

Голиб Саидов

*Вот такие
пирог*



Голиб Саидов

Вот такие пироги

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=28720141
ISBN 9785449019530*

Аннотация

О чём же эта книга? Оставаясь верным своему стилю, автор решил не только (и – даже – не столько) описать свои рецепты, но предложить некий симбиоз кулинарного и литературного творчества, приглашая отведать не только обычной еды, но и вкусив также неких плодов эпистолярного жанра, с тем чтобы иной чересчур любознательный читатель смог бы вместе с ним улыбнуться, посмеяться, а кое-где, возможно, взгрустнуть и призадуматься, поразмышлять над нашей непростой и удивительной жизнью.

Содержание

Предисловие	5
Вступление	8
Глава 1 – «Ab ovo»	11
Яйцо всмятку	12
Гренки	15
Омлет – «Жизнь и Душа моя!»	17
Небольшой экскурс в Средневековье	22
Яичница по-деревенски	27
Спаржа с маринованным лососем и яйцом-пашот	34
Тухум-барак	41
Қаймоқ – кипячёные сливки	53
Глава 2 – закуски	59
Брускетто	59
Жульен	63
Итальянская закуска	70
Рафаэлло	75
Карпаччо	77
Чакка	84
Конец ознакомительного фрагмента.	90

Вот такие пироги

Голиб Саидов

Корректор Голиб Бахшиллаевич Саидов

© Голиб Саидов, 2018

ISBN 978-5-4490-1953-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие



На занятии по среднеазиатской кухне. Кулинарная школа «Шеф-повар», Санкт-Петербург

Итак, о чём же эта книга?

Судя по названию, можно подумать, что речь идёт исключительно о пирогах и прочей выпечке. Безусловно, такие рецепты здесь тоже присутствуют, но...

Оставаясь верным своему стилю, автор решил не только (и, даже, не столько) описать свои рецепты, но предложить некий симбиоз кулинарного и литературного творчества, приглашая отведать не только обычной еды, но и вкусив также, неких плодов эпистолярного жанра с тем, что-

бы иной чересчур любознательный читатель смог бы вместе с ним улыбнуться, посмеяться, а кое-где, возможно, взгрустнуть и призадуматься, поразмышлять над нашей непростой и удивительной жизнью.

Мне показалось, что такой подход имеет право на существование, поскольку, подобный метод подачи материала уже практиковался мною ранее и успел неплохо зарекомендовать себя во многих предыдущих работах («Кулинария от Галиба», «Осетинские пироги», «Пловы», «Кабобы»...) что, встретило немало положительных откликов со стороны обычных пользователей интернета и рядовых читателей.

Не скрою: многое из того, что было опубликовано в упомянутых работах, вновь повторится и здесь. Хотя, несомненно, добавятся и новые, ранее не публиковавшиеся статьи.

Заранее хочу предупредить, что я не задавался особо над тем, чтобы как-то систематизировать публикуемые ниже рецепты по какому-либо тематическому, географическому или иному принципу, поскольку, ставил себе несколько иную задачу, а именно – посредством кулинарной тематики, заставить своего читателя немного призадуматься над социальным аспектом нашей жизни; попытаться обратить его внимание на общечеловеческие ценности, которые являются тем цементирующим материалом, что связывает всех людей живущих на этой планете, независимо от вероисповедания, цвета кожи, политических взглядов, социальной и всякой

иной ориентации.

Ибо всех нас объединяет один общий дом, одна наша хрупкая планета, одна надежда на то, что человечество когда-нибудь придёт к идеальному миропорядку, в котором каждый член огромного сообщества сможет почувствовать себя, наконец, счастливым и свободным гражданином.

И, если по прочтению данной работы, у меня появится хотя бы с десяток-другой друзей-единомышленников, то – поверьте – автор будет крайне счастлив. Поскольку, это будет означать, что он не зря старался. И, следовательно – пироги удались!

Вступление

Дабы с ходу не быть закопанным живьём в асфальт, сразу же спешу успокоить уважаемых мною поваров-ветеранов с приличным стажем, мэтров от высокой кулинарии, с их заслуженными «мишленовскими» звездами, а также всякого рода бешеных энтузиастов-профи, очень часто встречающихся на разного рода кулинарных форумах, со своими «умными» советами – не стоит относиться слишком серьезно к данной работе, с точки зрения кулинарного искусства.

Тем более что я никогда не считал себя поваром-профессионалом, несмотря на то, что являюсь одним из преподавателей кулинарной школы, где веду занятия по среднеазиатской и кавказской кухне, с удовольствием общаясь и делаясь своим опытом с многочисленными простыми людьми, которые неравнодушны к такому процессу, как приготовление пищи.

Учитывая нашу непростую жизнь, при составлении рецептов, я руководствовался исходя из следующих критериев:

- а) блюдо должно состоять из доступных продуктов;
- б) выглядеть привлекательным и аппетитным;
- в) и наконец, оно обязательно должно быть вкусным.

Вы не встретите здесь (за редким исключением) каких-то

изысканных блюд для эстетствующих гурманов с тонко чувствующим обаянием.

Не столкнётесь с непонятными кулинарными терминами, типа «андоб» или «ланспиг».

Вам не придётся заказывать устриц из Испании или «супчика», который должен приплыть на пароходе из самого города-Парижа...

Всё гораздо приземлённо и более чем прозаично. Потому что предлагаемые ниже рецепты, главным образом, рассчитаны на самую обыкновенную хозяйку, которая, намаявшись целый день на работе, каждый вечер устало склоняется над плитой и мучительно размышляет: «Чем бы мне сегодня накормить этого прожорливого «бегемота»?

Но при этом, наряду с рецептами повседневной кухни (щи, борщи, рассольники...), вы найдёте тут немало и оригинальных и экзотических блюд, приготовление которых займёт совсем немного времени. И – должен признаться – в основном, это будут блюда среднеазиатской кухни, которые давно зарекомендовали себя не только как наиболее приемлемые (с точки зрения экономии семейного бюджета), но – что самое главное – на самом деле, вкусные.

Ну и, кроме того, автор подробно расскажет о своей трудовой деятельности и поделится отдельными будничными рецептами, которые ему довелось готовить, находясь в качестве «стафф-повара».

В заключение, хочется выразить надежду, что возможно,

некоторые из этих блюд вам приглянутся и найдут свой уголок в вашем сердце и домашнем меню.

Глава 1 – «Ab ovo»

Ab ovo – в буквальном переводе «с яйца». Устойчивый фразеологический оборот, обозначающий «с самого начала». В сатирах Горация «ab ovo» употребляется в словосочетании «с яиц до яблок» (лат. ab ovo usque ad mala)
(из «Википедии»)

Яйцо всмятку



Яйцо «всмятку». Фото автора

Казалось бы, ну что может быть проще яйца? И, тем не менее, я прекрасно знаю по себе – как, неудачно сваренное яйцо «всмятку» может на целый день испортить мужчине настроение. И – как придётся убедиться значительно позже – в этом отношении автор, оказывается, является далеко не единственным исключением.

С детских лет, мне почему-то чётко запомнилось, как отец очень щепетильно относился к этому несложному, но ответственному «блюда», безуспешно пытаюсь научить маму – как правильно надо варить яйцо «всмятку». Чаще всего, оно у мамы выходило сваренное в «мешочек» (а это – совершен-

но разные вещи!), либо – «вкрутую». Тут уже папа окончательно терял над собою контроль, восклицая в сердцах:

– Ну, неужели так сложно посчитать до двадцати после того, как закипит вода, и снять затем с плиты?!

И это при том, что в отношении еды он был совершенно неприхотлив и мог, есть все, что готовила мама.

Очень возможно, что я принял от отца «эстафетную палочку»: меня также раздражает подобный «пустяк». Поэтому, когда я хочу позавтракать яйцом «всмятку», то предпочитаю приготовить его самостоятельно, дабы сохранить мир и спокойствие в семье. Словом, это «блюдо» женщины усвоить не в состоянии.

А потому, я предлагаю самим, приготовить это «сложнейшее» блюдо настоящих мужчин. Для этого следует заблаговременно достать из холодильника пару-тройку яиц с тем, чтобы они к началу готовки немного бы отошли и достигли комнатной температуры.

К чему это я так подробно? Вы знаете, на свете существуют перфекционисты, мазохисты и третья категория граждан, которых я бы обозвал «заядлые обожатели домашнего ремонта».

Отличить последних не составляет особого труда: они с любовью и особым удовольствием расскажут вам о том, как следует «правильно» и «грамотно» прибить гвоздь, чтобы повесить картину. При этом, слушать их можно лишь первые 5 – 10 секунд...

«Вот я беру в руки молоточек (не молоток, а именно „молоточек“!), тщательно выбираю идеально ровный и гладкий гвоздочек...»

После чего, у вас возникает лишь единственное желание: поскорее этим «молоточком» пристукнуть этого гада.

Вот и я: мне хочется, чтобы яйцо было сварено «грамотно» и «идеально». А для этого необходимо соблюсти ряд обязательных правил, без чего невозможно добиться искомого результата.

В общем, следует тщательно промыть яйца, осторожно опустить их в глубокий сотейник (или маленькую кастрюльку), наполнить обычной проточной холодной водой из под крана так, чтобы вода покрыла яйца полностью и только затем поставить сам сотейник на плиту.

Дождаться, когда вода закипит и... едва содержимое у вас забурлит, посчитать (можно вслух) до 20-ти. Или – засечь время по секундной стрелке наручных часов. И – сразу же, необходимо слить немного кипятка и подставить сотейник с яйцами под струю холодной воды! Хотя бы на 1 – 2 минуты. Вот теперь я вам гарантирую, что яйца сварены не «вкрутую» и не в «мешочек», а именно – «всмятку»!

Ну, а о том, КАК следует «правильно» и «грамотно» есть яйца всмятку, я вас расскажу в другой книге, поскольку, это отдельная большая наука, если не искусство!

Гренки

Признаюсь честно, сам я (особенно, в последнее время) – ужасный лентяй: вставать к плите и стряпать «со сранья» – это какое-то сущее наказание. На завтрак, меня вполне устраивает небольшой бутерброд с сыром (или колбасой), со стаканом горячего сладкого чая. Чёрного. Это я к тому, что на Востоке, многие предпочитают чай зеленый.

Однако если принять во внимание тот факт, что вот уже, как более 30 лет я проживаю в России, то покажется не столь удивительным, что и я, постепенно, перенял определённые традиции коренного населения России. К тому же, как известно, «чай не водка – много не выпьешь».

