

МАЙ – ИЮНЬ 2007

ВЭВ

ШАШЛЫК ГРИЛЬ БАРБЕКЮ

Якитори – шашлычки по-японски



русская баня для барбекю мастер-класс в гостях у вас
азбука гостеприимства молодых съедают первыми

Уважаемые читатели!

Хочу поздравить вас с открытием шашлычного сезона! По традиции у нас он приходится на весну – лето. Хотя, если честно, современное оборудование позволяет баловать себя и своих близких шашлычками круглый год. Было бы, как говорится, желание.

Итак, сезон настал. И в преддверии выходных и праздников ноги сами несут на рынок – выбирать свининку-баранинку, зелень, огурчики-помидорчики, ткемали-сацебели, а потом скорее на дачу, на природу, к речке. Уже закуплены уголь, растопка и пора решать давно назревшую проблему: вытаскивать из сарая старую, поржавевшую жаровню или лучше поторопиться в магазин за новеньким барбекю-котлом, вроде представленного в этом номере Smokey Mountain Cooker, который к тому же может служить и копильней.

Запас рецептов вы можете пополнить в рубрике «Кулинарная книга». Ну а захочется экзотики, загляните в рубрику «Хит номера», где рассказывается о секретах приготовления ика яки, бута ку-сияки, курума эби и прочих рецептов японских

шашлычков – якитори, или, если хватит смелости, попробуйте приготовить по североафриканскому рецепту мешуи – барашка целиком. Работе в менее масштабных формах вас научит занятие в «Кулинарном техникуме», где вы узнаете, как фаршировать куриные ножки. Рубрика «Бренд» на этот раз посвящена деликатесам – норвежской семге и немецким копченостям.

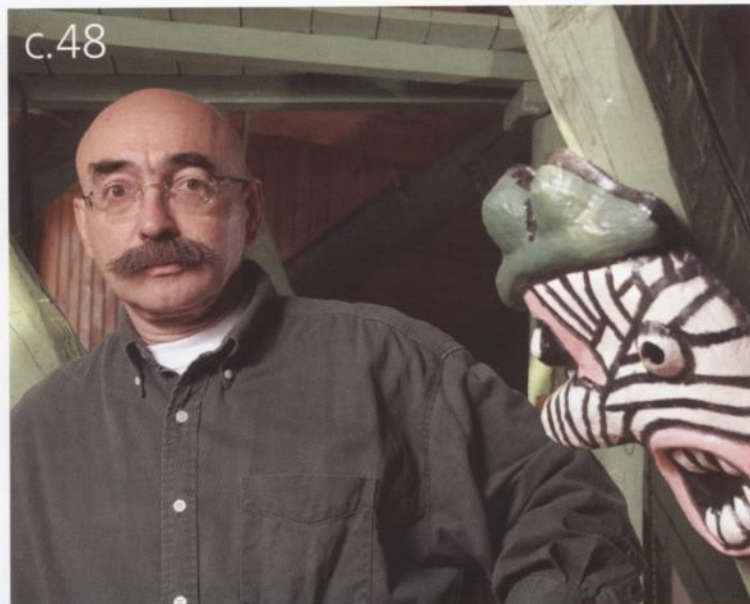


На страницах этого номера вас ждут встречи с интересными, остроумными и к тому же понимающими толк в кулинарии людьми: президентом Федерации рестораторов и отельеров России Игорем Бухаровым, украинским журналистом и телеведущим кулинарной передачи Борисом Бурдой, известным карикатуристом и писателем Андреем Бильжо, писателем, путешественником, этнографом и знатоком кухни Львом Минцем. Армянская журналистка Лия Аветисян познакомит вас с веселыми азами подлинного гостеприимства, а известные российские дизайнеры Ольга Кунцына и Алина Асси подскажут, как одеться в соответствии с последним пискom моды на барбекю-вечеринку.

Приятного вам аппетита и чтения, дорогие читатели!

Николай Баратов

e-mail: baratov@fenix.ru



с.48



с.20

№ 2 2 0 0 7



От редактора

1

Хит номера

Шашлычная по-японски
А по-русски – якитория

4

Курс молодого бойца

Джентльменский набор барбекюшника
Оснащен – значит, вооружен

10

Persona grata

Борис Бурда:
Кулинария – это искусство и душа народа

12

Каталог

Русская баня для барбекю
Weber Smokey Mountain Cooker

16

Бренд

Почти «домашняя» норвежская семга
Как выращивают эту вкусную рыбу

20

Хорошей ветчины должно быть много

34

Немецкие деликатесы на вашем столе

Всегда рядом
Просто капустный салат
Выбираем гарнир

23

ЧА-ВО и как?

Ответы на часто задаваемые вопросы

24

Кулинарная книга

25

Гуру

Игорь Бухаров:
Главное – чтобы был продукт!

30



с.4



Праздничное блюдо

Молодых съедают первыми
Сто дней до призыва

36

Рассказы едалого человека

О продуктах, к съедению не предназначенных
Рецепты не для слаборнервных

38

Поздравляем друзей!

«Сердолику» – 15 лет

41

Советы знатока

Операция «Береза»
Из какой древесины получаются хорошие угли

42

Школа барбекю

Мастер-класс в гостях у вас
Учимся у профессионалов

44

Красиво и со вкусом

Чтобы провожали по уму...
...надо, «чтобы костюмчик сидел»

46



с.25



с.42

Отдыхая душой и телом 52
Полет фантазии модельера Алины Асси

Монолог 48
Андрей Бильжо:
К еде я отношусь хорошо

Кстати 54
Уголок провинции Сognac в Москве
Музей истории коньяка

Кулинарный техникум 56
Фаршированные куриные ножки
Все на занятия!

Веселое о вкусном 58
Законы Мэрфи для барбекю

Азбука гостеприимства 60
Пособие для непродвинутых хозяек

Кулинарный календарь 63



Иллюстрированный журнал

BBQ
шашлык, гриль, барбекю
май-июнь 2007
№ 2(5)

Журнал издается при содействии Российского отделения Всемирной ассоциации барбекю (World Barbecue Association - Russia)

Редакция:

главный редактор
Николай Баратов
зам. главного редактора
Кирилл Тесемников
ответственный секретарь
Наталья Рыбакова
главный художник
Марина Лисицина
художник-фотограф
Николай Михаловский
выпускающий редактор
Екатерина Ракитина

Над номером работали:

Лия Аветисян,
Никита Бабенко,
Валерий Бурт,
Виктор Кузин,
Виктор Литвинович,
Ксения Люляева,
Лев Минц,
Маша Прохорова,
Артем Садовский,
Людмила Сальникова,
Феликс Фишер,
Иван Чирков

рисунки

Владимир Иванов
фото
Дамир Юсупов
Михаил Паляничко
корректор
Мария Козлова

Отдел рекламы и маркетинга
тел. (495) 420-60-83

Адрес редакции:

117647, Москва,
ул. Академика Капицы, 32а
тел./факс: (495) 420-60-92, 420-60-83
www.bbqmag.ru
e-mail: bbqmagazine@fenix.ru

Издатель: ЗАО «Феникс»
Периодичность — 6 номеров в год
Тираж 15 000 экз.
Цена договорная

Журнал зарегистрирован в Федеральной службе РФ по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-22103 от 20 октября 2005 года.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «BBQ» обязательна. Материалы со значком **R** публикуются на правах рекламы.

© BBQ, 2007

Отпечатано в типографии «Интеллект»
тел./факс: +7 (495) 739-33-60, 739-33-64
e-mail: info@intelprint.com

Полиграфический комплекс листового офсета европейского уровня
www.intelprint.com.

ИНТЕЛЛЕКТ
типография



Шашлычная ПО-ЯПОНСКИ

Людмила САЛЬНИКОВА

Из всего арсенала японской кухни yakiniku – блюдо, самое понятное европейцу. Не нужно колдовать с рисом, свежевать сырую рыбу или виртуозно орудовать палочками. Всего-то и требуется – аккуратно нарезать кусочки курицы, нанизать на тонкие деревянные шампуры и зажарить над огнем.

