

ЛЕГЕНДАРНАЯ
КУЛИНАРНАЯ
КНИГА

«Удивительный источник вдохновения».
Хестон Блюменталь

«Тезаурус меня интриговал,
вдохновлял, забавлял, а временами выводил из себя в течение
целого года. И это еще не конец».
Найджел Слейтер

ТЕЗАУРУС ВКУСОВ

Словарь сочетания вкусов, рецепты и идеи
для креативного приготовления еды

Ники Сегнит

«Тезаурус вкусов» — хорошая база для того, чтобы чувствовать себя
свободнее в обращении с продуктами».
Роман Лошманов,
главный редактор сайта eda.ru

Победитель Andre Simon Award 2010

Переведена на

12 ЯЗЫКОВ
МИРА

Легендарные кулинарные книги

Ники Сегнит
Тезаурус вкусов

«ЭКСМО»

2010

УДК 641.55
ББК 36.997

Сегнит Н.

Тезаурус вкусов / Н. Сегнит — «Эксмо», 2010 — (Легендарные кулинарные книги)

ISBN 978-5-699-87838-3

С чем сочетается ягненок? Какую приправу добавить к белой рыбе, чтобы получить оригинальное блюдо? Почему чили так прекрасно оттеняет горький шоколад? Ответы на эти вопросы интересны не только профессиональным шеф-поварам, но и новичкам, которые хотят приготовить вкусное блюдо. Ники Сегнит, в прошлом успешный маркетолог в сфере продуктов питания, решила создать полный справочник сочетаемости вкусов. «Тезаурус вкусов» – это список из 99 популярных продуктов с разными сочетаниями – классическими и менее известными. Всего 980 вкусовых пар, к 200 из них приводятся рецепты. Все ингредиенты поделены на 16 тематических групп. Например, «сырные», «морские», «жареные» и т. д. К каждому сочетанию вкусов приведена статья с кулинарным, историческим и авторским бэкграундом. Помимо классических сочетаний, таких как свинина – яблоко, огурец и укроп, в словаре можно встретить современные пары – козий сыр и свекла, лобстер и ваниль, а также нежелательные сочетания: лимон и говядина, черника и грибы и т. д. В формате pdf А4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-87838-3

© Сегнит Н., 2010

© Эксмо, 2010

Содержание

Введение	7
Вкус жареного	12
Шоколад	13
Кофе	18
Арахис	21
Мясной вкус	25
Цыпленок	26
Свинина	31
«Черный пудинг»	36
Печень	39
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Ники Сегнит

Тезаурус вкусов

NIKI SEGNIT

THE FLAVOUR THESAURUS

Extracts from *The Debt to Pleasure* by John Lanchester, Pan Macmillan, London © 1996 John Lanchester. Extracts from *The Bell Jar* by Sylvia Plath, reprinted by permission of Faber and Faber Ltd © 1963 The Estate of Sylvia Plath. Extracts from *Venus in the Kitchen* by Norman Douglas, Bloomsbury Publishing, reprinted by permission of The Society of Authors as the Literary Representative of the Estate of Norman Douglas. Extracts from *How to Eat* by Nigella Lawson, published by Chatto & Windus, reprinted by permission of the Random House Group Ltd and by permission of John Wiley & Sons, Inc. © 1998 Nigella Lawson. Every effort has been made to trace the copyright owner of *The Book of New French Cooking* by Paul Rebour. Extracts from *French Provincial Cooking* by Elizabeth David, published by Michael Joseph, reprinted by permission of the Estate of Elizabeth David. Excerpts from *Everyday Drinking* by Kingsley Amis, Bloomsbury Publishing © 2008 The Literary Estate of Sir Kingsley Amis.

First published in Great Britain in 2010

Copyright © 2010 by Niki Segnit

The Flavour Thesaurus™ is a trademark of Niki Segnit.

The moral right of the author has been asserted.

Designed by Peter Dawson, www.gradedesign.com

© Кручина Е. Н., перевод на русский язык, 2017

© Оформление. ООО «Издательство «Э»», 2017

* * *

*Мне кажется, будет правильно посвятить эту книгу двум людям:
моему кулинарному советнику и матери Мариан Стивенс (Marian
Stevens)*

*и моему литературному советнику и мужу Нэту Сегниту (Nat
Segnit)*

«...Баранина и абрикосы – одна из тех комбинаций, в которых составляющие не только дополняют друг друга, но словно причащаются, приобщаются к предопределенности некоего высшего порядка – вкусу, бытующему в помыслах Бога. Подобные комбинации открывают новые вкусовые сочетания разных продуктов: яичница с беконом, рис и соевый соус, сотерн и фуа-гра, белые трюфели и паста, бифштекс с жареным картофелем, клубника со сливками, баранина с чесноком, арманьяк и чернослив, портвейн и сыр стилтон, рыбный суп и прованский густой чесночный соус руй, цыпленок с грибами... На истинного искателя чувственных ощущений первое столкновение с каждым из этих сочетаний произведет впечатление, сравнимое с ощущениями астронома, открывшего новую планету».

Джон Ланчестер

«Рецепт наслаждения»

Введение

Я не понимала всей глубины своей зависимости от кулинарных книг до тех пор, пока не заметила, что в моем экземпляре произведения Элизабет Дэвид «Французская провинциальная кухня» некоторые рецепты отчеркнуты ногтем. Это было наглядное свидетельство моей робости и настойчивого желания цепляться за набор инструкций, как за поручень в темноте, тогда как после 20 лет занятий кулинарией я, безусловно, уже должна была достаточно хорошо разбираться в основах этой науки, чтобы отойти от рекомендаций и доверять своей интуиции. Хотя... Разве я когда-нибудь действительно училась готовить? Или просто умело следовала инструкциям? Моя мама, как до того и ее мама, прекрасно готовит, но у нее есть только две книги рецептов и несколько вырезок – да и в них она редко заглядывает. Я начала подозревать, что десятки книг по кулинарии, которые есть у меня, – это одновременно и симптом, и причина того, что я неуверенно чувствую себя на кухне.

Примерно в то же время моя подруга приготовила на обед блюдо из двух ингредиентов, которые мне никогда бы не пришло в голову соединить. Я подумала: а откуда она знает, что это будет работать? Наверное, в воздухе уже носились идеи удивительных вкусовых сочетаний и дерзких комбинаций, пионерами внедрения которых стали такие мастера, как Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*), Ферран Адрия (*Ferran Adrià*) и Грант Акац (*Grant Achatz*). Насколько я понимаю, в основе их подхода к кулинарии лежало более глубокое понимание связей между вкусами. Будучи обычным (если не заурядным) домашним поваром, я не имела ни оборудования, ни ресурсов для исследования этих проблем. Чтобы понять, как и почему один вкус может сочетаться с другим, каковы их точки соприкосновения и различия, мне нужна была инструкция, учебник для начинающих, что-то вроде тезауруса вкусов. Но такой книги не существовало в природе, поэтому я подумала: а не составить ли мне ее самой? (Теперь мне очевидно, какой трогательно наивной была я тогда.)

* * *

Моя первая задача состояла в том, чтобы составить список вкусов. Конечно, число 99, которое я выбрала, в какой-то степени условно. Дело в том, что учесть абсолютно каждый вкус невозможно – тогда книга раздуется до невероятного объема. Так, из всех источников углеводов я оставила один картофель. То же касается наиболее распространенных приправ. Конечно, много интересного можно было бы рассказать о вкусах риса, пасты, черного перца, уксуса, соли и их совместимости, но это слишком широкая тема. Отсутствие в списке других продуктов, например кабачков, может показаться странным, но все, что я могу сказать фанатам кабачков, это: а) извините и б) моя книга не претендует на исчерпывающую полноту и истину в последней инстанции. Любая книга о вкусах будет, по крайней мере частично, субъективной. Я писала о тех сочетаниях, которые мне показались самыми интересными (и которые я больше всего хотела попробовать), а пробелы, которые неизбежно возникли при таком изложении, – это исключительно дело вкуса.

Большинство вкусов появляется в книге под своими собственными названиями. В некоторых случаях мне показалось резонным объединить схожие вкусы под одним названием. Скажем, термин «анис» охватывает семена аниса, фенхель, солодку, эстрагон и алкогольный напиток пастис (фр. *Pastis*). Бекон, ветчина, брюссельская капуста и обычная капуста обладают слишком большим вкусовым разнообразием, поэтому их вряд ли корректно сравнивать с другими продуктами. Хочу также сказать, что, когда дело доходило до выбора между неточно-

стью классификации и скукой, нагоняемой на читателя бесконечными повторами, я всякий раз неизменно выбирала неточность.

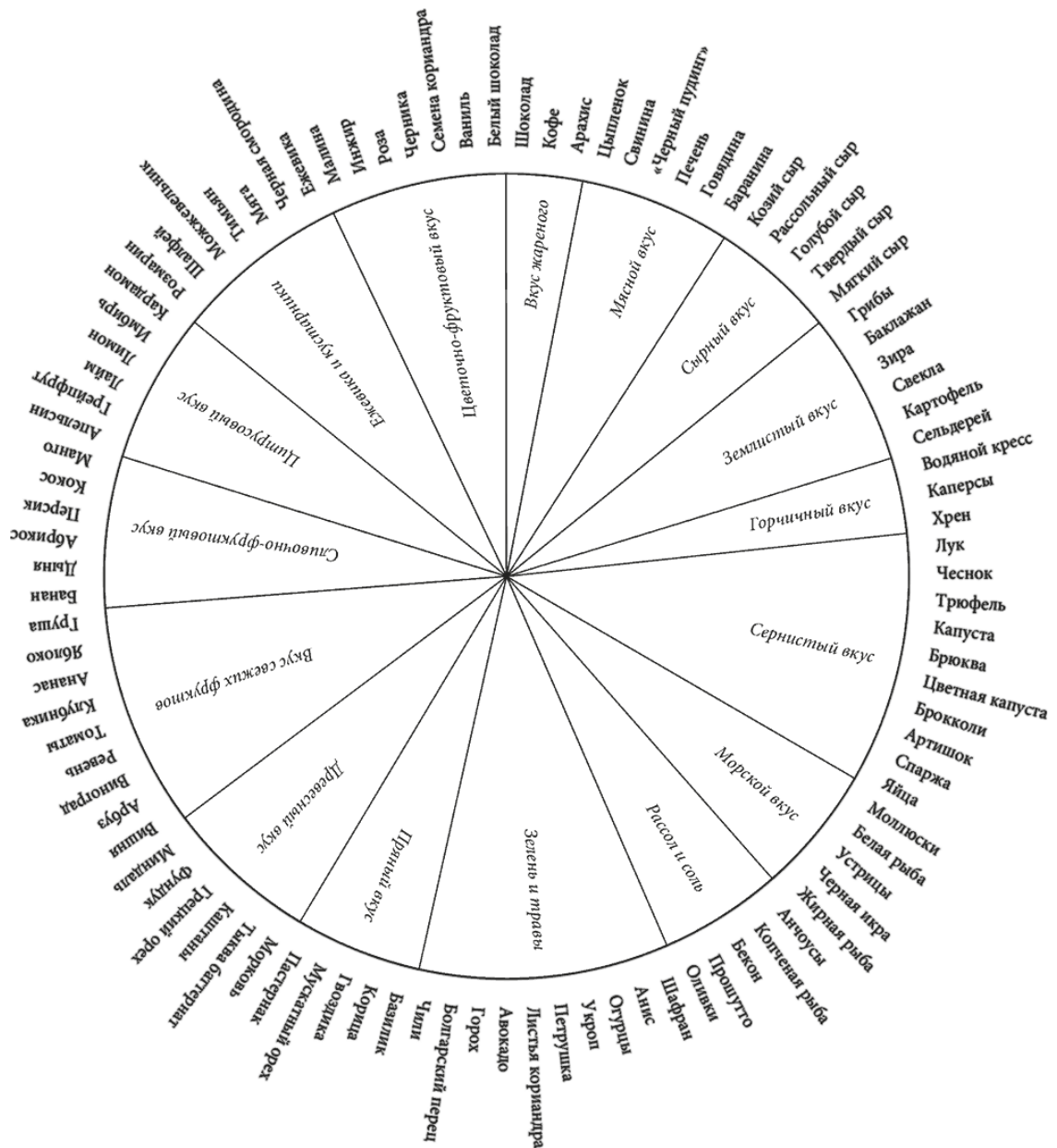
После этого я рассортировала вкусы по категориям. Большинство из нас знакомо с концепцией вкусовых семейств, хотя иногда об этом и не подозревают. Цветочный, цитрусовый, травянистый... с подобными описаниями (дескрипторами) вкусов вы можете столкнуться на контрэтикетке бутылки с вином, которая призвана объяснить, что вам предстоит попробовать. Именно такие или им подобные прилагательные и описывают семейства вкусов. В каждом семействе есть определенные общие качества, и, в свою очередь, каждое семейство каким-то образом связано со своими соседями, так что в целом они образуют полный спектр, 360 градусов, – своего рода «колесо вкусов».

К примеру, семейство цитрусовых вкусов включает пикантные, кисловатые вкусы лимона, апельсина и кардамона. Кардамон, в свою очередь, имеет общие вкусовые свойства с розмарином, который является первым представителем следующего вкусового семейства – «Ежевика и кустарники». На другом фланге данного семейства располагается ежевика, которая по вкусу похожа на первого представителя семейства цветочно-фруктовых вкусов – малину. И так далее по кругу: от вкуса к вкусу, от семейства к семейству, в развивающейся последовательности связей, куда можно «войти» на лимоне и «выйти» на голубом сыре.

Я признаю, что эта методология несовершенна. Некоторые вкусы сопротивлялись простой категоризации: скажем, семена кориандра оказались в разделе «Цветочно-фруктовый вкус», но с тем же успехом их можно было поместить в рубрику «Цитрусовый вкус» или «Пряный вкус». Кроме того, вкусы некоторых ингредиентов определяются способами их приготовления. Так, вкус сырой капусты – горчичный, вкус отваренной – сернистый. Словом, «колесо вкусов» ни в коем случае не является единственно верной основой для понимания предмета, но оно дает интересное средство для удобства навигации по вкусовому разнообразию.

Теперь – о парных сочетаниях. Блюда чаще всего состоят более чем из двух основных ингредиентов, но из некоторых соображений я все же решила построить мой *Тезаурус вкусов* именно на парных сочетаниях. Почему? Первый аргумент – здравомыслие (мое). Если бы мне пришлось писать о вкусовых трио, то, даже ограничив себя 99 вкусами, я должна была бы перебрать 156 849 возможных комбинаций. Мне показалось, что число 4851 (таково возможное число парных сочетаний из 99 элементов) лучше подходит для написания книги, предназначенной для приятного чтения. Второй аргумент – ясность. Сравнить совместимость двух вкусов намного (если можно так сказать – экспоненциально) легче, чем взаимодействие трех или более компонентов. Безусловно, я часто обсуждаю комбинации вкусов в блюдах, которые содержат и другие ингредиенты (например, роли петрушки и мяты в табуле), но акцент всегда делается на главной паре вкусов.