Тем не менее, даже мне – закоренелому лентяю – иногда хочется разнообразия. Так вот: в редкие минуты воодушевления, я позволяю себе, немного напрячься и... «потрудиться» над тем, чтобы доставить себе-любимому удовольствие – полакомиться настоящими гренками.

Конечно: можно было бы вполне ограничиться и слегка обжаренным на тостере хлебцем, но у меня его (тостера) нет. К тому же, гренки – уверяю вас – на порядок вкуснее.

Ну, уж это-то «блюдо», я полагаю, сумеет приготовить даже Марфуша из сказки «Морозко». В противном случае, срочно разводите или... сами вставайте за плиту.

Яйцо куриное – 1—2 шт.;

Молоко – 50 мл;

Соль – на кончике ножа;

Сахар – по желанию;

Белый хлеб (или батон) – 2 – 3 шт.;

Масло сливочное – 20 г;

Казалось бы: ну что тут рассказывать – итак, яснее ясного. И – всё же.

В глубокую миску разбиваем яйцо (два), вливаем вслед молоко, добавляем щепотку соли (если вы «хОчите», то можете добавить ещё и чайную ложку сахара.

Взбиваете содержимое миски венчиком или размешиваете интенсивно вилкой. После чего, ставите сковороду на плиту и, пока она нагревается, подготавливаете два-три куса белого хлеба («батона»), которые хорошенько обмакиваете (с двух сторон) в смеси яиц и молока, а затем – опускаете в разогретую сковородку с растопленным в нем сливочным маслом. Пламя должно быть не слишком высоким, но и не очень низким.

Ждёте с минуту, а затем переворачиваете на другую сторону.

Выжидаете ещё примерно столько же времени, после чего, аккуратно изымаете гренки со сковороды на подготовленную тарелку.

Приятного аппетита!

Омлет – «Жизнь и Душа моя!»



Омлет. Фото из интернета

Сказать по правде, к омлету я равнодушен с самого детства. С тех самых пор, когда получил хороший нагоняй от отца за свой кулинарный «эксперимент», проведенный вместе с сестрой, когда мы учились в начальных классах. С тех пор, стоит мне слышать слово «омлет», вздрагиваю на «автомате». И – тем не менее...

Сказывают, что эта вкуснятина пришла к нам из Франции. И в самом деле, фр. «omelette» можно перевести как «яични-

ца». Хотя... как довелось мне недавно наткнуться на интересный диспут, относительно этимологии и происхождения слова «омлет», где я вычитал следующее:

«В этом вопросе мнения ученых расходятся – одни считают, что поскольку в XV веке это слово писалось как «amelette», корень «ame» означает «душа». Другие же полагают, что «omelle» означает «жизнь».

В любом случае, как мне кажется, оба эти смысла примерно одинаково отражают не только моё отношение к указанному блюду. Потому как, иные любители этого изысканного лакомства готовы отдать за омлет и душу, и жизнь.

Более того, дабы исключить всякие сомнения в том, что это блюдо своими корнями восходит именно к ним, французы ссылаются на легенду, рассказывающую нам о том, как однажды, проголодавшийся во время охоты император Иосиф I, совершенно случайно набрёл на дом бедняка. И хозяева, по такому случаю, собрали всё, что у них было (яйца, мука, сахар, масло и молоко), смешали и подали Его Величеству. И – рассказывают – что тот впал в такой неопиcуемый кулинарный экстаз, что немедленно распорядился, усовершенствовать это блюдо своим придворным поварам.

Однако, на самом деле, существует немало стран, где приготавливаются блюда, которые, по своей сути являются тем же самым омлетом, но называются по-другому, и принадлежат к национальным кухням самых разных стран мира:

итальянская фриттата, испанская тортилья, японские ому-райсу, ому-соба и тамагояки, наконец, та же самая русская прочёна (другой вариант – «дрАчёна»)!

Так что споры, относительно того, кому принадлежит «пальма первенства», не утихают и по сегодняшний день.

Полагаю, что я не особо ошибусь, выдвинув в качестве версии, что рецептов приготовления омлета существует порядка тысячи. И в каком только виде его ни преподносили: и в качестве «горячей закуски», и как «основное блюдо», и на «десерт», и даже как отдельный гарнир.

Я же, для начала, приглашаю вас приготовить самый обыкновенный омлет, без всяких там выкрутасов.

Яйцо куриное – 3 шт.;

Молоко – 100 мл;

Соль – ½ ч. ложки;

Сахар – по желанию

Масло сливочное – 30 г;

Яйца разбить, опустить их содержимое в миску, влить молоко и перемешать смесь венчиком. Добавить по вкусу соль. Можно сыпнуть и черного молотого перца (совсем чуточку!).

Тем временем, на плите уже должна разогреться сковорода с растопленным в ней сливочным маслом. Пламя кон-

форки уменьшаем до «среднего». Осторожно вливаем смесь в сковороду, выжидаем примерно с минуту-две, после чего, пиhaем сковороду с почти приготовленным омлетом в разогретую духовку (температура 180 градусов по Цельсию) буквально ещё на 1 минуту.

После чего, достаём наш пышный омлет на «волю» и даём ему немного остыть. Затем, подцепляем лопаточкой с одного края и... складываем его пополам и несём к столу. Пока омлет горячий, можно присыпать его сверху любимым тёртым сыром.

Однако я бы предложил вам, приготовить к такому омлету настоящую «мужскую» начинку, которая состоит из... репчатого лука и говяжьей вырезки. Да, согласен: дороговато, но уверяю вас – это стоит того, чтобы получить ни с чем не сравнимое удовольствие.

А главное, начинку абсолютно несложно приготовить (даже, параллельно приготовлению омлета).

Масло растительное – 20 мл;

Лук репчатый – 100 г;

Говяжья вырезка – 100 г;

Сливки 22%-ные – 100 мл;

На соседней небольшой сковороде (повторяю: желательно чугунной!) разогреваете масло и забрасываете мелко нашинкованный (можно полукольцами) репчатый лук. И прозаич-

но обжариваете его в течение 1 – 2 минут до серебристо – коричневого колера, после чего, запускаете вдогонку мелко нарезанную вырезку (как на «бефстроганов» – 5х5х40 мм) и сразу же, вслед за этим, немного солите и перчите (по вкусу).

Полагаю, совершенно излишне объяснять, что такое вырезка. Это самая нежнейшая (можно сказать, «шоколадная») часть туши, которая не нуждается в длительном обжаривании.

Перемешиваете содержимое сковороды (сотейника), накрываете крышкой и слегка убавляете пламя конфорки.

Примерно через минуту, заливаете всё это «хозяйство» сливками и, едва дождавшись их закипания, моментально снимаете сковороду (сотейник) с огня.

К тому времени (я надеюсь), первая сковорода с омлетом уже готова и, дрожа от нетерпения, рада принять в свои объятия долгожданную начинку. Вам лишь остаётся сбросить готовое мясо прямо на омлет (желательно ближе к краю, на одну его «половинку»), присыпать тёртым сыром, и оставшейся второй «половинкой» накрыть так называемый «топпинг».

Таким образом, у нас получился пышный омлет-полумесяц, внутри которого покоится вкусная калорийная начинка.

Небольшой экскурс в Средневековье



Семь смертных грехов («Чревоугодие») худ. И. Босх

ЗУРАКИ-ТУХУМ (ГИГАНТСКОЕ ЯЙЦО)

Долгое время я был уверен, что так называемое «Гигантское яйцо» (именуемое в среднеазиатской кухне как «Зураки тухум») является изобретением наших предков. Каково же было мое изумление, когда я, натолкнувшись на перевод старинных немецких кулинарных рецептов XV века, обнаружил описание этого блюда, которое – как, оказалось – являлось достаточно частым гостем праздничного стола богатых горо-

жан Нюрнберга или Аугсбурга. Из чего, вывел ещё одно важное заключение: не существует «наших» и «ваших» блюд.

Для того, чтобы приготовить это блюдо, необходимо взять два свиных желудка (один чуть поменьше объемом) и 30 куриных яиц. Тщательно промыть желудки и ополоснуть. Затем, подготовить две большие миски. Отделить желтки от белков. Размешать венчиком желтки и влить эту массу в маленький желудок. Перевязать горлышко ниткой, осторожно опустить в кастрюлю с водой и варить до тех пор, пока желток не затвердеет (примерно с час, по времени). Потом аккуратно извлечь и опустить в емкость с холодной водой.

Тем временем, разрезать немного второй желудок таким образом, чтобы в него вошел шар с затвердевшими желтками. После чего, зашить желудок, оставив небольшое отверстие для воронки, через которую следует влить смешанные белки, до заполнения ими доверху. Перевязать плотно отверстие ниткой и вновь опустить желудок в кастрюлю с водой. Варить ещё минут 40, пока белок не затвердеет. В заключение, остается осторожно слить воду, остудить яйцо и... можно приступать к трапезе.

ОМЛЕТ С АПЕЛЬСИНАМИ ДЛЯ ШЛЮХ И РАЗВРАТНИЦ

Итальянский повар немецкого происхождения Йоханнес Бокенхайм (Johannes Bockenheim /или Buckehen/) готовил

подобный омлет на завтрак самому Папе Мартину V (в миру – Оддоне Колонна, (итал. Oddone Colonna); занимал пост с 11 ноября 1417 по 20 февраля 1431) и описал свой рецепт в весьма сжатой, но интересной по содержанию кулинарной книге.

Вероятно, у многих может возникнуть вполне резонный вопрос: «При чем тут шлюхи, развратницы и... Его Святейшество Папа?»

Вместо ответа, я лучше отправлю вас к книге, автором которой является Лео Таксиль «Священный вертеп», где всё станет понятно. Вот только небольшой отрывок из этой книги, наглядно демонстрирующий нравы того времени. Документ, о котором идет речь, носит заголовок «Такса апостольской канцелярии». Итак:

«Клирик, виновный в плотском грехе с монахинями, племянницами или крестными дочерьми, получает отпущение за сумму в 67 ливров 12 су».

«Клирик, желающий получить отпущение за противоестественное распутство, платит 219 ливров 15 су».

«Священник, лишивший девственности девушку, уплачивает 2 ливра 8 су».

«Монахиня, неоднократно грешившая в своем монастыре, а также за пределами его и пожелавшая

стать аббатисой, уплачивает штраф в размере 131 ливра 15 су».

«Священник, желающий получить разрешение на сожительство с родственницей, уплачивает 76 ливров 1 су».

