереотип о том, что десерты, в том числе сладкая выпечка — дело долгое и мучное, и уж подавно за него не стоит браться вечером после работы. Рецепт маффинов я взял из книги серии Good Cook, он довольно универсален — чернику можно заменить клюквой, другими ягодами, наконец, можно попробовать и измельченный шоколад.

20-30 маффинов

250 г. муки

2 ч.л. пекарского порошка

150 г. черники или голубики

175 мл. молока

3/4 ч.л. соли

60 г. сахара

60 г. масла

2 яйца

Взбейте яйца, растопите масло, припудрите ягоды мукой. Просейте муку в миску, добавьте пекарский порошок, соль и сахар, размешайте и добавьте в миску яйца, масло и большую часть молока. Перемешайте несколькими энергичными движениями, тут главное не перемесить тесто, и даже если останутся комочки муки — ничего страшного. Добавьте ягоды и оставшееся молоко, снова недолго перемешайте.

Смажьте формы для маффинов маслом (я использовал одноразовые бумажные формочки, помещенные в металлическую форму для маффинов) и наполните их тестом на две трети. Выпекайте сразу же при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут. Подавать такие маффины тоже лучше сразу.



Вишневый кекс

Рецепт кекса как будто бы нарочно придуман для будних вечеров, когда времени до отхода ко сну остается часа три и выпечку приходится откладывать до выходных. Но кекс не таков — ведь тут не нужно ждать подъема или расстойки теста. Смешали ингредиенты, замесили тесто — и в духовку, просто и быстро. Чем еще хорош этот рецепт кекса, так это своей универсальностью: замените вишни изюмом или цукатами — и к чаю у вас будет уже совершенно другая выпечка. Кроме того, вместо разрыхлителя здесь используется сода, так что это не тот случай, когда из-за отсутствия одной небольшой, но важной мелочи придется остаться без сладкого. Впрочем, хватит расхваливать — пора готовить.

8 порций

4 куриных яйца

130 мл. молока

250 г. сливочного масла

1 ст. сахара

300 г. муки

цедра 1 лимона

1/4 ч.л. соды

1/8 ч.л. соли

1/2 стакана вишен

сахарная пудра

Заблаговременно достаньте масло из холодильника, и когда оно размякнет, разотрите его добела. В глубокую кастрюлю разбейте яйца, добавьте сахар и молоко и как следует размешайте. Поставьте кастрюлю на небольшой огонь и, продолжая энергично перемешивать, прогрейте смесь в течение двух-трех минут. Снимите кастрюлю с огня, миксером или венчиком взбейте смесь в пену, добавьте масло, муку и остальные ингредиенты (кроме пудры) и быстро, но тщательно замесите тесто. Смажьте маслом и присыпьте мукой форму для кекса (или другую подходящую форму для запекания), наполните ее тестом на 3/4 и выпекайте кекс в духовке, разогретой до 200 градусов, с паром в течение одного часа. Готовый кекс извлеките из формы, дайте ему остыть и посыпьте сахарной пудрой перед подачей.





Дрожжевое слоеное тесто

Следуя этому рецепту, вы сможете приготовить слоеное тесто у себя дома. Затем из него можно сделать все, что угодно — слоеные булочки, конвертики с начинкой, турноверы, и, разумеется, круассаны. В общем-то, то же самое, что и из замороженного слоеного теста, которое продается в магазинах — но как-то раз меня угораздило изучить его состав. Со всей ответственностью заявляю: лучше обходите это “слоеное тесто” стороной, и чем дальше, тем лучше. Перебрав несколько рецептов, я наконец остановился на этом — возможно, он выглядит немного внушительно, но в самом процессе приготовления слоеного теста нет ничего сложного.