В Японии, yakiniku – что-то вроде закусок, где под свежезажаренную курятину подают свежее разливное пиво или не самое дорогое sake. В них принято заходить запросто, после работы: пропустить кружку-другую, закусить парой-другой шашлычков, поболтать с хозяином, обменяться новостями. То есть что для англичанина – паб, для француза – brasserie, для русского –

пивная, то для японца – якитория. Место скорее для общения, а не вдумчивого насыщения желудка. Зачастую это просто навесы на открытом воздухе: там и цены ниже, и на вытяжку хозяевам тратить не надо. Раньше такие навесы часто ставили рядом с птичьими дворами. Тут же забивали и разделывали кур, тут же жарили. В дело шло все – от шеи до гузки. Сейчас, конечно, якитория вполне городское заведение. В одном только Токио их около десяти тысяч. Но шашлычки из сердечек, кожи, желудков, крылышек остались в японской кулинарной традиции.

Пища для ума

Уже из названия следует, что шашлык по-японски – это главным образом шашлык куриный: «яки» значит жареная, «тори» – курица. Своим исключительным положением на вертеле несущка обязана древнему религиозному запрету на употребление любого мяса. Он действовал в Японии более восьмисот лет. Только на едоков курятины власти смотрели сквозь пальцы, так что у любителей жареного просто не оставалось выбора. В шестидесятые годы прошлого века, когда Страну восходящего солнца наводнили американские бройлеры, якитори превратились в доступный уличный фаст-фуд. Но в заведениях, заботящихся о своей репутации, бройлеров вам не подадут – там ценятся местные породы кур, так называемые дзитори. Мясо у них и по вкусу, и по запаху несравнимо с фабричными бройлерами. Особенно славятся куры хинай дори из префектуры Акита и хюга дори из префектуры Миядзаки. Специально под них открывают рестораны для истинных гурманов. Наряду с шашлычками там предлагают и наваристый куриный суп мудзитаки с овощами и тофу, суши и роллы из сырой курятины, куриных желудков, почек и даже мозгов. Но это чисто японская история, к сырой курятине иностранцы равнодушны. Да и куриный грипп не дремлет.

Весь мир заимствовал из японского кулинарного ассортимента прежде всего шашлычки. Якитории повсюду растут как на дрожжах, и в российских городах в том числе. Впрочем, несмотря на кажущуюся простоту, приготовление настоящих якитори – занятие, требующее сосредоточенности и внимания к деталям. Но ведь за подробности и детали мы японскую кухню и любим.

Острая парочка

Помимо соевого соуса блюда японской кухни в обязательном порядке сопровождают васаби и маринованный имбирь. Васаби – разновидность хрена – обладает зеленым цветом, свежим запахом и острым, даже чрезвычайно острым вкусом. Маринованный имбирь имеет пряный вкус. Он освежает рот, поэтому рекомендуют его есть между разными блюдами, чтобы не смешивать вкусовые ощущения.

И ту и другую приправу продают в магазинах. Но имбирь можно замариновать и самим дома, получится даже вкуснее покупного.

Маринованный имбирь

*100 г свежего имбиря
100 мл рисового уксуса
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка сахара
2 ст. ложки воды*

1. Вымойте и очистите от кожицы корень имбиря. Если имбирь молодой, то его достаточно поскоблить ножом.
2. Натрите имбирь солью и оставьте в миске часов на десять.
3. Промойте имбирь и обсушите. Нарежьте тонюсенькими пластиночками: чем толще будут лепестки, тем грубее получится в результате вкус.
4. Влейте в миску уксус, добавьте сахар и 2 ст. ложки воды. Размешивайте, пока сахар не растворится.
5. Сложите имбирь в банку, влейте маринад, закройте крышкой и оставьте в теплом месте на неделю. Переставьте в холодильник. Со временем маринованный имбирь приобретет бледно-розовый цвет.



Бута кусияки

(шашлычок из свинины)

На одну шпажку:

30 г свиной шейки

10 г репчатого лука

соус «Якитория»

Для маринада:

10 г шифо (светлой мисо-пасты)

20 г соевого соуса

10 г сахарного песка

1. Свиную шейку зачистите от излишков жира и сухожилий, нарежьте кубиками по 2,5 см и положите в подготовленный маринад. Минимальное время маринования – 6 часов.

2. Промаринованное мясо наложите на бамбуковую шпажку, чередуя с луком.

3. Подготовленные шашлычки обжаривайте на мангале 10–12 минут. Бута кусияки надо дважды окунуть в соус «Якитория»: один раз на стадии полуготовности, второй раз перед тем, как подать на стол.



Стремимся к идеалу

Главная подробность – нарезка. Шашлык по-японски – это всегда нечто в мини-атюре. Вы ведь помните, что в якитории не столько едят, сколько общаются. Поэтому и размер кусочков – буквально на один укус. Шашлычки должно быть удобно брать руками и есть прямо с шампура – в настоящей якитории ни палочки, ни тем более нож с вилкой на стол не кладут. На коротком и тонком, как вязальная спица, бамбуковом шампуре помещается кусочка четыре – опять же, чтобы удобно было держать в руке.

В отличие от шашлыка, где у каждого мастера десятки фирменных рецептов соусов и маринадов на все случаи жизни, для якитории выбор минимален – или жарить в благородных крупинках морской соли, иногда смоченной зеленым чаем, или в сладком соусе. Солю просто посыпают уже почти готовые шашлычки. Она плавится на огненных кусочках курятины, придавая корочке приятную хрусткость.

С соусом сложнее. Ингредиенты для него неизменны. Это sake, сладкое кулинарное вино мирин, куриный бульон, соль и сахар – по вкусу. Собственно, именно в соусе весь смысл якитории, он придает готовой курятине гладкую, чуть хрустящую «карамельную» корочку, сохраняющую сочность мяса, и пикантный сладковатый вкус с ориентальным акцентом. Поливать соусом мини-шашлычки на гриле неудобно, их принято в соус макать – два-три раза за время жарки. В японских заведениях вместительный жбан с соусом не меняют по нескольку дней, только доливают до нужного уровня. Считается, что так соус становится только вкуснее, насыщаясь соками жареного мяса. В супермаркетах продается и готовый соус для якитории. Для ресторана это, может, и не слишком хороший тон, а для домашнего приготовления вполне подойдет. Тем более что как следует «насытить» его мясными соками все равно не получится – не питаться же одной жареной курятиной двадцать четыре часа в сутки.

Чтобы соус не пригорел, жарят якитори на достаточно большом расстоянии от источника тепла, но не больше 10 см. При этом источник этот ни в коем случае не открытый пламя, а тлеющие бамбуковые угли. Но это в идеале. Сгодится и обычная русская береза, главное, чтобы дрова не коптели, отчетливый привкус «дымка» нежным якитори не на пользу. Для того чтобы мясо как следует пропеклось, но осталось сочным, достаточно 4–7 минут.



Курума эби (шашлычок из королевской креветки)

*На одну шпажку:
1 королевская креветка
5 г растительного масла
соус «Якитория»*

1. Для этого блюда возьмите большие королевские креветки. Перед жаркой вскройте панцирь от хвостового плавника до головы, удалите у креветки прямую кишку, промойте проточной водой. Кре-

ветку нанижите на бамбуковую шпажку.

2. Перед жаркой смажьте решетку мангала маслом. Во время жарки креветку дважды окуните в соус «Якитория».

Главное – не пересушить. Особенно если не поленились нарезать правильно. Со слишком большими или неровными кусками идеала достичь невозможно: или соус пригорит, или внутри останется «кровавый след», что в случае с курицей не только невкусно, но и опасно.

Каждый кусок – знай свой шесток

Японская кухня сильна безупречной свежестью продукта, так что в классичес-

ком исполнении жарятся якитори исключительно из свежей, то бишь охлажденной курятины. Не получилось обзавестись свежей, можно на худой конец воспользоваться и замороженной. Только предварительно вымочить размороженные кусочки в молоке – для нежности. А вот что касается субпродуктов, особенно печени, тут подмена не пройдет. Заморозка меняет структуру крови, и крохотный печеночный шашлык расплзется прямо на шампуре.