В книге рассмотрены все возможные парные сочетания избранных продуктов. Для изложения привлекаются данные науки о вкусе, а также сведения из истории культуры; используются мудрость некоторых шеф-поваров и личные склонности. В общем, в ход идет все, что помогает понять, почему некоторые вкусы могут сочетаться между собой, как они обогащают друг друга, как вкусовые пары проявляют себя в разных кулинарных традициях и т. п. Все рецепты я давала в манере поваренных книг Викторианской эпохи, т. е. в самом сжатом виде, предполагая, что у вас уже есть некоторый опыт работы на кухне. Если вы соберетесь приготовить что-нибудь из того, о чем идет речь в этой книге, советую перед началом все-таки прочитать рецепт выбранного вами блюда до конца. (Нужны доказательства? См. рецепт в разделе **Свекла и свинина**.) Предполагаю, что вы знаете, сколько нужно добавлять соли в блюда, что перед подачей к столу вы пробуете их, что по окончании готовки вы выключаете плиту и вылавливаете из получившегося блюда все, что может не понравиться вашим близким. Если что-то в рецепте вам непонятно, остановитесь и подумайте, а если решение не будет найдено, отыщите похожий рецепт – возможно, он поможет пролить свет на решение вашей проблемы.



Можно гарантировать, что в большинстве случаев ответ на ваш вопрос придет в виде озарения. Одно из великих удовольствий, связанных с поиском новых вкусовых сочетаний, состоит в том, что по своему усмотрению их можно вычеркнуть из практики. Дословно следовать инструкциям в рецепте – значит повторять, как попугай, заученные предложения из разговорника. С другой стороны, процесс понимания того, как вкусы работают вместе, похож на изучение иностранного языка. Чувствуйте себя свободно, импровизируйте и при необходимости заменяйте ингредиенты – словом, готовьте блюдо так, как вы представляете себе процесс его приготовления. Удивительно, но редко удается всерьез испортить задуманное блюдо. Впрочем, автор не несет абсолютно никакой ответственности за то, что какое-то из приготовленных вами кушаний попадет прямиком в мусорное ведро.

* * *

Безусловно, вкус – это предмет исключительно субъективный и трудноописуемый. Прежде чем отправиться в путешествие по вкусовым сочетаниям, отметим несколько особенностей восприятия. Любой, кто бывал на дегустации вин, скажет вам, что вкус – это не то же самое, что аромат. Вкус описывается пятью характеристиками, которые выявляются рецепторами, расположенными во рту, в основном на языке и нёбе. Это сладость, соленость, кислотность, горечь и так называемый умами (*umami* аппетитность). Аромат же обнаруживается в основном благодаря обонянию, построенному главным образом на работе обонятельных луковиц. Зажав нос, вы сможете сказать, сладкий или соленый кусочек вам достался, но не сумеете ощутить его аромат. Таким образом, вкус предоставляет нам общую информацию о продукте (ее можно сравнить с наброском, сделанным на обратной стороне конверта), а обоняние заполняет этот набросок деталями. В более общем, широком смысле термин «вкус» (англ. *flavour*) обычно включает в себя собственно вкус, аромат, а также качества ингредиентов, регистрируемые тройничным нервом – именно он позволяет нам ощущать жжение чили, перца и горчицы, прохладу ментола и вяжущие свойства танинов из красного вина и чая.

Если вы выходите за область базовых вкусовых элементов, то охарактеризовать вкус становится так же сложно, как описать словами любое другое чувство. Правда, в силу того, что вкус того или иного ингредиента обусловлен химическими соединениями, которые он содержит, можно с некоторой степенью объективности утверждать, что если два продукта содержат одинаковые соединения, то они должны иметь сходные вкусы. К примеру, базилик священный (туласи) и гвоздика содержат соединение под названием эвгенол, потому базилик священный имеет примерно тот же вкус, что и гвоздика. Но что мы называем вкусом гвоздики? Скажем, для меня попробовать гвоздику – значит облизать сладкий ржавый гвоздь. А для вас? На свете нет двух людей с одинаковыми вкусовыми и обонятельными системами; к тому же они совершенно не приспособлены для преобразования сенсорной информации в слова.

Откуда вы родом? К какой еде вы привыкли? Это важные факторы, определяющие, как вы чувствуете и описываете вкусы и какие вкусы любите сочетать. Стараясь быть максимально объективной, я использовала для подкрепления собственных суждений экспертные мнения. Но вкусовые тезаурусы разных людей с неизбежностью различаются. Ведь вкус среди прочего есть вместилище личных чувств и памяти. Как и аромат, он относится к самым запоминающимся впечатлениям, так что вкус определенного блюда может мгновенно перенести нас в то время и то место, где мы впервые попробовали это кушанье, или туда, где его вкус вам лучше всего запомнился. Тезаурус вкусов можно рассматривать – а иногда даже читать – как справочник, но важно помнить, что его содержание всегда субъективно.

Работа над этой книгой научила меня многому – и не только тому, что нужно смелее комбинировать вкусы, как это делают повара, принадлежащие к другим культурам. Это само собой разумеется. Дело еще вот в чем. Как любой небрежный человек, я всегда ищу шаблоны, какие-то способы навести порядок в непослушной реальности. Мне казалось, что содержание книги, судя по ее объему, должно продвинуть меня в этом направлении, в стремлении к великой объединенной теории вкусов, которая примирит науку с поэзией и с мыслями моей мамы о том, как варить варенье.

Этого не случилось. Точнее, случилось совсем не это. Я изучила некоторые широко распространенные подходы, позволяющие использовать один вкус, чтобы замаскировать, укрепить или оживить другой вкус. Теперь я гораздо более внимательно отношусь к балансу вкусов – соленого, сладкого, горького, кислого и умами – и максимально учитываю контрасты текстур и температур. Но книга в итоге превратилась в лоскутное одеяло из фактов, связей, впечатлений и воспоминаний. Они предназначены не столько для того, чтобы сообщить вам,

что в точности нужно делать, сколько для того, чтобы подтолкнуть вас к созданию собственных или к адаптации готовых рецептов – в общем, к тому, чтобы творить.

Ники Сегнит

Лондон, март, 2010 год

Вкус жареного

Шоколад
Кофе
Арахис

Шоколад

Сложнейшая переработка, которой подвергается большинство видов шоколада, объясняет огромные изменения, происходящие в его вкусе. Необработанные бобы имеют вязущий и горький вкус, ферментирование приводит к появлению в нем ноток фруктов, вина или хереса, процесс обжаривания дает почти бесконечное разнообразие пикантных землистых, древесных, цветочных и пряных нот. Чтобы оценить вкус высококачественного шоколада, нужно положить его кусочек на язык и дать растаять. Чем больше в шоколаде сахара, тем быстрее он раскрывает свой вкус. Пробуя шоколад с большим содержанием какао, вы заметите, что вкус его раскрывается дольше, дольше сохраняется и становится более горьким. При содержании какао 99–100 % вы почувствуете себя так, словно прошли языком вдоль всей линии железной дороги Лондон – Эдинбург. В этом разделе термин «шоколад» объединяет темный шоколад, молочный шоколад и какао. Белый шоколад рассматривается отдельно.

Шоколад и абрикос. См. *Абрикос и шоколад*

Шоколад и авокадо. См. *Авокадо и шоколад*

Шоколад и ананас. См. *Ананас и шоколад*

Шоколад и анис. См. *Анис и шоколад*

Шоколад и апельсин. См. *Апельсин и шоколад*

Шоколад и арахис. Как писал Александр Дюма, испанцы называли арахис *cacahuette* из-за того, что его вкус похож на вкус какао. Далее Дюма отмечал, что испанцы пользовались этой гармонией вкусов, подсыпая небольшое количество дорогого какао к арахису и получая таким образом дешевый шоколад. Пятьдесят лет спустя, в 1912 году, в США появился *Goo Goo Cluster*, первый шоколадный батончик, изготовленный из смеси шоколада, арахиса, карамели и зефира. В конце 1920-х годов компании *Reese's* и *Mars* запустили производство соответственно *Peanut Butter Cups* и *Snickers*. Последний стал любимым шоколадным батончиком Америки и остается им по сей день. Кстати, необжаренный арахис на самом деле не слишком хорошо сочетается с шоколадом, так как оба продукта имеют травянисто-овощной вкус, характерный для бобов. Успех большинства комбинаций арахиса с шоколадом обусловлен образованием в процессе обжарки пиразинов, которые гармонично сочетаются с другими нотами обжарки, характерными для шоколада. Эту комбинацию можно использовать дома, приготовив к обеду десерт сандэ с ванильным мороженым, посыпанным нарезанным жареным арахисом и политым шоколадным соусом. Можно также сделать молочный коктейль с разжиженным арахисовым маслом и шоколадным мороженым. Шеф-повар Пол Хиткот (*Paul Heathcote*) кладет темный шоколад вместо обычного молока в свой знаменитый тарт из соленого шоколада, карамели и арахиса.

Шоколад и арбуз. См. *Арбуз и шоколад*

Шоколад и банан. См. *Банан и шоколад*

Шоколад и бекон. Шоколатье Катрина Маркофф (*Katrina Markoff*), основатель компании *Vosges Haut-Chocolat*, в продукте *Mo's Bacon Bar* удалось сочетать бекон, подкопченный на яблоневых дровах, прокаленную соль и темный молочный шоколад. Катрина говорит, что ее вдохновило на это изобретение воспоминание о том, как в шестилетнем возрасте она ела шоколадные блинчики с кленовым сиропом и беконом. Пробуя подобные продукты, легко понять, что классическое сочетание соленого и сладкого не просто работает: его, оказывается, можно сделать еще более необычным, добавив «дымную» компоненту бекона. Компания *Tee and Cakes*

из Боулдера, штат Колорадо, продвинула эту идею и выпустила кексы с ароматом кленового сиропа, увенчанные кремом ганаш из слегка подсоленного темного шоколада и посыпанные мелко нарезанными ломтиками бекона.

Шоколад темный и белый шоколад. См. *Белый шоколад и шоколад темный*

Шоколад и ваниль. См. *Ваниль и шоколад*

Шоколад и вишня. См. *Вишня и шоколад*

Шоколад и грецкий орех. Классическое сочетание для брауни. Стоит также попробовать бросить горсть грецких орехов в шоколадный хлеб или сливочный пудинг или добавить карамель к шоколаду и грецким орехам, чтобы получить вкус, который иногда называют «черепаховым». Кондитерские изделия под названием «Черепашки» (*turtles*) очень популярны в Канаде. Название связано с их формой: маленькую кучку орехов (обычно pekan или грецких) скрепляют карамелью и покрывают гладкой оболочкой из шоколада; при этом некоторые орехи торчат из печенья, как головы и ноги черепашек. Добавьте немного карамели в рецепт из раздела **Шоколад и миндаль**, и вы можете смело называть этот десерт черепаховым.

Шоколад и груша. Небольшое количество шоколада может подчеркнуть сладость груши; слишком большое – «замочет» ее фруктовый вкус. Нередко это происходит и со знаменитым французским десертом *Poires Belle Hélène* («Прекрасная Елена») – запеченной грушей под шоколадным соусом. Достаточно часто толстое «одеяло» из шоколада забивает вкус блюда. В силу этого шоколад нужно использовать экономно, а грушу лучше проваривать в ванильном сиропе, чтобы создать «мостик» между двумя вкусами. Роль подобного связующего звена могут выполнять также орехи: и груши, и шоколад «любят» фундук, так что из этого трио можно создать великий торт. Другой вариант – следовать декадентским тенденциям Найджела Слейтера (*Nigel Slater*), который смешивает раскрошенное печенье «Флорентини» со взбитыми сливками и наполняет этой смесью полости в печеной груше. Для реализации этого рецепта купите готовое флорентийское печенье, см. также **Имбирь и шоколад**.

Шоколад и имбирь. См. *Имбирь и шоколад*

Шоколад и инжир. См. *Инжир и шоколад*

Шоколад и кардамон. Словно бархатный занавес в кукольном театре, темный шоколад – это идеальный фон для кардамона: последний благодаря присутствию шоколада может показать все свои краски. Используйте кардамон в достаточных количествах, и вы сможете продемонстрировать все его качества – как загадочные цитрусовые и эвкалиптовые, так и теплые древесно-цветочные ноты. Мне кажется, добавление щепотки молотого кардамона обогащает вкус даже самого обычного темного шоколада. Приведу пример исключительно вкусного тарта, который можно очень быстро приготовить: нужно лишь предусмотреть пару часов работы холодильника, чтобы тарт успел застыть. Изготовьте и испеките корж из сладкого теста диаметром 23 см. Вскройте 10 стручков кардамона, измельчите их содержимое с помощью ступки и пестика, высыпьте в кастрюлю, добавьте 300 мл сливок и доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте 200 г темного шоколада, разломанного на куски, и 25 г несоленого сливочного масла. Размешивайте, пока содержимое не растает и хорошо не перемешается. Немного охладите смесь, но не позволяйте ей застыть. Влейте смесь в корж и поставьте в холодильник на два-три часа. Когда тарт затвердеет, просейте над ним немного какао-порошка, украсьте неполной ложкой крем-фреша и подавайте к столу.

Шоколад и каштаны. Еще в XIX веке Чарльз Ранхофер (*Charles Ranhofer*), шеф-повар нью-йоркского ресторана *Delmonico's*, делал «картофелины» из мороженого с каштанами – при этом тертый миндаль имитировал глазки, а весь продукт посыпался тертым шоколадом и становился «грязным» на вид. Заманчиво повторить эти эксперименты, закопав «картофелины» глубоко в «землю», сделанную из мелко натертого шоколада: пусть ваши гости выкапывают «картошку» ложками. Чтобы еще сильнее напугать друзей, занятых поисками «картошки», можно укрыть ее мороженым с каштанами и залить шоколадным соусом. Это будет вкусно, но

гости получают меньше удовольствия. Если вы растирали каштаны блендером, то используйте яичные белки, оставшиеся после изготовления мороженого, чтобы сделать «Монблан» (*Mont Blanc*) – классический десерт из безе, увенчанный горкой подслащенного пюре из каштанов, завитком из взбитых сливок и слегка посыпанный сахарной пудрой.