Смешайте муку, сахар, соль и дрожжи, добавьте молоко и замесите тесто. Легче всего делать это в комбайне, но руками тоже возможно. Через 8-10 минут энергичного вымешивания переложите тесто в присыпанную мукой миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место, где за 1,5-2 часа оно должно удвоиться в размере. Пока тесто “подрастает”, выложите масло на пищевую пленку, укройте вторым слоем пленки и раскатайте в прямоугольник размером примерно 20 на 25 сантиметров. Переложите масло в холодильник, чтобы оно затвердело в той форме, которую вы ему придали.

500 г. муки

1/2 пакетика сухих дрожжей

90 г. сахара

1 ст. л. соли

300 мл. теплого молока

320 г. сливочного масла комнатной температуры

Все последующие манипуляции направлены на то, чтобы придать нашему тесту должную слоеность.

1. Итак, переложите поднявшееся тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, выбейте из него воздух и раскатайте в прямоугольник 60 на 25 сантиметров (далее добавляйте муку на поверхность стола всегда, когда это необходимо).

2. Выложите прямоугольник из масла на верхнюю треть теста, затем сложите тесто втрое — масло оказалось внутри.

3. Раскатайте тесто до его первоначального размера 60 на 25 см., снова сложите втрое, заверните в пленку и уберите в холодильник на 30 минут.

4. Снова раскатайте тесто до размера 60 на 25, снова сложите втрое, снова заверните в пленку, снова уберите в холодильник еще на 30 минут.

5. Последняя манипуляция: раскатайте, сложите, заверните, уберите в холодильник — на сей раз на ночь.

6. Выньте тесто из холодильника и разрежьте его надвое. Вы можете использовать обе половины или заморозить одну из них — после размораживания со слоеным тестом можно работать так же, как и с только что приготовленным.



Сырные булочки popovers

Эти быстрые в приготовлении булочки — дальние родственницы йоркширского пудинга. Как и любая сырная закуска, они отлично подходят в качестве аккомпанемента к прохладительным или легким спиртным напиткам, и должны подаваться горячими, прямо из духовки. Этот рецепт я взял из книги серии Good Cook, по-русски popovers означает что-то типа “выпрыгушки”, но за ними, кажется, уже закрепилось не менее смешное название “поповеры”. Что ж, поповеры так поповеры.

9 поповеров

125 г. муки

125 г. твердого сыра

250 мл. молока

15 г. сливочного масла, растопить

1/4 ч.л. соли

2 яйца, взбить

молотая паприка или кайенский перец

Соедините в миске молоко, растопленное масло, муку и соль, и взбейте до однородности. Замешайте по одному взбитые яйца, стараясь не перевзбить смесь. Добавьте к тертому сыру щепотку паприки или кайенского перца, смажьте маслом жаропрочные формы и выложите на дно каждой из них по 1-2 столовых ложки сыра. Добавьте столько же теста, накройте его еще несколькими ложками сыра, затем наполните каждую из форм тестом до 2/3.

Выпекайте 15 минут при 230 градусах, затем уменьшите температуру до 180 и выпекайте еще 20 минут. Подавайте готовые поповеры сразу, едва остынут.



Круассаны

Французы шутят, что их завтрак состоит из трех “с” — кофе, круассан, сигарета. Действительно, устраивая настоящие пиры на обед и ужин, завтракают во Франции весьма скромно, но без свежее испеченного слоеного круассана представить этот завтрак невозможно. Сравнивать круассаны, купленные в магазине, и круассаны, испеченные дома — занятие настолько неблагодарное, что я даже не буду тратить на него драгоценные слова. Подайте их к кофе, чаю или какао — и это будут одни из самых лучших минут в вашей жизни. Я серьезно.

Раскатайте слоеное тесто до толщины около 5 мм., обрежьте неровные края так, чтобы получить правильный прямоугольник (обрезки я никогда не выбрасываю) и разрежьте его на равнобедренные треугольники (соотношение сторон — порядка 1,5 к 1,5 к 1). Сверните тесто в трубочку, начиная с более узкой стороны, переложите на противень, выстланный бумагой для выпечки, и при желании согните в форме полумесяца.