Якитори из субпродуктов вообще работа ювелирная. Мало того что для нескольких шпажек, например, с куриными сердечками придется разорить целую куриную ферму, а перемежать разные субпродукты на шампуре не принято. Так еще каждый продукт требует своего, особого подхода. Сердечки сначала маринуют в пиве или sake, а затем хитрым образом надрезают и выворачивают, чтобы получилось сочнее. Печень предварительно замачивают в мо-



Кимо кусияки

(шашлычок из куриных сердечек)

На одну шпажку:
35 г куриных сердечек
100 г светлого пива «Мацури»
10 г растительного масла
соус «Якитория»

1. Куриные сердечки зачистите от предсердий и излишков жира. Промойте ледяной водой и маринуйте не менее 6 часов в светлом пиве «Мацури».
2. Нанижите куриные сердечки на бамбуковую шпажку.
3. Перед жаркой смажьте решетку мангала растительным маслом. В процессе приготовления кимо кусияки дважды окуните в соус «Якитория»: на стадии готовности и перед тем, как подать на стол.

локе, убирая горечь. Желудки томят в масле или курином бульоне для мягкости. Куриную кожу следует ошпарить кипятком. А хрящ, соединяющий части куриной грудки, насаживать вдоль, а не поперек, чтобы лучше пропекся. Дело хлопотное, но оно того стоит: грамотно зажаренные шашлычки из всякой куриной мелочи – вещь под пиво первостатейная.

Перемена мест

Однако огонь, как известно, способен облагородить не только курицу. Нарушая заданные рамки жанра, сегодня делают якитори вегетарианские, мясные, рыбные и с дарами моря. Все чаще как за рубежом, так и в самой Японии в семейство якитори записывают все, что на бамбуковых шампурчиках прошло обжигание огнем. От перемены мест слагаемых кулинарный подход не меняется: все решает тот же мелкий калибр, натуральность, свежесть исходного продукта и выбор в вечной дилемме – соус или соль. Так, нарезанные кубиками сезонные овощи хороши лишь слегка присоленными. Особенно уважают японцы шашлычки с хрустящими колечками весеннего лука – нэги. Но и кубики спаржи, баклажанов, перца или грибов (для под-

держания ориентального стиля можно выбрать древесный гриб шиитаки) вполне сойдутся. А вот рыба и морепродукты прекрасно грилируются в традиционном сладковатом соусе. Тут возможны самые разные вариации, особенно эффектно смотрятся пронзенные шпажкой королевские креветки, это уже не просто якитори, а изысканная коктейльная закуска. Под мудреными японскими названиями скрываются старые знакомые: ика яки – это шашлычки из кальмара, тако яки – из осьминога, сяке яки – из филе лосося. Хотя по мне подобные изыски лучше все-таки пробовать в Японии: одно дело – когда они попадают на гриль прямо из моря, и совсем другое – из морозильной камеры.

Мясо сначала рекомендуется замариновать. Для свинины, например, подойдет такой рецепт: тончайшие мясные ломтики проложить слоями марли, а на марлю выложить слои мисо-пасты. Подождать часа два, а затем нанизать мясные ломтики на бамбуковую шпажку, на манер занавески. Так получится и пикантнее, и пасту соскрести не придется. Следуя классическому принципу, все жарится на отдельных шампурах: мясо на одних палочках, перчики – на других, лук – на третьих.

Ну и наконец, самый главный закон: вкусные якитори – горячие якитори. Так что, если нет возможности хватать шампурчики прямо с жару, позаботьтесь, чтобы они не остывали на столе. В отличие от наших увесистых шашлычков, с якитори такая неприятность случается почти мгновенно. Чтобы этого избежать, существует множество уловок. Большие порции шашлычков подают, например, на настольных керамических мангальчиках, заправленных несколькими тлеющими угольками. А в сопровождение годятся морская соль, сок лимона, любой легкий соус, острый японский перец сансо или японская специя ситими-тогараси, что в переводе означает «семь пряностей» (хлопья красного жгучего перца тогараси, порошок душистых листьев зубного дерева сансё, белое кунжутное семя, хлопья высушенной морской водоросли нори, кусочки мандариновой цедры, семена конопли и мака). Тут все зависит от вкуса и чувства меры повара. **□**

Редакция благодарит шеф-консультанта Ассоциации ресторанов «Веста-центр интернэшнл» Тома Курокаву и бренд-шефа кафе «Якитория» Станислава Мишанкова за помощь в подготовке материала.

ВКУС ЯПОНИИ

Новый журнал
о Японии

Интересные рецепты
Звезды о Японии

Доставка блюд из меню
японской кухни



Найти журнал можно в сети кафе "Якитория" бесплатно!


АССОЦИАЦИЯ РЕСТОРАНОВ
ВЕСТА-ЦЕНТР ИНТЕРНЕТ



Джентльменский набор барбекюшника

Николай БАРАТОВ

Перед тем как начинать кухарничать, давайте проверим, все ли у нас под рукой. Конечно, у каждого имеется свое представление о наборе необходимых инструментов. Специализированные магазины предлагают все более усовершенствованную (и все более дорогую) утварь, но только время и ваш опыт в итоге определяют, что действительно пригодилось и удобно для готовки, а что обречено пылиться в вашем сарае.

Вилка, железная лопатка, щипцы – вот главные орудия настоящего барбекюшника. Если в некоторых магазинах мангалы почему-то называют шашлычницами, а жаровни – барбекюшницами, то почему бы не существовать и барбекюшнику? Тем более что у законодателей жанра американцев есть похожее слово BBQer – бибикиюер.

Все три главных инструмента должны иметь длинные ручки – для того, чтобы вы не обожгли ваши. Для тех же целей предназначены и кожаные перчатки, тоже желательно подлиннее, почти до локтя.

Из другой спецодежды необходимы фартук и, чтобы быть «ну прямо как в Америке», бейсболка, лучше не белая, потому что вы все равно хоть единожды, но ухватитесь за козырек перемазанными углем и маринадом руками. Можно обойтись и без бейсболки, тогда на солнце вы пропечетесь





равномернее, и лысина подрумянится до той же кондиции, что и физиономия от горящих углей.

Однако вернемся к нашим трем основным орудиям. Главным из них, безусловно, являются щипцы, они должны быть удобными, прочными и надежными. Вилка пригодится в основном для общения с сырым продуктом; рыбу и овощи ею при жарке не повернешь, а мясо и курицу лучше лишний раз не прокалывать – весь сок вытечет на угли и блюдо будет пересушено. Эти продукты удобнее кантовать металлической лопаткой.


По идее, для того чтобы следить за временем в процессе готовки, может потребоваться и таймер, но только чрезвычайно организованным и методичным людям, – не обладающие столь ценными качествами индивидуумы обычно ориентируются во времени по количеству выпитого в процессе готовки пива и упреждающим выкрикам жены, что голодные гости уже все подъели в холодильнике.

Из другой утвари под рукой желательно иметь:

- несколько разделочных досок (для сырых и готовых продуктов);
- острый кухонный нож;
- металлические шампуры разных размеров и небольшие деревянные или бамбуковые шампуры (брошеты) для приготовления шашлыков, кебабов, сате и т.п.;
- кисть на длинной ручке для смазывания решетки маслом и продуктов маринадом и соусом;
- набор мисочек и плошек для маринада, соусов и приправ;
- рулон алюминиевой фольги;
- чистое блюдо для готовой продукции;
- противень, который помещают под решетку при готовке на отраженном жару, – служит для сбора капающего жира и сока; в него можно также налить маринад или разведенное вино, что придаст блюду дополнительную духовитость;
- двойные решетки на длинных ручках, позволяющие легко переворачивать над углями запекаемую целиком рыбу. Они также удобны для жарки мелких кусков, которые на обычной решетке проваливались бы сквозь прутья и попадали на угли;



● и наконец, какая-нибудь «прыскалка» с водой – для борьбы со вспышками пламени. В данном качестве прекрасно послужит экспроприированный у жены пульверизатор, которым она пользуется при глажении белья. Но если экспроприация связана со слишком большим риском, возьмите обыч-

новенную пластиковую бутылку и раскаленным тонким гвоздем проделайте в ее крышке с полдюжины отверстий – «прыскалка» готова. Наполненная холодной водой, она, кроме того, представляет собой прекрасный аргумент в теоретических спорах с надоедливыми знатоками и советчиками. 



