

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)

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 A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

© Сегнит Н., 2010
© Эксмо, 2010

Содержание

Введение	7
Вкус жареного	12
Шоколад	13
Кофе	19
Арахис	22
Мясной вкус	26
Цыпленок	27
Свинина	32
«Черный пудинг»	37
Печень	40
Говядина	42
Баранина	48
Сырный вкус	52
Козий сыр	53
Рассольный сыр	57
Голубой сыр	59
Твердый сыр	63
Мягкий сыр	69
Землистый вкус	73
Грибы	74
Баклажан	80
Зира	82
Свекла	85
Картофель	88
Конец ознакомительного фрагмента.	90

Ники Сегнит

Тезаурус вкусов

NIKI SEGNET

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 Reboux. 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 неточностью 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».

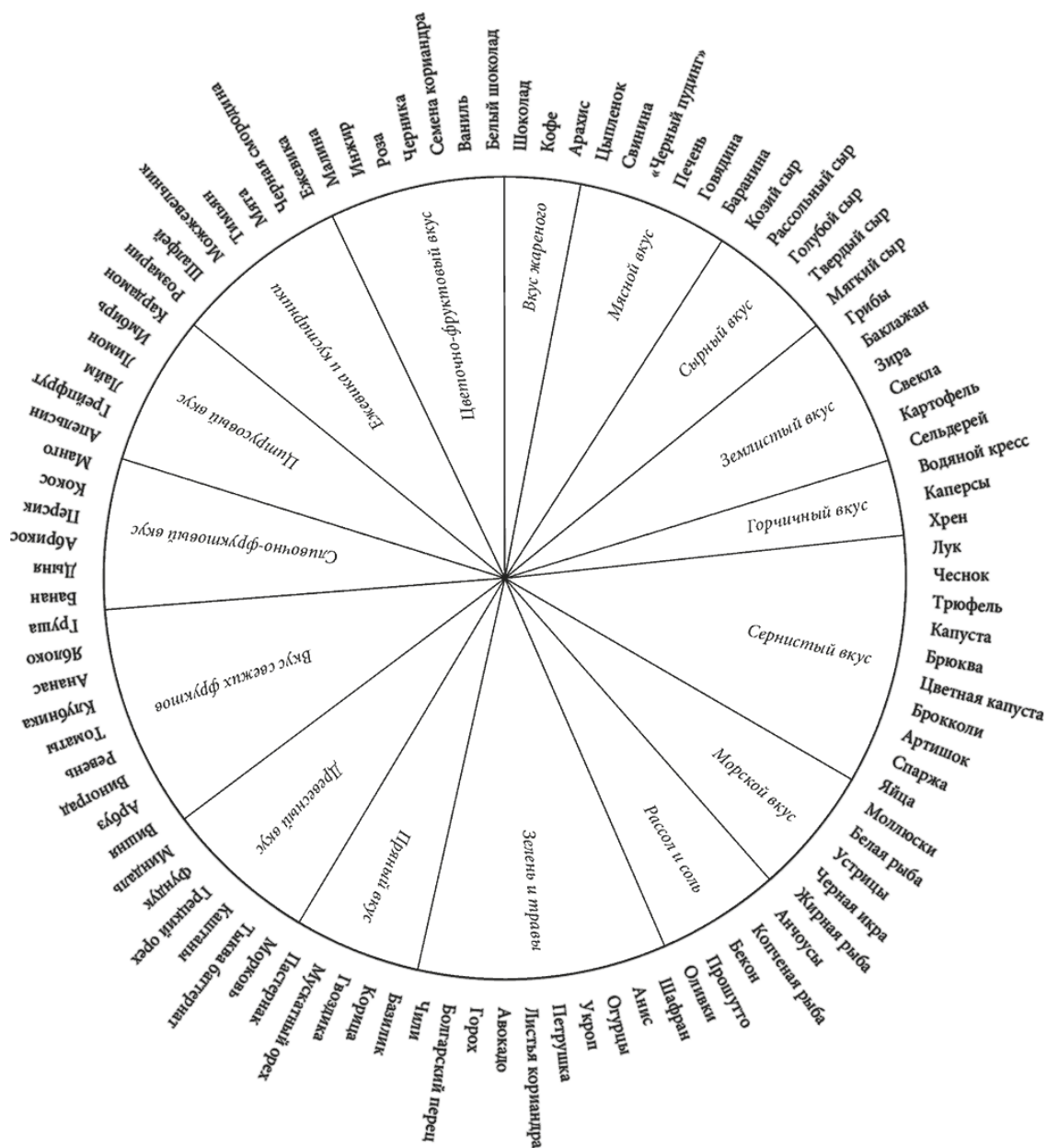
К примеру, семейство цитрусовых вкусов включает пикантные, кисловатые вкусы лимона, апельсина и кардамона. Кардамон, в свою очередь, имеет общие вкусовые свойства с розмарином, который является первым представителем следующего вкусового семейства – «Ежевика и кустарники». На другом фланге данного семейства 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 удастся 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 контра-

сты 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 вяжущий 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 языкком 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 пирaziнов, 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 яблоне-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. Компа-

ния *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 пекан 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 выка-

пывают «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 получат 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 насыщенные 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 *Caraibe 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 «обманных» 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 подкопченного 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 эспresso, которым кофейные сети на Рождество подают какое-то варево 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 съёмным бортом диаметром 20 см и выпекайте при температуре 180 °C (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 полумороженного 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 уравновешивает 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 вашерен 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 эспresso 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 уксуса, 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 °C (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. Хорошенько 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 на вынос 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 нарезанными 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 °C (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 Aubernon, я остановилась, пораженная причудливой красотой сооружения из темной стали и латуни. Оно выглядело как одна из скрипучих кинетических скульп-

тур швейцарца Жана Тэнгли (*Jean Tinguely*) – за исключением того, что вокруг нее благоухало жареным куриным мясом. Ряды птиц, находившихся на разных стадиях готовности, от мертвенно-бледной 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 «монополизировать» 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. Топорова. – М.: Амфора. – 336 с.).

Цыпленок и чеснок. См. *Чеснок и цыпленок*

Цыпленок и чили. Португальцы, отправившиеся в Мозамбик, вернулись домой с пери-пери (*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 грудинки 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 астурийском 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, напоминающий 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*) – жаркое 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 чесноком – 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 переключалась 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 **Прощутто 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, лемонграсса, 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 беспроblemный 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 балзамический 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 °C (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 прогрелись (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 инженеру.

«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», увенчан 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 бекеоне 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 шпаях 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 опасался, 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.

Печень и трюфель. См. *Трюфель и печень*

Печень и «черный пудинг». См. *«Черный пудинг» и печень.*

Печень и чеснок. Каждый родитель знает, что дети по своей природе консервативны. В детстве я умоляла маму не класть в мой ланч-бокс сэндвичи с яйцом, чтобы мне не пришлось исполнять пантомиму с зажиманием носа и позывами на рвоту, в которой я принимала участие всякий раз, когда в после открытия коробки с завтраком из нее вырывался сернистый дух, выпускаемый яйцами, с утра томившимися в пластике. «Хорошо, будем делать сэндвичи без яиц». И вот в одно прекрасное утро, перед которым, как я поняла, родители присутствовали на роскошном ужине, я сдвинула крышку коробки с завтраком и... Класс наполнился ароматами пьянящего сочетания из куриной печени, чеснока, бренди и тимьяна, как будто к нам зашел гурман-великан с сильной отрыжкой. Помню, тогда я еле прожевала свои сэндвичи под насмешки одноклассников.

Печень и чили. Для того чтобы печень избавилась от сильного привкуса железа, ей нужен надежный партнер. Попробуйте замариновать куриную печень в индийском соусе из острого красного перца, горчичного масла и йогурта, а затем обжарить ее на гриле над углями. Известный шеф-повар и писательница Мридула Балжекар (*Mridula Baljekar*) отмечает, что печень редко встречается в меню индийских ресторанов, но зато ее часто готовят в индийских домах. Она предлагает обваливать куриную печень в смеси из муки, чили, зиры и гарам масалы и обжаривать ее с чесноком в большом количестве растительного масла. Подавать печень лучше с луком, обжаренным до золотистого цвета, и соусом из томатов и кориандра.

Печень и шалфей. См. *Шалфей и печень*

Печень и яблоко. Что придает печени ее характерный вкус? Кровь. Печень – одно из немногих мест в организме млекопитающего или птицы, в котором собирается много жидкой крови. Так что, похоже, нет ничего удивительного в том, что яблоки, которые так хорошо сочетаются с нежной и богатой на вкус кровяной колбасой, столь же хорошо сочетаются с печенью. В континентальной Европе из печени птицы и яблок изготавливают паштеты и террины.

Говядина

Вкус говядины – преимущественно солоноватый с нотками умами (umami), а также некоторой сладостью и кислотностью; недожаренная говядина может горчить. В целом это чистый, дрожжевой, по-настоящему мясной вкус, с небольшим «металлическим» послевкусием. Он не носит столь ярко выраженного «животного» характера, отчетливо ощущаемого в большинстве блюд из свинины и баранины. Как у любого другого мяса, вкус говядины в определенной степени зависит от времени забоя животного, способа разделки и метода приготовления. У коров, которые питались травой, мясо имеет более глубокий и насыщенный вкус, чем у тех животных, которых кормили фуражным зерном. Как и другие виды мяса, говядина хорошо сочетается с овощами и моллюсками и имеет особое сродство с продуктами с резким вкусом, в частности с хреном и горчицей.

Говядина и анис. См. *Анис и говядина*

Говядина и анчоусы. См. *Анчоусы и говядина*

Говядина и апельсин. См. *Апельсин и говядина*

Говядина и бекон. Бекон может усилить вкус даже у говядины. Правильно приготовленный бекон не только придает блюду необходимую жирность, но и в целом делает его более «мясным». Нежирные куски говядины всегда рады хорошему жиру – не случайно во французских мясных лавках еще и сегодня можно увидеть куски говядины с аккуратно пришитым к ним свиным жиром. Примерно на том же принципе основано добавление панчетты (*pancetta*) к спагетти болоньезе (*spaghetti bolognese*) или ломтиков французского бекона *lardons* к говядине по-бургундски (*bœuf bourguignon*). В Германии бекон прокладывают между тонкими ломтиками говядины с горчицей и соленьями, сворачивают в рулет – и получается блюдо, которое называется руладен (*Rouladen*). Аналогично делается итальянская сальтимбocca (*saltimbocca*), в ходе приготовления которой на очень постную телятину укладывают прошутто и листья шалфея.

Говядина и болгарский перец. См. *Болгарский перец и говядина*

Говядина и брокколи. См. *Брокколи и говядина*

Говядина и брюква. Однажды в зимний день мы поставили нашу машину на стоянку среди «елочки» грузовиков и прошли через низкую дверь в тесный интерьер здания. Там за простыми столами фирмы *Formica* у тарелок с едой сидели водители припаркованных грузовиков. Они вяло глядели на нас, как собаки, готовые защитить свои миски с костями. Меню там не было. Сотрудники этого кафе, похоже, не говорили по-английски – они вообще много не говорили. Все, что нам оставалось, – это указать пальцем на требуемое блюдо. Скоро мы тоже сторбились над едой, как наши бессловесные соседи-водители, набивавшие какими-то хлопьями свои желудки. На дне моей тарелки покоились тонкие слои брюквы, репы и картофеля; выше располагалась объемная кучка нежной говядины, приправленной, как показалось, белым перцем. Прямо под коржом из теста лежал слой из мягкого лука, чей сок просочился через мясо вплоть до слоя овощей и смягчил их, так что весь пирог оказался погруженным в острую, землистую сладость, которая оттеняла аппетитный вкус мяса. Блюдо оказалось столь же простым, сколь и чувствительным к ингредиентам. Как вы думаете, где мы находились? Где-нибудь между Нормандией и Бургундией, в великолепном кафе, которое (к счастью!) неизвестно путеводителю *Relais Routiers*? Нет, мы были на автозаправочной станции в Корнуолле, на дороге A390. За пирогом последовали пакеты с шоколадными шариками «Мальтизерс» (*Maltesers*)...

Говядина и водяной кресс. См. *Водяной кресс и говядина*

Говядина и гвоздика. См. *Гвоздика и говядина*

Говядина и голубой сыр. См. *Голубой сыр и говядина*

Говядина и горох. См. *Горох и говядина*

Говядина и грецкий орех. В XVIII веке в Англии стали популярны маринованные орехи. Их сохраняли в уксусе, когда орех был еще зеленым, с несформировавшейся скорлупой. Если вы делаете собственные заготовки, то знайте, что орехи для них нужно собирать летом. В это время они выглядят очень забавно: черные, как нефть, орехи слегка вязнут в зубах, как небольшие свеколки, и обладают мягким пикантным вкусом, только отдаленно напоминающим вкус зрелых грецких орехов. Орехи часто появляются в паре с рождественскими продуктами – холодным ростбифом, сыром стилтон или недоеденными остатками индейки. Шеф-повар Фергус Хендерсон (*Fergus Henderson*) готовит говядину с маринованными грецкими орехами в красном вине, протушивая ее в насыщенном бульоне с большим количеством красного лука, чеснока и трав.

Говядина и грибы. Гарнир из грибов – стандарт для стейк-хауса. Говядина и грибы образуют гармоничную пару и в таких блюдах, как бефстроганов и пирог с плотной мясной начинкой. Несколько лет назад в гостинице *Fence Gate Inn*, что находится в Бёрнли, графство Ланкашир, шеф-повар Спенсер Бёрдж (*Spencer Burge*) вызвал ажиотаж, приготовив пирог из говядины с грибами, который стоил 1000 фунтов за кусочек. Пирог состоял из 2,5 кг японской мраморной говядины вагю (*wagyu*), 1,5 кг редкостных японских грибов мацутакэ (*matsutake*), обладающих ароматом корицы (говорят, эти грибы столь дороги, что их собирают под защитой вооруженной охраны), черных трюфелей и, конечно, самого популярного у всех нас ингредиента простого британского пирога – сусального золота. Правда, большинство знатоков считает, что по-настоящему оценить качество вагю можно, только если есть его полусырым или сырым, а не пропеченным... Если вы считаете, что начинка такого пирога недостаточно дорога, для того чтобы вызвать слезы умиления, то при изготовлении соуса добавьте к нему две бутылки *Château Mouton Rothschild* 1982 года, предварительно выпарив их содержимое до половины исходного объема.

Говядина и груша. Азиатская груша наси (*nashi*) и говядина объединяются в двух популярных корейских блюдах, причем одно из них делается из сырой говядины, а второе – из вареной. Юкхе (*yuk hwe*) – это праздничное блюдо из мелко нарезанного сырого филе говядины, замаринованного в соевом соусе с кунжутом, чесноком, зеленым луком и чили. Его подают с ломтиками груши наси и иногда с кедровыми орешками. Как и в биф тартар, в говядине юкхе можно размешать сырой яичный желток. Пулькоги (*pulgogi*) состоит из тонких полосок говядины, которые мариновались несколько часов в смеси из натертой груши наси, лимонного сока, рисового вина, кунжутного масла, семян кунжута, чеснока, сои и сахара. После маринования смесь быстро обжаривают и едят, завернув мясо в небольшие хрустящие листья салата. К блюду подают сырые овощи – морковь, огурцы и редис.

Говядина и ежевика. См. *Ежевика и говядина*

Говядина и жирная рыба. Знаменитое итальянское летнее блюдо вителло тоннато (*vitello tonnato*) состоит из тонких ломтиков холодной вареной телятины, которая подается с соусом майонез на основе из тунца. Марчелла Хазан (*Marcella Hazan*) предупреждает, что важно готовить этот соус именно из консервированного тунца: свежий для этого не подойдет. Телятину можно заменить цыпленком; в частности, Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) приводит схожий рецепт полло тоннато (*pollo tonnato*; *pollo* – по-итальянски «цыпленок»). Цыпленок может показаться компромиссным решением, но с точки зрения вкуса он гораздо более гармонично сочетается с консервированным тунцом, нежели вареная говядина. Согласно анализу вкусов, проведенному Рэем Марсили (*Ray Marsili*), самый сильный мясной вкус

обусловлен присутствием 2-метил-3-фурантиола (*2-methyl-3-furanthiol*), а он как раз наиболее отчетливо проявляется в вареной говядине, курином бульоне и консервированном тунце.

Говядина и имбирь. См. *Имбирь и говядина*

Говядина и каперсы. Нет ничего удивительного в том, что говядина сочетается с каперсами: последние являются тропическими родственниками семейства горчичных и содержат изотиоцианаты (*isothiocyanate*), или горчичные масла. На Кубе каперсы называют *mostacilla* (маленькая горчица), в Арубе и на Кюрасао – *jeerba* (травя горчицы). Попробуйте к холодной жареной говядине сделать соус из оливкового масла, лимонного сока, мелко нарезанной петрушки и промытых, а потом высушенных каперсов. См. также **Говядина и яйца**.

Говядина и капуста. См. *Капуста и говядина*

Говядина и картофель. См. *Картофель и говядина*

Говядина и кокос. Мне трудно забыть говядину пенанг (*penang*), которую подавали в ресторане *The Blue Elephant*, а говядина ренданг (*rendang*) от нью-йоркского *The Fatty Crab* вообще отправляла меня в нокаут. И пенанг, и ренданг – сладко-соленые рагу, которые медленно тушатся в кокосовом «бульоне», – характерны для Юго-Восточной Азии. Индонезийский ренданг – более концентрированное блюдо: при его приготовлении вся вода из кокосового молока выпаривается, а мясо обжаривается в оставшемся кокосовом масле, что придает блюду очень интенсивный вкус. Если вы остановите процесс приготовления, пока влага полностью не испарилась, то такое блюдо будет называться калио (*kalio*). Калио более похоже на пенанг, для которого характерно большое количество соуса карри. Оба блюда включают в себя шалот, чеснок, имбирь или калган, перец чили и лимонграсс, к которым в пенанге добавляются листья лайма, корень кориандра, рыбный соус и большое количество арахиса.

Говядина и корица. Корица, которая используется во многих греческих блюдах из мяса, является ключевым элементом и в пастицио (*pastitsio*), блюде из пасты, которое представляет собой нечто среднее между мусакой (*moussaka*) и лазаньей аль форно (*lasagne al forno*). Пастицио – это чередующиеся слои пасты и мяса с пряным томатным соусом, залитые затем сверху толстым слоем соуса бешамель. В Италии термин «пастиччо» (*pasticcio*), который (как и «пастицио») переводится как «беспорядок» или «неразбериха», используется для описания любого пирога, который содержит смесь сладких и соленых продуктов. Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) дает рецепт для пастиччо, в котором отваренные спагетти прокладываются слоями рагу из говядины, приправленного апельсиновой цедрой и корицей, а затем запекаются в двух коржах из сладкого теста (использование сладкого теста для соленых пирогов типично для юга Италии). Итальянская практика приправлять говядину корицей восходит к римским временам и по сей день является особенностью приготовления тушеных бычьих хвостов, *brasata di coda di bue*. Итальянцы даже немного шоколада могут в них положить...

Говядина и кофе. См. *Кофе и говядина*

Говядина и лайм. См. *Лайм и говядина*

Говядина и лимон. См. *Лимон и говядина*

Говядина и лук. Пэт и Гарри Оливьери (*Pat and Harry Olivieri*) из Филадельфии разработали оригинальный сэндвич «Филли чизстейк» (*Philly cheesesteak*), который слегка отличался от других хот-догов, подаваемых в их заведении. Он состоял из мелко нарезанных стейка и лука, помещенных в мягкую белую булочку. Спустя несколько лет в рецепт добавили сыр проволоне (*provolone*). В японском блюде гюдон (*gyudon*) стейк и лук одинаково тонко нарезают, обжаривают и извлекают из сковороды. Затем в сковороду, где проходил этот процесс, добавляют немного соевого соуса, сладкого рисового вина мирин (*mirin*) и воды. Нагретая смесь очищает сковороду и превращается в соус. Мясо, лук и соус подают на рисе. При приготовлении лионского блюда *grillade des mariniers* тонко нарезанный стейк

маринуют в смеси из оливкового масла, красного винного уксуса, лаврового листа, цедры апельсина и гвоздики. Когда мясо пропитывается маринадом, его кладут слоями в тяжелую жаровню, прокладывая слоями нарезанных лука и чеснока, поливают маринадом и тушат несколько часов. Чтобы придать блюду пикантность, иногда в последние 15 мин. приготовления в него добавляют немного чеснока и анчоусов, перетертых в пасту и разбавленных соком, который выпустило мясо, а если вы попробуете настоящий французский луковый суп из телятины, то впредь никогда не обратитесь к другим его вариантам...