Накройте противень полотенцем и дайте круассанам подниматься вдвое (не надо ставить их в слишком теплое место, иначе масло начнет таять раньше времени). Как следует взбейте яйцо с парой ложек воды и аккуратно, без нажима, смажьте круассаны этой смесью. Выпекайте 15 минут при температуре 190 градусов, до золотистости, и подавайте сразу же, едва слегка остынут.





Киш лорен

Именно киш лорен считается классическим рецептом этого французского открытого пирога. Его можно подавать холодным и горячим, на завтрак, обед и ужин. Самое главное — киш лорен готовится заранее, так что перспективы выступить в качестве горячей закуски на званом ужине у него самые что ни на есть серьезные.

8 порций

Для теста:

1 1/4 ст. муки

1/2 ч.л. соли

1/4 ч.л. сахара

50 г. холодного сливочного масла,

нарезанного кубиками

3 ст.л. ледяной воды

Для начинки:

6 крупных яиц

200 мл. сливок 22%

200 мл. молока

1 ст.л. соли

щепотка черного перца

щепотка мускатного ореха

300 г. бекона

2 средних луковицы

несколько веточек тимьяна

50 г. тертого сыра

эмменталер

оливковое масло

сливочное масло

Корж для пирога готовим так: прокручиваем в комбайне или блендере муку, соль, сахар и масло, добавляем немного ледяной воды, дорабатываем до однородности, заворачиваем шар из теста в пленку и убираем в холодильник. Через час тесто нужно раскатать до толщины около 0,5 см., выложить в форму, прикрыть фольгой, присыпать чем-то сыпучим, выпекать 8 минут при 200 градусах, затем груз и фольгу снять и выпекать еще 3 минуты.

Теперь о начинке. В сковороде растопите пару ложек сливочного масла, нарежьте лук полукольцами и вместе с тимьяном переложите на сковороду, подлейте немного воды и тушите на минимальном огне, постоянно помешивая. Вода будет выкипать — тогда подливайте еще немного, это нужно, чтобы лук не изменил своего цвета. Когда он будет совсем мягким и уменьшится в объеме — снимите сковороду с огня и выловите стебли тимьяна (листки останутся в луковом конфите, что нас полностью устраивает). Нарежьте бекон небольшими ломтиками и обжарьте до неполного вытапливания сала, добавьте к нему лук и как следует перемешайте.

Слегка подогрейте молоко со сливками, взбейте яйца, приправив их солью, перцем и мускатным орехом, а затем взбивайте до полной однородности, добавляя понемногу молоко со сливками. Ну вот, собственно, и все. В уже приготовленный нами корж выложите половину лука с беконом, залейте половиной смеси молока, сливок и яиц, посыпьте сыром, выложите вторую половину лука с беконом, залейте второй половиной смеси, и присыпьте оставшимся сыром. Выпекайте около часа с четвертью при температуре 160 градусов, а по готовности (для проверки воткните нож в середину — он должен выйти сухим) дайте остыть до комнатной температуры и уберите на ночь в холодильник. Перед подачей разогрейте киш в духовке.

PS: Специально для ревнителей аутентичности — есть мнение, что в киш лорен лука быть не должно. Я встречал разные варианты, но мне трудно признать, что это киш эльзассьен, если вы будете настаивать.

www.arborio.ru

Десерты

Каждая настоящая трапеза - если это именно трапеза, а не какой-то там легкомысленный перекусон - должна заканчиваться десертом. Это не я придумал, между прочим, это умные люди говорят. Даже если вы не большой любитель сладкого, иногда стоит себя побаловать. Да и как можно устоять перед свежей клубникой со сливочным мороженым и нежным маскарпоне, приготовить которую - дело пары минут?

Другие десерты, собранные в этой главе - классические сорбеты и безе, фантазийное желе, аристократические груши в вине и запеченная рикотта с персиками, куда сгодится собственноручно приготовленный сыр. Чем дополнить этот десерт - чаем, кофе или дже-стивом - решать вам, да это не так уж и важно. Все они - блюда вполне самостоятельные, и отлично выступают как в дуэте, так и соло.