Шоколад и клубника. Не такая уж это идеальная пара, как принято считать. Конечно, не нужно обладать сильным воображением, чтобы соединить алое сердечко клубники с шоколадом, который по умолчанию служит символом любви. Но разве клубника, политая шоколадом, не выглядит как некий «фрукт» в больших трусиках? И разве не этим изыском поклонники стриптиза угощают девушек по вызову в гостиничных номерах с кремовыми обоями? В любом случае я ставлю шоколад с фундуком выше этой парочки.

Шоколад и козий сыр. См. *Козий сыр и шоколад*

Шоколад и кокос. Правительственные департаменты здравоохранения предупреждают, что потребление марихуаны может привести к переходу на более тяжелые наркотики. Мое пристрастие к сигаретам началось с самодельного душистого курева. Оказывается, самокрутка из рисовой бумаги, наполненная волокнами кокоса, дает дым с ароматом какао. «О, Джерри, не позволяй нам просить луну», – говорила я, подражая актрисе Бетт Дэвис в фильме «Вперед, путешественник» (*Now, Voyager*), и выпускала дым на своего песика. Отсюда оставалось лишь несколько приступов кашля до того, чтобы попробовать вкус реальных сигарет. «Боже мой, – думала я, вдыхая свой первый сигаретный дым, – какая же эта гадость! Если табачные компании настолько подлые, как нам говорят, то почему они не сделают свои продукты неотразимыми по примеру кондитеров?» Вскоре я узнала, что они используют опыт кондитеров, но вне всякой связи со вкусом шоколада. Спустя годы я снова вернулась к своим кондитерским мечтам – на этот раз они предстали в виде диковинного шоколада с нотами табака и дыма. Если вы ищете подобный хит, попробуйте шоколад *Tanzanie* компании *Pralus* (табак, патока, изюм) или их же *Vanuatu* («дымок», специи, лакрица). Что касается шоколада с нотами табака и кокоса, то отведайте *Mangaro Lait 50 %* от *Michel Cluizel*. Это молочный шоколад, который, как следует из названия, содержит 50 % какао, что для такого вида шоколада очень много.

Шоколад и корица. См. *Корица и шоколад*

Шоколад и кофе. См. *Кофе и шоколад*

Шоколад и лайм. Шоколад и лайм составляют основу классических британских конфет. Попадая в рот, они сбрасывают с себя несколько острых, яркого вкуса слоев лайма, обнажая сухую, рассыпчатую шоколадную основу. К сожалению, это сочетание редко встречается в других продуктах, хотя мне когда-то в одном из ресторанов Теренса Конрана (*Terence Conran*) довелось попробовать интереснейший тарт из темного шоколада с острым сорбе из лайма.

Шоколад и лимон. См. *Лимон и шоколад*

Шоколад и малина. Малина – постоянный партнер шоколада в тартах и пудингах. При этом, по моему скромному мнению, ягоды малины часто разбрасывают по поверхности покрытых шоколадом коржей исключительно «для красоты». Это вполне допустимо, если в тарте достаточно крема, чтобы сгладить переход между двумя вкусами. Но если это не так или если малина не полностью созрела, то комбинация, которая была призвана нежно обнимать, начинает душить в своих объятиях.

Более сбалансированный союз имеет место в темном шоколаде с сильными нотами малины, например в великолепном *Manjari* от *Valrhona* или *Madagascar* от *Amano*.

Шоколад и миндаль. Какова на вкус родительская вина? Она имеет вкус шоколада с миндалем, вкус «Тоблерона» (*Toblerone*), который твой папа схватил в аэропорту вместо того, чтобы подарить тебе пару маракасов или настоящую медвежью лапу. Секрет успеха шоколадных лакомств не в последнюю очередь объясняется великолепной совместимостью шоколада и миндаля. В процессе изготовления шоколада при обжарке какао-бобов появляются насы-

ценные ореховые ноты. Точно так же обжарка усиливает вкус миндаля, в результате чего он сравнивается по силе со вкусом шоколада. Проверьте это сочетание, изготовив шоколадный суп с соленым миндалем по рецепту Кристофера Тана (*Christopher Tan*). Растопите 1 ст. л. несоленого сливочного масла в сковороде на среднем огне, добавьте 45 г хлопьев миндаля и осторожно обжарьте их в течение 4–5 мин. до золотисто-коричневого цвета. Отставьте смесь в сторону. В кастрюле, стоящей на среднем огне, размешивайте 250 мл воды, 100 мл взбитых сливок, 25 г сахарной пудры и 40 г просеянного порошка какао до тех пор, пока сахар не растворится. Дайте смеси слегка попузыриться 2–3 мин., затем добавьте 100 г нарезанного темного шоколада, содержащего по меньшей мере 60 % какао. Перемешайте смесь венчиком до образования однородной массы, разлейте ее по маленьким мискам, положите сверху миндаль и добавьте несколько кристалликов соли *fleur de sel*. Разделите суп на четыре-шесть порций и сразу подавайте.

Шоколад и мускатный орех. Такое сочетание редко встречается в рецептуре молочного шоколада. С ним труднее работать, чем с темным шоколадом, поскольку обычно молочный шоколад не имеет сильного вкуса какао – в большинстве случаев этот вкус просто слабый. Если вам не нравится темный шоколад, рассмотрите вариант «молочный шоколад и тарт с мускатным орехом». Мускатный орех усиливает вкус шоколада и создает некоторую свежесть в противовес его приторной сладости (аналогично действует мускатный орех в кремовых пирожных и в согревающем коктейле «Эгг-ног». – См. **Яйца и мускатный орех**). Что касается молочного шоколада, то для того чтобы «сработаться» с мускатным орехом, он должен содержать не менее 30 % твердых веществ какао. Обратите также внимание на рецепт шоколада с кардамоном: в нем при изготовлении крема можно заменить кардамон натертой четвертинкой мускатного ореха. Итак, слегка охладите шоколад, а потом посыпьте его четвертинкой тертого мускатного ореха. Попробуйте десерт (его вкус должен быть достаточно сильным), а затем залейте в формочки и поставьте их в холодильник. Перед подачей слегка посыпьте десерт тертым мускатным орехом.

Шоколад и мята. См. *Мята и шоколад*

Шоколад и роза. См. *Роза и шоколад*

Шоколад и розмарин. См. *Розмарин и шоколад*

Шоколад и свекла. См. *Свекла и шоколад*

Шоколад и тимьян. См. *Тимьян и шоколад*

Шоколад и томаты. Американский историк кулинарии Элис Арндт (*Alice Arndt*) рекомендует добавлять нотки шоколада к таким острым блюдам из томатов, как чили кон карне, капоната, кетчуп или фрикадельки. Мексиканские повара рассматривают какао и темный шоколад как специи, а не только как ингредиенты кондитерских изделий. Для них шоколад – это вкусовой агент, который при использовании в умеренных количествах добавляет богатства и глубины вкусу пикантных блюд и «сглаживает острые углы» таких острых ингредиентов, как томаты.

Шоколад и фундук. За популярность этой безумно вкусной комбинации мы должны благодарить дефицит какао, который в конце XIX века сложился в Пьемонте. Рождение смеси шоколада с тертым фундуком также привело (в итоге) к изобретению пасты «Нутелла» (*Nutella*), хотя первоначально она продавалась в виде твердых батончиков и называлась «Джандуйя» (*Gianduja*). *Gianduja*, что означает что-то вроде «бездельник Джанни», – это карнавальная фигура, представляющая типичного пьемонтца. Это название до сих пор используется как общий термин для обозначения сладкой пасты из шоколада с фундуком. В 1940-х годах местные матери отрезали кусочки «Джандуйи», обкладывали ее ломтиками хлеба и давали своим детям в дорогу, а сообразительные отпрыски выбрасывали хлеб и съедали только шоколад (представляю, какие фантастически упитанные утки водились в Пьемонте в середине XX века!). В 1951 году была разработана методика размягчения этой смеси. Продукт

переименовали в *Supercrema Gianduja* и стали раскладывать по банкам. Наконец, в 1964 году название пасты было изменено на *Nutella*, что оказалось легче произносить в международном сообществе. Результат: сегодня по распространенности в мире «Нутелла» превосходит арахисовое масло. Если вам кажется, что «Нутелла» для вас слишком сладкий продукт, попробуйте оригинальную пасту «Джандуйя» от компании *Ferrero Rocher* или *Baci* – либо, если вы предпочитаете что-то более необычное, обратитесь к *Caraiibe Noisettes* от *Valrhona* или молочному шоколаду с пьемонтским фундуком от *Amedei*. См. также **Мускатный орех и грецкий орех.**

Шоколад и цветная капуста. См. *Цветная капуста и шоколад*

Шоколад и черная смородина. Сочетание мрачное и тяжелое, как финская готическая поэзия, но далеко не такое популярное. Лишь некоторые известные бренды (*Matchmakers*, *Jaffa Cakes*) под фанфары выпустили на рынок пару продуктов с такими вкусовыми сочетаниями, но затем эти новинки тихо исчезли с него через черный ход. Похоже, это сочетание лучше работает в комплексе с «успокаивающими» молочными продуктами – скажем, с муссом из черной смородины или в «обманых» вариантах: с шоколадным кремом либо в виде шоколадного пирожного со сливочным кремом и начинкой из свежей черной смородины.

Шоколад и «черный пудинг». См. *«Черный пудинг» и шоколад*

Шоколад и чили. Это одна из первых вкусовых пар типа «вау», разошедшихся по всему миру. Когда чили становится красным, в нем развивается сладкий, фруктовый вкус, который гармонично сочетается с горьким шоколадом. Этот вкус становится еще сильнее в высушенном чили – к нему добавляются нотки изюма и кожи. Ищите сорт чили, который называется Мулато (*mulato*) или Анчо (*ancho*): считается, что ему от природы присущ шоколадный привкус. Эта пара хороша не только благодаря совместимости вкусов: жирность шоколада компенсирует излишнюю остроту чили. Такой же эффект имеет место в мексиканском блюде моле (*mole*), также насыщенном перцем чили. Моле, что означает просто «соус», бывает разных видов. Большинство из них содержат высушенный чили, но шоколад, как правило, появляется только в так называемых красных и черных моле. Кроме чили и шоколада последние содержат различные сухофрукты, хлеб, орехи, томаты, лук, чеснок, семена, сушеные и свежие травы, специи, масло, топленый жир и бульон. Легко понять, что из этих компонентов получается действительно сложный сладко-пикантный соус, который требует для своего приготовления многоступенчатого процесса перемешивания и обжарки. Кстати, мясо в этих случаях либо обжаривают отдельно и добавляют к соусу перед завершением процесса приготовления блюда, либо готовят (обычно жарят) отдельно и перед подачей просто поливают соусом. Соус моле чаще всего готовят для особых случаев. Что делать, если вы хотите приготовить это блюдо по аутентичному рецепту, но не нашли мексиканского шоколада (он грубый, темный и часто смешан с корицей и ванилью)? Автор книг по кулинарии Рик Бейлесс (*Rick Bayless*) предлагает использовать вместо него такое же количество несладкого порошка какао. Помимо заготовок для моле американские магазины специй предлагают готовые смеси из какао, чипотле (приправа из поджаренного красного перца Халапеньо) и паприки. Подобные смеси добавляют к таким блюдам, как чили кон карне (*chilli con carne*, дословно «чили с мясом»), рагу, и даже к пирожным и брауни. Попробуйте добавить несколько щепоток сушеных хлопьев красного перца к шарикам из шоколадных кукурузных хлопьев – получится блюдо, которое я называю «пирожные мини-Кракатау» (по названию действующего вулкана в Индонезии). Кукуруза гармонично сочетается по вкусу с чили и шоколадом, а хрустящая текстура делает десерт еще более забавным. Подобный простой рецепт может придумать и пятилетний повар, но вот конечный результат ему лучше не пробовать.

Кофе

Прежде чем попасть в чашку, кофе, как и шоколад, проходит несколько этапов обработки – именно этим объясняется его сложный вкус. В жареных кофейных зернах идентифицировано более 800 ароматических компонентов! Сырые зеленые кофейные бобы не столь пахучи. Обжарка – вот что расширяет спектр ароматов кофе на 50–100 %. Превращение зеленых зерен в коричневые также высвобождает массу новых вкусов. Как правило, светло-коричневые бобы (обжаренные в течение 9–11 мин.) еще помнят о своем происхождении, то есть их свойства многое говорят о разнообразии сортов кофе и условиях его выращивания. В более темном и маслянистом кофе (обжарка в течение 12–13 мин.) начинают доминировать тона обжарки, он становится более пряным и больше походит на шоколад. Обжаренный кофе может также демонстрировать ноты черной смородины, семян кориандра, гвоздики, ванили, шоколада и грецких орехов. Все эти вкусы образуют с кофе гармоничные сочетания, поэтому не случайно в кофе-барах для ароматизации кофе используют именно такие сиропы. Стоит отметить еще ликеры «Тиа Мария» (Tia Maria) и «Калуа» (Kahlua): **оба они имеют вкус кофе, но обладают существенно различными характерами.**

Кофе и авокадо. См. *Авокадо и кофе*

Кофе и апельсин. Соседи по завтраку. В кафе *San Matteo* на Сицилии делают божественный мармелад из апельсинов и готовят вкусный кофе (попробуйте найти это кафе, если сможете). Я когда-то попробовала печеный апельсин и мороженое с кофе – сочетание горькое, как проигранное сражение, но слегка смягченное сладостью сливок. Сочетание тирамису с апельсином и кофе на вкус оказывается несколько лучше, чем кажется на первый взгляд. Вы также можете оценить это сочетание в формате апельсин и ликер с кофейными зернами. Приведенный ниже рецепт восходит к рекомендации Патрисии Уэллс (*Patricia Wells*); правда, она использовала о-де-ви. Мне понравился способ приготовления, который предполагает поразительную свободу творчества. Для изготовления этого шедевра потребуется 44 зерна кофе – ровно 44, не больше и не меньше. Возьмите большой апельсин и сделайте в нем 44 надреза. В каждый надрез воткните по зерну кофе – в результате апельсин станет похожим на средневековую булаву или амулет какого-то неведомого племени. Положите в банку 44 (сорок четыре) кубика сахара. Поместите сверху апельсин и залейте все это 500 мл бренди, рома или водки. Оставьте банку постоять 44 (сорок четыре!) дня, затем отожмите сок из апельсина, смешайте его с оставшимся в банке алкоголем, процедите и перелейте в стерилизованную бутылку. Другой вариант – поставьте банку с апельсином в какое-то темное и прохладное место и забудьте о ней. Через некоторое время, допустим, через 444 дня, отыщите запыленную банку и с опаской попробуйте ее содержимое – для того чтобы на втором глотке убедиться, что оно абсолютно восхитительно (причем без добавления сока). Прекрасно сбалансированный, не слишком сладкий, сложный, тягучий вкус кофейно-апельсинового напитка оказывается гораздо более сглаженным, чем в момент его рождения.