Борис Бурда:

Кулинария – это искусство и душа народа



«Что наша жизнь? Игра!» Лучше, чем эти слова, для начала интервью с Борисом Бурдой найти трудно. Он игрок по жизни в лучшем смысле этого слова. В девятнадцать лет он был самым молодым сценаристом и игроком в одесской команде КВН. Многие помнят его блестящие выступления в передаче «Что? Где? Когда?». Он азартен и непоседлив, он эрудит и острослов, поэт, композитор, журналист и телеведущий, автор нескольких книг и отличный повар.

Скажите, Борис, и кто же «виноват» в том, что такое количество талантов скопилось в одном человеке?

– Ну, насчет талантов это вы круто, но приятно. Я думаю, способности зависят от наследственности. И еще я рано научился читать, в четыре года. Папа был офицер, мама – детским врачом, мы кочевали по гарнизонам. Родители рано утром уходили на работу. Я оставался дома с кошкой и Букварем. Так

как кошка не позволяла себя долго мучить и начинала царапаться, приходилось возиться с Букварем. Довольно быстро сам установил, что там, где нарисован медведь, – это буква «М», а там, где арбуз, – «А».

– Расскажите, чем еще увлекались в жизни?

– Почему в прошедшем времени? Я не бросаю своих увлечений. Сочинял и сочиняю песенки, объездил со своей гитарой весь Советский Союз. Что такое КСП – Клуб самодеятельной песни – думаю, объяснять не надо. И что

за игра «Что? Где? Когда?». И за судьбу КВН я спокоен – в КВН будет играть минимум шестизначное число людей на четырех континентах, это мне точно известно. Уверен, что, куда бы ни занесло человека, говорящего по-русски, он устраивает себе три развлечения: КСП, ЧГК и КВН.

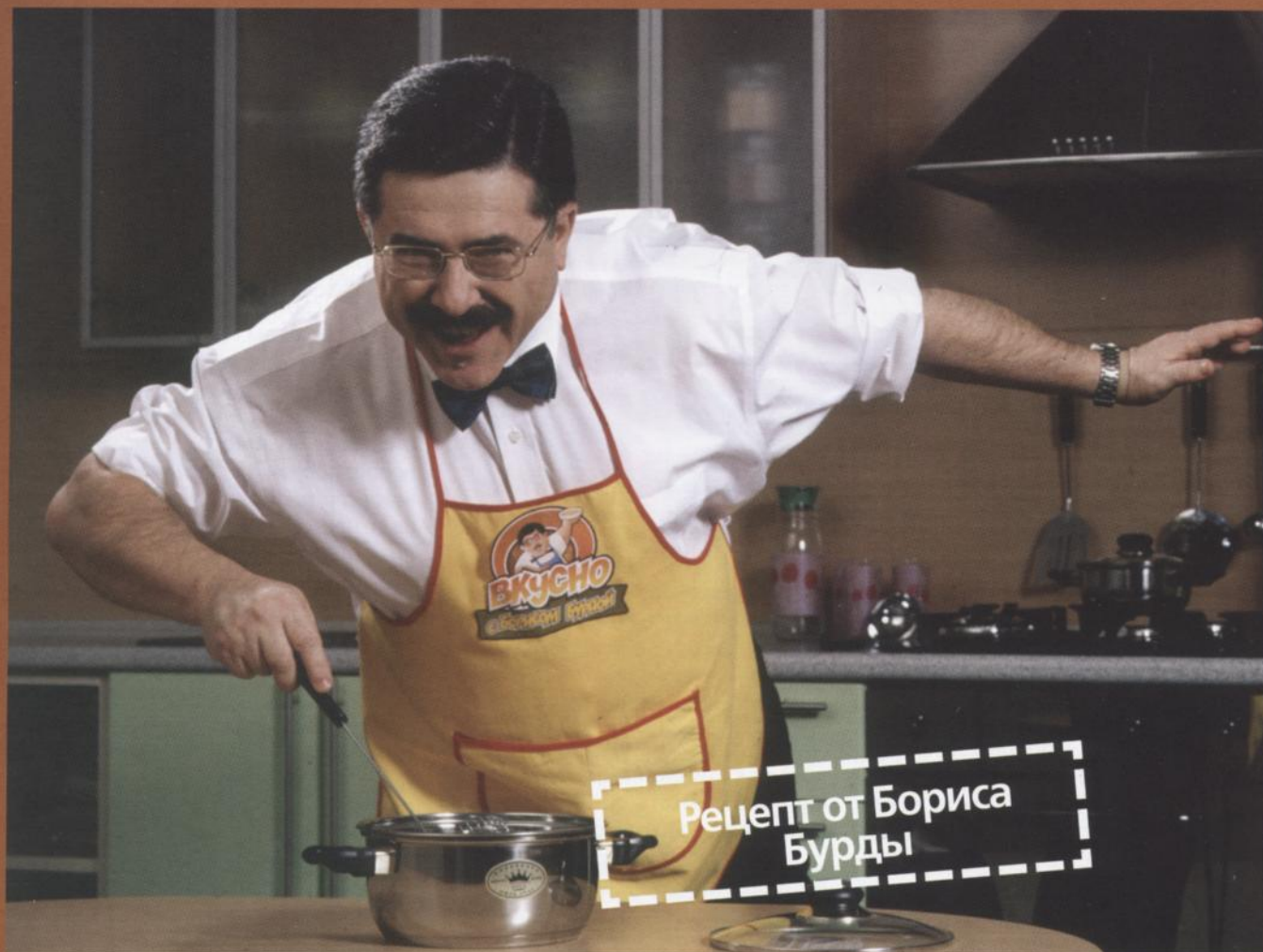
Закономерные случайности

– У вас появилось одно относительно новое увлечение – кулинария. Это произошло случайно или закономерно?

– Наверное, и то и другое. А если подробнее... По образованию я инженер-теплоэнергетик. И работал бы им до сих пор, если бы в один прекрасный момент руководители нашей страны не решили, что им не нужны инженеры. У меня не было времени ждать, пока они прекратят сходить с ума. Мой младший сын родился в девяностом году и очень любил есть каждый день.

Мои бабушки были прекрасными кулинарами. Отец готовил лучше мамы и постоянно выгонял ее из кухни. Мне готовить не приходилось. К кулинарии всегда относился позитивно, но не собирался посвящать ей свою жизнь. Первый шаг в ее сторону сделал, когда женился, причем довольно молодым. Потом мой старший сын взял с меня пример, поэтому дедушкой я стал в сорок три года. И сейчас, когда один мой друг готовится стать дедом и очень переживает, я ему говорю: «Гоша, спокойно, я это пережил тринадцать лет назад, совершенно не больно. Более того, ничего не надо делать, они все уже сделали».

Так вот, женился я на барышне умной и толковой, она хорошая поэтесса и литературовед. Плохо было одно – для нее было совершенно непосильной задачей пожарить яичницу. И тогда я сказал жене: «Дорогая, дома много работы. Стирать и гладить я не умею и не люблю». Она ответила: «Я умею стирать и гладить. Какие вопросы?» Я говорю: «Прекрасно, видишь, сколько тяжелой работы по дому для тебя. Родится ребенок – ее будет еще больше. Не надо тебе ничем другим занимать».



Рецепт от Бориса
Бурды

Мититей

1 кг говядины
1 головка чеснока
1 ч. ложка молотого тмина
5–6 ст. ложек крепкого мясного бульона
20 горошин черного перца
соль
сода – на кончике ножа

1. Пропустите мясо, чеснок и специи через мясорубку дважды. Добавьте бульон. Вымешайте и выбейте фарш до пастообразного состояния. Поставьте миску с фаршем на несколько часов в холодильник. Если собираетесь жарить мититей на природе, то обязательно везите фарш в сумке-холодильнике.

2. Накатайте из фарша колбаски. Жарьте на гратаре (так в Молдавии называют гриль). Желательно использовать угли деревьев плодовых пород. Время от времени поворачивайте колбаски и смазывайте их с помощью птичьего пера то подсолнечным маслом, то крепким мясным бульоном.