Маскарпоне с мороженым и клубникой

Этот рецепт не то что простой, он примитивный. Спелая клубника, сливочное мороженое и нежный сыр маскарпоне настолько хороши сами по себе, что любые ухищрения будут попросту избыточными. Эти вещи и без того здорово сочетаются друг с другом, так что дайте себе отдохнуть и просто себя побалуйте. Благо на дворе — лето.

2 порции

200 г. сливочного мороженого

60 г. сыра маскарпоне

200 г. клубники

ванильный сахар

Всю клубнику, кроме пары самых красивых ягод, уложите в блендер и добавьте две-три столовых ложки ванильного сахара. Измельчите до однородности и попробуйте, при необходимости добавив еще сахара по вкусу. На дно креманки или широкого бокала уложите половину порции мороженого, залейте клубничным соусом, сверху выложите маскарпоне, снова залейте соусом, и накройте второй половиной мороженого. Украсьте тонко нарезанной клубникой. Зелень мяты также будет вполне уместна.



Груши в красном вине со специями

Фрукты — достойное завершение ужина, а от пышных пирожных и других десертов, не способствующих сохранению стройной фигуры, их выгодно отличает низкая калорийность и польза для здоровья. И если в том, чтобы просто поставить на стол корзинку с фруктами, ничего интересного нет, то ценой небольших усилий вы сможете создать необычный и запоминающийся фруктовый десерт. Например, такой.

2 порции

2 крепких небольших груши

250 г. сухого красного вина

1 звездочка аниса

1 палочка корицы

1 семя кардамона

для сиропа:

200 г. воды

60 г. сахара

1 ст.л. лимонного сока

Начинайте приготовление этого десерта за пару дней до предполагаемой подачи. В первый день счистите кожуру с груш, оставив лишь немного в верхней части, и длинным, острым ножом снизу вырежьте сердцевину. Залейте груши вином, добавьте специи и уберите в холодильник на сутки, время от времени переворачивая их в вине.

На следующий день приготовьте сироп — соедините воду и сахар в небольшой кастрюльке, доведите до кипения, постоянно помешивая, а когда сахар полностью растворится — добавьте лимонный сок и проварите еще минут 5. Добавьте в сироп вино со специями, в котором мариновались груши, положите в нее груши и варите их при малом кипении 15-20 минут. Снимите кастрюлю с огня, дайте грушам полностью остыть в смеси вина и сиропа, и уберите в холодильник еще на сутки. Слегка обсушите груши и подавайте. Вино с сиропом, кстати, можно не выливать, а процедить и подать со льдом — у вас получился ароматный напиток, практически безалкогольный.



Десерт из рикотты с персиками

Увидел я тут на днях в магазине персики. Вкусные, сочные, сладкие, манящие персики. Не сезон, конечно, но очень уж захотелось — в итоге прихватил парочку, и еще молока со сливками взял, чтобы приготовить этот несложный десерт. Рецепт я позаимствовал у Гордона Рамзи, но немного модифицировал, получилось, на мой взгляд, не хуже. Если вы купите рикотту в магазине, а не будете делать ее сами, как я, у вас и вовсе на все про все уйдет минут десять активных действий, никак не больше.

2 порции

250 г. рикотты

1 яйцо

сок и цедра 1/2 лимона

45 г. сахарной пудры

40 г. сливочного масла

1 ст.л. меда

2 персика

Небольшие формы смажьте изнутри сливочным маслом, слегка присыпьте сахарной пудрой и отставьте в сторону. Соедините в миске рикотту, яйцо, лимонную цедру и сахарную пудру, и как следует перемешайте. Переложите эту смесь в формы и отправьте в духовку, разогретую до 200 градусов, готовиться на водяной бане.