Кофе и банан. См. *Банан и кофе*

Кофе и белый шоколад. См. *Белый шоколад и кофе*

Кофе и ваниль. См. *Ваниль и кофе*

Кофе и вишня. Когда весь мир гадал, кто убил Лору Палмер в сериале «Твин Пикс», который снял Дэвид Линч, я была озабочена только одним: как бы проскользнуть за экран

и присоединиться к агенту Куперу в кафе *RR Diner*, где подают чертовски хороший кофе с кусочком вишневого пирога?

Кофе и гвоздика. См. *Гвоздика и кофе*

Кофе и говядина. Красное мясо с кофеином? Советую подавать его вашим друзьям, наиболее ревностно заботящимся о своем здоровье. Кстати, почему бы не добавить на гарнир еще пару сигарет? Да, кофе используется на американском Юге в качестве маринада или для того, чтобы посыпать им мясо. Кофе также можно видеть в меню некоторых подозрительных ресторанов – наверное, там хорошо понимают, что аромат жареного кофе пересекается с запахом готовой говядины. Но мой опыт подсказывает, что союз кофе с мясом – это брак, заключенный под дулом пистолета. Однажды я пробовала стейк под кофейным маринадом и обнаружила, что кофе придает мясу непреодолимо мерзкий душок. Лучше все-таки во время ужина «проложить» между этими продуктами еще хотя бы одно блюдо.

Кофе и грецкий орех. Я всегда думала, что грецкие орехи чем-то похожи на никотин – а чем еще можно объяснить, что кофе и грецкие орехи составляют такую естественную комбинацию? Пока не введен запрет на поедание грецких орехов в общественных местах (в конце концов, у кого-то из соседей может оказаться на них аллергия), частичной заменой сигареты и кофе может послужить кофе и большой кусок торта с грецкими орехами. Правда, хороший торт с орехами найти нелегко: его корж должен походить на влажную губку, глазурь не должна быть слишком сладкой, а грецких орехов должно быть много.

Кофе и имбирь. В конце XVII века в английских кофейнях подавали кофе с добавками имбиря, гвоздики, корицы или мяты. Вплоть до настоящего времени в Йемене имбирь является популярной приправой для чая, заваренного с шелухой от кофейных зерен. Вкус этого золотистого напитка, который называется кишр (*qishr*), заставляет вздрогнуть и скорее обратиться к подаваемому с ним кусочку медового торта бинт аль сахн (*bint al sahn*). Хорошая альтернатива для любителей эспрессо, которым кофейные сети на Рождество подают какое-то варено с молоком и имбирными пряниками. См. **Имбирь и корица**.

Кофе и кардамон. Как бедуины готовят кофе по-арабски? В Марокко, Алжире и в алжирских кофейных лавках в лондонском районе Сохо это делают так: кофе в зернах и кардамон смешивают в равных пропорциях и перемалывают (очевидно, эти пропорции можно изменять в соответствии с личными предпочтениями). Пьют этот нектар из крошечных чашек с сахаром или без него. При желании в чашку можно добавить пару капель апельсиновой воды: эта ароматная приправа сглаживает терпкость кофе. Я люблю наслаждаться сочетанием этой пары вкусов в конфигурации «кофе со льдом – тарт с кардамоном». Мягкая вкусная «губка» тарта и ледяной кофе обеспечивают потрясающий контраст. Положите в большую миску по 175 г сахара и самоподнимающейся муки, 100 г сливочного масла, истолченные в порошок семена из 12 стручков кардамона, 1 ч. л. пекарского порошка, 4 ст. л. молока и два яйца. Хорошо перемешайте смесь в течение 2–3 мин., перенесите ее в смазанную маслом форму со съемным бортом диаметром 20 см и выпекайте при температуре 180 °С (отметка «4» на газовой плите) в течение 50–60 мин. Снимите и дайте остыть. Положите 2 ч. л. растворимого кофе в 2 ст. л. горячей воды, добавьте несколько капель экстракта ванили. Влейте этот раствор в 125 г сахарной пудры. Глазурь должна получиться прозрачной и тонкой, поэтому жидкость добавляйте по каплям, пока не добьетесь того, что масса будет легко размазываться. Размажьте глазурь по охлажденному тарту. Учтите, что вкус кардамона на следующий день усилится.

Кофе и козий сыр. См. *Козий сыр и кофе*

Кофе и корица. Корица обладает достаточными силой и сладостью, чтобы сделать вкус кофе в выпечке более «округлым». Не случайно в мексиканских кафе вместо ложечки для размешивания кофе иногда дают палочку корицы: она улучшает вкус напитка, да и ложку мыть не надо.

Одно из самых известных блюд Томаса Келлера (*Thomas Keller*) – сочетание пончиков, посыпанных сахаром с корицей, с чашкой полузамороженного кофе со вкусом капучино.

Кофе и миндаль. Обжаренный кофе имеет очень сложный вкус, причем одна из его самых желательных характеристик – ореховый привкус. Может быть, именно этим обстоятельством можно объяснить, почему кофе так часто образует пару с орехами. Наиболее распространенным партнером кофе в такой паре является грецкий орех (см. **Кофе и грецкий орех**), но типичны также сочетания кофе с миндалем (или марципаном). Даже если вы не обнаружили миндаль в привычной чашке кофе, всегда можно получить удовольствие от общения с данной парой, взяв пухленький круассан с миндалем, щедро посыпанный сахарной пудрой. При этом французские женщины, поглощающие кофе с круассанами, не выглядят так, будто попали в жесточайшую метель. А я так не могу...

Кофе и роза. Горький вкус кофе можно использовать в качестве «противоядия» для преодоления избыточной сладости цветов, например розы. Я не в восторге от кофе по-турецки, густого и черного, как жидкий асфальт, но кубик рахат-лукума со вкусом розы уравнивает вкус этого напитка.

Кофе и семена кориандра. См. *Семена кориандра и кофе*

Кофе и фундук. На случай, если вы окажетесь в хорошем кафе-мороженом во Франции или Италии и будете страдать от проблемы выбора, запомните заклинание: «Кофе и фундук, кофе и фундук, кофе и фундук!»

Кофе и черная смородина. На удивление хорошая пара, которую часто упоминают на дегустациях вин. Существует даже редкий сорт черного винограда Лагрейн (*Lagrein*), рожденный в Итальянских Альпах, который после винификации дает продукт с обоими этими вкусами. Я встретила с ним на границе с Верхней Савойей, пробуя божественный десерт вачерин глясе (*vacherin glacé*). Слои безе, сорбе из черной смородины, взбитых сливок и кофейного мороженого, посыпанного поджаренным миндалем, – это самый нежный десерт, который я пробовала в своей жизни! При этом вкус кофе был реальным вкусом только что смолотых зерен, а вкус черной смородины намекал на мускус, что также говорило о ее свежести: у переработанных ягод это качество всегда теряется на фоне избыточной сладости. Стоит попробовать это сочетание и в торте «Павлова» (*pavlova* – безе с кофейным кремом и достаточно сладкий отвар из черной смородины) или даже положив варенье из черной смородины в кофейное гато.

Кофе и шоколад. Кофе матари (*matari*), или мокко (*mocha*), произрастает в окрестностях города Мока в Йемене. Он имеет богатый и мягкий шоколадный привкус, потому дал свое имя многочисленным видам варева, авторы которого пытаются воспроизвести вкус мокко, добавляя шоколад к менее экзотическим сортам кофе. Чаще всего мокко имитируют чашкой эспрессо с кипяченым молоком и небольшим количеством какао. Лично мне подобное «спаривание» в напитках не нравится. Ведь часть удовольствия от кофе состоит в неизбежности нового рассвета, которая у меня ассоциируется с героиней Мелани Гриффит, решительно шагающей по улицам Манхэттена в начальных титрах фильма «Деловая женщина». А горячий шоколад – это нечто другое: я связываю его с Мэг Райан, которая сидит в свитере не по размеру, сжимая обеими руками массивную кружку, словно в молитве. Но нельзя же быть одновременно решительным и ранимым! Поэтому забудьте о сочетаниях кофе с шоколадом в горячих напитках. Гораздо лучше кофе и шоколад подходят друг другу в муссах, конфетах-трюфелях и пирожных. Другой вариант – использовать их в качестве усилителей вкуса: немного кофе в блюдах с шоколадом поможет сделать их вкус более «шоколадным», и наоборот.

Арахис

Сырой арахис имеет вкус бобов. Обжарка на решетке или в масле придает ему сладость с оттенками шоколада и мяса, а также растительные ноты. В результате получается очень сложный и насыщенный вкус, который хорошо сочетается с сочным мясом, сладкими моллюсками и такими резкими на вкус фруктами, как яблоко и лайм. При растирании арахиса в масло его вкус становится более сладким и соленым с приятными нотками горечи. Некоторые говорят, что бекон подходит ко всему. Но арахис имеет еще больше потенциальных партнеров, поскольку демонстрирует более широкий международный и кросс-культурный охват, чем бекон.

Арахис и банан. См. *Банан и арахис*

Арахис и баранина. В Боливии сочетание баранины с арахисом встречается во многих супах и рагу. В Западной Африке арахис и баранину умеют превращать в гуляш мафе (*mafe*) (см. **Арахис и томаты**), а в Таиланде – в карри массаман (*mussaman*) (см. **Арахис и говядина**). В Юго-Восточной Азии маленькие кусочки баранины готовят на шпажках на гриле и подают с арахисовым соусом в блюде сатай (*satay*). Термин «сатай» относится скорее к технике приготовления пищи на шпажках на углях и не предполагает какого-либо конкретного сочетания вкусов. На Западе мы привыкли к тому, что сатай подают с арахисовым соусом, но в Индонезии его могут принести в сопровождении соуса кечап манис (*kecap manis*) или в смеси из томатов и перца чили. Сам сатай можно делать из чего угодно: баранины, козлятины, куриного мяса, говядины, морепродуктов, утки, говяжьих субпродуктов, мяса буйвола, черепахи, тофу – в общем, почти из всего, что можно насадить на шпажки...

Арахис и брокколи. Похрустывающее арахисовое масло словно специально создано для капусты брокколи, которая легко захватывает крошки арахиса своими нераскрывшимися соцветиями. Испытайте это сочетание в салате, приправленном так, как в рецепте **Арахис и кокос**. Если же вы умеете разбирать соцветия на одинаковые кусочки, сделайте из них гунбао, или кунпао (*kung pao*), – см. ниже **Арахис и цыпленок**.

Арахис и ваниль. У меня было счастливое детство, но вполне возможно, что оно было бы еще счастливее, если бы в Гэмпшире можно было купить белоснежный зефирный крем маршмеллоу (*marshmallow fluff*) с ароматом ванили. Ведь тогда я могла бы потребовать – или сделать самостоятельно – сэндвичи с зефиром! На один ломоть (белого) хлеба нужно намазать крем, на другой – арахисовое масло, а потом прижать их друг к другу и нарезать на небольшие кусочки... В четвертом сезоне сериала «Сопрано» Кристофер Молтисанти просит свою мать сделать такой сэндвич, но она отказывается. Помните, чем все это заканчивается?

Арахис и виноград. См. *Виноград и арахис*

Арахис и говядина. Подобно индонезийскому названию шашлычков сатай (*satay*), перуанское название аналогичного блюда, антикучо (*anticucho*), относится скорее к процессу обжарки мяса на решетке, чем к ингредиентам кушанья. Обычно для антикучо берут бычье сердце, но в последнее время все чаще используют обычную говядину. Мясо маринуют в смеси укуса, чеснока, чили, зиры и орегано (как в боливийском варианте антикучо) с добавлением арахиса и толстого слоя соуса чили на одной из сторон. В обеих версиях на вертел вместе с мясом можно нанизать несколько небольших картофелин. Сочетание говядины, арахиса и картофеля также может напомнить вам тайское блюдо массаман карри (*mussaman curry*). Дэвид Томпсон (*David Thompson*) утверждает, что это обогащенное арахисовым соусом и богатое картофелем и мясом блюдо (его не всегда делают из говядины, часто ее заменяют бараниной или мясом утки) – наиболее трудоемкое из всех тайских карри и самое вкусное.

Арахис и картофель. См. *Картофель и арахис*

Арахис и кокос. Эта парочка часто встречается в индонезийской кухне. Для оживления блюд из риса там используют сероенденг (*seroendeng*) – пасту из обжаренного натертого кокосового ореха с луком, чесноком и специями, которую затем смешивают с арахисом. Ремпейек качанг (*Rempeyek kacang*) – это обжаренные во фритюре блинчики из рисовой муки с приправленным специями кокосовым молоком, в которое добавлен нарезанный арахис. Самые известные комбинации арахиса и кокоса наблюдаются в соусах для сатая (*satay*) и для гадо-гадо (*gado-gado*), классического индонезийского салата. Не буду переоценивать гадо-гадо, но мне кажется, это отличный вариант для тех случаев, когда нужно использовать остатки имеющихся у вас овощей. Обжарьте 200 г очищенного арахиса в духовке при 190 °С (отметка «5» на газовой плите) в течение 6–8 мин. Охладите арахис, затем мелко размелите его в кухонном комбайне. Добавьте 50 мл соевого соуса, 2 ст. л. тростникового сахара (или коричневого сахара), сок половины лайма, пару раздавленных зубчиков чеснока (обжарьте его с двумя-тремя нарезанными перьями лука-шалота) и чили по вкусу. Разотрите смесь до получения однородной массы, добавьте 400 мл кокосового молока и взбивайте, пока масса не станет однородной. Используйте как дрессинг к салату, в котором сочетаются вареные (очищенные от кожуры) и сырые овощи. Базовое сочетание – охлажденный вареный картофель, бланшированная фасоль и сырые пророщенные бобы – можно по-разному дополнить морковью, луком, капустой, огурцами или салатом. Вареные яйца, крекеры из креветок, жареный лук и тофу используют в качестве гарнира.

Арахис и корица. Арахисовый ликер *Castries Crème* в основе своей восходит к арахисовому маслу. По словам его создателей, в нем выделяются тонкие пикантные ноты корицы и коричневого сахара. См. также **Арахис и яблоко**.

Арахис и лайм. Кулечки с арахисом с ароматом лайма или лайма и чили очень популярны в Мексике. Здесь вы можете купить этот фастфуд с пылу с жару у уличного продавца, который обычно обжаривает неочищенный арахис в свином жире, выкладывает еще горячий продукт в чашку и поливает его выжатым соком лайма. Пара арахис – лайм очень распространена в Таиланде и Вьетнаме, где подается в качестве гарнира к блюдам из лапши, супам и салатам. Подобно уксусу в салате «Радужная комната» от Найджелы Лоусон (*Nigella Lawson*), вяжущий сок создает отличный контрапункт к жирности орехов (см. **Арахис и морковь**).