Говядина и можжевельник. Корсиканское блюдо премоната (*premonata* или *prebonata*) включает в себя говядину и молодую козлятину, протушенную в насыщенном соусе из вина, томатов, перца и ягод можжевельника. Выглядит это зловеще, как уловки корсиканского городка Кальви в глухую полночь.

Говядина и моллюски. См. *Моллюски и говядина*

Говядина и морковь. В XIX веке высшее общество Англии наслаждалось морковью с жареными ребрышками. Трудящиеся классы ухитрялись обходиться более дешевыми частями говядины, например грудинкой, которую они ели соленой и вареной. При этом морковь бросали в кастрюлю к концу длительного процесса приготовления. Похожее еврейское блюдо, подслащенное медом, сиропом и сухофруктами, называется цимес (*tsimmes*). Еще в 1850-е годы Уильям Теккерей признавал восхитительность и популярность этой комбинации в своем эссе «Большие и малые обеды» (*Great and Little Dinners*). Шестьдесят лет спустя блюдо все еще было достаточно популярно, чтобы упоминаться в песенке «Вареное мясо с морковкой» (*Boiled Beef and Carrots*), которую написал для мюзик-холла популярный композитор Гарри Чэмпион (*Harry Champion*).

Говядина и мята. См. *Мята и говядина*

Говядина и оливки. См. *Оливки и говядина*

Говядина и пастернак. См. *Пастернак и говядина*

Говядина и петрушка. Ресторан *St John* в Лондоне славится блюдом из мозговой косточки с салатом из петрушки. Делается оно так: среднего размера мозговую косточку телят обжаривают до тех пор, пока мозг не прогреется (но при этом он не должен вытечь). Затем косточку подают с салатом, в который входит большое количество петрушки, немного нарезанного лука-шалота и несколько крошечных каперсов. Все это заправляют дрессингом из оливкового масла с лимонным соком; иногда к блюду подают также тост и горку морской соли. Я впервые попробовала это блюдо на свидании с молодым человеком, который его и заказал. Поначалу парень мне понравился, но когда он с хмурым видом снова и снова стучал костью по тарелке, чтобы выбить из нее мозг, а потом стал размазывать его по тосту и посыпать солью... Над романтическим вечером нависла тень фармацевта-гериатриста, который ведет поиск биологически активных веществ для борьбы с преждевременным старением организма... Наверное, лучше поступать с этим сочетанием так, как это делают аргентинцы. Поджаристый стейк с соусом чимичурри (*chimichurri*) – это не только вкусно. Главное – его легко сделать в домашних условиях, а потом съесть с помощью ножа и вилки. Мелко нарежьте большой пучок петрушки и смешайте ее с 5 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, измельченным зубчиком чеснока (или двумя зубчиками) и какой-либо приправой. Подавайте как гарнир к стейку, приготовленному по вашему вкусу.

Говядина и печень. Сейчас распространены упрощенные и менее фантазийные версии говядины «Веллингтон» (*beef Wellington*), но стоит напомнить, что «первоисточник» предполагает использование филе, намазанного паштетом из фуа-гра, посыпанного стружкой из свежего трюфеля и завернутого в слоеное тесто. Компонуется блюдо просто, готовится – еще проще. Следует только помнить, что мясо, перестоявшее в духовке, напитывается паром и сжимается, а если у вас сдадут нервы и вы вытащите его слишком рано, то будете иметь дело с сырым тестом и недоваренной говядиной. Заметим, что именно

это происходит с Дорис Шельд, героиней романа Сола Беллоу (*Saul Bellow*) «Дар Гумбольдта» (*Humboldt's Gift*), когда она делает говядину «Веллингтон» для своего бойфренда, Чарли Ситрина. Следующая подруга Чарли, Рената, не рисковала: она готовила коктейли из шампанского, а носила перья и стринги. Проводя все выходные на кухне, стоит иметь это в виду.

Говядина и свекла. В Новой Англии из свеклы, солонины, лука и вареного картофеля (кубиками или пюре) делают очень нежный красный хэш (*hash*). Приготовьте его на завтрак и накройте яичницей или яйцом пашот. А если добавить к хэшу с яйцом маринованные огурцы, то можно будет называть это блюдо лабскаус (*labskaus*). Различные виды такого блюда подают в самых разных портовых городах Северной Европы, от Гамбурга до Ливерпуля. В Гамбурге в лабскаус могут также положить измельченную соленую селедку или подать к нему гарнир из рольмопсов (скрученных кусочков маринованной сельди), яичницы и маринованных огурцов. Соответствующее британское блюдо, лабскаус (*lobscouse*), представляет собой не хэш, а скорее просто тушеное мясо с картофелем, дополненное пикантным гарниром из маринованной свеклы.

Говядина и свинина. См. *Свинина и говядина*

Говядина и сельдерей. См. *Сельдерей и говядина*

Говядина и твердый сыр. См. *Твердый сыр и говядина*

Говядина и тимьян. См. *Тимьян и говядина*

Говядина и томаты. Наш папа был заядлым рыбаком. Наша мама великолепно готовила. У бабушки был собственной фруктовый садик. У нас самих были холодные руки прирожденных кондитеров. Кем должны были стать мы с сестрой в таких условиях? Конечно, страстными обожателями полуфабрикатов. Мы грызли рыбные палочки в ядовито-оранжевой панировке – твердые, как облицовка камина. Мы поедали торты со вкусом опилок, обсыпанные подозрительным «снежком». Когда в 1970-х годах в продаже появилась «растворимая» лапша *Pot Noodle* (в США она называлась *Cup Noodle*), я приставала к маме до тех пор, пока она ее не купила. Итак, в лавке на углу был приобретен горшочек лапши с говядиной и томатами (*Beef and Tomato Pot Noodle*). Вся семья сгрудилась вокруг него, чтобы заглянуть в миску и стать свидетелями алхимической трансформации рыбных консервов в горячее блюдо – так поколение назад люди собирались вокруг первых телевизоров. По своей привлекательности смесь из лапши, заменителя мяса на основе сои, сублимированных овощей, бульонного кубика и томатного кетчупа из пакетика выигрывала у маминых спагетти болоньезе. Но вкус... Тогда я лишь смутно понимала, что приобрела свой первый опыт в деле изучения одномерных кулинарных подделок: это оказался склизкий суп из чипсов «со вкусом барбекю из говядины».

Говядина и трюфель. Французские и итальянские способы подачи трюфелей с говядиной могут многое рассказать об особенностях этих кухонь. Так, турнедо «Россини» (*Tournedos Rossini*) представляет собой правильно приготовленный стейк и кусочек фуа-гра, которые подаются на крутоне с соусом из мадеры. Блюдо посыпают стружкой черного трюфеля; обычно немного трюфеля также добавляют в соус. Итальянцы могут настрогать немного белого трюфеля над тарелкой с карпаччо – варка такого деликатеса для них вещь недопустимая. Никаких излишеств и украшательств: пусть ингредиенты говорят сами за себя!

Говядина и укроп. См. *Укроп и говядина*

Говядина и устрицы. См. *Устрицы и говядина*

Говядина и хрен. Это самое английское из всех сочетаний вкусов, похоже, также возникло в Германии. В XVI веке, когда в Англии хрен использовался в лечебных, а не в кулинарных целях, ботаник Джон Джерард (*John Gerard*) отметил, что в Германии этот корень применяется для сопровождения рыбных и мясных блюд, то есть в случаях, когда англи-

чане использовали горчицу. Знаменитый ныне сэндвич *beef-on-weck*, «фишка» Баффало, штат Нью-Йорк, также имеет немецкие корни. *Weck* на одном из немецких диалектов значит «рулет», а конкретный рулет, используемый в этом сэндвиче, называется *Kummelweck*. Обычно его посыпают крупной солью и семенами зиры, а начиняют тонкими ломтиками ростбифа и хреном. Говядина также может встретиться с хреном в рагу. Хрен при варке теряет остроту, поэтому обычно его добавляют в конце приготовления. Можно использовать хрен и в виде сливочного соуса, как в бефстроганове (мясе по-строгановски): его острый, слегка кисловатый привкус придает завершенность густому соусу из говяжьего бульона.

Говядина и чеснок. Чеснок смягчает жесткий характер говядины. Сочетайте ростбиф на косточке с картофельным пюре, приправленным чесноком, или сделайте соус для говядины терияки (*teriyaki*), проварив горсть очищенных зубчиков чеснока в говяжьем бульоне, а затем сделав из него чесночное пюре. Или просто вставьте зубчики в надрезы на мясе, как это делают с дичью. Главное – не надо будет заморачиваться этими вездесущими рукавами для запекания.

Говядина и чили. Слово «*carne*» (мясо) в сочетании *chilli con carne* (чили с мясом) обычно относится к говядине, хотя нередко используются свинина и говядина вместе. Как говорят, это блюдо родилось в Сан-Антонио, штат Техас, в конце XIX века – тогда его продавали прямо из котлов, стоявших под уличными фонарями, местные «королевы чили». В 1940-е годы были приняты меры по охране общественного здоровья и безопасности, и торговцев изгнали с улиц, но кушанья с чили (по крайней мере «миска красной смеси», *bowl of red*) навсегда остались в кухне Техаса. Ведутся предсказуемо активные дискуссии о том, что представляет собой аутентичный чили, но в большинстве случаев в рецептах фигурирует смесь специй, которая состоит из сухого порошка чили, зиры и орегано. Чаще всего знатоки останавливают свой выбор на сушеном, отдающем дымком чили Анчо (*ancho*). Дополнительную остроту блюду обеспечивает кайенский перец. Совсем другой взгляд на это сочетание вкусов дает Таиланд с его «Плачущим тигром». Это блюдо представляет собой прожаренный бифштекс, который подается на хрустящих листьях салата с чили, лаймом и рыбным соусом в качестве дрессинга.

Говядина и яйца. Срочно! В ожидании неизбежного вступления в силу европейской Директивы о защите здоровья и безопасности № 9/24675 (F), объявляющей, что мясо тар-тар несет серьезную опасность смерти (Severe Danger of Death), вам необходимо сейчас же, сию минуту, пока не поздно, заказать по крайней мере одно такое блюдо! Сырая говядина имеет мягкий аромат аммония с намеком на перец и еще более тонким намеком на рыбу – как будто в какой-то момент своей жизни корова тосковала по морю. Сырой яичный желток прекрасно подчеркивает вкус мяса. Как встретит ваш язык такие вкусы? Это будет зависеть от количества и относительных пропорций нарезанных и перемешанных анчоусов, каперсов, лука-шалота, петрушки и горчицы. Итак, вперед! Даже если вам не очень понравилось описание этого блюда, попробуйте его! Будет что рассказать внукам – вместе с ужастиками о вождении машин без ремней безопасности и курении в пабах.

Баранина

В США баранина находится в нижней части списка предпочитаемых вкусов – за говядиной, курицей, рыбой, свининой, индейкой и телятиной. Потребление баранины на душу населения составляет всего 1 % потребления говядины или куриного мяса. По мнению многих американцев, мясо даже молодого барашка слишком отдает «овцой» и «сильно пахнет». Использование же продавцами для описания вкуса баранины таких терминов, как «кисло-сладкий», окончательно приводит потребителя к выводу, что ему рано вонзать вилку в нежнейшую ножку ягненка. Кстати, характерной вкус баранины обеспечивает прежде всего жир (на «слепых» дегустациях многие люди с трудом отличают вкус очень постной баранины от вкуса говядины), и вкус улучшается со временем хранения даже для ягнятины. У баранины, хранящейся от двух до трех недель, не только развивается более глубокий вкус; она становится достаточно мягкой для того, чтобы делать из нее жаркое. Одно из величайших удовольствий, которое дает вкусная баранина, – это ее способность противостоять другим сильным вкусам, например вкусам полевых трав вроде розмарина, а также сильных специй типа карри, которые тоже можно смело класть в тушеную баранину.

Баранина и абрикос. Вернемся в прежние века. В багдадской кулинарной книге XIII века рассказывалось, как нужно медленно тушить в таджине баранину с абрикосами, чтобы получить блюдо под названием мишмишия (*mishmishiya*), что означает «курага». Как баранина, так и абрикосы имеют сродство со сладкими специями. В то же время резкий вкус абрикосов умиряет жирность баранины, а интенсивная сладость кураги проникает в мясо, специи и миндаль, которые и сами по себе очень сладкие, и делает вкус мяса еще более насыщенным. Muskusный, богатый, полный вкус абрикосов при встрече с бульоном из баранины с корицей, кориандром и зирой поддается их влиянию и в результате теряет приторность и излишнюю фруктозность. Вы также можете образовать пару из абрикосов с бараниной в плове с пряностями или подать мясо ягненка со смесью из нарезанной кураги, лука, миндаля и риса или кускуса.

Баранина и анис. Несмотря на то что соус бешамель (*Bearnaise*) со вкусом эстрагона/аниса традиционно сочетают с говядиной, он прекрасно подходит и для жареной или запеченной баранины. А аперитив *Pernod* придаст этому летнему блюду из баранины теплый аромат аниса. Слегка размягчите в оливковом масле нарезанные кубиками лук и чеснок. Добавьте восемь отбивных из корейки, панированных в муке со специями, обжарьте до румяной корочки. Добавьте 45 мл аперитива *Pernod* и прогрейте мясо на сильном огне в течение 1 мин. Затем добавьте три маленьких кабачка, нарезанных кружочками, и банку очищенных томатов, которые в сковороде нужно размять ложкой. Положите ваши любимые приправы, 1 ч. л. провансальских трав и 1 ст. л. томатного пюре. Доведите до кипения и тушите на медленном огне под крышкой 45 мин., изредка перемешивая. Подавайте с «шафрановым» рисом или кускусом.

Баранина и анчоусы. Это, наверное, одна из моих любимых комбинаций. Анчоус для мяса работает как усилитель вкуса. При этом все, что от вас требуется, – это сделать в бараньей ноге или лопатке несколько надрезов, а затем поместить туда обсушенные анчоусы. Я предпочитаю брать 8–12 анчоусов на 2 кг мяса. При этом всегда можно сделать больше надрезов и положить в какие-то из них чеснок и/или розмарин – все эти вкусы очень хорошо

сочетаются друг с другом. Жарят мясо ягненка обычным образом. Анчоусы размягчаются в мясе и усиливают его вкус своей пряностью и соленостью, что делает блюдо гораздо более аппетитным, а подливка при жарке получается потрясающей...

Баранина и арахис. См. *Арахис и баранина*

Баранина и артишок. См. *Артишок и баранина*

Баранина и баклажан. Насколько я могу судить, баклажан создан специально для того, чтобы сочетаться с бараниной: об этом говорит хотя бы его свойство впитывать жир и соки, как кухонное полотенце. Наиболее очевидным воплощением этого качества является мусака (*moussaka*), но можно привести в пример также турецкое блюдо хюнкар бегенди (*hunkar begendi*) – нарезанную кубиками ягнятину, которую подают с пюре из баклажанов, или патлыджан кебаб (*patlican kebab*), представляющий собой кубики баранины и баклажанов, нанизанные на шпажки и приготовленные на мангале. При достаточном везении вам могут подать к кубикам баранины и целые баклажаны. Последние запекают до тех пор, пока кожица не сморщится, а мякоть не станет мягкой и желтой. После этого баклажаны нарезают кружками и подают с приправой из густого белого йогурта.

Баранина и брюква. Зайдите в дом, где варится хаггис (*haggis*), национальное шотландское блюдо, в котором поражает аромат баранины. Из всех видов мяса баранину проще всего определить по запаху, поскольку она содержит цепочки жирных кислот, отсутствующих в курятине, говядине или свинине. Да, хаггис имеет очень интенсивный «овечий» аромат, поскольку делается из бараньих потрохов – печени, сердца и легких – в смеси с овсянкой, бараньим жиром, перцем, душистым перцем, гвоздикой и мускатным орехом. Неотъемлемыми компонентами гарнира являются *neeps* (что по-шотландски значит «брюква») и *tatties* (картофельное пюре). Перечная сладость брюквы хорошо сочетается с собственной остротой хаггиса. В результате получается блюдо, достойное того, чтобы в его честь играли все волынки мира. См. также **Картофель и брюква**.

Баранина и вишня. Строго говоря, вишни бывают кислыми и сладкими. Кислые вишни слишком кислы, чтобы есть их прямо с дерева, но они более ароматны, чем сладкие, и потому чаще используются в кулинарии. Самые известные сорта кислых вишен – Морелло (*Morello*; во Франции его называют *Griottes*) и Монморанси (*Montmorency*); их плоды используют во многих блюдах на Ближнем Востоке, в России и в Восточной Европе. Клаудиа Роден (*Claudia Roden*) приводит рецепт для блюда из лопатки ягненка с начинкой из риса под кислым вишневым соусом. Как она замечает, на Западе вишне еще предстоит стать таким же популярным «партнером» для баранины, каким является абрикос. Пока же насыщенное рагу из баранины с картофелем и кислой вишней делают в Азербайджане, а в Турции вы можете найти кислые вишни в плове из баранины – они входят во всевозможные комбинации с луком, шафраном, миндалем, гранатами, сыром фета, мятой, петрушкой и фисташками.

Баранина и горох. Горох выступает в качестве напоминания о том, что ягнятина, невкусная еще перед Пасхой, в начале лета начинает набирать свой настоящий вкус. В это время горох образует стручки, из которых, как животики из тесной рубашки, начинают проступать зерна. Баранина и свежий горох, ароматный, как и трава, которую уже щиплют ягнята, обещают гурману великолепную комбинацию вкусов. При этом неважно, обжарите ли вы ягнятину и подадите отваренный горох с молодой картошкой или сделаете *agnello alla romagnola* – блюдо в стиле региона Эмилия-Романья, которое представляет собой нарезанную на кусочки баранину, обжаренную в сливочном масле с панчеттой, томатами и горохом. Попробуйте также обжарить фарш из баранины с пряным, ароматным индийским карри кеета. Украшенное узором «в горошек» из горошка же, это блюдо подается с рисом или чапати.

Баранина и зира. В своей книге «Плавник акулы и сычуаньский перец» (*Shark's Fin and Sichuan Pepper*), Фуксия Данлоп (*Fuchsia Dunlop*) пишет об уйгурах, переехавших в город Чэнду на юго-западе Китая. Они продают шашлыки из присоленной баранины, приправленные чили и зирой, которые готовят на портативных грилях прямо на улице. Поскольку приезжие также продают гашиш, полиция устраивает на них облавы. Легко узнать, когда именно: после облав бросается в глаза полное отсутствие на улицах шипящей баранины и ароматов зиры.

Баранина и каперсы. См. *Каперсы и баранина*

Баранина и капуста. Популярное норвежское блюдо форикол (*Fårikål*) традиционно едят в сентябре – так норвежцы прощаются с летом. Форикол – это просто баранина (или ягнятина) на кости, приготовленная на медленном огне с капустой. Ее подают с отварным картофелем и запивают пивом или аквавитом. Если такое сочетание кажется вам слишком резким, то вспомните, что из баранины можно сделать очень вкусный жирный бульон. В Венеции немного более праздничное сочетание соленой подкопченной баранины с савойской капустой называют кастрадина (*castradina*). Это блюдо готовят на 21 ноября, чтобы отметить праздник *Festa Madonna della Salute*, когда местные жители возносят Богоматери благодарственные молитвы и просят даровать им здоровье. Венецианцы также посылали баранину с капустой через Адриатику своим соседям в Далмацию, когда во время чумы тем угрожала смерть от голода.

Баранина и кардамон. См. *Кардамон и баранина*

Баранина и картофель. См. *Картофель и баранина*

Баранина и каштаны. См. *Каштаны и баранина*

Баранина и козий сыр. Нет ничего удивительного в том, что козий сыр и баранина имеют определенное сродство вкусов. Наверное, этой паре мешает стать популярным сочетанием их исключительно насыщенный вкус. Пока сфера их сотрудничества ограничивается теплыми пирогами и пирожками на два укуса, которые делаются из теста фило с бараниной и козьим сыром. Раскрошенный козий сыр также входит в соусы, подаваемые к баранине с пастой, его кладут в гамбургеры с говядиной. Насыщенный вкус имеет мусака (*moussaka*) с соусом бешамель (*béchamel*), сделанным с козьим сыром. Чтобы сделать блюдо более легким, его можно подать к столу с молодыми листьями шпината под лимонным дрессингом.