Займет все это минут 40, так что незадолго до окончания приготовления рикотты нарежьте персики на восемь долек каждый и растопите на сковороде сливочное масло. Добавьте мед, размешайте его с маслом и уложите на сковороду персики, дайте им немного обжариться на среднем огне, переверните и влейте лимонный сок. Какое-то время персики будут

просто греться в сиропе, но он быстро выпарится и они обжарятся и с другой стороны — не упустите тот момент, когда сковороду нужно будет снять с огня! Готовую рикотту, дав ей чуть остыть, аккуратно переложите на тарелку, вокруг живописно разложите персики, полейте их остатками сиропа и подавайте, пока все это не успело остыть.



Безе

Так уж вышло, что желтки в кулинарии используются повсеместно, а вот белкам довольно часто уготована роль “бедных родственников”. Представьте себе рецепт соуса или выпечки — скорее всего, вы используете желтки, а белки со вздохом отставите в сторону. Но не выбрасывать же их... Разумеется, нет — грамотный повар никогда такого не допустит, тем паче что есть веками проверенные способы их утилизации. К Но самое популярное блюдо из белков, пожалуй, все же безе, оно же меренга. Ну и чему тут удивляться, если для него не требуется ничего, кроме белков нескольких куриных яиц да сахара?

Перелейте белки в высокую и просторную посуду и начните взбивать миксером. Метаморфозы, которые происходят в этот момент с белками, известны каждому, кто хотя раз взбивал их для десертов: сперва они белеют, становятся более воздушными, и слегка увеличиваются в объеме, а затем появляются первые робкие, мягкие и сразу опадающие пики. Вот и вы взбивайте до появления мягких пиков, а затем продолжайте взбивать, понемногу добавляя сахар. Добавьте весь сахар, и взбейте до стойких пиков, к моменту образования которых белки увеличатся в размере в несколько раз (только не перевзбейте!).

Выложите взбитые белки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Часто безе делают небольшими, на одну столовую ложку белков, а то и меньше, но мне в душу запали гигантские безе, которые мне довелось попробовать во Франции. Результат — на фото. Сформировав безе, выпекайте их при температуре 150 градусов до тех пор, пока корочка не затвердеет и не приобретет слегка (!) карамельный оттенок (у меня на это ушло около 30 минут). В идеале безе нужно до полного остывания оставить в духовке, а если вам вздумается их хранить — не кладите их в холодильник, лучше уложите в сухую коробку, где они превосходно пролежат несколько дней.

2 порции

4 белка

200 г. сахара



Клубничный сорбет

Сорбет, конечно, дискредитирует остальные десерты простотой приготовления. Фактически, это фруктовое мороженое, только очень легкое, почти что замороженный сок. Популярен лимонный сорбет, люблю его всей душой, но домашние воспротивились, и пришлось готовить клубничный. Впрочем, почему пришлось? Клубничный сорбет — отличное завершение любого ужина. Можно даже приготовить немного побольше — пусть себе стоит в морозилке, сорбет лишним не бывает.

2 порции

0,5 кг. замороженной клубники

1/3 ст. воды

1/3 ст. сахара

Разморозьте клубнику и измельчите ее в блендере до однородности. Поставьте воду в кастрюльке на небольшой огонь, добавьте сахар, и, постоянно помешивая, добейтесь его полного растворения. Доведите сироп до кипения, проварите еще минуты две-три, снимите с огня и остудите.

Соедините сироп и клубнику, размешайте, перелейте в контейнер и уберите в морозилку. Сорбет будет застывать часа три, при этом желательно каждые полчаса доставать его из морозилки и перемешивать для того, чтобы не образовывались крупные куски льда. При подаче сформируйте шарики при помощи специальной ложки для мороженого, кнели по французской методе при помощи двух обыкновенных ложек, или переложите в вазочки как есть — сорбет получится бесформенным, но очень вкусным.