3. Подавайте горячими, прямо с углями, со свежими овощами и любыми острыми соусами.





Автомобиль с обладателями «Хрустальной совы» Борисом Бурдой, Александром Друзем и Максимом Паташовым возглавляет колонну одесской «Юморины» 1 апреля 2001 года

ся. Но учти: зайдешь на кухню без моего разрешения – прибью на месте». Что ее вполне устроило. И мне было приятно: после работы стоишь на кухне, готовишь что-то и медитируешь. Еще стихи очень здорово пишутся, когда чистишь морковь.

Так что готовить я умею: многое перенял у родителей и бабушек, остальное добирал по книгам. Но кулинарная книга – лишь канва, а настоящая кулинария – это всегда импровизация. Тот, кто относится к кулинарным книгам по-другому, имеет неприятности сам и доставляет их другим. В рецепте написано, что «450 г мяса надо готовить столько-то минут», но ведь автор не знает, какое мясо я купил: молодого животного или престарелого, жирного или тощего.

Ну вот, готовить я научился и скоро стал пожинать плоды. Приезжают в гости друзья, ты их угощаешь чем-то собственноручно приготовленным, а может быть, даже и придуманным. Особенно приятно, когда все сожрут и говорят: «Дай еще!» И еще плюс – человек, который вкусно поел, из благодарности помоеет посуду. Вот уж чем я терпеть не могу заниматься! Ненавижу!

У истоков – баклажанная икра

– Но готовить – это одно. А заниматься кулинарными программами на ТВ, писать статьи, книги по кулинарии – это совсем другое.

– До лета девяносто шестого года, если бы кто сказал, что я буду заниматься кулинарией, как работой, я встретил бы эти слова истерическим хохотом. А тем летом пришла ко мне в гости школьная подруга, нормальная барышня, кандидат психологических наук, и ошарашила: «Боря, я придумала тебе новую работу. Ты будешь кулинарным обозревателем нового журнала «Одесса». Я сказал ей единственное, что могло прийти в голову: «Танечка, температуру себе когда мерила?» Она обиделась: «Ты ничего не понимаешь. Во всех зарубежных журналах есть кулинарные рубрики. У нас этого не было – начальство запрещало, мол, чего людей дразнить, когда продуктов нет. Вот увидишь, через полгода-год такие рубрики будут всюду. Ты должен быстро впрыгнуть в этот поезд. Я знаю, как ты готовишь ту же баклажанную икру и как об этом рассказываешь. Вот иди и запиши все на компьютер и не спорь со мной по пустякам».

Лучше сделать, как женщина просит, чем что-то ей объяснять. Я сел за компьютер и отстучал семь тысяч знаков близко к тексту, которым я ее потчевал вместе с икрой. Надеялся, что в журнале плюнут и скажут: «Выбросьте это». Но в журнале сказали, что хотя бы иметь такое в каждый номер.

Через три месяца встретил в Киеве на улице своего друга по КСП, который был редактором одного журнала. Узнав, что я пишу кулинарные статьи, попросил написать и для него. Оказалось, что это очень интересно: пока пишешь о помидорах, столько всего нового про них узнаешь! Мой вам совет: если хотите что-то узнать, напишите про это книгу. А потом мой друг приехал в Одессу и решил зайти ко мне в гости вместе со своей знакомой. Оба были ужасно голодные. А у меня, как назло, в холодильнике готового ничего. Но есть продукты. И я им сварганил за пятнадцать минут томатный горячий супчик со свиной корейкой. Съешь такой, и никакого второго не надо. Приготовил все у них на глазах и, естественно, при этом беспрерывно говорил, чтобы они не скучали. Барышня меня спрашивает: «А вы и перед телекамерой так можете?» Я говорю: «А какая разница?» «Ой, как интересно», – говорит барышня, оказавшаяся генеральным продюсером одного из киевских каналов. И через несколько месяцев я уже выходил в эфир на этом канале. Программа называется «Вкусно с Борисом Бурдой». В марте этого года она отпраздновала восьмилетие, а это не мало для кулинарной программы. Кроме Макаревича со «Смаком», никто так долго не выходил. А потом начал писать книги, сейчас их у меня уже три.

Я уверен, что кулинария – это искусство. Такое же, как музыка, живопись или архитектура. Но искусство недолговечное, и его шедевры немедленно уничтожаются, причем чем они вкуснее, тем быстрее.

И кроме того, кулинария – часть народной души. Ведь принадлежность к тому или иному народу определяется не по паспорту. Ну скажите, кто такой шотландец? Тот, кто носит килт? Кто

пляшет под волюнку? Не только, шотландец тот, кто любит хаггис – бараний желудок, наполненный овсяной кашей и потрошками. Помните в «Семнадцати мгновениях весны» Штирлиц говорит шоферу приготовить бутерброды в дорогу? И шофера обуяли подозрения: как это немец не сказал, сколько бутербродов? Возмутилась простая немецкая душа. Я бы сказал так: человек, который не любит жареную рыбу с жареной картошкой, – не англичанин. Тот, кто закусывает водку тортиком, – не русский. Человек, любящий мясо, а рыбу нет, – не японец.

Шашлыки, шаурма, мититей, кебабы!

– Наверняка вы готовите блюда на углях. Скажите, какое место гриль занимает в вашей жизни – личной и профессиональной.

– У меня на кухне помимо такой плоской плиты с конфорками есть современный агрегат, в котором имеется микроволновка, духовка и электрогриль. Очень удобно. Берете кусок говядины, шпигуете его чесноком, маринуете, заворачиваете в фольгу и кладете в эту духовку – получается очаровательно. Или хороший кусок свинины натираете пряностями и на восемь минут кладете на решетку гриля, а потом переворачиваете и девять минут запекаете с другой

стороны, мясо получается необыкновенно сочным. Кроме того, там есть качественный вертел, на нем получают изумительные шашлыки.

Конечно, важен запах дыма. Но однажды я получил на телевизионную передачу письмо от девушки, которая вышла замуж за иорданца, и она мне сказала, что для аромата иорданцы кладут в электрогриль и даже в сковородку, просто под крышку, обычный раскаленный уголек. Мой младший сын очень любит грилованные блюда, и я готовлю дома на гриле всякие кебабы и мититей. Я знаю, как делать фарш, чтобы он не разваливался, чтобы он был правильно сочен.

Мититей – блюдо молдавской и румынской кухни. Но все-таки это ответвление великой средиземноморской кухни. Молдаване побывали под турками, и сколько они уж им дани уплатили – это одно, но турки с ними расплатились, оставив хорошую кухню. Конечно, есть национальные кулинарные традиции, но мне, например, трудно строго позиционировать болгарскую кухню среди прочих в Средиземноморье – на них на всех огромное влияние оказала Османская империя. Хотя у болгар прослеживается влияние и Византии. Но турки, захватив Византию, взяли все самое лучшее и там. И добавили к ним лишь блюда из фа-

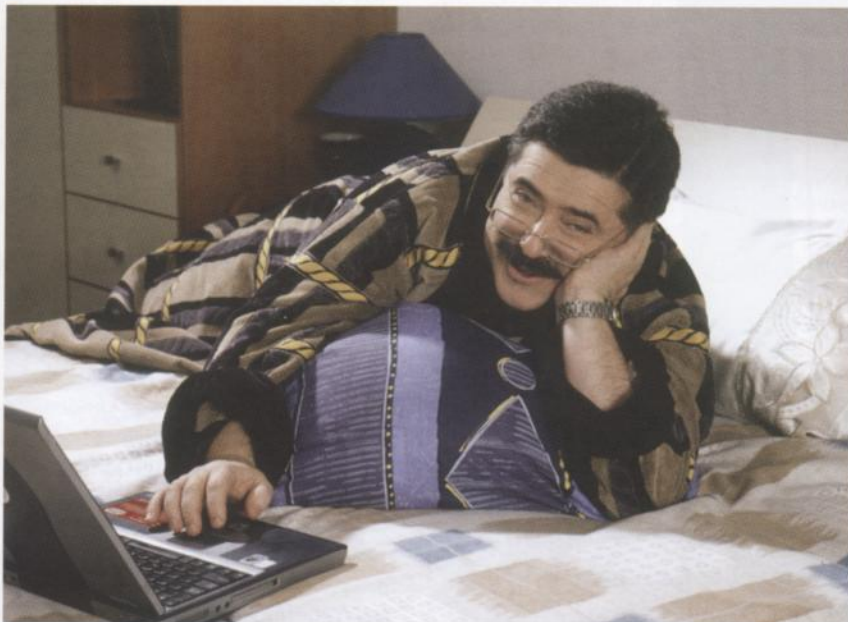
соли и знакомое всем кочевникам жареное на вертеле мясо. То, что в Москве называется шаурма, в Питере – шаверма, а в Турции вообще дёнер-кебаб – сейчас невероятно популярно во всем мире. Кстати, в Германии статистика зафиксировала, что мест, где продают дёнер-кебаб, стало больше, чем тех, где продают сосиски.