Баранина и корица. См. *Корица и баранина*

Баранина и лимон. См. *Лимон и баранина*

Баранина и листья кориандра. См. *Листья кориандра и баранина*

Баранина и лук. См. *Лук и баранина*

Баранина и миндаль. Роскошная пара, подходящая для праздничного блюда или изысканного ужина тет-а-тет. Можно скорректировать марокканские традиции начинять рисом, специями и миндалем целых ягнят и сделать порции более скромными в соответствии с вашими запросами – например, приготовить лопатку ягненка. Другой вариант – мясо ягненка с миндалем, медленно тушенное в таджине. Предлагаю также блюдо моего изобретения: фрикадельки из молодой баранины, приготовленные в марокканском стиле, с рисом и пряностями, и украшенные жареным миндалем. Блюдо отличается столь же тонким вкусом, как мясо, протушенное в таджине, но требует для приготовления нескольких минут, а не нескольких часов. Медленно размягчите лук в растительном масле, добавьте немного сливочного масла с палочкой корицы. Размешайте 2 ч. л. душистого перца в 500 г фарша из ягнатины. Приправьте специями, придайте форму шариков величиной с грецкий орех. Бросьте щепотку нитей шафрана в горячую воду. К размягченному луку добавьте 750 мл горячей воды, 2 ч. л. меда, 2 ч. л. гранатового сока, 2 ч. л. душистого перца, 1 ч. л. соли и шафрановую воду, затем доведите смесь до кипения. Положите фрикадельки. Когда в воде снова начнут подниматься пузырьки, добавьте 200 г риса басмати, размешайте и тушите под

крышкой в течение 10 мин. Проверьте, достаточно ли приправ и готов ли рис – он не должен развариться. Когда рис будет почти готов, добавьте 6 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 3 ст. л. измельченной мяты и миску вареного и осушенного нута. Протушите смесь и подавайте ее с большим количеством жареного миндаля и немного более тщательно измельченной петрушкой или мятой. По сути, это блюдо представляет собой густой суп, поэтому оно не нуждается в дополнительном сопровождении.

Баранина и моллюски. См. *Моллюски и баранина*

Баранина и мускатный орех. См. *Мускатный орех и баранина*

Баранина и мята. «Vof!» – «Вздор!» Так говорят французы о любви британцев к баранине с мятой. Наверное, они правы, если речь идет о зверском уксусном вкусе мятного соуса. Еще в 1747 году Ханна Гласс (*Hannah Glasse*) писала, что обжаренная свиная рулька с кожей будет по вкусу неотличима от ягнятины, если подать ее с мятным соусом, ибо он обладает настолько властным характером, что подавляет любые различия между типами мяса. На самом деле мяту в качестве партнера для баранины действительно не стоит закупать оптом. Баранина имеет естественное сродство и с другими растительными вкусами – например вкусом цитрусовых. Очищающие же свойства мяты лучше использовать в более полезном контексте, например, для блокирования некоторых неприятных нот во вкусе баранины. В качестве примера рассмотрим равиоли из баранины с мятой, которые готовит в своем нью-йоркском ресторане *Babbo* шеф Марио Батали (*Mario Batali*). Другой пример – соус палуаз (*paloise*), который делают так же, как беарнез (*Bearnaise*), но вместо эстрагона кладут мяту. Оба соуса подаются с жареной или запеченной бараниной, а в Азербайджане делают суп с мятой, который называется дюшбара (*dusbara*) и подается с плавающими в нем маленькими пельменями с ягнятиной. Чаще всего к нему приносят сметану и чеснок, хотя некоторые предпочитают уксус и чеснок (что возвращает наше изложение к исходному пункту).

Баранина и ревень. См. *Ревень и баранина*

Баранина и розмарин. См. *Розмарин и баранина*

Баранина и сельдерей. См. *Сельдерей и баранина*

Баранина и тимьян. См. *Тимьян и баранина*

Баранина и томаты. См. *Томаты и баранина*

Баранина и укроп. См. *Укроп и баранина*

Баранина и «Черный пудинг». См. *«Черный пудинг» и баранина*

Баранина и чеснок. См. *Чеснок и баранина*

Баранина и шафран. Иранский шафран слаще, чем испанский. Иран является крупнейшим в мире производителем шафрана, поэтому неудивительно, что национальное иранское блюдо чело-кебаб (*chelow kebab*) состоит из колбасок, сделанных из бараньего или куриного фарша, и шафранового риса. Иногда им «аккомпанируют» печеные томаты, сырой желток и горсточка листьев растения сумак (*sumac*), имеющих цитрусовый вкус. Сваренный на пару вкусный рис, как правило, приправляется кусочком сливочного масла с шафраном, который расплавляется в нем и делает рис похожим на застывшие солнечные лучи. Для приготовления такого масла измельчите с помощью ступки и пестика 30 ниточек шафрана, затем добавьте к нему 1 ч. л. горячей воды и отставьте в сторону. Смешайте лимонную цедру, шафрановую воду и небольшое количество лимонного сока (по вкусу), добавьте смесь в 100 г размягченного сливочного масла. Сделайте из масла «батончик», заверните его в пищевую пленку и поставьте в холодильник. Отрезайте кусочки по мере необходимости.

Сырный вкус

Козий сыр
Рассольный сыр
Голубой сыр
Твердый сыр
Мягкий сыр

Козий сыр

Диапазон вкусов козьего сыра простирается от легкого и наиболее лимонного до очень насыщенного, как у сыра Billy Goat Gruff. Его резкость хорошо сочетается со сладкими, плотными ингредиентами, например со свеклой и тыквой баттернат, а также с хорошим хлебом и медом. Фету и халуми традиционно делают из овечьего молока или комбинации овечьего молока с козьим. Эти сочетания включены в данную главу, потому что по вкусу имеют много общего с козьим сыром. На вкус козьего сыра (как, впрочем, и любого другого) заметно влияет рацион животных. Согласно исследованиям органолептических свойств сыра, проведенным в 2001 году, более двух третей дегустаторов правильно определили, какой однодневный сыр был получен из молока свободно пасущихся коз, а какой – от животных, которых кормили сеном без выпаса. Для 20-дневных сыров этот показатель достигал 100 %.

Козий сыр и абрикос. Отличный вариант для быстрой закуски. Совместите мясистую курагу с умеренно острым козьим сыром и оцените, насколько «мясной» вкус имеет это сочетание. Сладкая, ароматная фруктозность абрикоса подчеркивает аппетитность сыра, и при этом вся комбинация чем-то напоминает ягнатицу. Возможно, это сходство вкусов объясняется тем, что и козий сыр, и баранина содержат каприловую кислоту.

Козий сыр и анис. См. *Анис и козий сыр*

Козий сыр и арбуз. Прекрасное сочетание для салатов. Наверное, свекла более знакома нам как партнер соленого сыра фета, но, по сути, и арбуз, который слаще свеклы и появляется на столе раньше ее, с незапамятных времен является неотъемлемым компонентом греческих салатов. Имейте в виду, что и соленый сыр, и оливки (если вы их используете) вытягивают из арбуза сок, поэтому добавляйте кусочки арбуза в салат прямо перед подачей на стол – иначе блюдо станет водянистым. Оцените также, насколько хорошо будет смотреться козий сыр с (или в?) барбекю из арбуза. См. **Розмарин и арбуз**.

Козий сыр и базилик. См. *Базилик и козий сыр*

Козий сыр и баранина. См. *Баранина и козий сыр*

Козий сыр и вишня. См. *Вишня и козий сыр*

Козий сыр и водяной кресс. См. *Водяной кресс и козий сыр*

Козий сыр и грецкий орех. В Лондоне, на Эджвар-роуд, есть ресторан персидской кухни *Patogh* – наверное, мой любимый ресторан «в мировом масштабе». Здесь подают чело-кебаб (см. **Баранина и шафран**) с огромными лепешками, напоминающими лунные пейзажи с кратерами. По горячим, только что из духовки, лепешкам разбросаны жареные семена кунжута. Откройте дверь заведения – и вы не сможете устоять перед ароматом обжаренного мяса и свежесдобитого хлеба: соблазн зайти и перекусить станет непреодолимым. Панир (*Paneer*) представляет собой белую «таблетку» сыра фета – гладкую, как кусочек мыла *Ivory*; по нему обычно рассыпаны хрустящие грецкие орехи. Чтобы компенсировать насыщенность панира, к нему чаще всего подают сабзи (*sabzi*) – пучок свежей зелени, в котором много мяты, эстрагона, укропа и маленькие луковички... А где-то среди веточек и листьев, как птенец малиновки в гнезде, найдет себе приют и крохотная редиска... Это забавное и очень простое блюдо можно легко сделать дома на закуску или на обед и съесть (руками!), наслаждаясь восхитительным контрастом между свежестью и соленостью...

Козий сыр и грибы. См. *Грибы и козий сыр*

Козий сыр и груша. В залитой солнцем испанской провинции Кадис делают козий (или овечий) сыр под названием грасалема (*Grazalema*). Согласно справочнику *The Murray's Cheese Handbook*, грасалема представляет собой «волка в овечьей шкуре». Автор справочника находит в этом сыре «нотки сладких спелых груш и нектаринов, которые напоминают о шоколаде с фруктами». Уже одного этого определения достаточно для того, чтобы вы купили этот сыр (а заодно и эту книгу). К грасалеме рекомендуется подавать «маслянистое» шардоне или херес мансанилья (*Manzanilla*).

Козий сыр и ежевика. Банон (*banon*), точнее банон а-ля Фёй (*banon à la feuille*), – это французский козий сыр, который в ходе приготовления погружают в о-де-ви, а потом заворачивают в листья каштана. Он будет готов примерно через три недели после обертывания, но если оставить его вызревать чуть дольше, то в сыре разовьются богатые фруктовые и древесные нотки, а сам он начнет по виду напоминать ежевику – вплоть до волосков на поверхности.

Козий сыр и инжир. См. *Инжир и козий сыр*

Козий сыр и каперсы. Австралийский агроном Е.А. Вайс (*E.A. Weiss*) пишет, что вкус каперсов в основном связан с каприновой кислотой, которая появляется в бутонах в ходе маринования. В чистом виде каприновая кислота имеет сильный «козлиный» запах; спасает то, что при мариновании она образуется в микроскопических количествах. Данная кислота также вносит значительный вклад во вкус козьего сыра, так что мягкий козий сыр хорошо сочетается с каперсами, как это видно из рецепта **Каперсы и мягкий сыр**.

Козий сыр и кофе. Кофе с сыром может показаться даже менее перспективным сочетанием, чем шоколад с сыром – но только если речь идет не о норвежском сыре экте гъетост (*Ekte Gjetost*). Он делается из сыворотки, остающейся в процессе сыроделия: ее варят до тех пор, пока она не приобретет [карамельный](#) вкус и коричневатый цвет, а затем разливают в прямоугольные формы. Остывшую гладкую, сладкую, цветную массу с карамельным вкусом нарезают и подают тонкими ломтиками на тостах или на хрустящих хлебцах к утреннему кофе. Такой сыр можно также подать к пирогу с фруктами или использовать в качестве соуса для дичи. Очень популярен и гъетост из коровьего молока, но козий сыр считается более традиционным.

Козий сыр и лимон. См. *Лимон и козий сыр*

Козий сыр и листья кориандра. В Мексике свежий, цитрусовый вкус листьев кориандра помогает избавиться от чрезмерной жирности сыра в вездесущих энчиладас (*enchiladas*) и кесадильяс (*quesadillas*). Мексиканские сыры трудно найти за пределами Северной и Южной Америки, но Рик Бейлесс (*Rick Bayless*) свидетельствует, что сыр кесо фреско (*Queso Fresco*) не сильно отличается от свежего козьего сыра, разве что первый немного суше, солонее и легче крошится. Мексиканский сыр кесо аньехо (*Queso Añejo*) можно заменить пармезаном или (еще лучше) пекорино романо (*Pecorino Romano*). Вместо чихуахуа (сыра, а не собаки), который используется в кесадильяс, можно попробовать использовать мягкий чеддер или полутвердый американский сыр монтерей джек (*Monterey Jack*), а можно последовать совету Рика Бейлесса и смешать сливочный сыр с козьим сыром, зеленым луком, небольшим количеством сальсы и рубленого кориандра, намазать все это на хлеб и положить сверху нарезанные томаты...

Козий сыр и малина. Малина хорошо сочетается с молодыми сырами, которые еще не потеряли молочный, лактозный привкус и нотки цитрусовых. Попробуйте сделать из этой пары подобие киселя: раздавите 300 г малины, взбейте 200 мл сливок до появления мягких пиков. Разотрите эту массу до мягкости со 150 г мягкого свежего козьего сыра, 1 ст. л. сахарной пудры и несколькими каплями лимонного сока. Положите малину и сливки. Проверьте, насколько сладким оказался десерт, и разложите его по четырем креманкам.

Козий сыр и мята. Аутентичный сыр халуми производится из смеси козьего и овечьего молока. При этом на стадии сухого посола к сыру часто добавляют мяту, поэтому в конечном продукте можно легко ощутить намек на мяту в дополнение к цитрусовым ноткам. Сыр фета, который, как и халуми, является рассольным, также выигрывает от соседства с мятой, свежесть которой контрастирует с соленостью сыра. Разомните фету с нарезанной мятой, шнитт-луком и щепоткой молотого черного перца, заверните эту начинку в кусочки теста фило и выпекайте. На Ибице похожий на чизкейк пудинг, который называется флао (*fla#*), традиционно делают сладковатым за счет добавления меда к свежему козьему сыру, мяте и анису.

Козий сыр и огурцы. См. *Огурцы и козий сыр*

Козий сыр и оливки. См. *Оливки и козий сыр*

Козий сыр и розмарин. Козий сыр и баранина, как правило, имеют сродство с одними и теми же вкусами, в том числе со вкусом розмарина. Перрош (*Perroche*), который делают в графстве Херефордшир, представляет собой мягкий сыр с лимонным вкусом из непастеризованного козьего молока в посыпке из розмарина, эстрагона или укропа. Стоит попробовать все три варианта, но особенно выдающаяся комбинация складывается с розмарином, который обеспечивает мягкий цитрусовый вкус сыра. Другой способ протестировать это сочетание вкусов – сделать пирог (тарт) из козьего сыра с розмарином. Выложите корж из песочного теста в форму размером 20 см и испеките его. Прожарьте три-четыре нарезанных луковицы лука-порея в оливковом масле до мягкости, приправьте специями и дайте луку немного остыть. Размажьте лук по коржу. Взбейте 75 мл сливок со 100 г мягкого козьего сыра без корочки. Когда масса хорошо размешается, вбейте в нее два яйца, один яичный желток и 1 ч. л. очень мелко нарезанного розмарина. Приправьте специями, влейте луковую массу, долейте около 100–150 мл молока и выпекайте при температуре 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение 25–30 мин.

Козий сыр и свекла. См. *Свекла и козий сыр*

Козий сыр и семена кориандра. См. *Семена кориандра и козий сыр*

Козий сыр и тимьян. См. *Тимьян и козий сыр*

Козий сыр и тыква баттернат. См. *Тыква баттернат и козий сыр*

Козий сыр и чеснок. Пицца из козьего сыра с чесноком уже в течение 20 лет входит в меню лондонского ресторана *Orso*; сладкий вкус чеснока снимает остроту и резкость сыра. Это довольно насыщенное кушанье, но основа пиццы достаточно легкая и свежая, да и само блюдо невелико, так что не исключается возможность повторения заказа. Попробуйте сделать что-то подобное самостоятельно, намазав на основу пиццы небольшое количество томатного соуса с чесноком и базиликом и украсив его тонкими ломтиками козьего сыра. Пока нагревается духовка, поставьте в нее глубокий противень с несколькими неочищенными зубчиками чеснока; к тому времени, когда печь прогреется, чеснок будет почти готов. Разбросайте зубчики по пицце и выпекайте ее при температуре 230 °C (отметка «8» на газовой плите) в течение 10 мин. Если вы обладаете высокой степенью толерантности по отношению к причудливо острым вкусам, можете насладиться французским блюдом фуджу (*foudjou*), горшочком с диковинным сочетанием свежего и натертого выдержанного козьих сыров с чесноком, зеленью, бренди и оливковым маслом. Такую массу в течение нескольких месяцев выдерживают в керамической посуде, после чего намазывают на французский хлеб или едят с печеным картофелем.

Козий сыр и чили. Испанская привычка обильно посыпать перцем все вокруг распространилась и на Канарские острова, где одну из трех версий местного сыра махореро (*Majorero*) покрывают испанской копченой паприкой пиментон (*piment#n*). По текстуре махореро похож на манчего (*Manchego*, сыр из овечьего молока, распространенный в Ла-Манче). Махореро – это плотный белый сыр, который делают из жирного молока коз, оби-

тающих на острове Фуэртевентура. Сыр арико (*Arico*) с соседнего острова Тенерифе покрывают смесью пиментона и гофио (*gofio*), муки из обжаренных зерен. На конкурсе *World Cheese Awards*, состоявшемся в 2008 году, сыр арико был объявлен абсолютным чемпионом.

Козий сыр и шоколад. На дегустации сочетаний сыра и шоколада, которую проводил шоколатье Пол А. Янг (*Paul A. Young*), мы начали с 10–12-дневного серни (*Cerney*), козьего сыра из Глостершира, который выступал в паре с *Amedei*, темным шоколадом с 63 %-ным содержанием какао, и постепенно продвинулись до того же сыра с 64 %-ным содержанием *Valrhona Madagascar Manjari*. Шоколад с сыром может показаться не самым удачным, даже неприятным сочетанием, пока вы не уясните, что сыр с шоколадом – это сопоставимые продукты, поскольку оба содержат молоко (или сливки), а вкусовые ноты хорошего шоколада – пряные ягоды и фрукты, сухофрукты, карамель – являются естественными партнерами для сыра. Мы также попробовали сыр стилтон (*Stilton*) из сыроварни *Colston Bassett Dairy* и шоколад *Valrhona* с 70 %-ным содержанием какао, а также стилтон и шоколадные трюфели с портвейном от Янга – изначально они задумывались как сезонный изыск, но оказались настолько популярными, что теперь солируют в меню круглый год. Но откровением вечера стало сочетание миллинс (*Milleens*), тонкого, пикантного, цветочного рассольного ирландского сыра из коровьего молока, сначала с 85 %-ным *Valrhona African*, а затем с 40 %-ным молочным шоколадом *Java* – тоже от *Valrhona*. Попробуйте добавить несколько типов шоколада к сырной тарелке, которую подаете в конце обеда. Если ваши гости действительно не захотят сочетать шоколад с сыром, то они всегда могут съесть их по отдельности, тем более что оба эти продукта отлично сочетаются с портвейном.

Рассольный сыр

Идея выдерживать сыр в рассоле и в других растворах восходит к Средневековью: именно тогда европейские монахи обнаружили, что эта практика стимулировала рост бактерий, которые делали сыр менее кислым и более острым, что позволяло легче переносить воздержание от мяса. В исследовании, проведенном в Университете Крэнфилда, было показано, что вымоченный в пиве рассольный сыр вье булонь (Vieux Boulogne) – самый ароматный сыр в мире. Он превосходит по этому качеству даже эпуас (poisses), который в процессе приготовления омывается крепким спиртным напитком марк (marc). А ведь эпуас – это сыр, который во Франции запрещено перевозить в общественном транспорте. Как правило, рассольные сыры лучше всего чувствуют себя в спокойной компании хлеба или крекеров, но хорошо сочетаются и с более мощными ингредиентами, которые объединяет с такими сырами пикантный пряный вкус (зира, десертные яблоки, сырой лук) или мягкая землистость (картофель). В этой главе подробно рассмотрены такие сыры, как стинкинг бишоп (Stinking Bishop), мюнстер (Munster), пон-л’эвек (Pont L’Eveque), лангр (Langres), ливаро (Livarot), вашерен (Vacherin) и селтик промис (Celtic Promise).