Арахис и листья кориандра. См. *Листья кориандра и арахис*

Арахис и моллюски. Соус сатай может превратить шпакку с обычными мидиями или креветками в богатое на вкус блюдо. При приготовлении яркого, вкусного, сытного бразильского блюда ватапа (*vatapa*) моллюски тушатся в арахисово-кокосовом соусе, загущенном хлебом. В сочетании креветок с арахисом последний делится с первыми своей пикантной сладостью, которой как раз и недостает морепродуктам.

Арахис и морковь. Найджела Лоусон (*Nigella Lawson*) приводит рецепт блюда под названием «Морковь из радужной комнаты и салат с арахисом» (*The Rainbow Room's Carrot and Peanut Salad*), названного так в честь ресторана, где ее мать когда-то ела нечто подобное. Автор допускает, что смесь ингредиентов может показаться странной, но она работает, особенно если вы смело обращаетесь с уксусом. Его терпкость перебивает жирность орехов, а в сочетании со сладкой морковью обеспечивает такой сочный вкус, который ассоциируется с азиатскими салатами с лаймом. Крупно натрите четыре моркови и смешайте эту массу с 75 г соленого арахиса, 2 ст. л. красного винного уксуса, 2 ст. л. арахисового масла и несколькими каплями кунжутного масла. Немедленно подавайте к столу.

Арахис и мята. См. *Мята и арахис*

Арахис и огурцы. В индийское блюдо хаман какади (*khamang kakadi*) входят очищенные и нарезанные кубиками огурцы, жареный измельченный арахис, мелко нарезанный свежий зеленый перец чили и тертый кокосовый орех. Эту смесь заправляют лимонным соком,

приправляют солью, сахаром и зирой. Иногда к ней еще добавляют растительное масло, содержащее предварительно прогретые семена горчицы, которые, раскрываясь, придают кушанью особый привкус. Подают это блюдо так же, как чатни.

Арахис и свинина. См. *Свинина и арахис*

Арахис и сельдерей. См. *Сельдерей и арахис*

Арахис и спаржа. См. *Спаржа и арахис*

Арахис и томаты. Это сочетание входит в рагу мафе (*mafe*), популярное в Западной Африке. Мафе делают из цыпленка, говядины или козлятины и самых разных овощей, но арахис и томатный соус присутствуют в этом блюде обязательно. Ниже приведено скорее краткое описание процесса приготовления этого блюда, чем точный рецепт, но вы найдете в нем главное – идею. Обжарьте нарезанный лук в большом количестве растительного масла до мягкости, затем бросьте в масло пару мелко нарезанных зубчиков чеснока и немного нарезанного красного чили. Добавьте около 1 кг мяса, нарезанного на куски или целого, доведите его до золотисто-коричневого цвета. Положите в жаровню томаты, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист и 125 г арахисового масла, размешанного в 500 мл горячей воды или бульона. Проварите на медленном огне около часа, затем добавьте зеленый болгарский перец и какие-нибудь корнеплоды (морковь, сладкий картофель, тыкву, батат, ямс – общим объемом с четыре крупных морковки), нарезанные на части размером «на один укус». Протушите до мягкости. Хорошо перемешайте и подавайте к столу на рисе, кускусе или пшенной каше.

Арахис и цыпленок. Человеку, одержимому стремлением к порядку, можно посоветовать приготовить блюдо под названием гунбао (кунпао), распространенное в китайской провинции Сычуань. Дело в том, что для этого требуется нарезать куриное мясо, чили и лук на совершенно одинаковые кусочки размером с ядро арахиса. Обжаренная в масле смесь приобретает золотистый цвет, а контраст между мягким куриным мясом и хрустящими орешками в пряном соусе совершенно сглаживается. Нарезьте две куриные грудки на квадраты размером 1 см, добавьте 1 ст. л. светлого соевого соуса, 2 ч. л. шаосинского рисового вина, 2 ч. л. кукурузного крахмала и 0,5 ч. л. соли. Оставьте мариноваться на то время, пока будете нарезать белые части шести перьев зеленого лука на кусочки размером 1 см, а затем проделайте ту же операцию с шестью высушенными перцами чили (удалите семена, если вы хотите уменьшить остроту). Смешайте 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. темного рисового уксуса, 2 ст. л. воды, 1 ч. л. кукурузной муки, 1 ч. л. светлого соевого соуса, 1 ч. л. устричного соуса и 1 ч. л. кунжутного масла. Отставьте смесь в сторону. Разогрейте арахисовое масло в воке, положите чили, прогрейте, стараясь не пережечь содержимое. Положите куриное мясо, обжарьте его до коричневого цвета, затем добавьте мелко нарезанные два зубчика чеснока, кусок свежего имбиря размером 2 см (его тоже нужно мелко нарезать) и зеленый лук. Обжаривайте до готовности мяса. Добавьте соус и тушите до тех пор, пока масса не загустеет и не станет блестящей. Затем всыпьте полную горсть несоленого жареного арахиса, быстро перемешайте и подавайте к столу. Вместо арахиса можно использовать орехи кешью, но арахис – это показатель аутентичности блюда. Кстати, куриное мясо с орехами кешью занимает особое место в моем сердце – это была первая китайская еда, которую я попробовала. Когда я попыталась описать ее вкус маме, мой ум девятилетнего ребенка долго боролся с незнанием предмета. Как описать пророщенные бобы? Или водяной орех, который хрустит, как сырой картофель? Или нежную соленую консистенцию, в которой все это плавает? Я до этого никогда не пробовала и не видела таких блюд. Собственно говоря, я и в тот раз ничего не разглядела, потому что мы купили блюдо навынос и ели в машине, на автостоянке, в темноте, за окнами, запотевшими от тепла яичницы. Но мне все же удалось описать это блюдо. «Там в рисе был горох», – сказала я. См. также **Арахис и баранина**.

Арахис и черная смородина. См. *Черная смородина и арахис*

Арахис и чили. См. *Чили и арахис*

Арахис и шоколад. См. *Шоколад и арахис*

Арахис и яблоко. По мнению заботливых родителей, бутерброд с ломтиками яблока (или натертым яблоком) и арахисовым маслом является достойной альтернативой бутерброду с вареньем или желе. Справедливо это или нет – не берусь судить, но мне кажется, что в любом случае резкое на вкус яблоко сорта Гренни Смит обеспечит более освежающий контраст с арахисом, нежели сладкий джем. Яблоки особенно хорошо подходят к арахисовому маслу с корицей и изюмом, которое выпускает компания *Peanut Butter & Co*; неплохо сочетаются они и с арахисовым маслом с кленовым сиропом, выпускаемым той же компанией. Вы можете купить их в банках или попробовать эти сочетания в кафе, расположенных в нью-йоркском районе Гринвич-Виллидж.

Мясной вкус

Цыпленок

Свинина

«Черный пудинг»

Печень

Говядина

Баранина

Цыпленок

Мясо цыпленка имеет репутацию мягкого и безвкусного, этакой магнолии в кулинарном мире, тем не менее оно обладает серьезным «мясным» началом, ибо выдерживает до 40 зубчиков чеснока (см. Чеснок и цыпленок) или сильнейшие вкусовые удары розмарина, тимьяна и лимона. Самое вкусное в цыпленке – хорошо натренированные ножки и бедра, тем более когда они приготовлены с костями и кожей. Скорее всего, цыпленок (особенно выращенный промышленным способом) обязан своей «бледной» репутацией грудкам, в которых нет ни костей, ни кожи. В общем, цыпленка в мире мясоедов можно уподобить сухому соевому творогу тофу у вегетарианцев. Лучшее, что можно сказать о грудках, – они добавляют блюдам объем, но не вносят никаких интересных вкусов ни в соленые, ни в сладкие, ни в пикантные, ни во фруктовые, ни в пряные блюда – даже в рыбные блюда ничего не вносят. В этой главе также затрагиваются характеристики индейки, гуся, перепела, диких экзотических птиц (даже лебедей).

Цыпленок и авокадо. Хороший дуэт, может быть, чуть преувеличенно здоровый, как те самодостаточные пары, что бегают по утрам в парках. Добавьте к цыпленку вкус дымка – вот тогда будет о чем говорить. Как? Подбросьте несколько обжаренных кедровых орехов, горсть изюма, несколько ароматных листьев, полейте его чем-то острым...

Цыпленок и анис. См. *Анис и цыпленок*

Цыпленок и арахис. См. *Арахис и цыпленок*

Цыпленок и базилик. См. *Базилик и цыпленок*

Цыпленок и банан. См. *Банан и цыпленок*

Цыпленок и бекон. См. *Бекон и цыпленок*

Цыпленок и болгарский перец. Один из самых простых и «дуракоустойчивых» рецептов в этой книге. Удалите семена из шести-восьми перцев (красных, желтых или оранжевых, но не зеленых), нарежьте их на большие куски и положите в большую кастрюлю с антипригарным покрытием вместе с восемью куриными бедрами (кости лучше оставить, а кожу – снять). Поставьте на средний огонь. Первые 10 мин. перемешивайте содержимое, чтобы оно не прилипло ко дну. Когда перец даст сок, вы можете оставить его в покое. Накройте кастрюлю крышкой и проварите на медленном или среднем огне 30 мин. или до тех пор, пока кастрюля не окажется наполовину наполнена сладким маслянистым бульоном цвета золотой осени. В этом есть что-то чудесное; с трудом верится в то, что богатый и сложный вкус соуса обязан своим появлением только двум ингредиентам. Приправьте специями и подавайте с рисом, кускусом или тем сортом французского хлеба, какой вы предпочитаете использовать для макания.

Цыпленок и виноград. См. *Виноград и цыпленок*

Цыпленок и водяной кресс. См. *Водяной кресс и цыпленок*

Цыпленок и голубой сыр. См. *Голубой сыр и цыпленок*

Цыпленок и горох. См. *Горох и цыпленок*

Цыпленок и грецкий орех. Тертые орехи создают прекрасную основу для рагу из курицы, привнося в него легкий маслянистый фоновый вкус и поглощая богатые вкусы мяса и специй, в результате чего получается роскошный, насыщенный соус. Так, популярное в Северной Индии (и в любой лавке мира, где подают карри) блюдо корма (*korma*) делается из тертого миндаля, кешью или кокоса, а его идея восходит к временам Великих Моголов. Тот же принцип лежит в основе турецкого блюда «цыпленок по-черкесски». Оно представляет собой тушеные кусочки куриного филе, которые подают при комнатной температуре с соусом из лука, чеснока,

молотых грецких орехов, размягченного хлеба и, иногда, небольшого количества кориандра или корицы. Грузинское сациви готовят из куриного мяса, рыбы или овощей в смеси с грецкими орехами и большим количеством пряностей, в частности корицы, гвоздики, кориандра, паприки и кайенского перца. В отличие от цыпленка по-черкесски в дополнение к орехам здесь не используется хлеб, а для баланса добавляется что-нибудь более кислое, например уксус или гранатовый сок. Так же поступают при приготовлении иранского блюда фесенджан (*fesenjan*), которое иногда делают из цыпленка, но чаще всего из утки: совместное действие танинов из грецких орехов и гранатов делает утиное мясо невероятно вкусным. См. также **Миндаль и цыпленок**.

Цыпленок и грибы. Один из видов грибов, грифолу курчавую (*Grifola frondosa*), называют лесной курицей – гриб действительно похож на цыпленка, на котором шевелятся перья. Другой гриб, трутовик серно-желтый (*Laetiporus sulphureus*), по виду более всего похож на плоские куриные наггетсы, а по текстуре – на реальное мясо цыпленка. Правда, относительно того, похож ли он на цыпленка по вкусу, существуют разные мнения... Добавьте одну-две горсти грибов в кастрюлю, где варится ваша курица, и они придадут ей такой вкус, что будет казаться, будто птица явилась к вам прямо из леса, а не со средней полки холодильника. Добавьте грибы при тушении фазана или куропатки – и вы сможете услышать хруст веточек лесной подстилки у себя под ногами. Чуть дальше от лесной экзотики стоит цыпленок в сливочном соусе со сморчками, которые, как часто говорят, по сложности и утонченности вкуса близки к трюфелям. Как и трюфели, они делятся на «белые» и «черные». Впрочем, покойный американский автор кулинарных трактатов Ричард Олни (*Richard Olney*) и те и другие называл не иначе как «изысканные». Он также добавлял, что сушеные сморчки, которые находят себе применение в соусах и терринах, все же никогда не смогут сравниться со свежими сморчками. Такое ощущение, что процесс сушки лишает сморчки значительной части их медовой сладости. Следует подчеркнуть, что любые сморчки – свежие или сушеные, черные или белые – нужно предварительно отварить.

Цыпленок и груша. Сочетание цыпленка с грушей, может быть, и не стоит того, чтобы его воспевать, а вот союз куропатки и груши – стоит, особенно если они протушены в хорошем бульоне с беконом и луком-шалотом. Груша отлично поглощает насыщенный бульон и при этом сохраняет свою тонкую фруктовую сладость. Попробуйте приготовить это блюдо для рождественского ужина. Разогрейте 1 ст. л. растительного масла в большой жаровне, обжарьте в ней до золотистого цвета четырех маленьких куропаток. Отложите птиц в сторону и в той же жаровне обжарьте 150 г нарезанного копченого бекона с 25 г сливочного масла, 20 очищенными целыми луковичками лука-шалота, четыремя очищенными и разрезанными на четвертинки грушами и мелко нарезанным зубчиком чеснока. Когда лук-шалот размягчится и станет золотистым, верните в жаровню куропаток и залейте их 150 мл горячего куриного бульона. Приправьте специями, накройте крышкой и тушите в духовке при 160 °С (отметка «3» на газовой плите) в течение 20–25 мин. Можно подавать это блюдо к столу прямо из жаровни, но лучше вынуть куропаток и оставить их «отдыхать» под пленкой, а кастрюлю поставить обратно на плиту, добавить в нее 200 г отваренных очищенных каштанов и прогреть их в получившемся соусе. Пять золотых колец из горячих оладий с яблоками образуют идеальный пудинг. – См. **Ваниль и яблоко**.