Как видим, прощение предлагалось по таксе как за грехи совершенные, так и за те, которые еще предстояло совершить!

«Отпущение за прелюбодеяние, совершенное мирянами, стоит 27 ливров. За кровосмешение прибавить 4 ливра».

«Женщина, желающая приобрести отпущение и в то же время продолжать греховные сношения, уплачивает 87 ливров 3 су. Если в подобном преступлении повинен муж, то и на него распространяется сия такса».

Перейдем к другим преступлениям.

«Отпущение и гарантия против преследования за такие преступления, как грабеж, кража, поджог, обходятся виновникам в 15 ливров 4 су».

«За нанесенное жене увечье муж вносит в канцелярию 3 ливра 4 су.

В случае, если муж убил жену, он уплачивает 17 ливров 15 су. Если же убийство совершено с целью

вступить в брак вторично, – 32 ливра 9 су».

«За убийство брата, сестры, отца или матери – 17 ливров 4 су».

«За убийство епископа или прелата—131 ливр 14 су».

Как тут не умилиться: епископ оценивается в восемь раз дороже отца и матери!»

Однако, не станем отвлекаться на «мелочи», а лучше перейдем к самому рецепту:

6 яиц,

2 апельсина

1 лимон

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки оливкового масла, соль

Выжать сок апельсина и лимона. Взбить яйца, добавить сок, сахар и соль по вкусу и варить омлет на оливковом масле. Подавать теплыми.

Как видите, рецепт совсем прост и несложен. Так что, если вы уже приготовили омлет, то дело лишь за малым – найти и пригласить развратную «деуку».

И – приятного аппетита!

Яичница по-деревенски



Яичница по-деревенски. Фото автора

– Вань, это ты?

– Я!

– А немцы давно ушли из деревни?

– Ja, ja!

БОБ, ФИЛЯ И УРКАН

Наверное, я неисправимый домосед: никакими пряниками меня невозможно выманить из дому. С годами это впечатление только укрепляется. Тихие стены родного дома мне давно уже предпочтительнее различных выездов на природу, на так называемый «активный отдых», «на шашлыки».

Шашлыки мне уже давным-давно приелись, а накушаться водки намного удобнее дома – благо, кровать всего в двух шагах.

И, тем не менее, хотя бы два раза в год я вынужден изменять своей привычке: ранней весной, когда пробуждается природа, распространяя вокруг дурманящий и опьяняющий аромат распускающей флоры, и осенью – в самую пору «тихой охоты».

И если раньше, по молодости, когда в человеке ещё крепко сидит дух романтики, приключений и некоторой доли авантюризма, я легко закидывал за плечи рюкзак и свободно размечал предполагаемое место размещения палатки, то с годами, критерии отбора стали несколько иными. Как говорит один мой друг, «главное – это свить гнездышко», то есть, чтобы все удобства цивилизации и прелести природы, находились в радиусе 300 метров, с центром в твоей кровати. Дабы в любой момент иметь возможность, «забраться в свой уголок», где тебя никто бы не мог потревожить.

Вот и на сей раз, когда один из моих приятелей пригласил меня к себе на дачу, я, словно «буриданов осел», оказался перед дилеммой – что выбрать: просидеть выходные за компьютером или поехать на природу. В конце концов, чаша весов, не без долгих и мучительных колебаний, склонилась в пользу последнего варианта, о чем я впоследствии несколько не пожалел.

Хозяйка дома, Лариса, встретила нас тепло и госте-

пришлось, но более всего я был поражен остальными «членами семьи». Это годовалая восточно-европейская овчарка по кличке Уркан и два кота: рыжий Боб и «ветеран» семейства Филя.

По-видимому, мой визит пришелся не на самое удачное время в жизни этих животных: Уркан успел «подцепить» какую-то болячку на задней лапе, а бедный кот Филя встретил меня весь перебинтованный, с несчастным видом жалобно взирающий на хозяйку дома и взывая к сочувствию.

Было забавно наблюдать, во время ужина, на тщетные попытки Уркана стащить из под носа у бдительного Боба хоть какую-нибудь крошку. Не особо утруждая себя, Боб лишь изредка, но метко скидывал свою лапу для того, чтобы в очередной раз врезать оплеуху неугомонному и ошалевшему псу, который, в свою очередь, прекрасно изучил суровый нрав своего меньшого товарища, умеющего постоять за себя. И только безответный Филя жалобно мяукал, взывая к помощи, от наседавшего на него настырного и беспокойного Уркана, поскольку не мог дать достойный отпор в виду того, что ему удалили за раз сразу три зуба.

Наблюдая за животными, невольно всплыли ассоциации и параллели по аналогии с людьми: настолько рельефно обнажился весь спектр пороков и добродетелей, что невозможно было без улыбки наблюдать за всем происходящим. Здесь было всё: ревность и зависть, злоба и отчаяние, хитрость и ум, храбрость и упорство, превосходство и безза-

щитность.

В этот момент, пропустив очередную стопку водки с Николаем, хозяином дома, я подумал: «Как хорошо, что я не остался дома!».

«Для того чтобы хорошо работалось там, нужно почаще находиться здесь» – философски прокрутилось у меня в голове чуть позже, отходя ко сну.

А утром, открыв калитку и перейдя дорогу, закатанную в асфальт, я очутился в лесу. Лес, в отличие от меня, выглядел чистым и опрятным. Он встретил меня легким, едва уловимым жужжанием насекомых, нежными тёплыми струйками солнечных лучей, пробивающихся сквозь яркую зелень просыпающихся деревьев и пёстрым разноцветием диких трав и цветов, раскинутых по всему лесу. А также, стройными высокими стволами елей и сосен, отстоящих друг от друга на почтительном расстоянии.

Под каждой травкой, за каждым листочком вовсю бурлила жизнь. И только изредка попадавшие на глаза сухие деревья, пораженные какой-то необъяснимой болезнью, несколько омрачали общую картину пробуждающейся Природы.

Побродив немного по лесу, я вернулся в дом и уже с порога догадался, что меня ждёт на завтрак: у плиты стоял Николай и «колдовал» над сковородкой.

По характерному шипению и шкворчанию, а также по запаху, пропитавшему собою всю кухню, я безошибочно опре-

делил, что на завтрак меня ждёт деревенская яичница, с помидорами, колбаской и обильно присыпанным укропчиком.

И хотя я никогда не употребляю по утрам спиртного, на сей раз устоять было выше моих сил. Благо, в особом оправдании я не нуждался: ведь не каждый день мы имеем такую прекрасную возможность – побродить по чистому и опрятному лесу и зарядиться столь жизненно важной энергией, что исходит от самой матушки-Природы.

ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

С «яичницей по-деревенски» может справиться даже ребенок.

Итак, нам потребуется следующее:

Масло растительное – 40 – 50 мл;

Лук репчатый – 1 средняя головка (70 – 80 г);

Помидоры – 1 помидор (60 – 70 г);

Колбаски (сосиски, грудинка, ветчина) – 50 – 60 г;

Яйца – 3 шт.;

Зелень – на ваше усмотрение

Специи (соль, перец) – по вкусу;

Вначале необходимо подготовить все продукты: почистить, помыть и тонко нашинковать (можно полукольцами) репчатый лук; помыть, вытереть салфеткой и порубить

на небольшие кусочки свежий помидор; очистить и порезать на маленькие кусочки колбаску, или ветчину и т.д.; хорошенько промыть и вытереть салфеткой яйца; порубить мелко зелень.

Если желаете, можно сделать своеобразное мясное ассорти из выше перечисленных мясных продуктов, соблюдая при этом, чтобы общий вес примерно соответствовал указанному. Например: можно взять по 20 г колбасок, ветчины и варено-копченной грудинки. Колбаски нарезать «кубиками», ветчину – на маленькие произвольные «сегменты», а грудинку – тонкой «соломкой».

Теперь ставим сковородку на средний огонь, ждем минут-две и наливаем растительное масло. Сковороду, между прочим, я всегда рекомендую приобретать чугунную: она тяжелая и сразу же внушает к себе уважение. А, кроме того, с толстым дном, что является гарантией того, что блюдо у вас не подгорит. Ещё один немаловажный аспект в пользу выбора чугунной сковороды – ею удобно встречать припозднившегося супруга, который к тому же, явился несколько «подшофе». И что не менее существенно – следов практически не оставляет...

Как только масло разогреется, закидываем вначале лук (можно сразу же посолить и поперчить), перемешиваем хорошенько и пассируем его в течение одной-двух минут. Затем забрасываем мелко порезанные помидоры и следом, вдогонку отправляем мясные продукты. Еще раз перемешиваем

и обжариваем в течение одной-двух минут.

Теперь берем яйцо и, аккуратно разбив, осторожно вливаем его содержимое в заранее подготовленную миску. Каждое яйцо необходимо проверить на предмет свежести. И только теперь их можно отправить в сковородку. Посолить, поперчить по желанию. Если вы желаете чтобы желтки яиц немного затвердели, тогда следует просто накрыть на некоторое время сковородку плотно крышкой.

Минуты через 2 – 3, когда яичница будет готова, выкладываем его на тарелку и посыпаем мелко нарезанной зеленью (укропом, кинзой или...). Некоторые предпочитают добавить еще и мелко порубленный чеснок. Также неплохо будет, посыпать сверху тертым сыром.

Можно обойтись и без репчатого лука, но с луком – вкуснее, однако.

Спаржа с маринованным лососем и яйцом-пашот



Спаржа с яйцом-пашот. Фото из интернета

– Как ты можешь так говорить! – воскликнул Дон Кихот. – Разве ты не слышишь ржання коней, трубного звука и барабанного боя?

– Я слышу только блянье овец и баранов, – отвечал Санчо.

(М. Сервантес «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский»)

СОНЕТ В ЧЕСТЬ ДУЛЬСИНЕИ

Как скучен и уныл наш век. Век бешеных скоростей и новых технологий. Век компьютеров и интернета. Век делового прагматизма и расчетливой любви. Век, в котором все по-

мешались на вещах, деньгах и славе.

Где на полном серьезе обсуждаются проблемы эвтаназии и нравственные аспекты клонирования человека.

Где не осталось места для романтических идеалов и воздушных замков, для доблестных рыцарей и прелестных дам, для отваги и самопожертвования, наконец, для настоящей дружбы и любви.