Рассольный сыр и анис. Обычно такие рассольные сыры, как мюнстер или стинкинг бишоп, слишком «самоуверенны», для того чтобы образовывать вкусовые пары, но анис (точнее – прекрасный сладкий анис, любимый ингредиент автора этой книги) всегда готов ответить на подобные вызовы. Нарезанный или натертый сыр хорошо подойдет к этим тонким крекерам, посыпанным семенами фенхеля. Просейте в миску 125 г простой муки, 0,5 ч. л. пекарского порошка, 0,5 ч. л. соли и 2 ч. л. семян фенхеля. Постепенно добавьте 25 мл оливкового масла и 125 мл воды: смесь должна стать достаточно влажной, для того чтобы можно было сформовать из нее тесто. Вымесите тесто в течение 5 мин., раскатайте до толщины примерно 5 мм, нарежьте резакон для печенья. Вы получите около 24 крекеров размером 5 см. Поместите их на смазанный маслом противень, смочите водой и выпекайте в течение 25 мин. при 160°C (отметка «3» на газовой плите). При желании простую муку можно заменить мукой грубого помола. Попробуйте также использовать сельдерей, зиру или тмин.

Рассольный сыр и бекон. Лангр (Langres) из региона Шампань во Франции – это соленый сыр со вкусом, похожим на вкус бекона. Внешне небольшие головки лангра выглядят как желтые португальские пироги с кремом – да и вкус у них столь же богатый. Каждая головка сыра имеет в верхней части углубление, в которое вы должны влить немного шампанского или марка (marc) – дистиллята из выжимок винограда. Очень эффектно с точки зрения вкусовых ощущений – и очень удобно, если, уезжая на пикник, вы забыли взять стаканчики. Лангр – не единственный сыр с «мясными» качествами. Некоторые ценители обнаруживают признаки «мясистой» в мощном вкусе итальянского таледжио (Taleggio). Эмиль Золя считал, что камамбер (Camembert) пахнет олениной. Французы называли нормандский ливаро (Livarot) «мясом бедняков». Мне представляется, что некоторые свежие козьи сыры пахнут мясной лавкой. Ну и не будем забывать, что существуют жирные, словно стейки, голубые сыры, которые обсуждаются в разделе **Голубой сыр и говядина**. См. также **Картофель и рассольный сыр**.

Рассольный сыр и грецкий орех. Орех – удачный спутник для всех сыров, поскольку имеет один из немногих вкусов, которые могут принять вызов резко пахнущих рассольных

сыров. Горький, дубильный вкус ореха способен прорваться через жирный вкус сыра; «проглядывает» через этот вкус и сладость ореха. Хлеб с грецкими орехами, крекеры с грецкими орехами, сырые ядра грецких орехов – все это в сезон прекрасно сочетается с сыром ливаро.

Рассольный сыр и груша. Ливаро – это сливочный с сильным душком сыр, который делают из жирного молока нормандских коров. Для его вкуса в нем достаточно сильны пряные нотки, что делает ливаро хорошим партнером груши – и это, конечно, не случайно, учитывая обилие садов в Нормандии. Объедините эту пару в пироге (тарте) или просто нарежьте сыр ломтиками и подайте с бокалом сидра из кремовой груши, которую в Англии называют перри (*perry*), а во Франции – пуар (*poire*). Кальвадос традиционно делают из яблок, но одна из его вариаций, *Domfrontais*, содержит по меньшей мере 30 % груш и потому рекомендуется в качестве компаньона для сыра ливаро. Кстати, сыр стинкинг бишоп промывают перри, сделанным из груш сорта Стинкинг Бишоп.

Рассольный сыр и зира. См. *Зира и рассольный сыр*

Рассольный сыр и картофель. См. *Картофель и рассольный сыр*

Рассольный сыр и чеснок. Вашерен дю-о-ду (*Vacherin du Haut-Doubs*) и вашерен мон-д'ор (*Vacherin Mont d'Or*) – это (очень) мягкие сыры из региона Франш-Конте и швейцарского кантона Фрибур, которые часто попадают в списки лучших сыров в мире. Отогните помятую, как брезент, корочку, и вы обнаружите густую жидкость цвета слоновой кости, напоминающую фондю, с молочным, солоноватым и слегка фруктовым вкусом, а аромат из коробочки (всегда непастеризованного) о-ду будет чувствоваться с французской стороны границы. Некоторые едят этот сыр ложкой прямо из коробочки, но мне представляется, что лучше выковыривать его пальцем. Вкусен этот сыр и в нагретом состоянии. Снимите крышку с коробочки, оберните коробку в фольгу, проколите в нескольких местах фольгу и поверхность сыра, вставьте в дырочки зубчики чеснока, залейте все 100 мл белого сухого вина и прогрейте сыр при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) в течение 20 мин. Выскребайте сыр из коробочки и намазывайте на хороший хлеб.

Рассольный сыр и яблоко. Хрустящее яблоко хорошо сочетается с теми рассольными сырами, которые имеют слабый аромат. Выньте сердцевину из терпкого зеленого яблока, нарежьте его ломтиками и подайте с фруктовым, травянистым сыром пон-л'эвек (*Pont l'Évêque*). Шеф-повар Пьер Ганьер (*Pierre Gagnaire*) делает из пон-л'эвека крем шанtilьи (*chantilly*) и подает его с яблочным сорбе. Рассольные сыры с твердой корочкой предпочитают «яблочных» партнеров в виде сидра, яблочного бренди и кальвадоса. Так, селтик промис (*Celtic Promise*) и некоторые другие сыры промывают в сидре, что помогает развить их вкус. Кроме куска хлеба такой сыр также нуждается в аккомпанементе в виде бокала сидра. Я была так захвачена обаянием селтик промис, что захотела поделиться этим чувством с гостями на своей собственной свадьбе. Впрочем, по возвращении из Уэльса в Лондон для меня стало очевидно, что два десятка гостей, собравшихся вокруг пахучего сыра в теплой комнате, скорее всего, запомнили мой большой праздник таким, каким мне бы его помнить не хотелось...

Голубой сыр

Что делает голубой сыр голубым? Сине-зеленая плесень *Penicillium roqueforti*. В голубом сыре доминируют фруктовые и пряные ноты, обязанные своим появлением кетону 2-гептанону, а также ноты зелени, жира и металла, за которые несет ответственность 2-нонанон. В отличие от прочих, голубые сыры сильно различаются по вкусу в зависимости от места происхождения, рациона животных, от того, было ли пастеризовано молоко или нет. Вкус сыра также зависит от вида закваски и вторичных культур, использованных в процессе его приготовления, от времени выдержки и условий, в которых хранится продукт. Так, знаменитый рокфор (Roquefort) вызревает в пещерах – в описании его апелласьона указывается, что такое наименование может иметь только тот сыр, который вызрел в естественных пещерах Камбалу в коммуне Рокфор-сюр-Сульзон в департаменте Аверон. Английский сыр стилтон (Stilton) выдерживают в подвалах, где холодный воздух может проникать в крошечные отверстия, сделанные в сыре, и помогать спорам плесени выполнять свою работу. Редким исключением из «правила *Penicillium roqueforti*» является диковинный голубой сыр блё де терминьон (Bleu de Termignon), который в микроскопических количествах производится во Французских Альпах прямо на пастбищах, где пасется скот, и подвергается естественному заплесневению. В этой главе рассмотрены также такие голубые сыры, как горгонзола (Gorgonzola), кабралес (Cabrales), рок ривер блю (Rogue River Blue), шепардс перс (Shepherd's Purse, пастушья сумка), бинлей блю (Beenleigh Blue) и фурм-д'амбер (Fourme d'Ambert).

Голубой сыр и авокадо. Отказ от авокадо с беконом – один из минусов вегетарианства. Определенную компенсацию этому неудобству можно получить, заменив бекон соевым голубым сыром, обладающим глубоким, насыщенным вкусом. Составьте из этих продуктов пару в стиле 1970-х: наполните углубление во фрукте дрессингом с голубым сыром или намажьте на поджаренный кусочек булочки бриошь пюре из авокадо с небольшим количеством лимонного сока и посыпьте сверху голубым сыром.

Голубой сыр и ананас. Мартин Лерш (*Martin Lersch*) ведет блог под названием *Khymos*, в котором регулярно публикует рецепты сочетаний под названием *TGRWT* (*They Go Really Well Together*, то есть «Они действительно хорошо подходят друг к другу»). Голубому сыру и ананасу был посвящен *TGRWT* № 10. Интересно замечание Лерша о том, что он не смог найти «перекрытия» в ароматах этих ингредиентов, которое демонстрировали многие другие пары. Прочие выпуски *TGRWT* посвящены исследованиям сочетаний яблока с розой, лисичек с абрикосом, пармезана с какао, бананов с петрушкой и т. д.

Голубой сыр и бекон. См. *Бекон и голубой сыр*

Голубой сыр и брокколи. Угроза блаженству или обещание блаженства – в зависимости от того, как вы относитесь к острому. Эти два продукта можно объединить в супе, в пасте с сыром или, если речь идет о более робких гурманах, в салате из измельченной сырой капусты брокколи с мягким дрессингом из голубого сыра.

Голубой сыр и виноград. См. *Виноград и голубой сыр*

Голубой сыр и водяной кресс. См. *Водяной кресс и голубой сыр*

Голубой сыр и говядина. Писатель Питер Грэм (*Peter Graham*) утверждает, что для того, чтобы говядина правильно сочеталась с сыром, мясо должно иметь насыщенный вкус, а он определяется правильным откормом животного. Классическим сочетанием в этом смысле

является стейк с рокфором (*Steak au Roquefort*), а в Испании подобное место занимает сочетание стейка с сыром кабралес (*Cabrales*), очень ароматным голубым сыром из Астурии. Из английского стилтона получится «напористый» чизбургер, который на излете утра поможет встряхнуть за бранчем вялые вкусовые рецепторы. Горстку раскрошенного голубого сыра иногда добавляют в конце приготовления тушеной говядины *Carbonnade de Boeuf*: расплавленный сыр отбирает у блюда часть его «пивной» мясности. Приверженцы этой комбинации вкусов должны обязательно попробовать голубой сыр шепардс перс (*Shepherd's Purse*), сделанный в Северном Йоркшире из молока местных буйволиц – оно, как известно, содержит больше насыщенных жиров, чем коровье. Этот сыр, который благодаря жирам имеет роскошный вкус и благоухающий аромат, напоминает стейк из зрелой говядины и действительно тает во рту, словно хорошее мясо. Немаловажно, что шепардс перс позволяет достичь двух целей сразу, потому что подходит для питания некоторых категорий вегетарианцев.

Голубой сыр и грейпфрут. Успевший устареть модерн – типа многоцветного космолета *Skylon* или летающих автомобилей. Объедините их в салат с красным луком, свеклой и каким-нибудь хрустящим горьким салатом. Потрясающий сэндвич получается из голубого сыра с грейпфрутовым мармеладом, если последний удастся найти.

Голубой сыр и грецкий орех. Обжаренные грецкие орехи могут демонстрировать некий намек на вкус голубого сыра, а незрелый молочно-сладкий орех с горькой скорлупой в сочетании со всеми типами голубых сыров буквально творит чудеса. Это просто классические партнеры – особенно размятый рокфор с грецкими орехами в салате с цикорием. Перед подачей салат, хорошо приправленный оливковым маслом *extra virgin*, уксусом из яблочного сидра и сливками в пропорции 5:3:2, встряхивают и посыпают приправами. Попробуйте также грецкие орехи в сочетании с сыром бинлей блю (*Beenleigh Blue*), сделанным в Девоне из овечьего молока, который после созревания имеет почти текучую текстуру, а в аромате демонстрирует интенсивные перечные ноты, или с сыром кабралес (*Cabrales*, Астурия, Испания), который, как говорят, столь силен, что может свалить быка.

Голубой сыр и грибы. См. *Грибы и голубой сыр*

Голубой сыр и груша. На вкусовом фоне некоторых голубых сыров нежный вкус груши может потеряться, но фурм-д'амбер (*Fourme d'Ambert*) находится на «мягком» конце вкусовой шкалы, и с ним груша вполне сочетается. Фурм-д'амбер – это сладкий «молочный» сыр с легким ароматом затхлости, связанным с его выдерживанием в пещерах, и вкусом сладкого вина, который едва чувствуется на языке. Другие варианты сочетания голубого сыра и груши можно найти в салате (См. **Груша и грецкий орех**) или в фондю с голубым сыром, которое подают с ломтиками груши, инжиром и хлебом с грецкими орехами.

Голубой сыр и инжир. Сушеный бурый инжир напоминает по вкусу сладкий херес «Педро Хименес» (*Pedro Ximenez*), черно-лиловый инжир наводит на мысли о портвейне и, соответственно, прекрасном сочетании со стилтоном. Вывод: можно объединить стилтон с инжиром, насадить их на шпажки и подавать с охлажденным портвейном тони (*tawny port*). Если же вы хотите посмаковать эту пару в начале вечера, то сделайте следующее. В кухонном комбайне замесите тесто из 125 г простой муки, 225 г тертого сыра стилтон, 50 г сливочного масла, щепотки соли и 1–2 ст. л. холодного молока. Раскатайте тесто в прямоугольник размерами примерно 30×20 см. Ножницами нарежьте восемь сушеных плодов темного инжира на тонкие полоски и слегка прижмите их к тесту. Сложите тесто вдоль широкой стороны, наложите одну половину теста на другую так, чтобы инжир оказался внутри. Теперь у вас есть прямоугольник размерами примерно 15×20 см. Раскатайте его до толщины около 5 мм и нарежьте соломкой. С помощью лопатки перенесите соломку на смазанный маслом противень. Выпекайте при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) в течение 15 мин. Вы можете попробовать в качестве альтернативы голубой сыр и инжир в салате с крепкими листьями и дрессингом из портвейна. Последний делается так. Проварите 200 мл портвейна, пока его

объем не уменьшится примерно наполовину, добавьте 1 ч. л. меда и оставьте остывать. Размешайте в жидкости 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. бальзамического уксуса и приправьте специями.

Голубой сыр и капуста. Дрессинг с голубым сыром, рецепт которого приведен ниже (см. **Голубой сыр и цыпленок**), прекрасно подходит к салату из капусты. Но это не та вещь, которая может заставить вас ранним утром забыть о теплой постели. На такой случай лучше использовать сливочное масло с кимчи (*kimchi*) и сладкий круассан с сыром горгонзола, который подают в закусочной *Momofuku* в Нью-Йорке. Да, и не забудьте о кофе...

Голубой сыр и персик. Персик отлично сочетается с сыром горгонзола (*Gorgonzola*), поскольку оба продукта демонстрируют и фруктовые, и сливочные характеристики. Часто они дуэтом входят в салаты или подаются с брускеттой, но на самом деле все, что нужно для демонстрации плюсов данного сочетания, – это тарелка и нож. А вот как британский естествоиспытатель Ф.У. Бёрбидж (*F.W. Burbidge*, 1847–1905) описывает вкус азиатского фрукта дуриан: «Комбинация кукурузной муки, протухшего сыра, нектарина, измельченного фундука, ананаса, ложки старого сухого хереса, густой сметаны, мякоти абрикоса и маленькой дольки чеснока, растертая до консистенции густого крема». Вплоть до настоящего времени во многих сингапурских отелях дуриан запрещено хранить в номерах. Нет – наркотикам, нет – оружию, нет – дуриану!

Голубой сыр и сельдерей. См. *Сельдерей и голубой сыр*

Голубой сыр и трюфель. Пара «голубой сыр и трюфель» входит в сливочный соус, который сопровождает филе миньон (*filet mignon*). Автор кулинарных книг Дженифер Харви Ланг (*Jenifer Harvey Lang*) приводит рецепт выпекания трубочек из теста, начиненных смесью из голубого сыра, сливочного сыра и сливок. После приготовления трубочки посыпают стружкой черных трюфелей. Автору этой книги когда-то приходила в голову идея сочетать обогащенный трюфелями мед с сыром стилтон, но потом мне стало ясно, что даже без добавления сливок эта пара вызовет примерно такое же чувство, как сочетание блузки с глубоким вырезом и короткой юбки.

Голубой сыр и тыква баттернат. Тыквенные равиоли часто подают с соусом из горгонзолы (см. **Голубой сыр и шалфей**). Сложный по вкусу соленый сыр обеспечивает разительный контраст с простой сладостью тыквы, особенно если вы используете «самоуверенный» *Piccante Gorgonzola*, а не более мягкие варианты, которые иногда называют сладкими. В качестве альтернативы попробуйте обжарить кубики из тыквы баттернат размером 2 см и уложить их в центр тоста. Посыпьте тыкву сыром горгонзола и ненадолго поставьте под гриль. Подавайте с бокалом немецкого вина позднего сбора шпетлезе (*Spätlese*) с большим содержанием остаточного сахара – оно будет хорошо сочетаться с карамелизованной тыквой и прекрасно контрастировать с резкостью соленого сыра.

Голубой сыр и цыпленок. Эта пара входит в куриные крылышки «Баффало» (*Buffalo*) (см. **Сельдерей и голубой сыр**), но мне кажется, что богатство комбинации лучше всего раскрывается в салате. Приготовьте дрессинг из голубого сыра, тщательно перемешав 100 мл майонеза, 150 мл сметаны, 60 г измельченного голубого сыра, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. петрушки, один измельченный зубчик чеснока и немного специй. Охладите в холодильнике. Тем временем нарежьте мелкой соломкой две палочки сельдерея. Нарвите листья кос-салата (Романо) как для салата «Цезарь». Нарежьте ломтиками четыре куриные грудки (без костей и кожи), обваляйте их в муке и обжарьте в смеси арахисового и сливочного масел. Когда мясо будет готово, смажьте еще горячие кусочки смесью из 2 ст. л. сливочного масла и 4 ст. л. острого соуса, лучше *Frank's RedHot*, если сможете его достать (подойдет и любой другой острый соус). В большой миске смешайте листья салата и сельдерей с холодной заправкой, выложите кусочки цыпленка. Подавайте с бокалом пива *IPA* или немецкого пшеничного пива.

Голубой сыр и черника. *См. Черника и голубой сыр*

Голубой сыр и шалфей. Солено-сладкий голубой сыр тянется к горечи, а шалфей может ее предоставить. Растопите 25 г сливочного масла, добавьте три больших листа шалфея и перемешайте компоненты в течение 30 секунд. Поставьте смесь на слабый или средний огонь, добавьте 75 г тертого сыра горгонзола (*Gorgonzola*) и 150 мл сливок. Помешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится, а смесь не станет однородной. Выньте шалфей, приправьте по вкусу и подавайте к столу с пастой или клецками ньокки.

Твердый сыр

Данный термин охватывает широкий спектр сыров, в том числе чеддер (Cheddar), пармиджано-реджано (Parmigiano-Reggiano), манчего (Manchego), конте (Comté), грюйер (Gruyère), пекорино (Pecorino), беркswелл (Berkswell), маон (Mah#n) и линкольншир поачер (Lincolnshire Poacher). Их вкусы варьируются в зависимости от типа молока, его качества, рецептов сыроделов, микрофлоры и возраста сыра. Хороший сыродел может предоставить вам для дегустации сыр на разных стадиях созревания, так что у вас будет возможность испытать эффект выдержки на вкус, что называется, из первых рук. Многие твердые сыры – сладкие, кислые или соленые – по мере выдержки приобретают вкус умами. Именно этот широкий спектр вкусов в сочетании с высоким содержанием жира делает твердый сыр и вкусной едой самой по себе, и удачным дополнением к другим ингредиентам, усиливая их вкус и придавая ему насыщенность и «округлость». Нередко с твердым сыром хорошо сочетаются красное вино, свежий лук, кресс-салат и грецкие орехи, поскольку они балансируют вкус сыра легкой горечью. С другой стороны, пикантную сторону вкуса сыра могут подчеркнуть такие сладкие партнеры, как сушеные фрукты и подвергнутые тепловой обработке томаты и лук. При дегустации твердого сыра обратите внимание на такие оттенки вкусов, как его сливочность, маслянистость, вкусы кокоса, карамели, фруктов (особенно вкус ананаса), сернистый вкус (вкус сваренного вкрутую и нарезанного яйца), вкусы жареного мяса или орехов.