Цыпленок и капуста. См. *Капуста и цыпленок*

Цыпленок и картофель. В Антибе, на Лазурном Берегу, мое сердце похитил не спасатель в полосатом купальнике, а скромный, одиноко стоящий гриль (*rotisserie*). Однажды, прогуливаясь по rue Auberjon, я остановилась, пораженная причудливой красотой сооружения из темной стали и латуни. Оно выглядело как одна из скрипучих кинетических скульптур швейцарца Жана Тэнгли (*Jean Tinguely*) – за исключением того, что вокруг нее благоухало жареным куриным мясом. Ряды птиц, находившихся на разных стадиях готовности, от мертвенно-блед-

ной до бронзовой, парили в воздухе, поднимаясь до вершины эллиптической орбиты, а затем гравитация возвращала вертела и нанизанных на них птиц на нисходящую часть траектории, к нагревателю, который высвобождал из них капельки расплавленного жира. Машина производила такой же гипнотический эффект, как поток мелочи в игровом автомате; казалось, что бледные цыплята, попадающие в верхний приемный лоток, по мере приготовления перемещаются в лоток в нижней части машины. На самом деле нижний лоток был полон чипсов. Может ли существовать в нашем мире нечто более вкусное? Курица с жареным картофелем, или, в португальском стиле, цыпленок и чипсы... Было что-то совершенно неотразимое в чипсах из нижнего лотка гриля – таких аппетитных и закапанных жиром от парящих над ними цыплят...

Цыпленок и каштаны. См. *Каштаны и цыпленок*

Цыпленок и кокос. См. *Кокос и цыпленок*

Цыпленок и лайм. Цитрусовые в паре с цыпленком присутствуют в кухнях разных стран. Я люблю привкус лайма в пряных куриных супах, например в знаменитом сопа де лима (*sopa de lima*), который готовят на полуострове Юкатан в Мексике. Кусочки цыпленка, перец чили и полосы лепешки тортильи подаются в курином бульоне с томатами, приправленном корицей, чесноком, душистым и черным перцем. На конечной стадии приготовления в суп от души выжимают лайм и кладут несколько листьев кориандра.

Цыпленок и лимон. См. *Лимон и цыпленок*

Цыпленок и листья кориандра. Листья кориандра широко используются в таких тайских блюдах из цыпленка, как зеленый карри. Во Вьетнаме *rau ram* (*rau ram*), или «горячая мята», входит в салаты с куриным мясом и «летние» роллы. При этом вне всякой связи с ботанической природой кориандра *rau ram* имеет вкус цитрусов, разве что чуть более острый. В Малайзии кориандр известен как трава лакса – по названию супа с лапшой лакса лемак (*laksa lemak*), к которому кориандр часто подают в виде гарнира.

Цыпленок и лук. Как писал Брийя-Саварен (*Brillat-Savarin*), «домашняя птица для кулинара – это холст для художника». В силу нейтральности своего вкуса цыпленок находит общий язык и с луком-пореем, который, если судить по Энциклопедии домашней экономики (*Encyclopaedia of Domestic Economy*, 1855), оказывается родом не из Уэльса, а скорее из Швейцарии. Думаю, не обижу никого (кроме вегетарианцев), если порекомендую традиционный шотландский суп из петуха, который делается с луком-пореем и черносливом на курином бульоне.

Цыпленок и миндаль. См. *Миндаль и цыпленок*

Цыпленок и моллюски. См. *Моллюски и цыпленок*

Цыпленок и пастернак. Обжаренный пастернак столь же подходит на гарнир к жареной курице, как и к рождественской индейке. Некоторые повара считают, что использование пастернака заметно улучшает вкус куриного бульона. Впрочем, если у вас нет под рукой пастернака, воспользуйтесь советом шеф-повара Роберта Райда (*Robert Reid*), который считает, что щепотка порошка улучшает восприятие куриного бульона едва ли не на подсознательном уровне, добавление грибной стружки придает ему качества мясного бульона, а если бульон сделать из куриных ножек, то он приобретет приятную гелеобразную текстуру. Справедливость этих утверждений можно легко (и дешево) проверить, если у вас под боком есть китайский супермаркет.

Цыпленок и роза. Блюда из цыплят с лепестками роз или розовой водой были популярны в Империи Великих Моголов, в мавританских и средневековых английских кулинарных традициях. В романе Лауры Эскивель (*Laura Esquivel*) «Как вода для шоколада» (*Like Water for Chocolate*) героиня Тита преподносит своей сестре Гертруде кушанье из перепелов под соусом из лепестков роз, которое чуть не доводит ее до оргазма. А вот Брийя-Саварен не одобрил бы такого... блюда. По его мнению, из всей дичи у перепелов – самый изысканный, но и наиболее хрупкий вкус, и, следовательно, подавать их к столу в каком-либо ином виде, кроме как

просто обжаренными или приготовленными *en papillote* (в бумажной обертке), – не что иное, как вид варварства. Если вы разделяете эту точку зрения, то считайте себя вправе заменить перепелов цыплятами в тех блюдах, которые требуют к себе соусов – кстати говоря, многие повара так и поступают. Психологи Холлингворт (*Hollingworth*) и Поффенбергер (*Poffenberger*) утверждают, что если бы не тактильные ощущения, то большинство людей не отличило бы на вкус цыпленка от индейки, а индейку – от перепела. Поэтому тактильными свойствами пренебрегать не стоит... Внимание, вопрос! Дошла бы Гертруда до такого состояния, если бы не обгрызала липкие ножки миниатюрной перепелки, а жевала куриную грудку без кожи?

Цыпленок и сельдерей. См. *Сельдерей и цыпленок*

Цыпленок и твердый сыр. В 1980-х годах по миру распространилось что-то вроде моды на кордон блю (*Cordon Bleu*), несколько несбалансированное блюдо из куриной грудки без костей и кожи, фаршированной ломтиками ветчины и сыра грюйер. На самом деле это был улучшенный вариант пулярки с сыром конте (*poulet au Comté*) – улучшенный, не в последнюю очередь потому, что у жареного цыпленка оказался достаточно сильный характер, чтобы сбалансировать фруктовый, ореховый и карамельный вкусы грюйера. Разделите цыпленка на четыре части и слегка посыпьте мукой. Обжарьте кусочки в масле до золотистого цвета, выньте их из сковороды и оставьте в тепле. Прогрейте на сковороде смесь из 300 мл белого сухого вина и 2 ст. л. острой горчицы. Вылейте этот соус на цыпленка, находящегося в жаростойком блюде, и запекайте его в течение 40 мин. при 200 °С (отметка «6» на газовой плите). За это время птицу нужно несколько раз перевернуть. Посыпьте мясо 100 г мелко натертого сыра конте (*Comté*) и поставьте обратно в духовку на 5 мин., пока сыр не начнет золотиться. Подавайте с отварным картофелем или рисом.

Цыпленок и тимьян. Тимьян часто используют для улучшения вкуса жареного цыпленка – для этого его помещают под кожу или во внутреннюю полость. Лучше приправлять цыпленка рассолом со специями до обжарки, чтобы мясо получилось более сочным и ароматным – не только потому, что соль проникает в мясо, но и потому, что рассол приобретает вкус трав, специй и/или овощей. Положите 70 г морской соли и 4 ст. л. сахара в кастрюлю, влейте в нее 500 мл воды, добавьте дюжину веточек тимьяна (или 1 ст. л. сушеного тимьяна), осторожно нагрейте, чтобы соль и сахар растворились, а затем дайте остыть. К рассолу добавьте 1,5 л холодной воды и поставьте его в холодильник. Когда рассол заметно остынет, промойте цыпленка, положите его в достаточно большой мешок для запекания и полностью залейте рассолом. Запечатайте пакет, стараясь, чтобы в нем не осталось воздуха. Оставьте его в холодильнике на 4–8 часов, время от времени переворачивая пакет. Тщательно промойте цыпленка в холодной воде и обсушите. Птицу можно обжаривать сразу же или спустя два-три дня, которые она должна провести под крышкой в холодильнике.

Цыпленок и томаты. Трудно представить, что это сочетание может вызвать радостное возбуждение – особенно если вы выросли на похожих на динозавров куриных наггетсах с томатным кетчупом. Томаты и цыпленок играют ведущие роли и в таких блюдах, как тикка масала (*tikka masala*), куриный каччаторе (*cacciatore*) или охотничий суп. Увы, его, к сожалению, изобрели не конопатые сицилийские крестьяне, возвращавшиеся домой с добычей в виде диких кур, притороченных к поясным ремням. Это английский рецепт 1950-х годов, которые симпатичные девушки получали от своих матерей в надежде, что их ухажеры не окажутся слишком большими занудами и не в меру подозрительными космополитами, чтобы возражать против слегка приправленного травами цыпленка в томатном соусе.

Цыпленок и трюфель. См. *Трюфель и цыпленок*

Цыпленок и устрицы. См. *Устрицы и цыпленок*

Цыпленок и фундук. См. *Фундук и цыпленок*

Цыпленок и черная икра. В романе Сильвии Плат «Под стеклянным колпаком» (*The Bell Jar*) героиня, Эстер Гринвуд, приходит на званый обед, где ее посещает идея «монополи-

зировать» вазочку черной икры. Она поняла, что «если ведешь себя за столом неверно, но с достаточной уверенностью и, может быть, даже с вызовом, как будто ты совершенно убеждена в том, что именно так и следует поступать, то это сойдет тебе с рук и никто не подумает, будто у тебя дурные манеры или ты плохо воспитана. Все решат, что ты оригинальна, экстравагантна и остроумна». «Под шумок, пока вокруг позвякивали бокалы с безалкогольными напитками, серебряные столовые приборы и фарфор, я покрыла всю свою тарелку ломтиками холодной курятины. Затем намазала курятину черной икрой – причем таким толстым слоем, как будто мазала на хлеб ореховое масло. Затем принялась брать ломти курятины, один за другим, сворачивать их в трубочку и поглощать. При этом следила за тем, чтобы икра не выдавливалась наружу» (**Сильвия Плат**. Под стеклянным колпаком: Пер. с англ. В.Л. Топова. – М.: Амфора. – 336 с.).

Цыпленок и чеснок. См. *Чеснок и цыпленок*

Цыпленок и чили. Португальцы, отправившиеся в Мозамбик, вернулись домой с перипери (*peri peri*, или пири-пири, *piri piri*) – простым блюдом из цыпленка, замаринованного в смеси масла, перца чили, соли и сока цитрусовых и обжаренного над огнем. Пери-пери – это общеафриканский термин для сорта чили, который обладает простым вкусом и относится к разновидности «птичий глаз» (*bird's eye*). Заимствовав это блюдо, португальцы затем «экспортировали» его в другие свои колонии, в том числе в Гоа, где оно стало особенно популярным. В последние годы диаспора поклонников пери-пери значительно расширилась благодаря *Nando*. В этой сети южноафриканских кафе вовремя заметили запрос массового рынка на цыпленка, от вкуса которого по щекам текут слезы, и с 1987 года сеть *Nando* открыла свои рестораны на пяти континентах. См. также **Имбирь и чили** и **Арахис и цыпленок**.

Цыпленок и шалфей. Шалфей, который, как правило, входит в начинки или соусы в паре с луком, заметно усиливает пикантный вкус цыпленка (хотя для индейки лучше взять несколько щепоток пряных трав). По словам Гарольда Макги (*Harold McGee*), шалфей также хорошо подходит к гусю: у этой птицы много жира, а с ним у шалфея особое сродство. В Великобритании со времен царствования Елизаветы I до Второй мировой войны гусь с яблочным соусом, фаршированный шалфеем и луком, считался классическим рождественским блюдом, хотя уже в конце Викторианской эпохи большинство людей, особенно на юге Англии, переключились на индейку. Впрочем, сама королева Виктория игнорировала мясо этих птиц, предпочитая говядину или кусочки лебединого мяса. Интересно, что Питер Гладвин (*Peter Gladwin*), бывший шеф-повар королевы Елизаветы II, сравнивает темное и жесткое мясо лебедя с мясом недокормленного гуся.

Цыпленок и шафран. См. *Шафран и цыпленок*

Цыпленок и яйца. См. *Яйца и цыпленок*

Свинина

Несмотря на запрет, накладываемый двумя мировыми религиями, свинина – самое потребляемое мясо в мире. На вкус она менее солонa и несколько слаще, чем говядина. Хорошая жареная свинина отличается дразнящим сочетанием ароматов леса и домашней птицы, которые можно подчеркнуть чесноком, грибами, капустой, картофелем или пряными травами. Свинина контрастирует с резким вкусом яблока. Еще лучше выявить пикантную мясистость свинины помогают сладкий анис, белый перец и тушеный лук. Помните, что цвет мяса является показателем его свежести: свежая свинина имеет насыщенный аромат и здоровый розовый цвет, похожий на цвет розы. Если же мясо по цвету неотлично от тряпки на кухне студенческого общежития, – значит, оно повидало многое.

Свинина и абрикос. См. *Абрикос и свинина*

Свинина и ананас. См. *Ананас и свинина*

Свинина и анис. Сколько времени у вас есть? Три часа? Протушите кусок свиной грудки массой 2 кг в ароматном бульоне с ингредиентами, приведенными в рецепте **Анис и белая рыба**. Положите свинину (куском) в жаропрочную кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой, добавьте 2 л воды, медленно доведите до кипения и на слабом огне снимайте пену, пока она не перестанет образовываться. Добавьте все другие ингредиенты, накройте крышкой и перенесите в духовку. Тушите при 130 °С (отметка «1» на газовой плите) в течение двух-трех часов. Если мясо легко прокалывается шампуром – оно готово. Отставьте мясо в сторону. Проварите соус на плите, чтобы уменьшить его объем. Подавайте мясо, порезав его на куски, с белым рисом, соусом и каким-нибудь освежающим гарниром, например с измельченным зеленым луком или листьями кориандра. У вас только час времени? Тогда возьмите свиную вырезку, натрите ее чесноком, смажьте оливковым маслом, посыпьте 1 ч. л. измельченных семян фенхеля и тушите в духовке при 220 °С (отметка «7» на газовой плите) в течение 30 мин. (может быть, стоит еще подложить под мясо нарезанную луковицу фенхеля). Есть только полчаса? Сделайте к пасте вкусные сладкие итальянские колбаски. – См. **Свинина и томаты**. Пять минут? Разверните купленные вами розовые ломтики салями *finocchiona* с точками фенхеля, выложите их на куски домашней пиццы, сложите из них различные фигуры и съешьте их все одну за другой.