Не скрою: два самых любимых литературных персонажа оставили неизгладимый след в моей душе, являясь путеводной звездой на протяжении всей моей жизни. Это – «Сирано де Бержерак» Э. Ростана и «Дон Кихот» М. Сервантеса. И чем дольше я живу на этом свете, тем более становится заметна отдаленность этих идеалов от нынешних реалий, и тем более дороги они моему сердцу с каждым годом и каждым днем. Словно заботливое Время укрыло их до некоторой поры от соприкосновения с разгулом сегодняшней пошлости и разнузданности, безвкусицы и хамства, невежества и агрессивности.

В наши дни молодежь более склонна отдавать свои предпочтения «Гарри Поттеру» Роулинг К. Джоан и «Хроникам Амбера» Р. Желязны. Что ж, о вкусах не спорят. Однако, не следует при этом также забывать, что «вкусы» воспитывают и создают внутренний духовный мир человека. И какой «багаж» они вынесут «завтра», став взрослыми, покажет время.

Я же, оставаясь приверженным своим идеалам, на кото-

рых воспитывался, хочу лишь напоследок привести малоизвестный сонет, который называется

РЫЦАРЬ ФЕБА – ДОН КИХОТУ ЛАМАНЧСКОМУ

Учтивейший и лучший из людей!
Твой добрый меч разил врагов так рьяно,
Что хоть с тобой мы одного чекана,
Ты стал, испанский Феб, меня славней.

Сокровища и власть своих царей
Восточные мне предлагали страны,
Но все отверг я ради Кларидьяны,
Чей дивный лик сиял зари светлей.

Когда я буйствовал в разлуке с нею
Передо мною даже ад дрожал,
Страшась, чтоб там я всех не покалечил.

Ты ж, Дон Кихот, любовью к Дульсинее
И сам себе бессмертие стяжал,
И ту, кому служил, увековечил.

Как любит (в подобных случаях) выражаться один мой минский друг: «Врёт, собака, но – как красиво!».

«А чего – так?!» – возможно, вполне справедливо возразит мне воображаемый оппонент, проникнувшись сладостно-романтическим сонетом, невольно перенесясь в свою мо-

лодость и вспомнив лирические эпизоды из своей юности, о которых сегодня не принято вспоминать, ибо сентиментальность (столь свойственная в относительно недалёкую эпоху), сегодня может быть расценена – в лучшем случае – как пережиток прошлого, ну а в худшем – подвергнута осмеянию и остракизму.

– Нет-нет! – поспешу, в свою очередь, заверить я своего читателя. – Мне не менее близки и дороги те возвышенные идеалы, воспетые талантливыми личностями, жившими в эпоху Ренессанса и просвещения и намного опередившими своих современников. Однако я живу в своё время и потому, отдельные картинки сегодняшних реалий, вынужден накладывать на тот шаблон, который сформировался во мне благодаря творчеству вышеупомянутых мировых классиков. Иногда это выглядит более чем забавно.

МИНУСЫ БАЛЕТА

Виктор – типичный кобель, не упускающий ни одной юбки и прыгающий на всё живое и движущееся, в радиусе его досягаемости. И несмотря на то, что ему давно уже перевалило за «полтинник», похоть в нём не угасла: он по-прежнему «в боевой форме», постоянно крутит-вертит головой, страстно провожая масляными глазками каждую задницу и сладостно при этом причмокивая. Одним словом, настоящий самец. А потому, неудивительно, что его представле-

ния о жизни, скажем так, довольно своеобразные.

Мы сидим в кругу друзей, за кружкой пива, обсуждаем последние новости и живо делимся впечатлениями. Постепенно речь заходит о живописи, о кино, о последних театральных и балетных постановках. Витя рассеянно слушает нас вполуха, привычно озираясь по сторонам, в поисках возжеленного объекта. Наконец, мой друг, желая привлечь товарища к общей теме, осторожно интересуется:

– Вить, а ты любишь балет?

– Не-е... – признается тот откровенно и тут же поясняет – Ну его на х@й, этот балет! Была у меня, как-то, жопастая такая... прима-балерина... мать её так! Столько мандавошек от неё подцепил! Еле вывел...

СПАРЖА С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

Поскольку, такой доблестный идалго как Дон Кихот, не мог быть кровожадным, то и предлагаемое вниманию читателей блюдо, должно быть под стать такому герою, а именно – отражать миролюбивый характер и – следовательно – быть вегетарианским по своей сути. Ну – или – хотя бы, отчасти выглядеть таковым...

Лосось маринованный – 75 г;

Спаржа – 60 г;

Яйцо – 1 шт.;

Икра лососевая – 30 г;

Уксус столовый – 10 мл;

Салат Руккола – 50 г;

Спаржу зачистить и пробланшировать минуты 2 – 3. Зачищают спаржу только от внешней корочки и слегка подрезают таким образом, чтобы в итоге длина стебелька составляла не более 10 – 15 см.

Как только спаржа будет готовой, сразу же переложите в миску с водой со льдом. А затем, можно выложить стебли на льняную салфетку.

В отдельном сотейнике вскипятить воду, влить немного столового уксуса и прямо в кипящую воду осторожно сырое яйцо. Для этого, следует предварительно покрутить венчиком воду и осторожно опустить содержимое яйца таким образом, чтобы желток и белок были в целости и сохранности, а не смешались и не превратились в так называемый «меланж».

При подаче, на тарелку уложить веером три «слайса» маринованного лосося, на него положить спаржу, а поверх спаржи – яйцо. Сбоку, художественно-небрежно можно разложить промытые листья салата («Рукколы» или «Айсберга»).

Впрочем, тут уже многое зависит от вашей фантазии. К примеру, слайсы маринованного лосося, можно совершенно спокойно заменить, скажем, обжаренным медальо-

ном из телятины. А уже на само яйцо выложить сверху красную икру, украсить зеленью и полить вокруг каким-нибудь вашим любимым соусом. Правда, в этом случае, от «вегетарианского» уже мало что останется...

Тухум-барак



Тухум-барак. Фото автора

НЕМНОГО О КОЛОДЕ И КОЧЕРГЕ...

Итак, продолжая тему «от простого к сложному», мы с вами потихоньку подкрались к Востоку. И я, вместе с читателем, плавно перелетаю на ковре-самолёте в своё до боли щемящее светлое детство.

Мне часто вспоминается моя бабушка, с ее худыми натруженными руками, сетью испещренных – с выпуклыми прожилками – вен. Теперь, когда ее не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После нее, мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность с ее холодной расчетливостью и потребительством.

Даже, наведываясь в гости, к своей дочери (моей маме), она умудрялась с собой в тряпочке принести немножко мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет. Сколько себя помню, почти всегда (стоило мне появиться в гостях у своего дяди, где проживала моя бабушка), заставлял ее в «ош-хоне» (на кухне), где она постоянно что-то стряпала.

Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, – почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает на ней древним допотопным ножом с широким лезвием («корди ош») мясо. Ведь, для этих целей люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо?

Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно постукивать, совершая вошедшие в привычку, движения.

И даже потом, уже сидя за ужином и нахваливая изуми-

тельные по вкусу блюда, приготовленные ее чудесными руками, я продолжал удивляться ее терпению и усидчивости, не понимая самого главного – все самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло значительно позднее, когда мне перевалило за сорок.

И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда восточной кухни держатся исключительно «на руках» и это, конечно же, неудивительно. Традиции, многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особый отпечаток на бухарцев во всем, не исключая и такую область, как кулинария.

Здесь, пожалуй, как нигде, наиболее ярко и рельефно ощущается и просматривается эта связь с предыдущими поколениями. Для этого достаточно войти практически в любой дом Старого города, где до сих пор можно увидеть на кухне многочисленную утварь и предметы, изготовленные кустарным способом. И все они находят свое применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.

Я очень сожалею, что поздно стал проявлять интерес подобного рода вещам. Потому, что сейчас в молодых семьях многое из того, что осталось нам в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности. Нет, я не за возврат к прошлому и техническая револю-

ция не будет стоять на месте. Это понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей личное участие со стороны человека и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, мы – без сомнения – теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».

Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые ещё остались не завоеванными научно-техническим прогрессом. И среди них, такие блюда как лагман, манты, тухум-барак. О последнем и пойдет речь.

Дословный и прямой его перевод звучит так: «тухум» – «яйцо», и «барак» – «вареное». «Подумаешь, вареное яйцо», скажете вы и – будете неправы.

Собственно, вся сложность заключается только в том, чтобы «конвертики» из теста, в которые надо будет залить смесь из молока, масла и яиц, были плотно «запаяны» и не разорвались бы во время варки. То есть, чтобы содержимое не вытекло наружу. Есть еще целый ряд тонкостей, но это уже потом, во время процесса готовки.

А пока вернемся к нашим «баракам». Слово это подразумевает способ готовки и означает – «варку». В бухарской, каршинской и самаркандской кухне он встречается достаточно часто, применительно и к другим блюдам. Например, существует и такое блюдо, как «каду-барак» («каду» – «тыква»). Тыква, сваренная в тесте. Что-то вроде вареников.

Однако если вам повстречается словосочетание «каду-бичак», то это не одно и то же. Слово «бичак» означает глагол «жарить» и подразумевает соответствующий принцип обработки, а именно – «жарку». Но это так, для общего развития.

В заключение, перед тем как мы приступим с вами к непосредственному приготовлению данного блюда, я должен только отметить, что тухум-барак хорош как в горячем виде, так и в холодном.

Лично я для себя, так и не решил окончательно – в каком же виде его лучше есть.

ТУХУМ-БАРАК

В принципе, «не так страшен черт, как – его... «малютка». А потому – давайте и мы рискнем – авось, что-нибудь да получится. Но для начала мы, как всегда, определимся с продуктами:

На тесто:

Мука в/с – 500 мл;

Яйцо – 1 шт.;

Вода – 250 мл;

На начинку:

Яйца – 8 шт;

Масло кунжутное – 15 стол. ложек;

Молоко – 15 стол. ложек;

Соль – по вкусу;

Отдельно:

Вода (подсоленная) – 200 мл;

Как всегда, вначале следует замесить крутое тесто. Для этих целей берем глубокую миску, вливаем туда полный стакан обыкновенной (но лучше остуженной кипяченой) воды, забрасываем пол чайной ложки соли, вбиваем одно яйцо, размешиваем тщательно до однородной смеси и затем осторожно всыпаем муку, одновременно замешивая круговыми движениями тесто. Не пытайтесь всыпать сразу всю муку. Оставьте немного на подпыл.