Помню, у меня была публикация, которую перепечатали в десятках стран, и в России тоже. Это была статья о шашлыках, в которой я высказал мнение, что все дело здесь, главным образом, в маринаде. И шашлыком мы считаем маринованное мясо на вертеле. Мне зрители присылают любопытнейшие рецепты маринования, например в томатном соусе. Или в горчице, разведенной пивом до консистенции очень жидкой сметаны. Или маринование мяса в кислом молоке. Детство я провел в Баку и очень люблю мариновать мясо в гранатовом соке. Считаю, это лучший маринад для мяса. А уваренный сок гранатов наршараб – лучший соус для шашлыков, как из мяса, так и из рыбы. Можно мариновать в лимонном соке, в сухом вине, причем идет дискуссия – в красном или белом.

А вот шашлыки из курятины – это преступление. Курица ведь тоща, мясо ее нежирное. О шашлыке прекрасно сказал Похлебкин: чтобы мясо было готовым, но не сгорело снаружи, для этого оно должно быть пропитано соками и жиром. Куриное же мясо плотненькое, оно плохо пропитывается маринадом.

А если говорить об индюшатине, то здесь интересных результатов добились израильтяне. Они вывели индюка со столь жирным красным мясом, что оно прекрасно годится для шашлыка. Надо же так издеваться над пернатыми! Индюки у них весят килограммов сорок, их грудка закроем столик, за которым мы сейчас сидим, но они никогда в жизни не потоптали ни одну индюшку. Ученые боролись за мясистую грудку, а о более важных частях тела для индюка не подумали. И вся радость бедных израильских индюшек – ветеринар с пипеткой.

Беседовала Наталья РЫБАКОВА



Русская баня для барбекю

Барбекю-котел марки Smokey Mountain Cooker

Виктор КУЗИН



Не нужно обладать суперфантазией, чтобы представить, как делали барбекю наши прапрапращурь. Голодные, усталые, но довольные результатами охоты, мужики насаживали кабана или оленя, наскоро освежав его, на вертел и подвешивали над еще расцветающими языками пламени углями. Где уж тут ждать, чтобы угли со зрели, очень есть хочется! Жир с туши капает вниз, дым поднимается вверх. И вот он вам – соблазнительный запах дымка от мяса, приготовленного на углях! Правда, оно было сильно обугленным сверху и несколько недожаренным внутри, у костей. Нужно ли нам такое наследство – такая романтика у костра?

В век высоких технологий люди создали множество приспособлений, позволяющих им готовить мясо на углях, и в результате не есть его сырым и подгоревшим. Американская фирма Weber предлагает для этого свои знаменитые котлы. Рассмотрим модель марки Smokey Mountain Cooker.

Огнестойкая
нержавеющая дверца
в стенке цилиндра.



Контейнер для
древесного угля,
который ставится на
решетку над нижней
полусферой

С дымком, но не обугленные

В первом номере журнала мы писали о трех моделях веберовских барбекю-котлов – One-Touch Silver, Gold и Platinum, сделанных из специально для них разработанной алюминированной стали, покрытой двумя слоями жаропрочной фарфоровой эмали. Теперь представьте, что с такого котла-шара сняли крышку и вставили между ней и нижней полусферой цилиндра, сделанный из тех же материалов. Получили конструкцию высотой 104 см и диаметром 48 см, твердо стоящую на трех ножках. В нижней полусфере находится регулируемый вентиль-поддувало и решетка для углей, выше, в самом цилиндре, размещены две решетки из плакированной стали диаметром 47 см – в центре цилиндра и сверху, непосредственно под крышкой. В стенке цилиндра – снимающаяся огнестойкая нержавеющая дверца. На крышке есть укрепленная стеклом нейлоновая ручка и еще одно регулируемое дымоходное отверстие. Оно, как и поддувало внизу, сделано из специального нержавеющей алюминиевого сплава.

С паром, с жару!

Теперь посмотрим, как работает Smokey. На решетку в нижней полусфере выкладывают готовые угли, а на решетку под крышкой следует положить мясо – лучше большой кусок, например, свиной окорок или индейку целиком. Пока, как видите, все как у обычного барбекю-котла. Различие – в цилиндрическом корпусе котла и третьей решетке. На нее можно поставить специальную чашу с водой: пар от нагретой воды создаст особый режим запекания барбекю – в атмосфере повышенной влажности. А значит, мясо или ин-

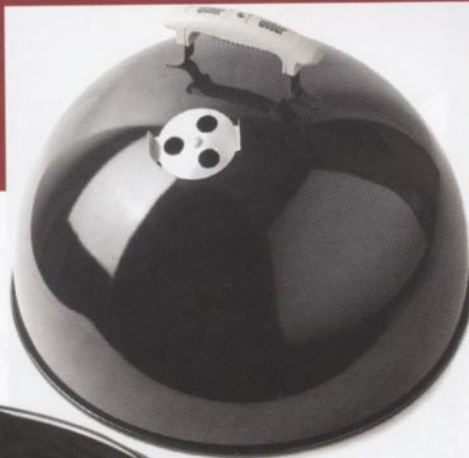
дейка потеряют меньше влаги в процессе приготовления, хорошо пропекутся и будут более нежными на вкус, чем при аналогичном расходе топлива и времени на обычном барбекю-котле. Пар плюс дым от углей и дадут так волнующий наше сердце и органы обоняния запах дымка. Процесс этот легко регулировать, открывая в большей или меньшей степени дымоходные вентили.

Но при желании «парилкой» можно не пользоваться. То есть кастрюлю с водой не ставить, а использовать Smokey как простой барбекю-котел. Точнее, не простой, а

Варьируя различные режимы работы вентиляционных отверстий, вы по-разному готовите блюда.

- Копчение – все вентиляционные отверстия закрыты.
- Гриль – все вентиляционные отверстия открыты.
- Приготовление на пару – верхнее вентиляционное отверстие открыто, нижнее – закрыто.

Крышка с нейлоновой ручкой и регулируемым дымоходным отверстием



Нижняя полусфера с регулируемыми вентилями и решеткой для углей



двойной. Например, на верхней решетке запекать мясо, а на средней – овощи, которые требуют более высокую температуру, но готовятся за более короткий срок. Поэтому, не снимая крышки с котла, вы сможете быстро вынуть готовые баклажаны, перцы или что вы там решили подать к мясу, положить следующую порцию, например, кабачки и помидоры.

Но, сами понимаете, на Smokey можно готовить и как на простом гриле. Для этого достаточно не закрывать котел крышкой. А если снять верхнюю решетку, то на нем, как на мангале, вы сделаете отличные шашлыки на шампурах. Кроме того, Smokey легко превращается в коптильню, если положить на горячие угли специальные древесные палочки, которые перед этим часок провели в воде. Можно положить на угли лавровый лист, зубчики чеснока, мяту, кожуру лимона или апельсина. Они сделают дымок еще более аппетитным. Допол-

нительный вкус и аромат вашему блюду дадут пиво, вино, кола, фруктовые соки и маринады, травы и специи – на решетке или в чаше для воды.