Фруктовое желе

Фруктовое желе из тех десертов, приготовлением которых нужно озаботиться заранее — скажем, за день, а то и за два до предполагаемой подачи. Это позволяет вам распланировать свое время и в случае торжественного события удивить гостей десертом, не прикладывая к этому особых усилий — они и так вам понадобятся. Это желе мы будем готовить из клубники, бананов и цитрусовых — кусочки разноцветных фруктов сделают его весьма привлекательным. Ну и вкусным, конечно.

2 порции

100 мл. воды

55 г. сахара

сок 1/2 лимона

4 г. желатина

1 апельсин

1 грейпфрут

1 банан

6 ягод клубники

Залейте желатин половиной чашки холодной воды и оставьте в сторону. Подготовьте овощи: цитрусовые разделите на дольки, очистите от мембран, нарежьте кубиками и переложите на салфетку, чтобы питался лишний сок, а клубнику и банан нарежьте не слишком тонкими ломтиками. Затем займитесь сиропом. Для этого в небольшой кастрюльке доведите 100 мл. воды до кипения, добавьте лимонный сок и сахар и размешивайте до тех пор, пока сахар не растворится, после чего проварите сироп еще минут пять. Добавьте желатин, размешайте — через несколько минут растворится и он, после чего кастрюльку с сиропом можно снимать с огня.

Дав сиропу немного остыть, приступаем к завершающей стадии приготовления желе. Добавьте кусочки апельсина и грейпфрута в сироп, размешайте. Ложкой выложите треть сиропа с кусочками цитрусовых на дно формы, “утыкайте” ломтиками клубники и банана, выложите еще одну треть сиропа, снова рассредоточьте в нем остатки фруктов, и укройте остатками сиропа. Уберите желе в холодильник на сутки, а перед подачей недолго подержите форму в горячей воде.





Лимонный сорбет

Клубничный сорбет мы с вами уже готовили, теперь приготовим лимонный. Если подать несколько шариков сорбета, приготовленного из разных фруктов, они будут оттенять вкус друг друга, и получится просто здорово. У каждого свои взаимоотношения с кислым вкусом лимона, так что не стесняйтесь экспериментировать с пропорциями рецепта. Ниже я привел несколько рекомендаций о том, как подстроить вкус десерта под ваши представления о том, каким должен быть настоящий лимонный сорбет.

2 порции

1 ст. воды

1 ст. сахара

1 ст. лимонного сока

1 ст.л. лимонной цедры

щепотка соли

Выжмите лимонный сок (1 стакан сока — это где-то 5 лимонов) и натрите цедру (1 столовая ложка цедры получится с пары лимонов). Поставьте кастрюльку с водой и сахаром на средний огонь и, помешивая, доведите до кипения. Убедившись, что весь сахар растворился в сиропе, снимите его с огня, добавьте лимонную цедру и оставьте в покое минут на десять.

Сироп процедите, дайте ему остыть, замешайте лимонный сок, добавьте щепотку соли, перелейте в контейнер или миску и уберите в морозилку. Лимонный сорбет будет замерзать дольше, чем клубничный, несколько часов, и если вы найдете время пару раз перемешать его, чтобы не образовывались крупные куски льда, будет просто замечательно.

Такой сорбет хорошо подавать небольшими порциями между порциями блюд, чтобы освежить вкусовые рецепторы, наподобие того, как это делает маринованный имбирь в суши-барах. Если же вы решите подать сорбет в качестве десерта, и особенно — без сопровождения сорбета из других ягод и фруктов, лимонный сорбет может резонно показаться вам слишком кислым. В этом случае есть несколько способов выправить вкус:

Используйте больше воды (но не сахара, т.к. сладость и кислота оттеняют друг друга, и излишек чего-то одного неважно скажется на вкусе сорбета).

Замените половину или весь сок лимона соком менее кислого лайма.

Наконец, к соку лимона можно добавлять сок других цитрусовых, скажем, грейпфрута или апельсина, хотя от лимонного сорбета в этом случае останется довольно мало.