Хорошенько обмяв тесто и скатав его в шар, оставим минут на 10—15 в миске, накрыв плотно сверху тарелкой, чтобы оно не обветрилось. Через указанное время его необходимо будет вновь обмять и, подсыпав на дно миски чуть-чуть муки, обратно дать отдохнуть 10 – 15 минут. И наконец, в третий раз снова обработать и оставить для того, чтобы минут через 5 – 6 начать раскатывать тесто в обычный блин, как на манты.

Тем временем, достаем другую глубокую миску и осторожно вбиваем туда все 8 яиц, внимательно следя за тем, чтобы среди них не попало испорченное. Теперь берем в руки обыкновенный кухонный нож и начинаем «рубить»

им яичную смесь. Именно рубить (совершать методичные поступательные движения сверху вниз), наклонив для удобства слегка миску на бок и постепенно вращая ее вокруг своей оси. Минуты две-три, не более. Ни в коем случае не пытайтесь «облегчить» себе задачу, взяв на вооружение миксер или электрическую взбивалку! В этом случае, можно смело вылить смесь в раковину и всё начать заново.

Если вы меня попытаетесь спросить: «почему, собственно, рубить, и именно ножом?», то я вам просто и откровенно вынужден буду сознаться: не знаю. Я и в самом деле, не знаю – исходя из каких законов, следует поступать именно так, однако, твердо верю в то, что наши предки ничего просто так не выдумывали и всё имеет под собой разумную основу.

В отдельной небольшой мисочке следует смешать обычное магазинное молоко с кунжутным маслом.

Внимание! Кунжутное масло должно быть рафинированным и разбавлено с любым растительным, в соотношении 1 к 10 соответственно.

Если никак не удастся достать кунжутного масла, можно спокойно заменить его растительным. Результат, соответственно, следует ожидать чуток похуже. Не забудьте, при этом, посолить немного смесь.

Наконец, продолжая «рубить» яичную смесь, потихоньку вливаете в них смесь из молока, масла и соли. Ещё некоторое время продолжаете мешать (1 – 2 минуты), после чего

можете отложить миску со смесью в сторону.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и... опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.



Этапы приготовления. Фото автора

Небольшая подсказка: будет намного удобнее, если яично-молочную смесь влить заблаговременно в фарфоровый чайник и уже с «носика» аккуратно вливать содержимое в подготовленные «конвертики» теста.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделить на две (а еще лучше – на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой наливает в них смесь, плотно запечатывает и передает третьему, задача которого заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем – какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их вовремя изъять и уложить на широкое плоское блюдо.

Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварешкой в лоб тому, кто стоит на «посту №2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро «перевести стрелки» на «пост №1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как все-

гда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3 – 4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость – довести дело до логического конца – я смело могу зачислить вас в кандидаты на звание «любитель среднеазиатской кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

Ставим на плиту казан или кастрюлю, заполняем на три четверти водой и, пока вода закипает, приступаем к раскатыванию теста. Чтобы не повторяться, предлагаю посмотреть в рецепте про «манты». Вся процедура протекает «один к одному», за исключением последнего момента: там мы разрезаем на «квадратики», а здесь следует разрезать на «прямоугольники», длина которых вдвое больше ширины. Теперь подготавливаем небольшой поднос, который устилаем чистой льняной или вафельной салфеткой, складываем на неё наши «прямоугольники» небольшими стопками (что-

бы не слиплись между собой) и сверху накрываем ещё одной салфеткой для того, чтобы заготовки не заветрились.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и... опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо также является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделить на две (а еще лучше – на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой наливает в них смесь, плотно запечатывает и передает третьему, задача которого заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем – какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их вовремя изъять и уложить

на широкое плоское блюдо. Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварешкой в лоб тому, кто стоит на «посту №2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро «перевести стрелки» на «пост №1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как всегда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3 – 4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость – довести дело до логического конца – я смело могу зачислить вас в кандидаты на звание «любитель среднеазиатской кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

Қаймоқ – кипячёные сливки



Қаймоқ – бухарская классика! Фото автора

ВОСТОЧНАЯ МОЗАИКА БАЗАРОВ

Что делать?! Мир стоит на воровстве!
Воруют в Самарканде и в Хиве,
В Ширазе, в Тегеране и в Стамбуле,
И даже – страшно вымолвить – в Москве
(Л. Филатов «Возмутитель спокойствия»)

Ни один восточный город немыслим без базара. Правда, справедливости ради следует отметить, что раньше базаров было на порядок больше, нежели сейчас и это понятно: ведь базар являлся не только местом купли-продажи, но и в известной степени, подменял собою СМИ то есть, служил основным источником информации. Помимо прочего, здесь устраивались разного рода представления: кукольники, канатоходцы, клоуны, чтецы и другие. Одним словом, базар являлся ещё и ареной для всевозможных выступлений, а следовательно выполнял функции развлекательного характера.

Да простит меня читатель, что я вновь вынужден обратиться к О.А.Сухаревой, которая описывает базары в своей книге «Бухара, XIX – нач. XX в.»:

«Важнейшее значение в структуре Бухары имели рынки. Бухарские базары отличались своей величиной, что было отмечено еще путешественниками начала XIX века...

Характерной чертой планировки среднеазиатских городов было размещение торговых центров на перекрестках главнейших улиц и оформление их воздвигнутом на этом месте купольным зданием-пассажем, через который проходили улицы, а в самом здании размещались торговые лавки...

Бухарские базары складывались из торговых рядов, специальных зданий-пассажей (тим и ток), площадей, на каждой из которых производилась торговля определенными товарами, и караван-сараев...

Кроме крупных базаров, компактно занимавших центральную часть города, в Бухаре было много более мелких рынков. Они помещались у медресе Гаукушон (бозори Хўча), в квартале Ғозиён, в районе квартала Пухтабофон и Хаузи-Нау в Джуйбаре, на Хыёбоне, в квартале Хаузи балянд неподалеку от ворот Шергирон, в квартале Мир-Дустум и Бозоринау, у хауза Лесак, где продавалась птица (куры, голуби, куропатки, перепела). Небольшие базары имелись у всех городских ворот как внутри города, так и снаружи...

К регистану примыкал ряд торговцев мылом и свечами – те и другие вместе имели 120 лавок. Тут же был расположен фуражный рынок (бозори алаф), где торговали свежей и сухой люцерной...

Следует также отметить и ряд других профильных базаров, которые были размещены на территории города: бараний базар (бозори гўсфанд), хлопковый базар (бозори ғўза), базар коконов (бозори пилля), лесной базар (бозори чўб), базарчик, где шла торговля кипячеными сливками (бозори қаймоқ). Жители окрестных селений рано утром доставляли этот товар в город в больших и маленьких чашках (коса, пиёла)».

Следует отдать должное: эта традиция сохранилась до сего времени: каждый день, в шесть часов утра, я просыпался под возгласы продавцов этого товара («қай-моқ! қай-моқ!» – кричат они под окнами «пятиэтажек»). Быстро спустившись по лестнице вниз, покупал у них свежие кипяченые сливки

к завтраку.

Лучшего завтрака, чем каймок, свежая горячая лепешка и чай (неважно: чёрный или зеленый) не существует. Это знает каждый житель Бухары, в этом может убедиться любой из вас. Разламываете на несколько частей горячую лепешку, пахнущую тандыром, раскладывая их перед завтракающими. Оставляете себе один из них. Отламываете от него небольшой кусочек с хрустящей румяной корочкой, обмакиваете в касушку с каймаком, которая покоится на середине дастархана, затем слегка опускаете в сахарницу с «сахаром-песком», и только потом отправляете себе в рот, запивая горячим чаем.

Неплохо, если рядом находится ваза с кистями винограда сорта «хусайни» или «шибирғони». Ай! И зачем я только принялся вам это расписывать?! Только себя растроил...

ЯЙЦА ОТ ЧЕРНОЙ КУРИЦЫ

Как известно, базары на Востоке открываются рано, едва забрезжит утренняя заря. К счастью, мое поколение ещё застало настоящий базар, главным действующим лицом которого являлся рядовой дехканин, кормившийся от плодов рук своих. Нынче же, всё в руках у перекупщиков, которые диктуют свои цены. Эти современные флибустьеры рыночной торговли, рядового колхозника и на пушечный выстрел не подпустят к воротам рынка. Но, похоже, я как всегда от-

влекся...

В золотую пору моего детства, с раннего утра, сбоку от рынка, можно было заметить серую толпу невзрачных дехкан-колхозников, со своими бидонами, ведрами, корзинами, котомками, тазами... В основном, это были сельские молочники: торговцы кислого молока, каймака, местной брынзы (панир). Чуть поодаль от них, как правило, располагались продавцы куриных яиц. А яйца – надо сказать – неотъемлемый продукт любой уважающей себя еврейской семьи. И вот, рано поутру, можно было застать типичную картину: старый бухарский еврей долго и монотонно торгуется с робким селянином. Последний, порядком проинформированный о хитрости и коварстве евреев и не желая прослыть в глазах земляков обманутым простофилей и дураком, упорно борется за каждую копейку.

– Семь копеек! – начинает торговлю еврей.

– Не-е: десять!

– Так и быть: восемь!

– Не-е: девять!

– Ну, хорошо: пусть будет по-твоему – восемь с половиной!

Сконфуженный дехканин, едва окончивший пять классов и далекий от дробей, явно впадает в ступор, теряясь и не находя слов. В итоге, более поднаторевший в этом деле оппонент, добивается своего: колхозник согласен уступить яйца по восемь с половиной копеек за штуку. И уже начинает бы-

ло перекладывать товар из своего ведра в коробку покупателя, однако, тот внезапно останавливает начатую процедуру, озадачивая продавца следующей шарадой.

– Нет, погоди, так дело не пойдёт! Ты ведь, знаешь, что мы – евреи – не всякие яйца едим? Тем более, что я собираюсь навестить больного сородича.

Окончательно сбитый с толку несчастный горе-продавец машинально кивает головой. Меж тем, потомок Моисея поясняет:

– Яйца от белой курицы больному еврею есть запрещено! А потому, я сам буду выбирать, поскольку мне нужны яйца только из под черной курицы.

И под завороченный взгляд загипнотизированного колхозника, еврей тщательно отбирает требуемые яйца. Наконец, расплатившись, собирается до дому.

– Постой! – неожиданно доходит до незадачливого дехкана. – А как ты различаешь – КАКИЕ яйца от белой курицы, какие – от черной?!