Твердый сыр и абрикос. См. *Абрикос и твердый сыр*

Твердый сыр и ананас. Истинные снобы будут издеваться над приготовленными вами сырными палочками с ананасом. Между тем их вкусы находятся в естественной гармонии: ананасные ноты этилкапроната (*ethyl caproate*) присутствуют в самых прекрасных сырах мира – конте (Comté), линкольншир поачер (Lincolnshire Poacher) и пармезан (Parmesan). Этилкапронат также встречается в естественном виде в гвоздике, инжире и винах.

Твердый сыр и анис. Маон, твердый сыр с острова Менорка, делается из пастеризованного коровьего молока и имеет солоноватый «лимонный» вкус. Его традиционно едят в виде тонких ломтиков со свежими листьями эстрагона, имеющего вкус аниса, оливковым маслом и черным перцем. Писательница Леони Глас (Leonie Glass) познакомила нас с салером (Salers), полутвердым сыром, который делают в департаменте Канталь, расположенном в гористой местности на юге центральной части Франции. Здесь коровы наслаждаются рационом из ароматных трав – лакрицы, арники, горечавки и анемоны, и все эти вкусы различимы в их молоке. Подавайте такой сыр с крекерами, описанными в разделе **Рассольный сыр и анис**.

Твердый сыр и анчоусы. См. *Анчоусы и твердый сыр*

Твердый сыр и апельсин. См. *Апельсин и твердый сыр*

Твердый сыр и артишок. В Италии делают вкусный салат, сочетая тончайше нарезанные молодые свежие артишоки с оливковым маслом, лимонным соком и раскрошенным пармезаном. Этот одновременно горький, острый и соленый салат является отличной закуской. Снимите с артишоков все темные внешние листья. Срежьте верхушки каждого артишока толщиной 2–3 см. Отрежьте большую часть стебля, очистите картофелечисткой то, что осталось от ствола. Полейте артишок лимонным соком, затем разрежьте вдоль на половинки,

проверив, нет ли внутри артишока несъедобной сердцевинки. Если она есть – извлеките ее чайной ложкой. Двигаясь от верхней части листа к стеблю, нарежьте каждую половину на очень тонкие полоски. На время работы готовые полоски положите в воду, подкисленную лимонным соком, чтобы они не потемнели. После того как вы нарежали все стебли, отцедите лимонную воду, подсушите листья и перемешайте их с оливковым маслом. Приправьте специями и украсьте тонкими ломтиками пармезана.

Твердый сыр и базилик. Если есть на свете культовый ресторан, то это, безусловно, *La Merenda*. Удостоенный мишленовских звезд шеф-повар Доминик ле Станк (*Dominique Le Stanc*) раньше готовил изыски для постояльцев отеля *Negresco*, расположенного на набережной Ниццы. Слово разочаровавшийся шериф, он вернул Мишлену свою звезду и направился в Старый город, чтобы начать гораздо менее утонченный бизнес в крохотном, задержанном занавеской из шариков заведении на десять столиков, которое по размеру едва ли превышает обычную шашлычную. В нем нет фантазийных бокалов, композиций из живых цветов, мягкого рассеянного света, винной карты, кресел с высокими спинками, предварительных заказов по телефону – потому что и телефона здесь тоже нет. Но меню, написанное мелом на доске, которую гостям приходится держать на столе или на коленях, остается безусловно ниццианским и, как правило, включает в себя тальятелле о писту (*tagliatelle au pistou*). Овощное рагу писту, которое, по сути, является вариацией песто, распространилось от места своего рождения в Лигурии по всему Средиземноморскому побережью, по пути сменив название и поглотив некоторые новые компоненты. Так, писту отличается от песто прежде всего тем, что в нем отсутствуют кедровые орехи, а вместо пармезана туда иногда кладут эмменталь. Ле Станк подает писту с пастой и свежим шпинатом.

Твердый сыр и банан. Сыр конте (*Comté*), который производится в Альпах из сырого коровьего молока, – наверное, самый популярный сыр во Франции. Молодой конте демонстрирует вкусы свежего фундука, кураги, мягкой карамели и кипяченого молока; полностью созревший сыр, как утверждают в Ассоциации производителей конте, должен иметь «богатые и стойкие вкусы грецкого ореха, фундука, каштанов, жареного миндаля, топленого масла и специй, смягченные оттенками настоявшихся сливок или цитрусовых». Могут также проявляться нотки кожи, белого шоколада и чернослива. Попробуйте сочетание, рекомендованное представителем компании, производящей конте: белый хлеб, увенчанный нарезанным бананом, тертым конте и щепоткой перца *Espelette*. (Подробнее об этом рецепте см. **Жирная рыба и чили**.) Блюдо готовится на гриле за несколько минут, в течение которых должен расплавиться сыр. Банан, говорят производители, помогает выявить множество вкусов, присутствующих в сыре, а чили добавляет «последние и окончательные штрихи остроты».

Твердый сыр и бекон. См. *Бекон и твердый сыр*

Твердый сыр и белая рыба. См. *Белая рыба и твердый сыр*

Твердый сыр и брокколи. Брокколи требует твердого, невероятно сильного сыра. В такой роли готов выступить пармезан, причем даже выдержанный сравнительно недолго, 18 месяцев. Покупая его, попросите отрезать сыр прямо от сырной головки и обратите внимание на дату, которая на ней проставлена. Более возрастные пармезаны, которые созревают три-четыре года, иногда называют стравеккио (*stravecchio*). Обычно такие сыры более соленые, более пряные и в целом более сильные. В общем, такие сыры – это как раз то, что вам надо для сочетания с экстрагорькой травой брокколи Рааб (*broccoli Raab*). Используйте эту пару в пастах или ризотто.

Твердый сыр и виноград. Винограду присуща общая «фруктовость», которая дает ему способность чувствовать себя своим на сырной тарелке. Не знаю, кто первым сочетал острый, слегка лимонный сыр уэнслидейл (*Wensleydale*) с ломтиком фруктового кекса и было ли это связано с недостатком свежего винограда, но они образовали очень тесную пару. Конечно, близость сыра с виноградом ясно выражается и в бесчисленных сочетаниях сыра и

вина. «Покупай с крекерами, продавай с сыром», – говорят виноторговцы. И они знают, что говорят: крекеры очищают язык умудренного опытом покупателя, тогда как сыр покрывает его вкусовые рецепторы жирами и белками, которые могут замаскировать жесткие, дубильные качества вина.

Твердый сыр и гвоздика. Фрисландский нагелкаас (*Nagelkaas*) – это сыр типа гауда из нидерландской провинции Фрисландия. *Nagel* означает «гвоздь» – имеются в виду гвоздики, которые в размолотом виде добавляют к сыру вместе с небольшим количеством зиры. Если вы когда-нибудь пробовали шоколад *Green & Black's Maya Gold*, то можете представить, что это за сыр: гвоздика и зира создают пьянящий пряный аромат, в котором проглядывают нотки апельсиновой и лимонной цедры, что придает сыру праздничный, «рождественский» вкус.

Твердый сыр и говядина. На дегустациях для описания твердого сыра используют термин «вкус бульона». Иными словами, получается, что вкус сыра похож на вкус говяжьего бульонного кубика. Каждый любитель чизбургера может подтвердить, что многие сыры действительно гармонично сочетаются с говядиной. Когда я устану читать о замечательных плодоовощных рынках, предлагающих органическую продукцию, или сетования на то, что прошли старые добрые времена натурального хозяйства, то обращусь к книге Джона Ф. Пернера (*John F. Purner*) «Гамбургер за 100 долларов» (*The \$100 Hamburger*). Это путеводитель по кафе и ресторанам, расположенным вблизи аэропортов. Здесь приводятся не только рейтинги качества ребрышек или чизбургеров, но и карты подъездов к ресторанам, где их подают. Эта книга – гастрономический аналог обозрения «Земля с птичьего полета» (*Earth From Above*), в которой рассказывается, например, о таких местах, как аэропорт Канаб Муни (*Kanab Muni*) в штате Юта, где в соседнем *Houston Trails End Cafe* подают великолепные бургеры, или о кабине у грунтовой взлетно-посадочной полосы в аэропорту Гастон (*Gaston*), штат Арканзас, где можно полакомиться только что выловленной форелью. Теперь, когда есть гамбургеры и рыбу в полете больше не разрешается, читать эту книгу – все равно что смотреть на фотографии, запечатлевшие гламурных курильщиков в наших барах. Не ожидала, что ностальгия настигнет меня так быстро!

Твердый сыр и горох. См. *Горох и твердый сыр*

Твердый сыр и грецкий орех. См. *Грецкий орех и твердый сыр*

Твердый сыр и грибы. См. *Грибы и твердый сыр*

Твердый сыр и груша. См. *Груша и твердый сыр*

Твердый сыр и инжир. *Consortio*, то есть консорциум, ответственный за защиту наименования пармиджано-реджано (*Parmigiano-Reggiano*), рекомендует подавать 24–28-месячные пармезаны в сочетаниях с сушеным инжиром, фундуком, грецкими орехами и черносливом. Такие сыры уже потеряли часть молочного вкуса, присущего им в юности, и начали развивать ноты фруктов, орехов, а также топленого масла – а значит, им нужны новые вкусовые партнеры. По мере того как сыр продолжает стареть, в нем все ярче проявляются ореховые и пряные ноты (в частности, мускатного ореха).

Твердый сыр и картофель. Давным-давно жила-была печеная Картошечка, которая все время ходила в грубом шершавом мундире. У нее был прекрасный аромат солода, но он прятался под копной наструганного чеддера, и потому ее не пускали дальше кухни. Все обожали ее за доброту и красоту, но никогда не приглашали на балы. И вот как-то вечером, когда Картошечка осталась одна, в доме вдруг появилась добрая фея, которая спросила бедную труженицу и замарашку, нет ли у нее заветного желания. Девушка ответила, что больше всего на свете хотела бы избавиться от своих грубых одежд и облачиться в гладкое шелковое платье, в котором не стыдно показаться людям, обедающим в лучших ресторанах Франции. Фея-крестная взмахнула своей волшебной палочкой, и тотчас Картошечка упала без чувств. Но не успела она моргнуть ни одним из своих многочисленных глазков, как очнулась

в ресторане с диковинным названием *L'Ambassade d'Auvergne* в сердце Парижа. Здесь она приняла вид самого пышного, самого шелковистого картофельного пюре из всех, которые когда-либо вкушали клиенты этого ресторана. Теперь ее звали Алиго (*Aligot*), и в этом блюде Картошечку сопровождали знатный и богатый сыр лайоль (*Laguiole*), а также чеснок, густые сливки и сливочное масло. Их соединили вместе и тщательно взбивали, размешивали до тех пор, пока пюре не стало столь плотным и упругим, что из него можно было воздвигнуть в кастрюле башню высотой три или даже четыре фута, нисколько не опасаясь того, что она обрушится... На следующий вечер фея появилась снова и спросила, есть ли у Картошечки еще какие-нибудь желания. Картошечка, которую немного утомил прошлый вечер, попросила сделать что-нибудь простое, но изысканное. Фея взмахнула палочкой, и Картошечка обнаружила, что она в виде ломтиков лежит в теплых объятиях сыра грюйер вместе со своими старыми друзьями сливками и чесноком как картофель «Дофинуа» (*Dauphinoise*). Картошечке понравилось сбрасывать с себя невзрачную одежду, но проказники чеснок и сливки показались ей чересчур докучливыми. На следующий вечер, когда фея появилась снова и спросила Картошечку, каково ее третье желание, она казалась уже заметно уставшей. «А что ты скажешь о купании в липком фруктовом раклете? – предложила добрая фея. – Или, может быть, тебя порадует стайка корнишонов? Или ты хочешь превратиться в гладкие, как галька, ньокки, томящиеся в соусе из сыра фонтина (*fontina*)?» – «Честно говоря, – ответила Картошечка, – теперь больше всего на свете я хочу остаться дома с бутылкой пива и сыром чеддер... Нет, лучше с господином Кином (*Keen*) или Уэсткомбом (*Westcombe*): я поняла, что этот простак и размазня чеддер мне надоел». – «Ну, как хочешь», – сказала фея-крестная и исчезла в струйке дыма.

Твердый сыр и лук. С сыром и с луком – таковы были первые хрустящие чипсы, появившиеся в Англии и Ирландии. За ними последовало бесчисленное множество вариаций на эту тему. «Ароматный» немецкий лимбургер (*Limburger*) в сочетании с сырым луком, ржаным хлебом и горчицей подают с крепким темным пивом. В Уэльсе лук-порей и белый солено-кислый сыр кайрфилли (*Caerphilly*) принимают форму вегетарианских сосисок из Гламоргана, панированных в сухарях и травах. Классический французский луковый суп, по существу, является гратеном с сыром грюйер. Прекрасный фруктовый «акцент» сыра, сочетаясь с богатым вкусом лука, делает его практически неотразимым кулинарным оружием. Наш тарт с красным луком, который нередко включает в себя островок козьего сыра берксвелл (*Berkswell*), твердый овечий сыр из графства Уэст-Мидлендс. Последний выступает один в двух лицах, поскольку сам демонстрирует сильные нотки карамелизированного лука.

Твердый сыр и миндаль. Такие разновидности чеддера (*Cheddar*), как кин (*Keen*) и монтгомери (*Montgomery*), содержат нотки миндаля – и хотя более распространенным союзником сыра является грецкий орех, нет никаких причин для того, чтобы миндаль не сочетался с хорошим «ореховым» чеддером, как это он делает с манчего. Аутентичный манчего, который производится из овечьего молока в Ла-Манче, в Центральной Испании, стал очень популярен благодаря своему широкому диапазону вкусов. Молодой манчего демонстрирует свежую «травянистость» прохладных пастбищ Северной Галисии, выдержанный сыр – отражение горячего, сухого, соленого ветра андалусского побережья. И оба прекрасны на вкус – надо только нарезать их тонкими ломтиками и подать с миской обжаренного и подсолненного миндаля. Если вам повезет, это будет испанский миндаль Маркона (*Marcona*), орехи которого имеют форму сердечек и очень ценятся за сочный молочный вкус.

Твердый сыр и можжевельник. См. *Можжевельник и твердый сыр*

Твердый сыр и моллюски. См. *Моллюски и твердый сыр*

Твердый сыр и мускатный орех. См. *Мускатный орех и твердый сыр*

Твердый сыр и пастернак. Пастернак имеет нешуточную склонность к соленым продуктам, которые подчеркивают его сладость. Неудивительно, что популярно его сочетание

с пармезаном – обычно проваренный пастернак обваливают в панировке и перед обжариванием посыпают тертым пармезаном. Попробуйте также сделать сливочную заправку из пармезана для супа из пастернака. Перемешайте 1 ст. л. натертого пармезана с 2 ст. л. нарезанного шнитт-лука и 4 ст. л. взбитых сливок. Марк Битман (*Mark Bittman*) приводит рецепт клецек из пастернака, которые он рекомендует подавать с пармезаном, сливочным маслом и шалфеем.

Твердый сыр и спаржа. Похоже на то, что наш мир захвачен суевериями о спарже. Иначе почему даже здравомыслящие кулинары настаивают на том, что готовить ее нужно в каких-то специальных кастрюльках, повернув перед этим три раза против часовой стрелки, и никогда, никогда не отваривать спаржу при полной луне? Отбросьте каббалистическую практику, просто запеките спаржу в духовке, а затем подайте к столу с тертым пармезаном, который имеет гармонирующий со спаржей «сернистый» характер. Убедитесь, что много сыра попало на кончики спаржи, где он будет мягко прихвачен чешуйками прицветников.

Твердый сыр и томаты. Известно, что томаты и сыр могут превратить тонкую хлебную корочку или тарелку пасты в нечто невообразимо вкусное и богатое по вкусовым комбинациям – хотя любой итальянец скажет вам, что для того, чтобы это магическое преобразование произошло, нужно иметь очень качественные ингредиенты. С другой стороны, многие англичане считают, что высококачественный английский сыр не стоит использовать в горячих блюдах и его место – на сырной тарелке. Создатели линкольншир поачер (*Lincolnshire Poacher* – сыр типа чеддера с плотным ореховым вкусом) придерживаются иной точки зрения: они считают, что в этом деле нужно применять те же стандарты, что используются при приготовлении блюд с вином: вино, с которым вы готовите, должно быть таким же, как вино, которое вы пьете. Иными словами, «кулинарный» сыр, как и «кулинарное» вино, должен придавать блюдам единый, объединяющий вкус. В душевном блюде, которое я назвала «Горшочек с сыром линкольншир поачер» (*Lincolnshire Poacher's Pot*), я также использую достойное вино кот-дю-рон (*Côtes du Rhône*). Представьте себе, что рататуй встретился с сыром на вечеринке, слегка перебрал и на обратном пути потерял баклажаны и кабачки. Потушите нарезанную большую луковицу в масле на среднем огне в течение 5 мин., затем добавьте мелко нарезанный зубчик чеснока и крупно нарезанный зеленый или красный перец (зеленый придаст блюду приятную свежесть). Медленно потушите смесь еще 5 мин., положите банку хороших томатов и разомните их ложкой. Затем добавьте неполную чайную ложку смеси сухих трав, 100 мл хорошего красного вина, 2 ст. л. воды, щепотку сахара и немного приправ. Доведите до кипения и покипятите на медленном огне 20–30 мин., по мере необходимости добавляя приправы по вкусу. Перед подачей нарежьте 150–200 г сыра линкольншир поачер на кубики размером 1 см, добавьте их в кастрюлю, стоящую на огне, перемешайте и дайте смеси прогреться пару минут. Разложите смесь по двум глиняным мискам. Приступайте к еде, не дожидаясь, пока сыр полностью растает. Большую роль в этом блюде играет хрустящий хлеб.

Твердый сыр и цветная капуста. См. *Цветная капуста и твердый сыр*

Твердый сыр и цыпленок. См. *Цыпленок и твердый сыр*

Твердый сыр и чили. Итальянский пекорино (*Pecorino*) поначалу может показаться довольно острым, но если вы хотите познакомиться с действительно острым вариантом, то покупайте кон пеперончино (*Con Peperoncino*) – сыр, посыпанный сверху маленькими кусочками сушеного красного перца средней остроты. В США по тому же принципу используется Халапеньо Джек (*Jalapeño Jack*), в который, как в фондю, погружают кукурузные чипсы, чтобы получить раскрошенные начос (*nachos*). Особенно гармонично сочетается с твердым сыром и перцем чили вкус кукурузы; попробуйте посыпать только что приготовленные зерна кукурузы перцем, паприкой, тертым сыром и солью и полить их растопленным сливочным маслом. См. также **Тыква баттернат и чили**.

Твердый сыр и шалфей. Дерби (*Derby*), прессованный сыр из коровьего молока, по вкусу заметно мягче и деликатнее чеддера. Существует вариант дерби, ароматизированный шалфеем. Игнорируйте зловещие зеленые «кирпичи», предлагаемые некоторыми магазинами деликатесов. Ищите настоящий дерби, сделанный сыроварней *Fowlers Forest Dairy*, – там мелко нарезанные листья шалфея кладут в самый центр сырной головки. Тонко нарезанный дерби прекрасно сочетается с прошутто в сэндвиче и отлично смотрится на тосте, увенчанном жареным яйцом. А если хороший сыр с шалфеем найти не удалось, вы всегда можете создать эту вкусовую пару из любого сильного твердого сыра и булочек с шалфеем, которые надо есть теплыми со сливочным маслом.

Твердый сыр и яблоко. См. *Яблоко и твердый сыр*

Мягкий сыр

Многие из мягких сыров, описанных в этой главе, едят молодыми, сохранившими свежий молочный вкус – таковы, например, «молочная» моцарелла (*Mozzarella*), «деревенский сыр» (зерненный творог), чуть более богатый на вкус, бархатистый брийя-саварен (*Brillat-Savarin*) и корсиканский броччио (*Brocciu*, по-корсикански – броччиу). Бри (*Brie*), камамбер (*Camembert*) и другие сыры с благородной плесенью в юном возрасте имеют сливочный вкус, но по мере выдержки становятся более пикантными, «землянистыми» и «растительными», напоминая больше о скотном дворе, чем о молочной ферме. Свежие и молодые мягкие сыры хорошо сочетаются с солеными и фруктовыми (особенно ягодными) вкусами, «возрастные» виды особенно гармонично сочетаются с другими «землистыми» ингредиентами, например с лесными грибами и трюфелями.