Свинина и арахис. Арахис нередко сочетают со свиной, чтобы придать американский «акцент» лапше дан-дан (*dan dan*): в исходной версии этой сычуаньской лапши арахис отсутствовал. Мой рецепт описывает недостоверную версию недостоверной версии этого блюда, так что его, наверное, следует назвать просто «Лапша со свиной, арахисом и пряностями». Крупно нарежьте 100 г соленого жареного арахиса. Разогрейте на сковороде 1 ст. л. арахисового масла и обжарьте в нем нарезанный красный сушеный чили по вкусу. Не позволяйте перцу подгорать. Добавьте 300 г свиного фарша, смешанного с одним измельченным зубчиком чеснока, медленно обжарьте фарш – он должен хорошо протушиться и подрумяниться. Слейте жир, снова поставьте сковороду на плиту, добавьте 2 ст. л. светло-коричневого сахара и 1 ст. л. соевого соуса. Всыпьте большую часть измельченного арахиса. В отдельной кастрюле проварите четыре листа мелкой или средней яичной лапши в 700 мл куриного бульона с добавкой 2 ст. л. соевого соуса и 1 ч. л. кунжутного масла. Налейте немного масла с чили на дно каждой из четырех мисок. С помощью шумовки разделите между ними лапшу, добавьте несколько столовых ложек приготовленного соуса, сверху выложите свинину. Украсьте оставшимся измельченным арахисом и колечками свежего красного чили.

Свинина и арбуз. См. *Арбуз и свинина*

Свинина и артишок. См. *Артишок и свинина*

Свинина и бекон. Бекон – это, можно сказать, старший, более опытный брат свинины. Они встречаются друг с другом в полном английском завтраке (бекон, сосиски), во французском блюде шукрут гарни (*choucroute garnie*: шейка, свиная рулька, свиная лопатка, солонина, франкфуртские, страсбургские и монбельярские сосиски), а также в удивительно вкусном астрийском блюде из тушеной фасоли, которое называется фабада (*fabada*). – См. «**Черный пудинг**» и свинина. Румяный бекон придает бледной свинине розоватый цвет, а также солоноватый маслянистый вкус. Свинина в пироге также будет иметь довольно бледный вид, напоминая лицо потомственного горожанина, если не смешать ее с беконом, который придаст ей розовый оттенок. Хорошая пропорция – одна часть бекона на три части свинины с лопатки. См. также **Свинина и яйца**.

Свинина и брокколи. В Южной Италии очень популярна пряная, слегка горьковатая зелень брокколи Рааб (*broccoli Raab*), которую обожают местные любители. Брокколи Рааб не имеет отношения к «стандартной» капусте брокколи. К этому я хотела бы добавить, что брокколи Рааб также имеет привкус железа и солоноватые ноты солодки. Острота и аромат аниса делают это растение просто идеальным дополнением к итальянским свиным сосискам, которые, в свою очередь, благоухают перцем чили и семенами фенхеля. Есть несколько способов приготовить это блюдо. Иногда брокколи Рааб отдельно готовят с пастой, иногда все компоненты бросают вместе на сковороду. В некоторых рецептах предлагается готовить сосиски целиком, в других – очистить их от кожицы, в третьих – нарезать кусочками «на один укус». Я предпочитаю последний способ и медленно обжариваю кусочки в оливковом масле. Когда они выпускают жир, я добавляю нарезанную брокколи Рааб и тушу смесь 15–20 мин. Теперь к блюду можно добавить столовую ложку горячей воды, в которой варилась паста, и дожидаться, чтобы веточки брокколи впитали получившийся бульон. Подают это блюдо с пастой орекьетте (*orecchiette*: в форме маленьких «ушек»), так что в правильно перемешанном блюде зеленые бутоны брокколи занимают свои места в крохотных декоративных «салатницах».

Свинина и брюква. Брюква проявляет свои лучшие качества в виде пюре, сопровождающего кусок тушеного или жареного мяса, погруженный в соус. Нет смысла пытаться сделать это блюдо изысканным – оно останется грубым, как ругательства фермера, поглощающего виски. Попробуйте сделать это блюдо со свининой (жирная лопатка вкуснее ножки) или со свиными щечками. Как правило, эти виды мяса используются для изготовления колбас, но и при долгом тушении они могут вознаградить повара за терпение.

Свинина и виноград. См. *Виноград и свинина*

Свинина и водяной кресс. См. *Водяной кресс и свинина*

Свинина и гвоздика. См. *Гвоздика и свинина*

Свинина и говядина. В фильме «Славные парни» (*Goodfellas*) Винни сообщает, что для приготовления настоящих фрикаделек нужны три типа фарша, в том числе «обязательно свинина; в ней весь вкус». Но вкус есть и в говядине, хотя ее более темные железистые ноты контрастируют с легким, сладковатым фоном свинины. Телятину во фрикадельки кладут для текстуры. Кстати, в США можно купить мясной рулет или смесь для фрикаделек из этих трех видов мяса (часто в равных пропорциях). Вкус и текстуру тушеной говядины можно также обогатить добавлением шкварок. Озаботьтесь этим заранее, когда будете обжаривать свинину с косточкой, и припасите сырье для их изготовления – пусть даже свинина окажется менее хрустящей. Свиное сало также оказывается вне конкуренции, когда дело доходит до приготовления золотистого мяса в горшочке.

Свинина и горох. См. *Горох и свинина*

Свинина и грейпфрут. Несколько лет назад я лежала на залитом солнцем пляже в Антигуа. Прохладный бриз шевелил кроны пальм, песок был белым и мелким, как сахарная

пудра, а вулкан на отдаленном острове Монтсеррат еще переводил дух после извержения, которое произошло полгода назад. В общем, все говорило о том, что скоро я окажусь в раю. А потом до меня донесся аромат жареной свинины – и я действительно оказалась в раю. Я перевернулась на живот – в основном для того, чтобы остановить его урчание. В тени деревьев, бахромой протянувшихся вдоль пляжа, женщина на старой жаровне делала барбекю. Через двадцать минут я уже держала в одной руке свежайшую лепешку роти с начинкой из острой свинины с душистым перцем и перцем скотч боннет (*Scotch Bonnet*), а в другой – банку ледяной грейпфрутовой шипучки *Ting*...

Свинина и грибы. См. *Грибы и свинина*

Свинина и груша. См. *Груша и свинина*

Свинина и жирная рыба. «Угорь очень хорошо сочетается со свиной, потому что среди рыб он то же, что свинья среди четвероногих». Так пишет Норман Дуглас (*Norman Douglas*) в своем трактате «Венера на кухне, или Поваренная книга любви» (*Venus in the Kitchen, or Love's Cookery Book*). Пишет прямо перед тем, как привести рецепт поросенка, фаршированного угрями. В ходе романтического ужина Энни Холл и Элви делают трудный выбор между поросенком, фаршированным угрями, и омарами. Дуглас предлагает начинить 10–15-дневного поросенка толстыми кусками почищенных угрей, замаринованных в уксусе и приправленных перцем, гвоздикой и шалфеем.

Свинина и зира. Подобно тому как баранина хорошо сочетается с растениями, произрастающими в овцеводческих районах, – травами и маком, вкус свинины гармонирует с земляным вкусом зиры. Перед приготовлением посыпьте молотой зирой смазанную растительным маслом свиную вырезку или дайте мясу постоять в таком замечательном маринаде. В среднем по величине пакета для морозильника смешайте 1 ст. л. меда, 2 ч. л. молотой зиры, 5 ст. л. красного вина, 2 ст. л. оливкового масла и 1 ст. л. красного винного уксуса. Положите свинину так, чтобы она полностью покрылась маринадом, запечатайте пакет и оставьте его в холодильнике на несколько часов. Выньте мясо из пакета и приступайте к готовке.

Свинина и имбирь. См. *Имбирь и свинина*

Свинина и капуста. См. *Капуста и свинина*

Свинина и картофель. Солоноватая землистая пара вкусов, хорошо известная нам по сосискам с картофельным пюре, франкфуртским колбаскам с картофельным салатом и знаменитому тосканскому жаркому – см. **Розмарин и свинина**. В Перу это сочетание встречается в блюде карапулька (*carapulcra*) – жарком из мяса, сушеного картофеля, чили и арахиса. Корейский камджатхан (*gamjatang*) – острый суп со свиным хребтом, картофелем и обилием специй – нередко служит для ночной «корректировки» в случае небольшого перебора пива.

Свинина и каштаны. См. *Каштаны и свинина*

Свинина и кокос. Вьетнамское блюдо тхит хео хо тьеу (*thit heo kho tieu*) состоит из карамелизированной свинины, которую медленно тушат в кокосовой воде (не в молоке!) и рыбном соусе; ближе к концу приготовления добавляют вареные яйца. Мельбурнский шеф Рэймонд Капалди (*Raymond Capaldi*) предлагает менее тривиальное сочетание: холодную кокосовую лапшу с аккуратным «кирпичиком» из горячей свиной грудинки. В данном случае кокосовая лапша – это не рисовая лапша, приготовленная в кокосовом молоке, как можно было бы ожидать. Это действительно кокосовая лапша, сделанная из кокосового молока, масла чили и пальмового сахара, в качестве загустителя которой используется агар-агар. Толстые волокна этой лапши совершенно белые, как будто покрашенные свежей краской. Блюдо обычно подают с гарниром из вьетнамских трав (мяты, кориандра) и с соусом лакса (*laksa*).

Свинина и корица. См. *Корица и свинина*

Свинина и листья кориандра. В португальской кухне широко используется кориандр, а слово *coentrada* в меню означает, что данное блюдо приготовлено с очень большим количеством этой специи. В стране популярно такое кушанье, как свиные уши с кориандром и чес-

ноком – их обжаривают в смеси растительного масла и уксуса и подают холодными. Если же свиные уши кажутся вам «трудноразжевываемыми», можете изучить характер кориандра на примере жирных азиатских блюд, например жоуцзямо (*roujiamo*) – это китайский сэндвич с мясом, типичный представитель уличного фастфуда. Родившийся в провинции Шэньси бутерброд может содержать различные ингредиенты, но обычно состоит из тушеной свинины, вложенной в пшеничную лепешку вместе с большим количеством листьев кориандра и небольшим – болгарского перца.

Свинина и лук. См. *Лук и свинина*

Свинина и можжевельник. См. *Можжевельник и свинина*

Свинина и моллюски. См. *Моллюски и свинина*

Свинина и огурцы. См. *Огурцы и свинина*

Свинина и пастернак. См. *Пастернак и свинина*

Свинина и ревень. Чатни из ревеня – привычный спутник свиных отбивных, однако в последнее время эта пара перекочевала в рецепты барбекю в азиатском стиле. Фруктово-кислый ревень способен поглощать сложные смеси специй и прорываться через сладко-соленый вкус соусов.

Свинина и розмарин. См. *Розмарин и свинина*

Свинина и свекла. См. *Свекла и свинина*

Свинина и сельдерей. Некоторые люди обнаруживают в сельдерее качества аниса и фенхеля, что, безусловно, свидетельствует о том, что сельдерей подходит к свинине. Семена сельдерея широко используют при приготовлении разнообразных мясных продуктов, в том числе ливерной колбасы и рулетов. Стебли сельдерея, тушенные с нарезанной кубиками свининой, луком, белым вином, бульоном и загущенные традиционным греческим супом авголемоно (*avgolemono* – см. **Яйца и лимон**), – так выглядит простое пряное греческое рагу, называемое хирино ме селино (*hoirino me selino*). См. также **Прошутто и сельдерей**.

Свинина и семена кориандра. См. *Семена кориандра и свинина*

Свинина и тимьян. См. *Тимьян и свинина*

Свинина и томаты. Кислотность томатов обеспечивает восхитительный контраст со сладковатым вкусом жирной свинины. Нарезанные кусочками и приготовленные в томатном соусе хорошие итальянские колбаски (с фенхелем, если вы сможете такие достать) едва ли не растворяются в соусе, придавая рагу невероятную глубину и богатство вкуса. Однако для того, чтобы попробовать такой изыск, обычно приходится в его ожидании пару часов барабанить пальцами по столу. Размягчите в оливковом масле немного чеснока, добавьте четыре нарезанные сосиски, обжарьте их до золотисто-коричневого цвета, затем добавьте банку очищенных томатов. Перемешайте томаты ложкой, используя томатный соус, для того чтобы легче соскрести вкусные кусочки свинины со дна кастрюли. Приправьте смесь специями и дайте ей покипеть примерно 20 мин. Подавайте с пастой, полентой, хлебом или рисом. В Таиланде с помощью томатов добавляют сладости в нам прик онг (*nam prik ong*) – соус для макания, приготовленный из прожаренной смеси чили, лимонграсса, лука-шалота, чеснока, пасты из креветок, крупно нарезанных томатов и свиного фарша, приправленного рыбным соусом и пальмовым сахаром. Его поедают с сырыми и вареными овощами, рисом или жареной свиной кожей.

Свинина и трюфель. См. *Трюфель и свинина*

Свинина и тыква баттернат. См. *Тыква баттернат и свинина*

Свинина и укроп. См. *Укроп и свинина*

Свинина и устрицы. См. *Устрицы и свинина*

Свинина и «черный пудинг». См. *«Черный пудинг» и свинина*

Свинина и чеснок. Свинина и непристойно большая порция чеснока словно созданы друг для друга. Филиппинское рагу адобо (*adobo*), претендующее на звание национального блюда, сочетает в себе большую порцию чеснока с мясом (как правило, это жирная свинина),

а также уксус, соевый соус, лавровый лист и черный перец горошком. Быстрый и беспроблемный способ приготовления адобо заключается в том, что вы складываете все ингредиенты в кастрюлю, доводите массу до кипения и тушите рагу под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким, то есть около полутора часов. Приведенный ниже метод – немного более трудоемкий, но зато он дает гораздо более «вкусные» результаты. Замаринуйте на несколько (вплоть до 24) часов 500 г нарезанной на кусочки свиной лопатки или грудинки в смеси из четырех измельченных зубчиков чеснока, 4 ст. л. соевого соуса, 125 мл рисового уксуса, одного лаврового листа и 1 ч. л. свежемолотого черного перца. (Немного иной, но не менее восхитительный вкус получается, если вместо рисового уксуса взять недорогой бальзамический или китайский черный уксус.) Перенесите продукты в кастрюлю, добавьте достаточно воды, чтобы она покрыла массу, затем доведите ее до кипения, накройте крышкой и тушите до мягкости мяса. Процедите, вылейте отвар в кастрюлю и варите до тех пор, пока он не превратится в густой соус. Тем временем разогрейте в сковороде арахисовое масло и обжарьте в нем кусочки свинины. Когда они покроются хрустящей корочкой, верните их в бульон. Наконец, раздавите оставшиеся четыре зубчика чеснока, обжарьте их до золотистого цвета и добавьте в кастрюлю. Проварите на медленном огне в течение нескольких минут и затем подавайте с рисом или, еще лучше, с синагонгом (*sinagong* – жареный рис с чесноком; для его приготовления обжарьте холодный вареный рис с измельченным чесноком, мелко нарезанным луком-шалотом и небольшим количеством соевого соуса).