– Это очень просто. – раскрывает на прощание свой секрет бухарский еврей. – Те, что по-крупнее – от черной курицы...

Глава 2 – закуски

*Утром мажу бутерброд —
Сразу мысль: а как народ?
И икра не лезет в горло,
И компот не льется в рот!
(«Про Федота-стрельца» Л.А.Филатов)*

Брускетто



Брускетто. Фото автора

Вот, написал я только что это красивое и загадочное для нашего слуха слово «брускетто» и... тут же вспомнил анек-

ДОТ:

Сидит чукча на берегу моря.

Вдруг всплывает американская подлодка. Высовывается капитан с биноклем, озирается вокруг, а затем кричит куда-то вниз:.

– Джон! Курс – зюйд-зюйд-вест!

И субмарина вновь скрывается под водой.

Через несколько минут, на этом же месте всплывает российская подлодка.

Капитан, обращаясь к чукче:

– Ты, случайно, не видел – американская подлодка не всплывала?

– Всплывала, однако...

– А в каком направлении она скрылась?

Чукча: – Зюйд-зюйд-вест!

Капитан: – Ты не вые@ывайся – пальцем покажи...

Вот и я, во избежание конфликта, сразу же хочу поправиться: брускетто – это обыкновенные бутерброды. Только несколько меньше размером. Словом, нечто среднее между канапе и теми бутербродами, что мы привыкли с вами мазать по утрам.

Впрочем, как я выяснил на днях, исходяв вдоль и поперек интернетовское пространство в поисках грамотного определения этого термина, интерпретаций оказалось немало. При-

чем, достаточно противоречивых. Чтобы не утомлять вас более, приведу лишь часть определений этого загадочного слова. Итак:

Брускетто – это ломтик поджаренного белого хлеба, натертого чесноком...

Брускетта – это бутерброд с поджаренным черным хлебом...

il bruscetto = la bruscetta – брускетто, поджаренный на оливковом масле хлеб с солью, перцем и чесноком...

брускетто – это обыкновенная гренка...

Во как!

Единственное, на чем сошлись почти все спорящие, «брускетто» – это итальянское изобретение. Ну и хай себе...

Как правило, за основу берется белый пшеничный хлеб или нарезной батон. Специальной металлической выемкой вырезается сердцевина хлеба. Края же, можно перетереть на терке или промолоть в мясорубке и использовать на панировку, пустить в котлетный фарш и т. д.

Металлические формы бывают различной формы и размеров. В данном случае, использована круглая выемка диаметром не более 6 – 8 см.

Можно обойтись и вовсе без формочек, обрезав острым ножом корочки, а оставшуюся мякоть разрезать так, как вам больше по душе: на квадратики, ромбики или прямоугольники. Главное, чтобы они не были слишком большими и наоборот – не превратились бы в «канапушки».

Теперь необходимо поставить на плиту сухую сковородку (желательно с гофрированным дном), нагреть её хорошенько и обжарить слегка (без масла!) с двух сторон наши заготовки (примерно в течении 1 минуты). Таким образом, хлеб просушивается и покрывается легкой корочкой с характерными красивыми поперечными полосками. Пережарив необходимое количество заготовок, отставляем их на время в сторону и принимаемся за начинку.

В качестве начинки можно использовать всё, что угодно. Например, в нашем случае Юлиан предложил использовать то, что находится под рукой. А под рукой в данный момент находился пучок зеленого лука, отварное яйцо, майонез, зеленое масло и веточка зелени. Достаточно взглянуть на фото, чтобы на глаз прикинуть – какое количество ингредиентов примерно необходимо для нашего случая. Здесь не тот случай, чтобы строго соблюдать точную дозировку того или иного продукта. Можно добавить соли и (или) чеснока. Это уже зависит от личных пристрастий каждой хозяйки.

Кроме того, не обязательно использовать многослойные брускетто. Допустимо использовать и один слой. Более того, я вполне допускаю, что кому-то достаточно будет взять в одну руку полбатона хлеба, а в другую – пучок зеленого лука и... обойтись без всяких брускетто. Однако, согласитесь, что эстетика при этом на порядок проигрывает.

Жульен



Жульен. Фото автора

Э... м-м... доктор Борменталь, умоляю вас: мгновенно эту штучку, и если вы скажете, что это плохо, я ваш кровный враг на всю жизнь.

...Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими. А из горячих московских закусок это – первая. Когда-то их великолепно готовили в Славянском Базаре.

(М. Булгаков «Собачье сердце»)

ЧТО В ИМЕНИ ТЕБЕ МОЁМ...

К сожалению, сколько бы ни пытался вывести, я так и не узнал, что же это была за вкуснятина, которую отведал доктор Борменталь, опрокинув перед тем рюмку водочки.

А жаль. Лично я, очень дорого заплатил бы за рецепт, который некогда так славно умели готовить на Славянском базаре.¹

И, все же, полагаю, что буду недалек от истины, если выскажу свое предположение, что это был жульен. Уж, больно хочется мне в это поверить, поскольку, на мой взгляд, вполне подходит для того чтобы им можно было бы оперировать после очередной стопки охлажденной водки.

Кроме того, жульен хорош тем, что может быть не только замечательной горячей закуской, но и являться самостоятельным блюдом. К нему одинаково прекрасно подходят на гарнир как, рис, так и отварной картофель, присыпанный слегка укропом.

¹ И только, совсем недавно, работая в «Русской Рюмочной №1», мне довелось наткнуться на «Московскую закуску» (говяжий костный мозг на гренках из Бородинского хлеба, подается с чёрной Костромской солью.) По глубокому убеждению историка водки, писателя Бориса Родионова, именно эта закуска упоминается профессором Преображенским в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце». А в «Славянском базаре» в свое время великолепно приготавливали гренки с костным мозгом – «crouton a la moelle» (прим. автора, 2014 г.

На всем пространстве интернета, а точнее – Рунета, я так и не нашел ни истории возникновения этого блюда, ни этимологии. Понятно, что, скорее всего, оно имеет французские корни, но уж очень бы хотелось знать всю «подноготную».

Мое первое знакомство с жульеном произошло много-много лет тому назад, когда я еще работал в «Голландском Доме». Не могу сказать с уверенностью – к какому клану относились наши хозяева, но, судя по тому, что среди белого дня в нашем закрытом клубе постоянно слышались выстрелы (как вскоре выяснится – просто, тренировались), верхушкой политической элиты их явно нельзя было назвать. И это тем более выглядит странным, что именно в нашем закрытом кафе-ресторане состоялся банкет-фуршет для собравшегося тогда Первого Конгресса Соотечественников.

Для этих целей руководством клуба было решено выделить всего трех поваров, так сказать ассов своего дела, для того чтобы обслужить столь необычных гостей. Как это ни странно, но в числе отобранных (вероятнее всего, по какому-то недоразумению) оказался и я.

Предполагалось, что приглашенных будет много, не менее трёхсот человек. Помимо различного рода маленьких бутербродиков-канапе, нам предстояло сделать несколько холодных и горячих закусок, где среди прочего числился и жульен. Именно там мне и посчастливилось познакомиться со сво-

им будущим Учителем.

Как мною уже было отмечено выше, нас было трое: условно говоря, «холодница-кондитер» – Елизавета – полная, но очень мобильная и шустрая обаятельная девушка со значительным стажем и опытом работы, из гостиницы «Европейская». Многоопытный шеф-повар ресторана «Пулково» и ваш покорный слуга.

Юрий Евгеньевич Чижов – много лет проработавший в системе советского общепита – он успел ещё захватить ту старую петербургскую школу, где повара свободно изъяснялись теперь уже напрочь забытыми профессиональными терминами («ландспик», «андоб» и прочими кулинарными штучками).

Не могу сказать, чем я ему так приглянулся, но для меня он готов был показать и раскрыть все свои кулинарные секреты, часами рассказывая про то или иное блюдо. Наверное, во мне он нашел благодарного слушателя.

А мне и в самом деле было интересно, и его советы окажут мне неоценимую услугу в дальнейшем, когда его уже не станет.

Понятное дело, мы немного волновались потому, что на фуршете должен был присутствовать сам А. Собчак и, кроме того, ожидалось присутствие С. Пенкина.

Как потом оказалось, никого из них на фуршете не было. Заплатили нам какие-то гроши, но предложили выбрать продуктами все, чего только ни пожелаем.

По окончанию мероприятия, руководство нас поблагодарило, а мы, набив полные сумки шампанского, крабов, черной икры и еще каких-то рыбных деликатесов завалились ко мне домой, где и устроили свой фуршет-объедалово.

Кстати, жульен у нас также присутствовал на столе. Правда, уже в холодном виде.

ЖУЛЬЕН

Есть несколько вариантов приготовления жульена. Чаще всего, без применения муки: то есть, со сливками, причем, с жирностью не менее 22%. Однако, мне больше по душе следующий рецепт.

Лук репчатый – 400 г;

Филе курицы – 500 г;

Шампиньоны свежие – 250 – 300 г; или

Шампиньоны консервированные – 1 банка (460/200);

Сметана 10 – 15% – 450 мл;

Масло сливочное – 50 г;

Масло растительное – 150 – 200 г;

Мука пшеничная (высший сорт) – 2 стол. ложки;

Сыр (любой) – 100 г;

Укроп свежий – 1 пучок (20 – 25 г);

Специи (соль, перец черный молотый);

Если шампиньоны свежие, то очищаем от кожицы, промываем, шинкуем на дольки либо пластинками и на отдельной сковороде обжариваем 5 – 6 минут.

Теперь ставим большую сковороду с высокими бортами, либо сотейник, либо просто латку, заливаем масло (180 г). Пока масло нагревается, чистим лук, промываем, мелко рубим его (можно вначале полукольцами, а потом – поперек) и опускаем в разогретое масло. Сразу же можно посолить (1 чайная ложка соли) и поперчить (пол-чайной ложки черного молотого перца). Пассируем лук, периодически помешивая его.

Минут через 5 опускаем предварительно промытые и разрезанные кусочки (по 15 – 20 г) курицы (филе). Не забываем время от времени помешивать. Огонь должен быть средним. Тем временем, (если грибы – консервированные) открываем банку и сливаем через сито или дуршлаг «водичку» от грибов в отдельную глубокую металлическую миску или кастрюлю. Добавляем к этой жидкости сметану (450 мл), размешиваем и ставим на плиту, на средний огонь. Доводим до кипения и на маленьком огне кипятим секунд 10 – 15, не больше.