Мягкий сыр и авокадо. См. *Авокадо и мягкий сыр*

Мягкий сыр и анчоусы. Найджела Лоусон (*Nigella Lawson*) рассказывает о ланче в сэндвич-баре, где был подан творог на белом хлебе, причем без масла, но с анчоусами: «Соленость, агрессивность и неделикатная напористость дешевых рыбок из тронутой ржавчиной банки заставили меня почувствовать в конце обеда, что я на самом деле что-то съела». Неаполитанское блюдо «Моцарелла в карете» (*Mozzarella in Carrozza*) состоит из моцареллы и анчоусов, зажатых между двумя ломтиками белого хлеба. Эту конструкцию обваливают в муке и яйцах, а затем обжаривают. Иногда высококачественное розовое филе анчоуса можно подать с шариком моцареллы в качестве простого обеда. Думаю, если вы готовите это блюдо для одного, то нужно подать целый шарик – не ради чревоугодия, а просто для того, чтобы было удобно взять его в руку и надкусить, как сочное яблоко. Мне очень нравится первоначальное сопротивление моцареллы, за которым следует ее полная податливость. Анчоус к моцарелле лучше подать в виде ленточки филе.

Мягкий сыр и базилик. См. *Базилик и мягкий сыр*

Мягкий сыр и баклажан. См. *Баклажан и мягкий сыр*

Мягкий сыр и болгарский перец. На Корсике трудно найти блюдо, в котором не было бы местного броччиу (*Brocciu*), похожего на сыр рикотта (*Ricotta*) из овечьего молока, к которому при приготовлении иногда добавляют немного козьего молока. Броччиу подают с фруктами и джемом на завтрак, с мясной закуской – на обед, а с каннеллони – на ужин. На Корсике вы постоянно видите овец и коз. Нередко они выскакивают прямо из-за крутых поворотов дорог, составляющих прибрежную транспортную систему острова, и тогда кажется, что это последнее, что вы видите в своей жизни. Мы остановились в Кальви, чтобы купить продукты для пикника, который хотелось устроить где-нибудь на пляже. Мы в достатке запаслись мясными деликатесами, хлебом, томатами, но владелец лавки настаивал, чтобы мы обязательно попробовали какие-то маленькие красные перчики, фаршированные сыром броччиу. Пару часов спустя мы уже карабкались по скалам в поисках места для обеда. Когда мы распаковали продукты, к нам присоединилась сначала одна оса, потом другая, потом еще девять, и скоро наш рай на свежем воздухе стал напоминать декорации к съемкам второсортного фильма ужасов. Пока я подносила ко рту фаршированный перец, на сырную начинку резко спикировала оса. Пытаясь рукой отогнать ее прочь, я упустила ломтик прошутто, который упал на камень. За ветчиной бросилась одна оса, за ней другая, третья... Результат: благодаря этой счастливой случайности мы провели лучший пикник в мире. Напрашивается вопрос: что, осы как-то по-особому любят прошутто или они равнодушны к броччиу? Не знаю

насчет ос, но мне лично понравился сладкий «молочный» вкус сыра, который удачно дополняется и смешивается со сладким «дымком» перца.

Мягкий сыр и виноград. Можно сказать, что виноград и молодой сливочный сыр бри (*Brie*) удостоились в британской кухне наивысших кулинарных оценок: их вместе кладут в сэндвичи! А теперь знакомьтесь: сыр аром-де-жен-де-марк (*Arôme de Gène de Marc*). Он еще сильнее бри, потому что в течение месяца выдерживается в виноградном бренди вместе с косточками, кожицей и веточками винограда, оставшимися после отжима. Этот сыр продается вместе с прилипшими к нему виноградными ошметками и поэтому выглядит так, как будто к рынку его катили осенью по лесной тропинке.

Мягкий сыр и грецкий орех. Грецкие орехи вкуснее всего осенью. Осень лучше всего подходит и для того, чтобы сделать блюдо под названием лабна (*Labna*), которое представляет собой мягкий сыр из йогурта, на фоне прекрасного молочного вкуса которого грецкие орехи кажутся еще слаще. Застелите дуршлаг или сито большой чистой влажной салфеткой и поставьте над кастрюлей или миской, достаточно высокой для того, чтобы в нее стекла жидкость. Размешайте 1 ч. л. соли в 1 л натурального йогурта и вылейте его в застеленный салфеткой дуршлаг. Оставьте дуршлаг при комнатной температуре примерно на восемь часов, чтобы вода стекла. Подавайте с маслом грецкого ореха и измельченными грецкими орехами. Можно также подать это блюдо с жидким медом и теплым черным хлебом. В Сирии и Ливане лабну едят на завтрак с грецкими орехами и высушенными плодами инжира.

Мягкий сыр и грибы. Дегустация выдержанного камамбера при комнатной температуре выглядит так, как будто вы сидите на копне свежего сена с корзиной только что собранных грибов и поедаете яичницу с трюфелями. Благородная плесень *Penicillium camembertii*, которая придает корочке сыра нежную белизну, определяет и характерные грибные ноты в его аромате. Доведите эту гармонию до конца: снимите корочку с камамбера или бри, посыпьте сыр только что приготовленными лесными грибами и поставьте его в духовку, чтобы до подачи к столу сыр немного оплавился.

Мягкий сыр и инжир. В Сирии, где в изобилии растет инжир, его в свежем виде едят на завтрак с ослепительно-белым мягким сыром. Из инжира также можно приготовить простой джем. Добавьте к 500 г крупно нарезанного свежего инжира 200 г сахара, растворенного в 750 мл горячей воды. Доведите смесь до кипения и варите на медленном огне до готовности и загустения, следя, чтобы джем не приставал ко дну. Охладите джем и поставьте его в холодильник в банке, закрытой крышкой. Через неделю джем будет готов. Та же смесь – возможно, с добавкой ванили или апельсиновой цедры и ликера «Куантро» (*Cointreau*) – может использоваться для приготовления напитка, который можно подать к столу с сырным десертом кёр а-ля крем (*Coeurs à la Crème*). Разотрите 300 г творога, 225 г сливочного сыра и 250 мл сливок до получения однородной массы, затем разложите смесь по четырем формочкам в форме сердечка и оставьте на ночь, чтобы смесь подсохла. Если у вас нет таких формочек, то возьмите маленькие цветочные горшочки (с дренажными отверстиями на дне). Если вы предпочитаете очень сладкий десерт, то можете добавить к нему несколько столовых ложек сахарной пудры, но лучше наслаждаться приятным контрастом между кислинкой сыра и суперсладостью инжира. См. также **Инжир и анис**.

Мягкий сыр и каперсы. См. *Каперсы и мягкий сыр*

Мягкий сыр и клубника. См. *Клубника и мягкий сыр*

Мягкий сыр и копченая рыба. В Северной Америке термины «копченый лосось» (*smoked salmon*) и «филе лосося» (*lox*) стали взаимозаменяемыми, хотя, строго говоря, филе лосося чаще не коптят, а выдерживают в рассоле, что помогает ему пережить долгий путь до рынка. Когда в конце XIX века в Америку стали прибывать иммигранты из России и Восточной Европы, они обнаружили, что лосось, который у них дома был роскошью, в Америке имеется в изобилии и по доступной цене, и начали потреблять его в

больших количествах. Примерно в то же время здесь стали продавать в массовом масштабе сливочный сыр и другие молочные продукты, знакомые жителям Европы. Эти молочные продукты смягчали крайнюю соленость филе красной рыбы, и потому вскоре их сочетание стало одним из столпов еврейско-американской кухни. Некоторые гастрономы даже делают специальное углубление в нижней половине бублика-бейгла, чтобы в нем поместилось больше сыра. См. также **Лук и копченая рыба**.

Мягкий сыр и корица. См. *Корица и мягкий сыр*

Мягкий сыр и сельдерей. Увы, сельдерей сейчас уже не ценится так, как в XIX веке, когда он возвышался над столом в специальных стеклянных или серебряных вазочках. Но и сегодня сельдерей, обладающий освежающим горьковатым вкусом с нотами аниса, находит свое место на сырной тарелке. Что весьма неожиданно – сельдерей имеет общие вкусовые черты с грецким орехом, а последний образует классическое сочетание с сыром – см. **Грецкий орех и сельдерей**. В своей книге «Яйца» (*Eggs*) шеф Мишель Ру (*Michel Roux*) приводит рецепт для мороженого с камамбером, к которому он предлагает подавать нежные листья сельдерея, мелкую редиску и бисквиты с сыром.

Мягкий сыр и томаты. Моцарелла (*Mozzarella*) в классическом сочетании с томатами входит во множество разновидностей салатов и пиццы. Лучшие спелые томаты подходят к настоящей моцарелле из буйволиного молока, а еще лучше – к сыру буррата (*Burrata*). Представьте себе моцареллу, которая сделана в виде кошелечка, заполненного густыми сливками и обрезками той же моцареллы. Разрежьте «кошелечек» – и вам покажется, что из его глубины донесся тихий стон удовольствия. Молочная свежесть смешивается с кисло-сладким томатным соком, образуя незабываемый дрессинг... Усильте вкус оливковым маслом, свежим базиликом и приправами. Буррата происходит из Апулии, которая образует «шпильку» итальянского «сапога», но ее манящий вкус очаровал и американских сыроделов.

Мягкий сыр и трюфель. Вкус трюфелей часто сравнивают со вкусом чеснока и сыра – и наоборот, о таких сырах, как бри де мо (*Brie de Meaux*) и сен-марселлен (*Saint Marcellin*), говорят, что в них есть нечто трюфельное. Разрежьте головку бри пополам так, чтобы получилось два кружочка. Накройте нижнюю половинку тонкими ломтиками трюфеля, положите верхнюю половинку, заверните сыр в пленку и оставьте в холодильнике на сутки. Подавайте при комнатной температуре. Сейчас бри и мягкий, трижды кремковый брийя-саварен уже нередко продаются со «встроенными» в них трюфелями.

Мягкий сыр и черная икра. См. *Черная икра и мягкий сыр*

Мягкий сыр и черная смородина. Острая, горьковатая смородина компенсирует приторную бархатистость ватрушки с творогом. Если у вас нет времени делать свой собственный пирог или вы просто не хотите создавать беспорядок в холодильнике, то намажьте купленное для десерта печенье сливочным сыром и положите сверху немного джема из черной смородины. Пирог готов! Не экономьте сыр – вы должны почувствовать, как зубы буквально погружаются в него...

Мягкий сыр и чеснок. Когда ваши финансовые возможности ограничены, лучшее решение – взять французский багет, бутылку божоле (*Beaujolais*) и сыр бурсен (*Boursin*) с чесноком и травами, то есть поступить так, как советует реклама: «Хлеб, вино и сыр бурсен» (*Du pain, du vin, du Boursin*)... Источником вдохновения при создании продукта, который в конце 1950-х запустил в производство Франсуа Бурсен (*François Boursin*), стал давний обычай подавать к столу мягкий сыр со смесью собственноручно собранных свежих трав. На момент написания книги этот сыр по-прежнему производят в Нормандии из коровьего молока и сливок по оригинальному рецепту. Когда я намазала этот сыр на ломтик багета и передала его мужу, он совершенно по-галльски пожал плечами и произнес: «На вкус – как чесночный хлеб». Да, таковым он и является. И это не так уж плохо!

Мягкий сыр и яблоко. Попробуйте нарезать молодой бри (*Brie*) или камамбер (*Camembert*) на тонкие ломтики и подать их с тонкими ломтиками яблока – получите такое же ощущение, как от яблок со сливками или с ломтиками сливочного масла. Другой вариант: купите сыр в коробочке, снимите воощеную бумагу, верните сыр в коробку, несколько раз проколите сверху и залейте яблочным бренди. Прогрейте сыр в течение 20 мин. при 200 °С (отметка «б» на газовой плите) и подавайте с ломтиками яблока. Сладкоежкам, наверное, больше понравится идея запечь целый бри с карамелью, посыпать его грецкими орехами и подать с ломтиками яблок. Мне также нравится яблоко с «возрастным» камамбером. Выдержанный сыр похож на продукт, приготовленный из вареной капусты, а такой вкус очень хорошо гармонирует с фруктами.

Землистый вкус

Грибы
Баклажан
Зира
Свекла
Картофель
Сельдерей

Грибы

Эта глава охватывает среди прочих грибов шампиньоны, сморчки, лисички и белые грибы, но не трюфели, которым посвящен отдельный раздел. Все грибы содержат вещество, которое определяет их «ударный» вкус – это соединение называется 1-octen-3-one. Грибы сильно различаются по текстуре, и именно это обстоятельство гораздо сильнее, чем конкретный вкус, влияет на методы их приготовления. Существуют грибы, которые по вкусу похожи на миндаль, моллюски, мясо, анис, чеснок, морковь и даже на протухшее мясо, но, вообще говоря, все грибы предпочитают одних и тех же вкусовых партнеров, в первую очередь тех, которые усиливают их собственный вкус: чеснок, бекон, пармезан.

Грибы и абрикос. Пара «грибы плюс абрикос» хорошо проявляет себя в качестве начинки для оленины, зайцев и перепелов; эти компоненты также добавляют к говядине и баранине, чтобы усилить вкус пирогов с мясом или запеченных бараньих ног, которые подают на банкетах. Сочетание грибов с абрикосом сразу напоминает ценителям о легендарном абрикосовом аромате лисичек (их также называют *girolles*), который самые опытные грибники улавливают в лесном воздухе. Лисички очень популярны у поваров из-за их перечного, слегка фруктового вкуса, который проявляется только у самых свежих грибов: лисички не переносят высыхания.

Грибы и анис. Эстрагон, имеющий вкус аниса, разделяет с грибами любовь к сливкам и сметане и приносит им долгожданные свежие травяные нотки аниса. Особенно хорошо сочетаются эстрагон и грибы в блюдах типа бефстроганов. В большой сковороде на среднем огне обжарьте чеснок в смеси сливочного и растительного масел, добавьте грибы (если нужно – нарезанные), дождитесь момента, когда чеснок начнет менять цвет. Приправьте специями и, прежде чем испарятся грибные соки, добавьте немного бренди. Когда жидкость все-таки выпарится, снимите сковороду с огня, перемешайте содержимое и добавьте нарезанный эстрагон и достаточно большое количество сметаны, чтобы сделать соус. Осторожно прогрейте смесь и подавайте ее к столу на белом рисе. Существуют грибы *Pleurotus euosmus*, эстрагоновые вешенки, которые являются близкими родственниками обычных вешенок, но отличаются от них сильным привкусом эстрагона. Анисовые ноты присутствуют также во вкусе мясистых полевых шампиньонов *Agaricus arvensis*, но только у молодых и еще не раскрывшихся грибов.

Грибы и бекон. Сушеные сморчки имеют дымный, мясистый вкус с тонкими нотками бекона. Казалось бы, сложность вкуса и дороговизна сморчков являются весомыми аргументами в пользу того, что эти грибы должны солировать. Тем не менее сморчки, как и все грибы, хорошо воспринимают усиление вкуса, предлагаемое беконом, чья соленая жирность «замывает» многие их недостатки. Шляпки сморчков выглядят как домашние шапочки, связанные толстыми спицами после избыточно обильного винопития. В XIX веке под кушаньем «в лесном духе», а-ля форестьер (*à la forestière*), подразумевались жареные сморчки с ломтиками бекона; сегодня этот изыск, скорее всего, будет делаться из шампиньонов.

Грибы и белая рыба. Итальянский шеф-повар Джорджо Локателли (*Giorgio Locatelli*) сочетает камбалообразную рыбу тюрбо (она же палтус, она же «большой ромб») с белыми грибами, хотя и говорит при этом, что его дед «переворачивается в гробу» от идей такого рода. По опыту Локателли, в качестве моста между этими двумя ингредиентами может выступать петрушка. Джон Райт (*John Wright*), эксперт по грибам, считает, что гриб «рог изобилия» служит очень удачным компаньоном для рыбы, в частности белой. Древес-

ные грибы также часто используют в дуэте с рыбой, поскольку они имеют ореховый вкус (некоторые считают, что вкус моллюсков), а их хрустящая текстура отлично сохраняется при варке. Вот еще одна причина приготовить *sole bonne femme* (дословно – «единственная женщина») под соусом из белого вина, сливочного масла и грибов.

Грибы и говядина. См. *Говядина и грибы*

Грибы и голубой сыр. Голубые сыры обязаны своим появлением голубым плесневым грибкам, так что нет ничего удивительного в том, что во многих из них присутствуют намеки (как в горгонзоле, *Gorgonzola*), а то и четкие проявления вкуса грибов, с которыми их объединяют многие вкусовые компоненты. Полента с горгонзолой и белыми грибами – популярное блюдо в итальянской области Трентино; голубой сыр можно размешать перед подачей с грибным ризотто; грибы и сыр с благородной плесенью сделают более вкусным суп с луком-пореем.

Грибы и грецкий орех. Оба продукта имеют во вкусе определенные «древесные» компоненты, но компоненты эти разные. Если грибы – это, как правило, тяжелая, влажная древесина, ароматы которой вы жадно вдыхаете на прогулке поздней осенью, то грецкие орехи навевают воспоминания о теплой, сладкой, сухой древесине, как в магазине «Сделай сам». Грибы, приготовленные в масле грецкого ореха, характерны для кухни юго-запада Франции, тогда как во многих частях Европы и Северной Америки грибы и грецкие орехи часто встречаются в соусах, супах и салатах. Сырые шампиньоны обладают тонким вкусом и отлично оттеняют текстуру хрустящих поджаренных орехов. Смешайте их с маслом грецкого ореха и хересовым уксусом, подумайте о добавлении в небольших количествах козьего или голубого сыра. Грибы *mousserons* больше известны как опята, хотя владельцы газонов могли бы также назвать их герпесом дерна: их практически невозможно искоренить. Но есть у них и плюсы: правильно приготовленные опята имеют слабый вкус аниса и миндаля, а высушенные приобретают еще более сладкий «ореховый» характер, так что некоторые отождествляют их с грецкими орехами – причем в такой степени, что рекомендуют добавлять их в печенье.

Грибы и жирная рыба. К ароматам лесной подстилки, характерным для грибов, хорошо подходит землянистый вкус жирной пресноводной рыбы. Так, крошки шиитаке позволяют выявить лучшие компоненты вкуса у филе лосося. Лосось также составляет прекрасную пару с нарезанными грибами и рисом в кулебяке, если понимать под ней блюдо из французского слоеного теста, которое произошло от русской кулебяки (этот пирог из дрожжевого теста не всегда содержит рыбу и грибы). Антонио Карлуччо (*Antonio Carluccio*) считает, что лисички особенно хорошо сочетаются с барабульками. Он маринует филе этих рыбок в оливковом масле, сбрызгивает их соком лайма, добавляет приправы и обжаривает (сначала со стороны кожи). Если вы сумеете повторить это дома, то подавайте в качестве гарнира грибы. Их можно приготовить так, как в рецепте **Грибы и анис**, но только вместо чеснока и эстрагона нужно положить шалот и петрушку. Я таким же образом готовлю филе скумбрии – только сливаю с него соус и перед подачей слегка сбрызгиваю рыбу и грибы соком свежесжатого лимона.

Грибы и картофель. См. *Картофель и грибы*

Грибы и каштаны. «Каштановые грибы», которые лежат в пластиковых пакетах на полках супермаркетов, – это разновидность коричневых шампиньонов. Говорят, что название японских грибов шиитаке (*shiitake*) происходит от слова «шии», которое означает один из видов каштанов, и слова «таке», которое означает «гриб». Ассоциация каштанов с грибами сильна еще и потому, что в природе они вступают в симбиоз: грибы растут под каштанами. В Северной Италии паста тальятелле производится из каштановой муки, а подают ее к столу с землисто-сладким на вкус гарниром, приготовленным из сушеных белых грибов (порчины, *porcini*). Грибы и каштаны, приготовленные вместе в бургундском стиле, то есть с луком-шалотом, беконом и красным вином, используют в пирогах или подают с бараньим

жиром *suet*. Автор книг по кулинарии Ричард Мабей (*Richard Mabey*) делает суп из белых грибов и каштанов. Для этого можно использовать свежие каштаны, но подойдут и готовые каштаны в вакуумной упаковке. На медленном огне проварите в течение 40 мин. 250 г каштанов; воды должно быть столько, чтобы она все это время покрывала каштаны. Пока каштаны варятся, замочите 30 г сушеных белых грибов на 30 мин. в достаточном количестве горячей воды. Обжарьте одну нарезанную кубиками луковицу и четыре нарезанных ломтика бекона в сливочном масле. Масла должно быть немного больше того количества, которое вы обычно берете. Добавьте к бекону приготовленные каштаны и грибы вместе с водой, в которой они замачивались. Проварите смесь на медленном огне 15 мин., затем небольшими порциями разотрите в пюре. Перед подачей на стол разогрейте, приправьте по вкусу, добавьте лимонный сок и немного хереса *Fino*. Нарумяньте свои щеки, слегка поскребите ногтями рассыпанное какао – и вы можете смело утверждать, что подобрали все ингредиенты для этого блюда за задней стенкой кухонного шкафа.