Свинина и чили. См. *Чили и свинина*

Свинина и шалфей. См. *Шалфей и свинина*

Свинина и яблоко. См. *Яблоко и свинина*

Свинина и яйца. В полный шотландский завтрак – сэндвич *Sausage McMuffin* – обязательно входит на первых ролях ломтик мясного рулета с вареным яйцом в центре. Выглядит он потрясающе: тонкая линия заварного теста, ограждающая мерцающий холодец, пестрый розовый прямоугольник из свиного фарша и бекона, эллипс яичного белка, желтый круг желтка... Наверное, эта же поп-артовская четкость привлекает меня и в яйцах по-шотландски. Хорошие примеры такого кушанья найти трудно. Гораздо легче создать их собственными руками. Для того чтобы сделать это блюдо из четырех яиц, пропустите через мясорубку смесь из 200 г свиной лопатки и 75 г некопченого «полосатого» бекона и приправьте ее специями. Мокрыми руками разделите фарш на четыре части, скатайте из них шарики, а потом сделайте из этих шариков «чашки». Посыпьте четыре очищенных сваренных вкрутую яйца мукой, поместите каждое в «чашку». Разровняйте фарш вокруг яиц, убедитесь, что в нем нет дырок. Окуните каждую конструкцию во взбитое яйцо, затем в панировочные сухари и обжарьте во фритюре 7–8 мин., переворачивая яйцо несколько раз для получения однородного цвета. Отличным исходным материалом для яиц по-шотландски являются перепелиные яйца – но только при том условии, что чистить их будете не вы, а кто-то другой. См. также «**Черный пудинг**» и **яйца**.

«Черный пудинг»

Хороший «черный пудинг» имеет бархатистую текстуру и богатый, мягкий, сладковатый вкус – это должно радовать поклонников фуа-гра. «Черный пудинг» в Великобритании, буден нуар (boudin noir) во Франции, морсилья (morcilla) в Испании и Аргентине, сангуиначчо (sanguinaccio) в Италии, ротвюрст (Rotwurst) в Германии и кровяная колбаса в странах Восточной Европы – все эти продукты делают из свежей крови, но дополнительные ингредиенты могут варьироваться в зависимости от страны, региона, от области и, наконец, от производителя. Особенно часто для приготовления таких колбас используют кровь свиней, которая имеет особенно тонкий вкус, но может использоваться и баранья кровь. В «Одиссее» на праздник готовят колбасу из крови козы в кишках этого животного. Для загущения крови в «черном пудинге» используют овес, ячмень, нарезанный кубиками жир, рис, кедровые орехи, каштаны, миндаль, сливки и комбинации этих продуктов; «черный пудинг» может также содержать мясо и субпродукты. К смеси добавляют приправы по вкусу производителя, после чего ею набивают кишки или синтетические оболочки и тушат до готовности. «Черный пудинг» особенно хорошо сочетается с продуктами, имеющими «осенние» вкусы, например с яблоками и сладкими корнеплодами. Хорошо использовать его в качестве ингредиента-приправы, усиливающего вкус мясных блюд.

«Черный пудинг» и баранина. Красивое и простое в приготовлении блюдо, которое можно подать на ужин. Распластайте 750 г филе ягненка без костей. Разрежьте «черный пудинг» и аккуратно намажьте его по всей длине мяса: представьте себе, что это Клеопатра, которую предстоит завернуть в ковер. Скатайте филе, перевяжите шпагатом и доставьте к Цезарю. Другой вариант: приправьте специями и обжарьте при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) в течение примерно одного часа. Можно также попробовать заменить баранину свиной.

«Черный пудинг» и бекон. Союз бекона с «черным пудингом» дает нечто большее, чем возможность попробовать это сочетание в традиционном английском завтраке из жареных продуктов. Эту пару можно использовать в салатах, пловах, в сочетании со свиной в пирогах или рагу. См. также **«Черный пудинг» и свинина.**

«Черный пудинг» и картофель. В Ирландии вам могут подать «черный пудинг» с картофельными оладьями или с шампиньонами, картофельным пюре с маслом и зеленым луком. В том же ключе выполнено немецкое блюдо *Himmel und Erde* («Небо и земля»), которое представляет собой комбинацию яблок и картофеля (в виде пюре или кусками) с «черным пудингом». См. также **«Черный пудинг» и лук.**

«Черный пудинг» и лук. Из «черного пудинга», картофеля и лука-порея можно приготовить вкусные тефтели. Отварите до мягкости четыре крупные картофелины, слейте воду и разомните их с приправами, но не с маслом или сливками. Пока варится картофель, обжарьте в масле до мягкости три-четыре нарезанных пера лука-порея. Положите лук-порей в картофель, добавьте большую щепотку горчичного порошка и чуть-чуть белого перца. Наконец, размешайте в этой массе примерно 150 г порезанного на кусочки «черного пудинга». Смочите руки и сформируйте из смеси шесть-восемь тефтелей. Если есть время, то лучше дать им постоять полчаса в холодильнике – тогда они точно не развалятся в сковороде. Слегка посыпьте шарики мукой и обжарьте в небольшом количестве растительного масла, чтобы они хорошенько про-

грелись (учтите, что пудинг уже готов) и стали румяными со всех сторон. Подавайте с салатом из шпината, горчичной заправкой и бокалом пива.

«Черный пудинг» и моллюски. Современная классика. В модных ресторанах можно часто видеть бледный гребешок, который сидит «на коленях» у старого «черного пудинга», вздрагивая, как инженерю.

«Черный пудинг» и мята. Несколько лет назад мне пришло в голову, что я больше узнаю о мировой кулинарии, если сосредоточусь на изучении кухни одной страны в течение месяца. Таким образом, на завтрак, обед и ужин я целый месяц не готовила ничего, кроме блюд избранной кухни – индийской, французской, японской... Первой была испанская, которую я изучала по «Поваренной книге мавра», авторами которой значились Сэм и Сэм Кларк (*Sam and Sam Clark*; на самом деле Саманта и Сэмюэл Кларк). Этот период пришелся на теплый, но облачный июль, который, как оказалось, прекрасно подходил к *habas con morcilla*, кровяной колбасе с фасолью. С тех пор «черный пудинг» у меня ассоциируется с облачной погодой и теплыми, сытными блюдами, в частности с бобами, с фасолью с ее яркой, летней сладостью. Свежая мята в этом смысле универсальна: летняя трава, которая тоскует по холоду, это вкус тени. Обжарьте на среднем огне в 3 ст. л. оливкового масла 200 г морсильи (*morcilla*), нарезанной толстыми кружками. Дождитесь, пока содержимое не начнет вырываться из оболочек, как бицепсы бодибилдера из футболки. Отложите морсилью в сторону и в той же сковороде потушите тонко нарезанный зубчик чеснока и 0,5 ч. л. семян фенхеля. Когда чеснок зазолотится, добавьте 500 г бобов и 100 мл воды. Тушите 3–5 мин., пока бобы не станут мягкими. Верните колбасу в сковороду, разогрейте ее и добавьте горсть рубленой мяты. Приправьте специями, подавайте к столу на тостах.

«Черный пудинг» и печень. Жареный «черный пудинг» с фуа-гра уже более десяти лет представлен в меню *The Star*, йоркширского ресторана Эндрю Перна (*Andrew Pern*). Фуа-гра, зажата между двумя ломтиками «черного пудинга», увенчанная кусочком запеченного яблока, подается с салатом из водяного кресса, яблок и ванильным чатни. В честь этой ставшей популярной комбинации Перн даже назвал свою книгу, вышедшую в 2008 году: «Black pudding and foie gras».

«Черный пудинг» и ревень. Как и в случае яблок, резкий вкус ревеня вполне может прорваться даже через насыщенный вкус «черного пудинга». Примером может служить быстрое в приготовлении кислое чатни из ревеня. – См. **Ревень и жирная рыба**. Попробуйте это сочетание в блюде под названием морсипан (*morcipan*), которое представляет собой обжаренную на гриле морсилью в булочке. Этот уличный фаст-фуд продается с тележек в Аргентине.

«Черный пудинг» и свинина. Когда ваш друг в следующий раз поедет в Испанию, попросите его привезти не соломенных ослов, а мешок фасоли *fabes*. *Fabes* – это большие белые бобы – они куда крупнее, чем луновидная фасоль, известная как лимские бобы, а может быть, и крупнее мальчика-с-пальчика.

«Черный пудинг» и шоколад. Смесь шоколада и сливок в сочетании с кровью используется в итальянском «черном пудинге» сангуиначчо (*sanguinaccio*). Если вас не впечатлило такое красочное начало описания, то могу еще добавить, что это блюдо часто украшают сахаром, цукатами, корицей или ванилью. Иногда сангуиначчо делают в виде колбасы, как и другие «черные пудинги», но его также едят (точнее, пьют) в виде пенистой жидкости. В связи с этим можно вспомнить и рецепт зайца в горшочке, в котором мясо животного готовится в его собственной крови и с темным шоколадом.

«Черный пудинг» и яблоко. См. *Яблоко и «черный пудинг»*

Готовые *fabes* – это райское наслаждение: каждая из фасолин наполняет ваш рот мягким бобовым пюре, дополненным всеми вкусовыми богатствами бульона, в котором ее приготовили. Если ваш друг оказался забывчивым, то вместо *fabes* для астурийского блюда фабада (*fabada*) можно взять луновидную фасоль. В общем, замочите на ночь 500 г больших сухих

белых бобов в холодной воде. На следующий день положите их в широкую кастрюлю вместе с нашинкованным испанским луком и тремя нарезанными зубчиками чеснока. Залейте смесь водой и доведите ее до кипения, по мере необходимости перемешивая. Добавьте 200 г целой морсильи, 200 г готовых колбасок чоризо (их нужно проколоть в нескольких местах, чтобы они не полопались), 250 г нарезанной ломтиками свиной грудинки и три полоски копченого бекона. Влейте еще кипяченой воды, чтобы она покрыла массу. Как только жидкость начнет пузыриться, уменьшите нагрев и варите массу на медленном огне около трех часов. Доливайте воду, если из бульона покажутся ингредиенты (а они покажутся, потому что бульон получится густой). Время от времени слегка встряхивайте кастрюлю, чтобы компоненты не прилипали ко дну. Перемешивать смесь нельзя – ваши драгоценные ингредиенты могут развалиться. Конечно, по мере готовности они так или иначе будут распадаться, но блюдо не должно принять вид пюре. В течение последнего часа приготовления время от времени пробуйте блюдо и при необходимости досолите его. Нарезьте мясо порциями «на один укус» и подавайте к столу.

«Черный пудинг» и яйца. Это очень английское сочетание, как дуэт знаменитых британских актеров Теренса Стэмпа (*Terence Stamp*) и Джули Кристи (*Julie Christie*). Как и Терри, «черный пудинг» в наши дни возвращается в высшем обществе, обозначая свое присутствие в шикарных ресторанах с мишленовскими звездами, где его подают с морскими гребешками и причудливыми листьями салата. Если вам захочется сделать что-нибудь экстравагантное, можете приготовить равиоли с черным пудингом и мягким яичным желтком, который должен растекаться при попытке его разрезать. Подавайте это блюдо со сливочным маслом, обогащенным шалфеем. В более приземленном варианте можно изготовить вкуснейшие темные яйца по-шотландски, смешав одну часть «черного пудинга» с двумя частями колбасного фарша. Рецепт приготовления яиц по-шотландски см. в разделе **Свинина и яйца**.

Печень

Печень животных имеет узнаваемый вкус. Его интенсивность и нежность или грубость в некоторой степени зависят от возраста животного, поэтому телячьей печени или печени ягненка, как правило, отдается предпочтение в сравнении с говяжьей. Но правда и то, что хорошо откормленная травами корова может иметь превосходную печень, тогда как печень теленка, за которым был ненадлежащий уход, может оказаться напичканной антибиотиками. Печень – это «химчистка», которая очищает организм от токсинов. Животному, которое испытало много стрессов, приходится выводить из организма больше вредных соединений, а это неминуемо скажется на вкусовых качествах мяса.

Печень и бекон. Интересно, не кроется ли причина популярности этой классической комбинации в том, что печень содержит мало жира, а в беционе он обычно в избытке? Обжарьте ломтики бекона до образования хрустящей корочки, положите их в теплое место и быстро обжарьте печень в жире, оставшемся после бекона. В ресторанах с беконом часто подают телячью печень, но печень ягненка вполне может ее заменить. Если вы обеспокоены слишком сильным вкусом печени, то можете перед приготовлением выдержать ее в молоке (как некоторые поступают с анчоусами) в течение примерно часа – не забудьте только потом насухо ее вытереть. Имейте в виду, что вкус печени, как и вкус капусты и яиц, в ходе приготовления усиливается.

Печень и говядина. См. *Говядина и печень*

Печень и жирная рыба. Кефаль иногда называют морским вальдшнепом, и, как у настоящего вальдшнепа, печень этой рыбы также ценится очень высоко. Ее можно подать отдельно, в виде паштета, или «встроить» в соус, подаваемый к рыбе. В Провансе ее иногда используют наряду с шафраном и чесноком для приготовления рыбного соуса руй (*rouille*), который подается к супу буйабес (*bouillabaisse*). В Японии анкимо (*ankimo*), или печень морского черта, – один из самых почитаемых деликатесов, которые по-японски называются тинми (*chinmi*, дословно – редкостный вкус). Бархатная, кремовая текстура такой печени ценится даже выше, чем у печени кефали, которая заслужила название «фуа-гра моря».

Печень и инжир. См. *Инжир и печень*

Печень и лук. Сладость лука контрастирует с горьковатым, чуть пряным вкусом печени. Это сочетание считается классическим во всем мире. Так, в Польше обжаривают свиную печень в панировке и подают ее на «ложе» из жареного лука. На Филиппинах свиную печень обычно жарят с луком, чесноком и небольшим количеством свинины. Англичане предпочитают баранью печень с луком или говяжью печень, протушенную в бульоне до цвета красного дерева. Индийское блюдо тандури (*tandoori*) из куриной печени готовят на шпаяках и подают на тарелке со свежееобжаренным луком. Но, по мне, лучшее блюдо из печени и лука – это венецианское *fegato alla veneziana*: слегка обжаренные полоски печени теленка с мягким, медленно протомленным луком. Блюдо подается с полентой или рисом.

Печень и свекла. Диетологи утверждают, что свекла полезна для нашей печени. Я утверждаю, что еще более полезна свекла для печени, лежащей на вашей тарелке. Фергус Хендерсон (*Fergus Henderson*) отмечает, что, когда он впервые пробовал оленью печенку, он опаса́лся, что у нее будет довольно горький вкус, сильно отдающий железом. На самом деле она оказалась исключительно сладкой и нежной, и теперь Хендерсон предлагает оленью печенку в качестве идеальной пары для жареной свеклы.

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.