Затем, отставляем кастрюльку в сторону. Сами же грибы забрасываем к курице и продолжаем жарить еще минут 7 – 8. Если грибы у вас свежие, то «водичкой» из под грибов вам может послужить обыкновенный кипяток (200 – 250 мл) в котором следует разбавить 1 грибной кубик.

Теперь засыпаем 2 столовые ложки муки (без горки) и часто-часто начинаем помешивать в течение минуты, а затем вливаем только что прокипяченную смесь сметаны с «грибным» отваром и продолжаем помешивать. Как только все это закипит, убавляем огонь до минимума и добавляем сливочное масло. Размешиваем, ждем 3 – 4 минуты и выключаем конфорку.

Нам останется только разложить жульен в «кокотницы», (либо в одно плоское огнеупорное блюдо), посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой (180 – 200 градусов) духовке 1 – 2 минуты.

Горячий жульен посыпаем сверху мелко порубленным укропом. Если вы желаете использовать его как отдельное блюдо, тогда отварите отдельно рис, либо картофель.

Итальянская закуска



Итальянская закуска. Фото из интернета

– Прилетаю я на Таити... А вы не были на Таити?
(из м/ф «Возвращение блудного попугая»)

ТРИППА, ПАНИНО И ЛАМПРЕДОТТО

Не пугайтесь – это не венерическая болезнь, а изысканное кулинарное блюдо из обыкновенной требухи. Триппа – традиционное блюдо итальянской кухни, готовится из требухи, обычно, говяжьего рубца. Подаётся как самостоятельное блюдо, с гарниром или на хлебе, может выглядеть как нечто

между первым и вторым – к примеру, знаменитая «Требуха по-флорентийски» или «Требуха по-римски».

Побывать во Флоренции и не попробовать знаменитый бутерброд с сычугом «panino con lampredotto» или рубец по-флорентийски «trippa alla fiorentina» – это всё равно, что побывать в Амстердаме и не попробовать... ну, или хотя бы, не побывать в районе «красных фонарей»: в приличных российских семьях могут вам этого не простить.

Небольшие подвижные фургончики на колесах можно увидеть почти на каждом шагу. Причём, в 21-м веке популярность знаменитой тосканской закуски выросла в разы.

Как известно, блюда из субпродуктов являлись неотъемлемой пищей, скрашивающей повседневную серую будничность подавляющего большинства ремесленников и простого люда. Это относится к любой части нашей планеты, в любую эпоху, не исключая и современность.

Лампредотто, как традиционное блюдо тосканской кухни, имеет бедняцкое происхождение и встречается в кулинарных сборниках уже с XV века.

Лампредотто (итал. Lampredotto) – популярная во Флоренции мясная закуска, готовится из сычуга – заключительного отдела четырёх-камерного желудка коровы, состоящего в свою очередь из рубца, сетки, книжки и сычуга.

Для его приготовления сычуг хорошенько промывают, нарезают на кусочки и отваривают вместе с луком, петрушкой, сельдереем и прочими овощами, а также с пряностями и ост-

рым перцем.

Подают с традиционным «зелёным соусом – сальса верде» как отдельное блюдо, либо – в виде сэндвичей, разрезав булочку пополам («панини»).

Так называемый «зеленый соус» состоит из петрушки, уксуса, каперсов, чеснока, лука, анчоусов и оливкового масла. Именно в него, как правило, обмакивают верхнюю половину булочки, после чего накрывают основную часть с начинкой, в итоге получается распространенный «сэндвич с лампредотто».

Лампредотто и триппа – типичная уличная еда флорентийцев. Понятное дело, что мы с супругой также, были заинтригованы популярностью местного фаст-фуда.

– Смотри: всего 4 евро! – толкнул я в бок жену. – Давай, возьмём сразу четыре сэндвича и «загудим» сегодня в номере?

– Нет. – благоразумно отреагировала на мою авантюру жена. – Для начала, возьмём только два, а там будет видно...

– Лена! Ты глянь на реакцию покупателей... на самодовольного продавца...

Продавец и в самом деле, выждав положенные несколько секунд, как бы осведомлялся у клиента: мол, ну как?

Покупатели, сделав первые два-три жевка, в ответ закатывали от блаженства к небу глаза и стонали: «Ммм!»

От такого зрелища, слюни у меня потекли не только изо

рта, но и из носа и ушей...

Тем не менее, стойкая и не поддающаяся ни на какие заморские провокации жена, была неумолима в этот вопросе.

И надо признаться, позже я её благодарил за то, что она нам сэкономила целых 8 евро. Так как, не каждому туристу это блюдо приходится по нутру.

Лично я свой бутерброд кое-как всё-же впихнул в себя, придавив всё это дело изрядной порцией рома (не пропадать же добру!), в то время, как супруга с трудом смогла осилить лишь четвертинку флорентийского сэндвича.

Зато, мы теперь так прониклись русской и среднеазиатской кухней, что готовы бесплатно рекламировать кухню народов СССР, которая и в самом деле может успешно соперничать с любыми кулинарными уголками планеты. В общем, «триппа и лампредотто» – это поострее грузинского кинжала будет.

И – тем не менее – если продолжать проводить кулинарные параллели, то с Италией у меня, почему-то, прочно ассоциируется простенькая закуска, которую, как правило, очень часто можно встретить на фуршетах: она подаётся на шпажках и состоит всего лишь из трёх ингредиентов. Это – листья зеленого салата, кусочек сыра моцарелла и миниатюрный томат-черри, которые в иносказательном (кулинарном) смысле отождествляются с цветами государственного флага.

История создания итальянского «il Tricolore», состоя-

щая из трёх цветных вертикальных полос (зелёный, белый и красный) сама по себе интересна и достойна отдельной главы: там переплетено немало имен, начиная от двух студентов – Луиджи Дзамбони и Джованни Баттиста Де Роландис – ведших борьбу за независимость Болоньи и заканчивая Наполеоном Бонапартом и Джузеппе Гарибальди.

В общем, вот в какой последовательности следует нанизать на «шпажку» следующие ингредиенты:

Листья салата

Кусочек свежего огурца

«Шарик» моцареллы

Томат-черри

Согласно же, традиционной версии, значение цветов такое: зеленый символизирует надежду, белый – традиционно считают цветом веры, а красный олицетворяет любовь.

Рафаэлло

Мы все с вами, конечно же, прекрасно знаем (благодаря назойливой рекламе по телевизору), что из себя представляют конфеты «Рафаэлло». На моей памяти это, пожалуй, единственный случай, когда реклама не врёт. Во всяком случае, я без ума от этих конфет. Особенно, когда кончается водка...

А знаете ли вы, уважаемые читатели, что «Рафаэлло» – это не только изумительные по вкусу конфеты? Что можно, несколько видоизменив их внутренний состав, использовать их в качестве замечательной закуски (хотя бы, под ту же самую водочку)? Нет? В таком случае, мы поможем вам «завернуть» старое название в новое качество, создав всего за 5 (!) минут оригинальную закуску, напоминающую внешне известный десерт под тем же названием.

Для этого нам потребуется всего лишь:

Сыр «Гауда» (не факт!) – 200 гр;

Яйца, сваренные вкрутую – 5 шт;

Майонез – 2 стол. ложки;

Зубчик чеснока;

Ядра грецкого ореха – 20 гр;

Крабовые палочки – 200 гр;

Этого количества ингредиентов вполне хватит для того, чтобы слепить порядка 8 – 10 рафаэлин (весом по 60 – 70 грамм каждая).

Для начала следует потереть на крупной терке сыр в небольшую, но достаточно глубокую миску. Вдгонку трём также яйца, не забыв их предварительно очистить от кожуры. Следом трем, но уже на мелкой терке единственный зубчик чеснока, закидываем пару столовых ложек майонеза и тщательно вымешиваем всю эту массу до однородного состояния.

Затем делим эту массу на требуемое количество заготовок (8 – 10 шт), накидав их произвольно на разделочную доску или любую другую подходящую поверхность.

Теперь приступаем к крабовым палочкам. Хорошо, если они у вас не разморозились до конца. В этом случае, трём их также на крупной терке в отдельную миску. Результат выглядит вполне похожим на кокосовую стружку.

Ну, и в заключение, нам всего лишь остается, поместить в середину каждой «рафаэлинки» по небольшому ядрышку очищенного от скорлупы грецкого ореха и обвалить заготовки тщательно в крабовой стружке. Облепив собою всю поверхность шарика, закуска смотрится исключительно красиво, имитируя известный кондитерский деликатес.

А уж, как и в чем подать приготовленную закуску, пусть вам подскажет ваша собственная фантазия.

Карпаччо



Карпаччо. Фото автора

В качестве предисловия – короткая справка из «Википедии»:

«Карпаччо – блюдо, изобретено в Венеции в 1950 году Джузеппе Чиприани (известен и как изобретатель коктейля «Беллини»), владельцем культового «Harry's Bar», и названо в честь живописца эпохи Ренессанса Витторе Карпаччо, чьи картины изобиловали всевозможными оттенками красного цвета. В том году в Венеции проходила грандиозная

выставка этого живописца. Чиприани разработал этот рецепт специально для одной посетительницы, которой врачи запретили есть мясо, приготовленное при тепловой обработке.

Карпаччо – это тонкие кусочки сырой говядины, приправленные оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком (в оригинальном рецепте Чиприани соус состоит из лимонного сока и майонеза). В многочисленных ресторанах по всему миру предварительно замороженное мясо нарезают тончайшими ломтиками и раскладывают на тарелке, однако в оригинальном рецепте Чиприани мясо не должно замораживаться. Карпаччо может подаваться на листе салата с сыром пармезан, также с салатом рукколой и томатами черри, что придает блюду более пикантный вкус».

Вы наконец-то, дождались выходных и хотите отвлечься на это время от работы и хорошенько отдохнуть, так сказать, оттянуться. Но – как? Пивные пабы и прочие бары уже приелись, от ресторанных специфических запахов вас давно тошнит. Да и тащиться куда-то, честно говоря, не очень охота. Хочется чего-то необычного, красивого и в то же время, чтоб с комфортом и рядом.

А что, если – пригласить на дом друзей и провести вечер в уютной квартире. Плюсы налицо: друзья, знакомая обстановка, никуда ехать не надо, плюс – немалая экономия.

«Вот только чем удивить?» – мучительно раздумываете

вы. – «Что бы такое состряпать (естественно, кроме основного горячего блюда), чтобы это приятно шокировало знакомых и при этом заняло бы минимум времени?»»