Грибы и козий сыр. Юный *Agaricus bisporus*, шампиньон двуспоровый, представляет собой гриб чистейшего белого цвета. Взрослея, эти грибы приобретают коричневый цвет, которым напоминают каштаны или другие виды шампиньонов, и становятся более насыщенными на вкус, чем их младшие белые «родственники». Теперь они называются *baby bella* или кримини (*crimini*). Через шесть-семь дней, когда грибы полностью раскрываются и показывают свои чернильно-черные пластинки, они снова меняют имя: отныне их называют красивым словом портабелло (*portabello*). До 1980-х годов такие грибы не поступали в продажу – фермеры забирали их домой в качестве бонуса. Потом до кого-то из производителей сельхозпродукции дошло, что отчетливый вкус этих грибов может оказаться востребованным – особенно если дать им диковинное итальянское название. Так оно и случилось. Отчасти портабелло стали популярны и благодаря своим размерам и форме; с одной стороны, их сразу можно использовать в веджибургерах (вегетарианских бургерах), с другой – начинка из них сохраняется достаточно долго. «Сельский» характер этих грибов особенно хорошо проявляется в паре с козьим сыром, который добавляет к их вкусу желаемую резкость. Поместите шесть шампиньонов портабелло, ориентированных шляпками вниз, на смазанный растительным маслом противень. Черные пластины должны при этом выглядеть как пластинки-«сорокопятаки» через окно музыкального автомата. Соскребите пластины, но оставьте у грибов ножки. Разомните 250 г козьего сыра с 1 ст. л. оливкового масла, горстью мелко нарезанной петрушки и большим количеством соли и перца. Наполните смесью шляпки грибов, стараясь не переполнять их – в духовке они немного сожмутся. Выпекайте 15 мин. при 200 °C (отметка «6» на газовой плите). Подавайте, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Грибы и лук. Теплое, мягкое и уютное блюдо, напоминающее пару домашних тапочек из овчины. Слово «дюксель» (*duxelles*) звучит как название грибов, но таковым не является. Дюксель – это смесь из мелко порубленных грибов и лука-шалота (или репчатого лука), медленно обжаренная на сливочном масле. Попробуйте изготовить такую смесь из грибов и лука в соотношении примерно 7:1 (по массе). Возьмите большую сковороду, на которую (в холодном состоянии) поместятся ладони ваших рук. Размягчите на ней лук-шалот на слабом огне так, чтобы он не успел потемнеть, затем добавьте грибы и продолжайте тушить массу до тех пор, пока все соки не испарятся и смесь не станет темной и мягкой. Дюксель можно использовать как соус (например, к рыбе или к цыпленку), а также в качестве начинки (некоторые добавляют его в говядину «Веллингтон»), с яичницей или омлетом либо просто с тостами. Другой вариант: тушите смесь из грибов и лука-шалота до тех пор, пока жидкость не испарится почти полностью, добавьте немного красного винного уксуса, чтобы смесь отошла от дна сковороды, дайте массе остыть и размешайте ее в оливковом масле. Результат: замечательный соус для артишоков.

Грибы и моллюски. Мягкая сладость морских гребешков составляет резкий контраст с глубоким, земляным, интенсивным вкусом вареных грибов – будь то роскошные белые или жареные шампиньоны. В тайском супе том ям гун (*tom yang gung*) креветки сочетаются с нитевидными грибами, которые имеют такой же ореховый вкус, а также с кокосовым молоком и лемонграссом. Японские пельмени гёдза (*gyoza*) с шиитаке (*shiitake*) и креветками наносят двойной удар вкусом умами. Во Франции мидии, грибы, а иногда и устрицы сочетаются в нормандском соусе, который подают к рыбе и – особенно часто – морскому языку (солее). Осенью собиратели даров природы могут полакомиться сразу и моллюсками, и лисичками, объединив их в обстановке взаимной любви к чесноку, вину и петрушке. Кстати, вкус моллюсков – это еще один из вкусов, обнаруженных в грибах. В хвойных лесах Северной Европы и Америки водится даже гриб *Russula xerampelina*, сыроежка буреющая, который придает блюдам вкус креветок или крабового мяса.

Грибы и мягкий сыр. См. *Мягкий сыр и грибы*

Грибы и мята. В Тоскане белые грибы часто продают (и подают) с травянистым растением, которое называется душевник, непителла (*nepitella*) или *Calamintha nepetha*. Душевник имеет древесный вкус, сравнимый со вкусом мяты, которая иногда его и заменяет. Что касается собственно непителлы, то, может быть, в ее поисках стоит проверить свой сад: это популярное декоративное растение. Попробуйте мелко нарезать эту траву, разбросать ее по тонко нарезанным свежим белым грибам и сочетать все это с сыром пекорино (*Pecorino*) и оливковым маслом.

Грибы и петрушка. Петрушка придает прекрасные травяные ноты богатому земляному вкусу осенних грибов, обжаренных в оливковом или сливочном масле (факультативно – с небольшим количеством чеснока). Вдохните этот влажный дерновый аромат, и вы почти поверите в то, что на рассвете бредете по росистой траве с корзиной, полной грибов.

Грибы и розмарин. См. *Розмарин и грибы*

Грибы и свинина. Грибы *Boletus edulis* больше известны под своим итальянским названием порчини (*porcini*), что означает «поросята» – возможно, из-за толстых ножек, которые на первый взгляд (но не на ощупь) кажутся покрытыми жесткой щетиной. Белые грибы, как и свинина, требуют тщательной тепловой обработки: сырые грибы могут вызвать расстройство желудка. Но вкус у них настолько великолепный, что сушка не только не ухудшает его, но, как полагают многие, даже улучшает. Этот гриб – находка для сони-горожанина: все, что ему нужно сделать, чтобы насладиться шедевром вкуса, это не перепутать поутру шлепанцы, добраться до холодильника и достать из него вощеный бумажный мешок с сосисками из свинины с белыми грибами. Вы также можете купить белые грибы в виде порошка или бульонных кубиков, с помощью которых удобно делать грибные соусы для пасты со свининой и вкусные супы с лапшой.

Грибы и спаржа. См. *Спаржа и грибы*

Грибы и твердый сыр. Те виды грибов, которые мы обычно едим, как правило, не содержат соли, поэтому, чтобы полностью прочувствовать их вкус, к грибам нужно добавлять либо соль, либо соленые ингредиенты. Так, пармезан обеспечивает некоторую соленость грибному ризотто, пасте или брускетте, грюйер (*Gruyère*) прекрасно сочетается с грибами на тосте, а натертый пекорино романо (*Pecorino Romano*) – с мелко нарезанными грибами в соусе типа песто. Положите в кухонный комбайн несколько заранее приготовленных грибов, добавьте натертый пекорино, поджаренные грецкие орехи, чеснок, петрушку (или базилик, или и то и другое) и оливковое масло – все это великолепные партнеры для грибов – и разбейте до образования желаемой текстуры. Добавьте специи по вкусу. Получится прекрасная заправка для пасты, а также спред, который можно намазывать на багет, делая сэндвич со стейком или колбасками.

Грибы и тимьян. Хотя грибы накоротке с такими травами, как эстрагон и петрушка, их родственные души – это растения с древесным характером. Сосновый, «с дымком» вкус тимьяна гармонично сочетается с плотным, «земляным» вкусом грибов – особенно сушеных. Объедините их в ризотто, или в насыщенном супе из белой фасоли, или просто на тосте.

Грибы и томаты. Томаты и грибы подают на гарнир к стейку в любом стейк-хаусе. Они же, вместе с сосисками, беконом и яйцами, являются неотъемлемой частью полноценного английского завтрака. При этом на тарелке они располагаются отдельно – как мальчики и девочки, которые готовятся к своему первому совместному танцу. В целом их партнерские отношения всегда непросты, но они замечательно работают вместе в соусах для пасты или рыбы. В *Moti Mahal*, индийском ресторане в Лондоне, подают к столу грибной суп шорба (*shorba*) с хлебом тандури (*tandoori*) и чатни (*chutney*) из томатов.

Грибы и трюфель. Эту пару можно сравнить с целующимися кузинами, поскольку трюфели несколько отличаются от других грибов. Трюфельные масла или пасты часто используют для усиления вкуса грибных блюд. Можно сказать, что трюфель – это нечто вроде кулинарного бюстгальтера пуш-ап, который применяется с целью придать обычным грибам необычайную сексуальность трюфеля. Этот прием по-прежнему работает, но сейчас он уже стал достаточно очевидным. Сегодня считается более правильным использовать эти грибы вместе, но до последнего держать их по отдельности, как это делают в ресторане *Carlos* в штате Иллинойс, где подают грибной суп с трюфельной пенкой, посыпанной пудрой из сушеных белых грибов – получается такой *cappuccino-style*.

Грибы и тыква баттернат. Грибы с тыквой – это сказочное сочетание. Тыква и кабачки могут быть сладковатыми, но в их вкусе всегда присутствует «землистый» компонент, что делает их вполне совместимыми с лесными грибами. Идеальным в этом смысле является сочетание тыквы и лисичек, в которых можно обнаружить легкий фруктовый вкус. Филип Говард (*Philip Howard*), шеф-повар лондонского ресторана *The Square*, подает пюре из тыквы, лисички, лук-порей и черный трюфель с морскими гребешками (он также делает блюдо из лангустинов с тыквенным пюре, кольцами из грибов вороночников, пюре из лесных грибов, ньокки с пармезаном и трюфельного соуса). В бистро *Kitchen W8*, совладельцем которого является Говард, подают более простую комбинацию из тыквы баттернат и лисичек в сопровождении ризотто в красном вине с мягким яйцом пашот.

Грибы и укроп. В России белый гриб называют царем грибов. Соедините его вкус с «сосновым» вкусом укропа – и вы получите блюдо, которое заставит вас тосковать по сибирской тайге. Нарезанные грибы, тушенные с укропом, солью и перцем, смешивают со сливочным маслом и сметаной и используют в качестве фарша для таких восточноевропейских изделий из теста, как пирожки и вареники. Можно приготовить их и так, как описано в разделе **Грибы и анис**, и подать с рисом или отварным картофелем и рюмкой охлажденной водки. По словам Дэвида Томпсона (*David Thompson*), укроп в паре с грибами и карри подают на северо-востоке Таиланда недалеко от границы с Лаосом, который населяют люди, обожающие укроп.

Грибы и устрицы. См. *Устрицы и грибы*

Грибы и цыпленок. См. *Цыпленок и грибы*

Грибы и черника. См. *Черника и грибы*

Грибы и чеснок. Даже самые мягкие грибы под влиянием чеснока приобретают во вкусе силу своих кузенов, но наслаждение, которое можно получить от сочетания чеснока и грибов шиитаке, – это нечто особенное. Шиитаке содержат соединение, которое называется лентионин и по химическому составу похоже на сульфиды, обнаруженные в таких представителях рода *Alliums*, как чеснок и лук. Подобно им, шиитаке ценятся за то, что усиливают вкус. Содержание лентионина достигает максимума вследствие сушки и регидратации. Со свежими шиитаке вы не получите такие же результаты, но сходный эффект можно наблю-

дать, если перед тем, как обжаривать грибы на гриле, натереть немного чеснока в их пластинки, слегка сбрызнуть эти места оливковым маслом и посыпать солью.

Грибы и яйца. Особенно грибной вкус имеет дождевик (*Calvatia gigantea*, головач гигантский, напоминающий огромный надувной мячик). Если вы любите грибные оладьи, попробуйте нарезать этот супергриб на ломтики размерами с клавиши рояля и перед обжаркой обваливать их в яйце и сухарях. Другой вариант – сделайте из них французские тосты к завтраку, для чего макните их в разбитое яйцо, а затем обжарьте в сливочном масле. Немного сложнее приготовить китайское блюдо му-шу (*mu shu*): вид этого изыска навеян лесной подстилкой и представляет собой блин, усыпанный обжаренными бутонами лилии, слегка приправленный древесными грибами (древесными ушками) и усеянный маленькими «цветочками», сделанными из яичницы-болтуньи. Иногда к ним добавляют ломтики свинины. См. также **Спаржа и грибы**.

Это, впрочем, совсем не значит, что шампиньоны и бекон не сочетаются между собой: в омлете или крепах они очень хороши, а в закрытом пироге, где ру (термически обработанная смесь муки и жира) дает вкус умами, эта пара просто восхитительна. Стоит напомнить и старый рецепт блюда под названием *Croûte Baron*: положите на прожаренный тост грибы и бекон, покройте костным мозгом из говяжьих косточек, посыпьте панировочными сухарями, еще раз прогрейте под грилем, подайте с петрушкой. Если под рукой нет костного мозга, возьмите немного оливкового или топленого масла.

Баклажан

Хороший свежий баклажан по вкусу напоминает мягкое сладкое яблоко; подвергнутый тепловой обработке, он превращается в нечто очень пикантное. Баклажаны, обжаренные на сковороде, приобретают прекрасный сливочный вкус, который замечательно сочетается со сладкими, «теплыми» специями. Тушеные или запеченные баклажаны получают мускусный, грибной вкус, который хорошо сочетается с солеными ингредиентами. Лучший способ проверить, будет ли баклажан обладать необходимым вкусом и текстурой, – это проверить его на упругость, для чего нужно тайком от продавца нажать на его кожицу. В идеале кожица баклажана должна остаться плотной и блестящей, как кожа дельфина. Известно также, что при попытке ущипнуть хороший баклажан он должен «попискивать».

Баклажан и баранина. См. *Баранина и баклажан*

Баклажан и болгарский перец. Среди множества блюд из баклажанов, которые делают в Турции, одно из самых известных – патлыджан бибер (*patlican biber*). Оно настолько популярно, что ранним вечером аромат баклажанов и зеленого перца, обжаренных на оливковом масле, едва ли не определяет атмосферу во всей стране. После того как баклажаны остынут, их подают к столу с двумя простыми соусами: один из них готовится из томатов и чеснока, другой – из густого йогурта, смешанного с солью и чесноком. См. также **Чеснок и тимьян**.

Баклажан и грецкий орех. См. *Грецкий орех и баклажан*

Баклажан и имбирь. Японские баклажаны мягче, чем обычные, у них тончайшая кожица – в общем, в продаже их еще придется поискать. Но если вы не смогли найти такие баклажаны, то нет никаких причин не подвергнуть «японскому подходу» обычный баклажан. Японцы любят, чтобы баклажаны впитывали вкус пасты мисо (*miso*), имбиря и соевого бульона. Нарежьте пару баклажанов кусочками размером «на один укус», посыпьте солью и оставьте на 20–30 мин. Промойте, отожмите и аккуратно посушите. Обжарьте в масле до золотистого цвета, затем добавьте 1 ст. л. тертого свежего имбиря, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. сахара и столько воды, чтобы она покрыла массу. Варите 20–30 мин. под крышкой из фольги или пергаментной бумаги над поверхностью смеси (а не в верхней части жаровни). Украсьте блюдо тонко нарезанным зеленым луком и/или посыпьте кунжутом. Подавайте с вареным рисом.

Баклажан и мускатный орех. Мне кажется, что блюдо из баклажанов с тертым мускатным орехом должно называться «баклажАААн» (с восторженно-долгим «А»). Для его распространения придется создать глобальную сеть продаж бумажных кулечков с жареными ломтиками баклажана. (Идея: регистрирую торговую марку БаклажАААн™ и становлюсь богатой!) Эвелин Роуз (*Evelyn Rose*) пишет, что баклажаны, обжаренные в большом количестве масла, впитывают меньше жира, чем те, которые жарятся в малом количестве, потому что в первом случае поверхность быстро «запечатывается» обгоревшей коркой. Другой путь – сначала посолить ломтики баклажанов, чтобы они отдали влагу и тем самым поглотили меньше жира при обжарке. В любом случае не поддавайтесь искушению использовать готовый молотый мускатный орех – он должен быть тертый и свежий.

Баклажан и мягкий сыр. По словам Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*), баклажаны и сыр представляют собой едва ли не идеальное сочетание. Если вам когда-нибудь доводилось оборачивать ломтик жаренного на углях баклажана вокруг дрожащих белых плечиков

нежной моцареллы, то вы вряд ли сможете что-то на это возразить. См. также **Томаты и баклажан**.

Баклажан и прошутто. См. *Прошутто и баклажан*

Баклажан и томаты. См. *Томаты и баклажан*

Баклажан и чеснок. Все мы делимся на источники и стоки. Источники приносят, излучают, содействуют; стоки отводят энергию из помещения. Источники и стоки часто образуют пары, в которых активность источника X компенсируется отводом, который организует сток Y . В данном партнерстве источник – это чеснок, соблазнительный экстраверт. Баклажан – это сток: непредсказуемый, часто горький, требующий повышенного внимания (и огромного количества жидкости) для приведения себя в хорошее расположение духа. Вместе они составляют баба гануш (*baba ghanoush*) – смесь мякоти обжаренных или испеченных на гриле баклажанов со свежим чесноком, кунжутной пастой тахини (*tahini*), оливковым маслом, лимонным соком и петрушкой.

Баклажан и чили. В китайской провинции Сычуань существует деликатес под названием «баклажан-рыба» (на вкус он много приятнее, чем его название). «Рыба» в данном случае относится к приправам, которые чаще всего используют для рыбных блюд сычуаньской кухни. При этом не все версии блюда включают в себя свинину, но в данном случае используется именно она. Возьмите 700 г небольших тонких баклажанов и разрежьте их вдоль на четвертинки. Нагрейте в воке 450 мл растительного масла и сильно обжарьте одновременно несколько баклажанов – так, чтобы они стали нежными и золотистыми. Осушите их на бумажном полотенце. Слейте из вока все масло, кроме нескольких столовых ложек, снова сильно разогрейте вок, затем добавьте 1–2 ст. л. острой сычуаньской бобовой пасты и размешайте ее в масле. Добавьте 2 ст. л. мелко нарезанного свежего имбиря и чеснока, 450 г свиного фарша и 3 ст. л. нарезанного зеленого лука. Обжарьте, помешивая, в течение 30 сек., добавьте 3 ст. л. рисового вина или хереса, 3 ст. л. черного рисового уксуса (или более дешевого бальзамического), 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. обжаренного и растертого сычуаньского перца и 2 ч. л. молотого красного чили. Потушите на сильном огне 2 мин., добавьте 125 мл куриного бульона и потушите еще 3 мин. Наконец, добавьте баклажаны и протушите их еще 3 мин. Если вы не хотите обжаривать баклажаны во фритюре, обжарьте их в небольшом количестве масла. Вы не получите такую же текстуру, но вкус останется настолько хорош, что я могу смело сказать: для едоков данное различие в технологии вряд ли будет иметь хоть какое-то значение.

Зира

Семена зиры – это не семена аниса или кориандра, они слишком крепки и неприветливы, чтобы поедать их свежими. К тому же они очень сухие и обладают затхлым запахом: понюхайте свежий плод – и вы сразу вспомните аромат покупного порошка карри, который отдает запахом содержимого старого платяного шкафа. К счастью, в процессе приготовления пищи свойства зиры меняются. Обжаренные и раздробленные семена демонстрируют пикантные нотки лимона, а обжаренные в масле придают блюдам – например, дхал (dhal) – живой, пикантный аромат.