Такой это универсальный барбекю-котел – три или даже четыре функции в одном. К Smokey Mountain Cooker компа-

ния прилагает подробную инструкцию по его эксплуатации с многочисленными советами и «вкусными» рецептами. Кстати, на жаровню, стальные решетки и кастрюлю компания дает гарантию на один год, на все остальные детали – на пять лет. **R**

- Все вентиляционные отверстия должны быть полностью открыты во время разжигания огня.
- Чтобы погасить угли, накройте котел крышкой и закройте все вентиляционные отверстия. Не пользуйтесь водой, она может испортить фарфоровое покрытие котла.
- Во время приготовления блюда старайтесь не поднимать крышку – каждое ее поднятие продлевает процесс приготовления на 15 минут.
- Для определения температуры мяса используйте специальный термометр – он должен быть помещен в самую толстую часть куска таким образом, чтобы исключить контакт с жиром или костью.



Почти «домашняя» норвежская семга

Артем САДОВСКИЙ

Норвежская семга просто создана для кулинарии. Даже если у вас нет поварских книг и вообще никаких гастрономических идей, то все равно, как бы вы ни приготовили семгу, она получится вкусной.



В Норвегии очень серьезно относятся ко всему, что связано с чистотой моря и экологическими условиями его обитателей. Это не только важная часть экономической политики государства, но и многовековая традиция, позволявшая выжить и сформироваться Норвегии как морской державе.

Семга (*Salmo salar*) считается королевой рыб в северных морях, хотя нерестится она в пресных водах и там же затем растут мальки. Набравшись сил, малек возвращается в море, где и становится взрослой рыбой. Но природные запасы не бесконечны, а изменения климата и ухудшение экологии постепенно сокращают численность рыбы в морях, меняются ее размеры и качество мяса. Все это, разумеется, давно уже было известно ученым и рыбакам, потому начало разведения рыбы на фермах было лишь вопросом времени.

И это время наступило в семидесять годах прошлого века. Тогда в ходе специальной селекционной программы, проведенной норвежскими учеными, были отобраны наиболее качественные экземпляры рыбы. С тех пор сменилось множество поколений семги, но, по сути, выращенная на фермах рыба и та, что плавает в морях

Норвежская семга с шафрановым рисом

На 4 порции

4 стейка охлажденной норвежской семги

2–3 ст. ложки оливкового масла

соль, перец по вкусу

Для гарнира:

300 г риса

3–4 веточки шафрана или 1/2 ч. ложки куркумы

4–6 шт. кураги

6 стручков зеленой фасоли

4 ст. ложки кедровых орехов

1. Отварите рис в подсоленной воде с шафраном или куркумой в течение 15–18 минут.
2. Добавьте в рис курагу, нарезанную полосками, и варите еще 2 минуты. Слейте воду и оставьте рис на медленном огне до тех пор, пока оставшаяся вода не выпарится.
3. Очищенные кедровые орешки обжарьте на сухой сковороде.
4. Смажьте решетку оливковым маслом; стейки семги посолите, поперчите и обжарьте с каждой стороны в течение 2 минут.
5. Подавайте с рисом, украсив блюдо отваренной зеленой фасолью и посыпав кедровыми орешками.

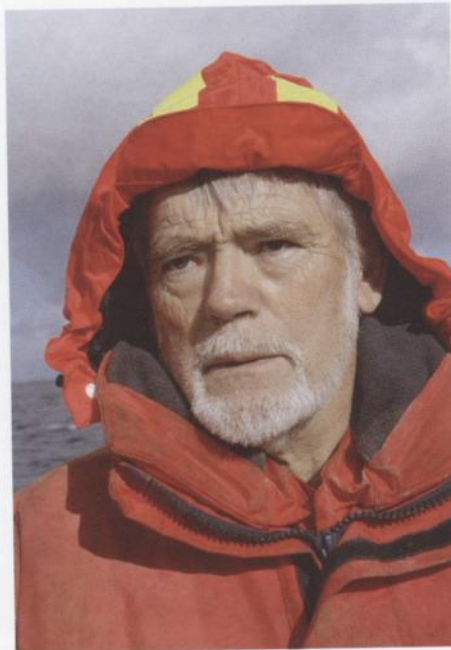


Товар сертифицирован

Норвежская семга-гриль
Секрет Вашнего успеха

остаются одним и тем же видом. Только «домашняя» семга более стабильна в плане численности, размеров и вкусовых качеств.

На фермах в Норвегии начинают выращивать семгу осенью, когда самки готовы откладывать икру, которую затем оплодотворяют отобранными молоками первоклассных особей мужского пола. Затем икру помещают в инкубатор, где она развивается под тщательным присмотром и где ей не грозят природные опасности в виде хищных рыб и капризов погоды. Через несколько недель после того, как появляются мальки, их начинают понемногу подкармливать. К восемнадцатому месяцу жизни мальки весят уже около трехсот граммов и готовы к самостоятельной жизни в море. После этого их переселяют в садки, расположенные в местах, где морская вода не застаивается. Там рыба взрослеет, но опять же под постоянным присмотром специалистов. В зависимости от времени года, температуры воды и других факторов семга получает определенное количество корма. Нужно отметить, что использовать генетически измененные продукты в рыбодовстве, да и вообще в сельском хозяйстве



Норвегии запрещено. За выполнением этого требования следят и сами работники рыбных хозяйств, и государственная инспекция при Министерстве рыболовства Норвегии.

Отлов рыбы начинается, когда ее вес достигает трех-шести килограммов, на это уходит в общей сложности около трех лет.

Если мы говорим о приготовлении блюд из норвежской семги, нельзя не отметить несколько неоспоримых преимуществ перед другими обитателями моря: у нее нежнейшее, экологически чистое мясо очень красивого, можно сказать, аппетитного цвета, при этом у нее мало костей, она довольно крупная, и, наконец, ее достаточно много, чтобы удовлетворять все время растущий спрос. Достаточно сказать, что в прошлом году Норвегия экспортировала 572 тысячи тонн семги на сумму 2,77 млрд долларов.

О качестве норвежской семги можно долго говорить в превосходной степени, но лучше приведем один факт. Японцы, не представляющие свою кухню без морепродуктов и прекрасно разбирающиеся в рыбе, давно оценили норвежскую семгу и, несмотря на собственное развитое рыболовство, в больших количествах закупают ее в Норвегии. А вообще норвежскую семгу знают и любят в более чем ста странах мира, и Россия, конечно, в их числе. **R**



Салат из свежей капусты

В нашем журнале вы найдете много рецептов блюд, приготовленных на решетке гриля, барбекю-котла или на шампурах. Это и основные блюда, и сопровождающие их гарниры. Но ведь к шашлыку или запеченной на гриле рыбе прекрасно подойдут и негрилованные гарниры. Вот о них-то мы и поведем речь в этой рубрике. И начнем с самого простого, но неизменно вкусного капустного салата.

Блюдо это нехитрое и, как все простые блюда, имеет десятки вариантов. Мало кто заглядывает в кулинарные книги, чтобы приготовить такой салат, обычно в ход идет импровизация. Например, американцы называют его Coleslaw и, как правило, не вдаются в детали. В рецепте какого-нибудь стейка или сэндвича с Coleslaw будет подробнейшим образом расписано, как приготовить этот самый стейк или сэндвич, и сказано, что подавать их следует с салатом, но о том, как его делать, ни полслова. Похоже, подразумевается, что капустный салат, он и есть салат из капусты.

Однако же представим для наглядности один из вариантов американского капустного салата и рецепт из Юго-Восточной Азии, назовем его условно китайским. Во многом они, разумеется, похожи, но отличия есть.

Капустный салат по-американски

1/4 среднего кочана капусты

1 крупная морковь

половина луковицы

4 ст. ложки майонеза

4 ст. ложки 20 %-ных сливок

1 ч. ложка горчицы
соль,
перец по вкусу

1. Капусту нашинкуйте тонкими полосками. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Морковь натрите на терке. Все посолите, перемешайте, оставьте на полчаса.
2. Смешайте майонез, горчицу и сливки, посолите, поперчите.
3. Капусту с морковью слегка отожмите, сок слейте.
4. Добавьте в овощи заправку, перемешайте. Поместите на 15 минут в холодильник. Салат можно есть.