– Карпаччо! – произносим мы с коллегой по цеху Юлианом магическое слово, заинтриговав вас новой закуской.

Ну, а теперь перейдем непосредственно к самому приготовлению этого блюда в домашних условиях. Итак, что же нам понадобится?

Говяжья вырезка – 1 – 1,5 кг;

Бasilik – 3 – 5 гр;

Соль, перец черный молотый – по вкусу;

Красное сухое столовое вино – 250 – 300 мл;

Для украшения:

Соус «универсальный» – 50 мл;

Сыр «Пармезан» (тертый) – 5 – 10 гр;

Лимоны – 3 дольки;

Маслины – 3 – 5 шт;

Полагаю, что излишне говорить о том, что для нашего случая годится исключительно вырезка, а не какая-либо другая часть мяса! Это и ежу должно быть понятно. Напоминание моё служит лишь для тех, кто по старой бедной нашей привычке пытается сэкономить на продуктах. Подчеркиваю, вырезка, и никаких гвоздей! Разумнее всего, приоб-

рести её на рынке: там она продается парная. Впрочем, сегодня и в магазинах можно встретить не замороженную свежую вырезку. В крайнем случае, можно и замороженную, но её необходимо следует разморозить естественным способом, то есть не прибегая ни к какой микроволновой печи или горячей воде.

Берем небольшую глубокую миску (а ещё лучше прямоугольную пластмассовую пищевую кювету), опускаем в неё, предварительно очищенное от волокон и прочей ерунды, наше нежнейшее шоколадное мясо, посыпаем сверху солью, перцем молотым и базиликом (базилика идет достаточно много) и заливаем всю эту прелесть любым столовым красным вином (в нашем случае, это не столь принципиально).

Отставляем куда-нибудь в сторону миску с на пару-тройку часов, чтобы дать возможность содержимому пропитаться как следует в образовавшемся маринаде. При комнатной температуре.

Затем берем обыкновенную пищевую пленку (желательно не слишком тонкую), выкладываем на неё хорошо промариновавшееся мясо и начинаем заворачивать его в несколько слоев. Причем, достаточно плотно сжав его с самого начала.

Пленка должна быть настолько широкой, чтобы оставалось достаточно свободного места с обеих сторон от заворачиваемого мяса. Обернув, таким образом, в 8—10 слоев, переходим к следующему этапу.

Вначале сворачиваем в узел один из краев, а затем с дру-

ного конца, плотно сжав руками пленку, начинаем фанатично продвигать содержимое в сторону этого узла. После чего, делаем такой же узел на противоположном конце образовавшейся «колбаски» и... ставим наше изделие в морозильную камеру (лучше – глубокой заморозки).

Как только изделие хорошенько схватится, можно приступать к заключительному этапу: нарезке, украшению, а затем и поглощению нашего шедевра, достойного кисти самого Витторе Карпаччо.

Для этого нам понадобится слайсер. Не ругайтесь – перевожу на нормальный язык: это приспособление для тонкой нарезки продуктов (мяса, колбас, сыра, овощей и пр.). Можно, конечно же, обойтись и без него, но... будет сложнее и не так красиво.

Итак, нарезаем «колбасу» на очень тонкие кружочки (можно – овальные) и равномерно распределяем их по всему периметру тарелки или большого плоского блюда.

Затем достаем из холодильника наш знаменитый «универсальный» соус и, налив его в столовую ложку, делаем несколько широких и произвольных «мазков», придавая нашему полотну художественное содержание. Попросту, поливаем соус на приготовленное и порезанное мясо. Как Бог на душу положит: то есть, как вам больше нравится...

Теперь берем сыр «Пармезан», предварительно протертый на мелкой терке, и посыпаем его в самую середину, обозначая, таким образом, жирную и толстую «мишень» в цен-

тре нашего блюда.

Ну, и в заключение, последние штрихи: укладываем дольки (или – кружки) лимона, произвольно, художественно-небрежно раскидываем несколько маслин и украшаем веточкой укропа или петрушки.

Всё – шедевр готов... к употреблению.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СОУС

Похоже, Брийа-Соварен немного приврал относительно того, что нельзя научить хозяйку, приготовить соус. Может быть, он имел в виду какие-то необыкновенные французские соуса? Там, скажем, демиглас, например, который готовится три дня, или ещё какой...

Наш соус хотя и не имеет названия, ни в чем не уступает по пикантности французским собратьям. А название вы придумаете сами – какое сочтете нужным. Договорились? Тогда поехали:

Уксус «Бальзамин» – 150 мл;

Горчица (зернистая) – 60 гр;

Масло оливковое – 200 мл;

Сахар-песок – 1 стол. ложка;

Бasilik – 1 стол. ложка;

Соус соевый – 1 чайная ложка;

Соус «Бальзамин» достать несложно: сейчас его можно встретить практически в любом продовольственном магазине.

В небольшой сотейник наливаем 150 мл этой черной гадости, ставим на плиту и выпариваем на одну треть, то есть, после процесса выпаривания, который займет у нас не более 3 – 5 минут, у нас должно остаться около 100 мл.

Во избежание грубой брани и мешка матов в наш адрес, ни в коем случае не пытайтесь (в процессе варки) наклониться и уловить исходящие от сотейника «ароматы», поскольку это чревато для вашего здоровья.

Пока уксус выпаривается, смешиваем в отдельной посуде остальные ингредиенты: наливаем оливковое масло, следом отправляем примерно две столовые ложки дижонской (зернистой) горчицы, добавляем по одной столовой ложки сахара-песка и базилика, и одну чайную ложку соевого соуса. Все это хорошенько перемешиваем.

В заключение, остается только влить в эту массу выпаренный на треть уксус «Бальзамин» и вновь все тщательно перемешать.

В итоге, у вас должно получиться примерно 400 мл готового соуса. Этого количества вполне достаточно для дома. Перелейте его в бутылку, остудите и храните в холодильнике. Он не портится и долго сохраняет свои вкусовые качества.

Чакка



Чакка. Фото автора

– Где взяли?

– Давно здесь сидим...

(из к-ф «Бело солнце пустыни»)

Вот, что я скажу, ребята: пулемета я вам не дам, ну, а рецепт чакки, так уж и быть, раскрою. Что собой представляет чакка, если о ней говорить по-научному?

«...Кисломолочный продукт, из которого частично удалена вода. Молоко пастеризуют при 80—85 °С с выдержкой в течение 20—30 с, затем охлаждают

до температуры заквашивания 30— 32 °С. В молоко вносят 5% закваски, приготовленной с применением термофильных и мезофильных молочнокислых стрептококков, взятых в равных количествах.»
Источник: Производство кисломолочного продукта чакка (сузьма) и турах.»

Единственное, что меня тут несколько смутило, так это то, что авторы данной статьи полагают, что ташкентская сузьма и самаркандская (бухарская) чакка, являются одним и тем же продуктом. С чем, лично я, не совсем могу согласиться. Во всяком случае, насколько мне известно (из книжки К. Махмудова «Узбекские блюда» изд.«Узбекистан»1974г.), сузьма приготавливается чуточку иначе: там, в скисшее молоко кладется столовая ложка соли, размешивается, заливается в ситцевый мешочек и оставляется на сутки.

Признаюсь честно: лично мне, пробовать ташкентскую «сузьму» не доводилось. А вот, как приготавливается чакка в Самарканде и Бухаре, мы поговорим с вами обстоятельно. И не сухо, по-научному, а обратившись за помощью к самаркандской хозяйке, которая, приноровившись к российским условиям, показала мне – как можно выкрутиться и приготовить чакку, находясь за тысячи километров от родного порога. А делается она, оказывается, совсем просто.

Для начала, необходимо сшить мешок из плотной бязи, объем которого соответствовал бы 2 – 3 л. За отсутствием

нужной бязи, мы использовали обычное вафельное полотенце, что тоже вполне сгодилось. Как доверительно шепнула мне хозяйка, не всякий материал годится для мешка.

– А почему нельзя, например, из марли, сложив её в два слоя? – искренне поинтересовался я.

– Да потому, что вместе с жидкостью, сквозь марлю просочится и та желтоватая сыворотка, которая необходима для того, чтобы у нас получилась именно чакка, а не что-либо другое. Так что, если мешочек у вас сшит из «грамотной» ткани, можно считать, что чакка уже в карма... то есть, я хотел сказать – в холодильнике.

Молоко (3,5%) – 1 л

Сметана (10 – 15%) – 1 чайная ложка (20 г)

Поскольку самой чакки у нас пока ещё нету, то в качестве закваски, мы вынуждены использовать сметану. Ну, а уже в дальнейшем, вместо сметаны можно применять чуточку самой чакки.

Сначала, необходимо вскипятить молоко, следя за тем, чтобы оно у вас не убежало. Затем снять с плиты и остудить до температуры 30 – 33 градуса по Цельсию.

В отдельной чашке разводим сметану (тем же, теплым молоком) и, тщательно размешав, вводим её обратно, в кастрюлю с молоком. После чего, нам остается только размешать ложкой смесь, плотно накрыть крышкой, обернуть ка-

стриюлю полотенцем и оставить, при комнатной температуре, на несколько часов.

Во время помешивания, я обратил внимание на странные звуки, издаваемые моей знакомой. Собрав губы в трубочку и вытянув их немного вперед, она старательно (в такт круговым движениям), стала громко причмокивать (как бы, всасывая в себя воздух), произнося волшебную молитву-заклинание на родном языке: «Во имя Аллаха, Милостивого и Милосердного! Не мои руки, а руки настоящих чаккаделов, помоги Господи, свернуться этому молоку в настоящую чакку!»

Меня, выдавшего всякое, это здорово позабавило, и надо сказать, напрасно: как мне удалось выяснить чуть позже, этого обязательного церемониала или священнодействия, не избегает практически ни один из тех кто торгует на рынке этим востребованным и любимым местным населением кисломо-лочным продуктом.



Этапы приготовления. Фото автора

Длился ритуал не более минуты. После нескольких помешиваний, кастрюлю плотно накрыли крышкой, обмотали полотенцем и оставили в покое.

Открыв через 9 – 10 часов крышку, мы ахнули: вместо недавнего молока, нас встретили глыбы «айсбергов», навалившиеся друг на друга и застывшие, как холодец (так называемый «қаттық», которым заправляют супы, некоторые салаты, а также добавляют в тесто для лепешек). Аккуратно слив это добро в мешочек и, связав горловину, мы подвесили его над раковиной, дав возможность жидкости свободно стекать в раковину.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.