Зира и абрикос. При приготовлении еды в таджине происходит столько всего интересного, что, добавив душистую зиру к сочным абрикосам, вы, вероятно, даже не заметите, что яркие цветочные и древесные ноты тушеных абрикосов, оказывается, выдерживают напор землистого, островатого вкуса молотой зиры. Взаимная привязанность этих двух компонентов ясно видна в рецепте армянского супа из абрикосов, который приводит Дэвид Ансель (*David Ansel*). Армения – родина абрикосов, и не случайно здесь так популярны супы из фруктов (в частности, вишни). Нарезьте кубиками луковицу и пару морковок, пожарьте их в оливковом масле 10 мин., затем добавьте 2 ч. л. молотой зиры. Уменьшите нагрев, накройте сковороду крышкой и потушите 10 мин. Добавьте 250 г красной чечевицы и 1,2 л воды (чтобы она покрыла массу). Доведите до кипения и варите 20 мин., при необходимости добавляя воду по мере того, как чечевица будет разбухать. Снимите массу с огня и размешайте в ней 150 г измельченной кураги, посолите, влейте оставшуюся воду. Разбейте массу в пюре (при необходимости – порциями). Зира также отлично сочетается с консервированными абрикосами, а они вместе – с камамбером (*Camembert*).

Зира и баранина. См. *Баранина и зира*

Зира и жирная рыба. Зира отлично сочетается с тунцом, потому что у нее достаточно мощный вкус, чтобы противопоставить себя богатому вкусу жирной рыбы, но тем не менее не забивать его. Натрите филе тунца оливковым маслом, посыпьте от души измельченной зирой и другими приправами, быстро обжарьте его с двух сторон (по минуте на каждую сторону при толщине филе 1 см). Дайте постоять несколько минут, затем нарежьте полосками. Заверните рыбу в теплые кукурузные лепешки, добавьте измельченные листья салата или капусты, сбрызнутые соком лайма, немного несладкого манго и томатной сальсы. Гарнируйте блюдо небольшим количеством кориандра.

Зира и картофель. Зиру связывает с картофелем слегка затхлый землистый вкус. Объединив эти два компонента, вы, казалось бы, должны получить нечто вроде воспоминания об экскурсии к руинам старого замка дождливым воскресеньем. Однако в джира алу (*jeera aloo*), индийском блюде из картофеля, нет ни капли мрачности и уныния. Дело в том, что тушение делает и картофель, и зиру слаще, а последняя становится еще и гораздо более ароматной. Варите картофель «в мундире» до тех пор, пока он не начнет размягчаться, слейте воду, обсушите картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки. Обжаривайте картофель в масле с зирой и солью, пока он не подрумянится. Гарнируйте нарезанными листьями свежего кориандра.

Зира и лайм. См. *Лайм и зира*

Зира и лимон. Цитраль – ключевое соединение, определяющее аромат лимона, – часто используется в жидкостях для очистки и полировки мебели. Аромат зиры часто сравнивают с запахом грязных носков. Но не давайте этим обстоятельствам сбить вас с верного пути!

Чтобы сделать прекрасный маринад для пары кусочков рыбного филе или отбивных из баранины, смешайте цедру лимона с 0,5 ч. л. измельченной зиры и 2 ст. л. оливкового масла. Попробуйте также сделать знаменитый дхал (*dhal*). Замочите в воде на два часа 250 г очищенного гороха чана дхал (*chana dhal*), затем слейте воду и переложите горох в кастрюлю с 500 мл холодной воды. Доведите до кипения, перемешайте, чтобы горох не пристал ко дну, добавьте 1 ст. л. нарезанного свежего имбиря, 0,5 ч. л. куркумы и перец чили по вкусу. Варите на медленном огне около 45 мин., время от времени снимая крышку и помешивая массу. Если вода выкипела – долейте свежую. Когда дхал почти сварится, разогрейте в сковороде арахисовое масло и обжарьте в нем нарезанную большую луковицу до золотистого цвета. В конце варки добавьте 2 ч. л. семян зиры и 1 ч. л. смеси специй гарам масала (*garam masala*), добавьте эту смесь в дхал вместе с цедрой половины лимона и 1–2 ст. л. лимонного сока. Снова перемешайте смесь.

Зира и листья кориандра. См. *Листья кориандра и зира*

Зира и манго. См. *Манго и зира*

Зира и моллюски. См. *Моллюски и зира*

Зира и морковь. См. *Морковь и зира*

Зира и мята. Вдохните ароматы зиры и сушеной мяты – и вы почувствуете себя в Каире. Используйте эту парочку, когда готовите шашлыки из баранины или приправляете специями гамбургеры. Это сочетание вкусно также с бобами и мягкими острыми сырами. В Индии мяту и несколько щепоток зиры с солью используют как добавку к ласси (*lassi*) – популярному напитку из йогурта.

Зира и огурцы. В своей книге «Вкус» (*Taste*) Сибил Капур (*Sybil Kapoor*) пишет, что зира очень хорошо сочетается с другими ингредиентами (например, такими горькими, как огурцы, баклажаны и цветная капуста) за счет того, что углубляет горечь второго ингредиента и, как это ни парадоксально, подчеркивает его естественную сладость. Очевидный способ соединить вкусы огурцов и зиры – использовать последнюю для того, чтобы освежить ею суп из огурцов на йогурте, который называется райта (*raita*). Немного другой подход описан в разделе **Арахис и огурцы**.

Зира и рассольный сыр. Зира – классический партнер для сыра мюнстер (*Munster*), причем настолько классический, что в некоторых местах уже можно купить мюнстер с «инкрустацией» из семян зиры, а во Франции есть пекарни, которые делают хлеб с зирой специально под сыр мюнстер. На родине мюнстера, в Эльзасе, его подают с отварным картофелем и кучкой поджаренной зиры. Эта тройка «мачо-продуктов» хорошо подходит к вкусу очень нежного («женского») местного белого вина гевюрцтраминер (*Gewürztraminer*). Попробуйте с зирой и другие рассольные сыры. В лондонском ресторане французской кухни *Galvin at Windows* подают сыр стинкинг бишоп (*Stinking Bishop*) с салатом из картофеля сорта Джерси Ройал (*Jersey Royal*) и трубочками, посыпанными зирой. Воспользуйтесь также рецептом крекеров из раздела **Рассольный сыр и анис**, заменив в нем фенхель зирой.

Зира и свекла. Кроме общего «землистого» вкуса, все остальное в этой паре – сплошные различия. Дымный и лимонный аромат зиры очень оживляет сладость свеклы. Они прекрасно сочетаются в сложных супах, которые подают с крем-фрешем или сметаной. Союз зиры, свеклы и нута хорошо работает в соусах.

Зира и свинина. См. *Свинина и зира*

Зира и семена кориандра. В индийской, ближневосточной и североафриканской кухнях эти компоненты встречаются чаще вместе, чем порознь. В Индии целые или молотые семена зиры и кориандра даже продают вместе.

В Марокко могут добавить эти компоненты к острой пасте харисса (*harissa*), чтобы придать ей дополнительный вкус, или смешать их с обжаренным в масле нуттом, который продают в кулечках уличные торговцы. В Египте зиру и семена кориандра смешивают с

семенами кунжута, нарезанными лесными орехами, солью и перцем, чтобы сделать знаменитую приправу дукка (*dukkah*), которую едят с оливковым маслом и хлебом. Автор книг по кулинарии Глинн Кристиан (*Glynn Christian*) считает, что мощное сродство семян кориандра и зиры объясняется тем, что в основе их вкусов лежат цитрусовые компоненты: апельсиновый – у семян кориандра, лимонный – у зиры. Мне же представляется, что их взаимное притяжение (к счастью) объясняется скорее различиями: вкус кориандра – яркий и насыщенный, вкус зиры – мутноватый и более грубый.

Зира и цветная капуста. Обжаренные вместе зира и цветная капуста приобретают «ореховую» сладость, не теряя при этом своих основных свойств. Нарежьте капусту на маленькие соцветия и бросьте в масло, а затем всыпьте и размешайте чуть более 1 ст. л. измельченной зиры. Жарьте при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) примерно 30 мин., то есть до мягкости (за это время массу нужно пару раз перемешать). Посыпьте солью. Подавайте блюдо теплым. Некоторые любят перед обжариванием бланшировать капусту, но это делать не обязательно. Мне кажется, немного обгоревшие по краям веточки становятся еще более неотразимыми... Сама я впервые столкнулась с этим сочетанием в Амстердаме, где нам подали фалафель (*falafel*) из цветной капусты. Это было так интригующе, что мне пришлось развернуть шарики, чтобы определить «личность» таинственного ингредиента.

Зира и яйца. См. *Яйца и зира*

Свекла

Свекла – овощ нетипичный: плотный, отчетливо сладкий, требующий двухчасовой варки, с явственными нотками садового сарая во вкусе и привычкой пачкать в кроваво-красный цвет все, к чему прикоснется. И все же ни золотистая свекла, ни симпатичная свекла сорта Кьоджа (*Chioggia*), окраска которой напоминает галстук в белую и розовую полоску, не остановили распространения по миру традиционной свеклы – малиновой, как щечки русской куклы. Секрет ее успеха – диковинное сочетание сладости и землистости, которое оттеняет ингредиенты с преимущественно кислым или соленым вкусом (либо обоими, как козий сыр). Вкусом свеклы также обладают ее листья, которые используют в салатах или тушат, как шпинат.

Свекла и анчоусы. Сладкая свекла будет более чем счастлива принять у себя соленые ингредиенты, например козий сыр, каперсы или пикантные анчоусы. На юге Франции принято нарезать свеклу кубиками и смешивать с большим количеством анчоусов, чеснока и оливкового масла. В кулинарной книге «Помощник шеф-повара от Улемана» (*Uhlmann's Chef's Companion*) отмечается, что салат из свеклы, анчоусов, мелких раков и листьев салата-латука, который пользуется большой популярностью у гурманов, назван в честь писателя Александра Дюма.

Свекла и апельсин. См. *Апельсин и свекла*

Свекла и водяной кресс. Эта пара – земля и железо, это роман Эмиля Золя со счастливым концом. Игривый водяной кресс всегда готов ответить взаимностью на любовь румяной деревенской девушки-свеклы. Смешайте много мелко нарезанного водяного кресса со сметаной, выложите на приготовленную свеклу. Подавайте с жирной рыбой, печенью или стейком с кровью.

Свекла и говядина. См. *Говядина и свекла*

Свекла и грецкий орех. См. *Грецкий орех и свекла*

Свекла и жирная рыба. В странах Скандинавии и Балтии свекла обычно выступает в паре с соленой рыбой, чаще всего с сельдью. Рыбу и свеклу также смешивают с луком, картофелем и яблоками, поливают уксусом или (иногда) горчицей майонезом – такое блюдо называется силсалад (*sillsallad*) в Швеции и росолье (*rosolje*) в Эстонии. На датском острове Борнхольм едят жареную соленую селедку на темном ржаном хлебе со свеклой и острой горчицей. Лондонская коптильня *H. Forman & Son* продает копченого лосося со вкусом свеклы.

Свекла и зира. См. *Зира и свекла*

Свекла и каперсы. См. *Каперсы и свекла*

Свекла и картофель. См. *Картофель и свекла*

Свекла и козий сыр. Живой, островатый козий сыр – идеальная «обертка» для сладкой свеклы. Надеюсь, что это партнерство продлится по крайней мере десять лет, как это случилось в 1990-е с парой «жареный перец – томаты». Возможны и такие комбинации, как суфле из козьего сыра с мороженым из свеклы, или пирог со свеклой и хреном и безе из козьего сыра, или панакота (*panna cotta*) из козьего сыра с икрой из свеклы. В общем, можно сочетать эти вкусы, как вам заблагорассудится, но по мне, эта пара лучше всего сочетается с отварной стручковой зеленой фасолью и небольшим количеством измельченных грецких орехов. Хороши они и в ризотто – правда, оно становится розоватым. Пассеруйте немного мелко нарезанного лука в оливковом масле, затем добавьте 150 г ризотто из риса. Перемешивайте массу, пока зерна не покроются маслом. Добавьте белого вина (бокал для хереса) и тушите смесь до тех пор, пока жидкость не выпарится. Размешайте в смеси 250 г

мелко нарезанной или натертой отваренной свеклы, затем постепенно, ковшик за ковшиком, добавьте 750 мл горячего овощного бульона. Постоянно помешивая, доведите вкус риса до своего любимого. Добавьте несколько столовых ложек мелко натертого пармезана и желаемые приправы. Разложите массу по двум тарелкам и подайте к столу, посыпав кубиками козьего сыра размером 1 см. Украсьте блюдо листьями петрушки.

Свекла и кокос. См. *Кокос и свекла*

Свекла и лук. См. *Лук и свекла*

Свекла и грецкий орех. См. *Грецкий орех и свекла*

Свекла и печень. См. *Печень и свекла*

Свекла и свинина. Вот как выглядит рецепт борща, приведенный в книге Луи Усташа Аудота (*Louis Eustache Audot*) «Французская домашняя кухня» (*French Domestic Cookery*), опубликованной в 1846 году. «Положите в кастрюлю восемь фунтов говядины, два фунта копченых свиных ребрышек, полфунта ветчины, тридцать сморчков, луковицы и лук-порей, добавьте немного свекольного сока. Сварите из всего этого бульон, процедите и добавьте к нему зайца, жареных курицу и утку, а затем снова добавьте свекольный сок. Дайте покипеть четверть часа, снова процедите бульон, добавьте несколько яичных белков, взбитых с небольшим количеством воды; снова проварите и процедите; нарежьте вареное мясо и подавайте к столу с бульоном и сморчками, луком, кусочками говядины, перемешанными с сельдереем и веточками петрушки (все это нужно протушить заранее), а также с фенхелем, жареными колбасками и круглыми кнелями (из телятины) «годиво» (*godiveau*)). Я предлагаю вам во время приготовления этого блюда напевать «Как-то старый Луи приготовил нам борщ» на мотив детской песенки «У Макдональда старого ферма была» (*Old MacDonald had a Farm*). Кстати, этот автор приводит также рецепт приготовления свекольного сока, который нужно делать отдельно от мясного борща, чтобы сохранить его ярко-малиновый цвет, и вливать в борщ ближе к концу процесса приготовления. «Этот суп, — замечает автор, — можно сделать с гораздо меньшим количеством мяса, нежели указано в последнем рецепте, тем не менее он будет достоин того, чтобы называться борщом, поскольку содержит сок свеклы». Между прочим, последнее замечание еще раз подтверждает известное правило: перед тем как приступать к готовке, дочитайте рецепт до конца. См. также **Лук и свекла**.

Свекла и укроп. Итальянский гурман Пеллегрини Артузи (*Pellegrino Artusi*), живший в XIX веке, отмечал, что флорентийцы использовали в своей кухне много трав, но упустили из виду укроп, в частности укроп, смешанный со свеклой. Я попробовала эту комбинацию в Романье, где свеклу и укроп продали «в комплекте» на рынке. В целом эта комбинация вкусов более характерна для северной и восточноевропейской кухонь, где укроп часто используется для придания более сильного вкуса борщу. Укроп играет важную роль и в холодном литовском свекольнике, который называется шалтибарсчяй (*šaltibarščiai*). В кисломолочной основе (кефир, пахта или сметана) разведите немного воды, добавьте много натертых огурцов и вареной свеклы, нарезанные вареные яйца, укроп и шнитт-лук. Поставьте на холод. Подавайте с холодным отварным картофелем и добавочной порцией укропа.

Свекла и хрен. См. *Хрен и свекла*

Свекла и шоколад. Существует популярный (по крайней мере, широко распространенный) рецепт торта, в котором сочетаются шоколад и свекла. По-моему, поклонники этого десерта преувеличивают сочность и «шоколадность» данной комбинации. Мне с самого начала казалось, что это неудачное сочетание, а собственный опыт изготовления такого торта только подтвердил мои опасения. Если натертая морковь «работает» в пирогах, потому что имеет сладкий цветочный и пряный вкус и прекрасную грубоватую текстуру, то в свеколочно-шоколадном торте какао почти полностью подавляет вкус свеклы, не оставляя от него ничего, кроме намека на землистость, которая делает десерт похожим на дешевый шоколадный торт — им можно украсить разве что клумбу. Да и начинка такого торта оказалась

настолько сырой, что ни один из моих гостей не стал дочиста собирать ее с тарелки. В общем, попытки соединить шоколад и свеклу закрыты – по крайней мере, на моей кухне.

Свекла и яблоко. *См. Яблоко и свекла*

Свекла и яйца. *См. Яйца и свекла*

Картофель

Картофель — это сладкий и слегка горьковатый овощ (если он горек не «слегка» и имеет зеленую кожуру, то такому картофелю одна дорога — в ящик для компоста). Хороший картофель характеризуется комбинацией маслянистого, сливочного, орехового и землистого вкусов. Кожура запеченного старого картофеля может иметь солодовый вкус и даже вкус порошка какао. Повара, как правило, изначально разделяют картофель не по вкусу, а по фактуре — восковой, мучнистый, твердый, причем каждая характеристика диктует свой способ приготовления. Восковой картофель, как правило, имеет более концентрированный вкус, мучнистый — более легкий. Группа квалифицированных дегустаторов, координируемая Шотландским институтом исследований агрокультур (Scottish Crop Research Institute), недавно обнаружила прямую корреляцию между содержанием соединений, формирующих в различных сортах картофеля вкус умами, и общей интенсивностью вкуса. Сильнейшими игроками на этом поле признаны сорта из группы *phureja*... В общем, ищите на прилавках картофель сорта Майян Голд (Mayan Gold) с масляно-желтыми клубнями, которые так вкусны, что, пробуя приготовленные из них чипсы, вы забудете попросить кетчуп. Сладость картофеля кажется совершенно райской, когда он контрастирует с солеными продуктами — рыбой, твердым сыром, черной икрой.

Картофель и анчоусы. См. *Анчоусы и картофель*

Картофель и арахис. Арахис обладает мясистостью, которая неизбежно приводит его к сочетанию с картофелем. В городе Попаян в Колумбии делают *эмпанада де пипиан* (*empanada de pipian*) — маленькие пирожки с начинкой из жареного картофеля и арахиса, которые подают с ореховым соусом. Отварной картофель, как правило, входит в индонезийский салат гадо-гадо (*gado gado* — см. **Арахис и кокос**). Даже в Таиланде картофель получает редкую в местной кулинарии возможность сочетаться с арахисом в карри массаман (*mussaman*). Наконец, нельзя не назвать одно из фирменных блюд моего мужа, которое называется «Ужин в Далстоне» (*Dalston Dinner*). В общем-то, это то же самое, что ужин с рыбой, но с дополнительным бонусом: чтобы его съесть, вам не нужно идти в паб. Просто высыпьте пакетик соленого арахиса в пакет чипсов с солью и уксусом, закройте пакет и хорошенько встряхните. Загадка — но получается нечто более вкусное, чем можно ожидать. Хорошо идет с лагером.

Картофель и артишок. См. *Артишок и картофель*

Картофель и баранина. Этой паре нужно место, поскольку ее участники все время отстраняются друг от друга. Мясо стоически старается выдерживать расстояние, даже близко прижатое к картофелю в начинке деревенского пирога. С другой стороны, бараний жир удачно проникает в картофель в «пастушьих» пирогах, в густом пряном индийском алу гошт (*aloo gosht*) или в знаменитом тушеном мясе с овощами в горшочке по-ланкаширски. На звание одного из самых ранних буржуазных энтузиастов крестьянской пищи, безусловно, может претендовать Джон Торнтон, владелец фабрики, описанный в романе «Север и Юг» (*North and South*) английской писательницы XIX века Элизабет Гаскелл (*Elizabeth Gaskell*). Когда Джон ест тушеное мясо с овощами, он обнаруживает, что «в жизни не ел более вкусного обеда». Годы спустя промышленник Майк Болдуин в сериале «Улица Корокации» (*Coronation Street*) восхищался тушеным мясом с овощами «Бетти», названным, оче-

видно, в честь миссис Гаскелл. Так что настоящий секрет тушеного мяса с овощами состоит не в том, чтобы готовить это блюдо из вкусной шейки барашка, и не в том, чтобы уметь довести до темно-золотистого цвета несколько слоев мяса, лука и картофеля в подливке, и даже не в том, чтобы положить почки под последний слой нарезанного картофеля. Настоящему мясу с картошкой всегда не хватает шумного энтузиаста-промышленника!

Картофель и бекон. Проезжая мимо кафе у фермерского рынка на дороге A12 в Саффолке, я увидела написанную огромными буквами вывеску «Ветчина Рулька Хэш» (*Ham Hock Hash*). И ничего больше – ни других блюд, ни времени работы, ничего! Всего три коротких слова, но при их виде тысячи водителей разворачивали свои машины...

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.