Капустный салат по-китайски

1/2 кочана капусты

2 разноцветных сладких перца

1 красная луковица

1 лимон

1 стебель сельдерея

2 ст. ложки растительного масла

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка сахара

жгучий красный перец

1. У перцев удалите семена и плодоножку. Капусту, перец, лук нарежьте тонкой соломкой. Сельдерей нарежьте мелкими кубиками. У лимона срежьте цедру, выжмите сок, цедру измельчите.
2. Капусту, лук и перец сложите в миску, посолите, перемешайте.
3. Смешайте лимонный сок, цедру, соль, сахар и жгучий перец. Постепенно помешивая, введите в смесь растительное масло.
4. Вылейте заправку в овощи, снова перемешайте. Поставьте в холодильник на 30 минут. Салат готов.





КОНКУРС НА ЛУЧШИЙ РЕЦЕПТ

Хороших рецептов, как, впрочем, всего хорошего, должно быть много. Поэтому наш журнал решил объявить конкурс на лучший рецепт барбекю.

Победитель получит барбекю-котел Weber. Десяти авторам, приславшим интересные рецепты, мы подарим годовую подписку на журнал «ВВQ».

Лучшие рецепты будут опубликованы в нашем журнале. А о победителях мы вообще напишем особо!

Ждем ваших рецептов с фотографиями. Размер фото в электронном виде должен составлять не менее 1400 x 2100 пикселей в формате JPEG.

Наш электронный адрес:
bbqmagazine@fenix.ru.

Вы можете также прислать текст рецепта и фотографию, отпечатанную на глянцевого бумаги форматом 15 x 20 см, по почте.

Наш адрес: 117647, Москва,
ул. Академика Капицы, 32а, редакция
журнала «ВВQ».
Тел./факс: (495) 420-60-92, 420-60-83
www.bbqmag.ru



ОТВЕТЫ

на часто задаваемые вопросы

? *Мне очень нравится запеченный на углях свиной окорок. Но иногда он у меня получается суховатым.*

! Вернее всего, вы передерживаете мясо на огне. И тогда на срезе оно получается не нежно-розовым и влажным, а белым и сухим. Умение точно определить время, когда свинина готова, приходит с опытом. Так что не отчаивайтесь и не оставляйте попыток добиться идеального и очень вкусного результата. Чтобы подстраховаться, можно нашпиговать окорок замороженным салом, нарезанным клинышками и обваленным в соли и перце. Ведь мякоть окорока достаточно сухая и лишена жира. Еще рекомендуется плотно обвязать мясо кулинарным шпагатом или толстой суровой ниткой. Получившаяся сетка сожмет мясо, тогда оно не будет «разваливаться» и терять влагу при готовке.

? *В сырую погоду приходится повозиться, чтобы разжечь угли в мангале. Знаю, что есть зажигательные жидкости для костра и камина. Но не опасны ли для здоровья пары такой жидкости?*

! Углям надо 30–40 минут погореть, чтобы созреть. За это время упомянутые вами пары выгорают без следа. Есть сухая зажигательная смесь в виде небольших кубиков или таблеток. Очень эффективны кубики на парафиновой основе, которые тоже не оставляют запаха после сгорания. Правда, люди с особо тонким обонянием (а может быть, излишне мнительные) уверяют, что все равно чувствуют в шашлыке химическую «ноту». Если вы из таких «нюхачей», то пользуйтесь стартером, его еще называют «каминном для углей»: с его помощью угли легко разжигаются без всякой химии.

? *Существует правило: мясо кладут вариться в несоленую воду, а рыбу – в соленую. При готовке на гриле есть различия, когда надо солить мясо и рыбу?*

! Нет, и мясо, и рыбу следует солить после того, как вы сняли их с решетки. В противном случае они отдадут слишком много сока. А вот перчить и посыпать пряностями их надо перед тем, как класть на угли.

? *Попробовал приготовить на решетке креветки. Они получились вкусными, но серыми и не такими красивыми, как вижу иногда на фотографиях в глянцевых журналах.*

! Все правильно, сырые креветки имеют серо-белесый панцирь. Красный цвет он приобретает во время варки. На углях же панцири становятся серо-коричневыми. В журналах же подчас лукавят и кладут на решетку гриля не сырые, а вареные креветки. Простим им этот маленький обман ради красоты.

? *Можно ли приготовить на решетке нарезанный кусочками картофель?*

! Можно, только сначала довольно крупные кусочки картофеля нужно высушить в салфетке и обжарить до полуготовности в растительном масле, затем дать стечь маслу и довести на гриле: картофель подрумянится и пропитается дымком. А вот солить его следует уже на блюде.

? *Почему для борьбы с пожаром рекомендуют использовать не только воду, но и песок?*

! Вода плохой помощник, когда горит что-нибудь жирное. Так что позаботьтесь, заступая на вахту у барбекю-котла или мангала, чтобы поблизости было ведро с песком. Просто на всякий случай.



Кулинарная
книга

ВВО

Gyroswürzer
Приправа для

ВВО

Indasia - dem Geschmack nach

Телятина по-полинезийски

На 4 порции:

600 г мякоти телятины

1 луковица

1 сладкий перец

10–12 мини-початков консервированной кукурузы

150 г китайской капусты

100 г консервированных побегов бамбука

1 ст. ложка кунжутного масла

1 ч. ложка крахмала

2 ст. ложки устричного соуса

3 ст. ложки соевого соуса

50 г водки «Парламент»

1. Нарезьте телятину на четыре куса толщиной 1,5–2 см, слегка отбейте их и обжарьте на решетке. Когда мясо будет готово, снимите его с огня и нарежьте по диагонали на небольшие куски.
2. Пока телятина готовится, поставьте на край решетки сковороду и слегка обжарьте в ней на кунжутном масле нарезанные соломкой сладкий перец (для красоты – разноцветный), толстыми полукольцами лук, консервированную кукурузу, ростки бамбука и нарезанную полосками китайскую капусту.
3. Переложите в сковороду приготовленное мясо, полейте все смесью из крахмала и соевого и устричного соусов, хорошо перемешайте. В завершение влейте водку и фламбируйте. Подавайте на теплых тарелках.

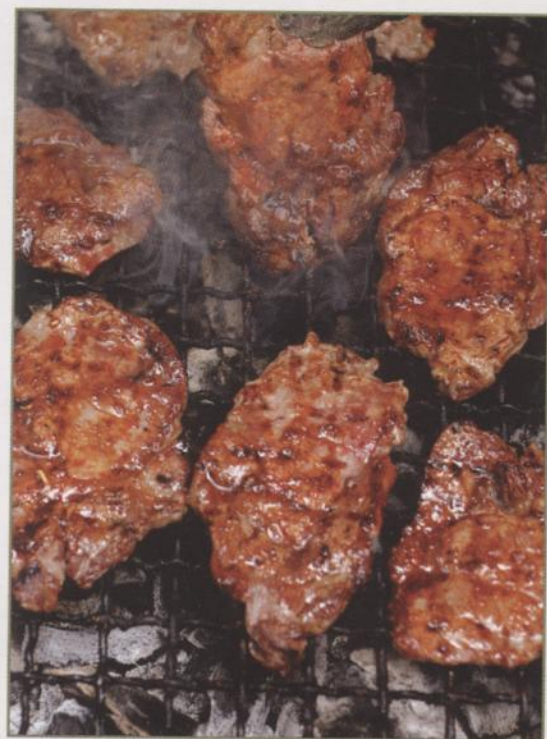
Бифштекс в пиве

4 бифштекса по 250 г каждый

2 ч. ложки соли

2 1/2 ст. ложки сухой приправы из лимона с перцем
банка или бутылка пива (330 г)

1. Сполосните куски мяса и положите в подходящую емкость.
2. Посыпьте каждый бифштекс с двух сторон солью и лимоном с перцем и слегка вдавите пряности в мясо. Аккуратно залейте пивом, стараясь не смыть пряности. Накройте и поставьте в холодильник на 1–2 часа.
3. Затем оботрите бифштексы от маринада и жарьте на решетке по 3–5 минут с каждой стороны.



Кольца кальмара на гриле

450 г филе кальмара

1 ст. ложка лимонного сока

1 ст. ложка оливкового масла

помидоры, салат, сладкий перец, зелень
соль, перец по вкусу

1. Обдайте филе кальмара кипятком, удалите наружную пленку. Промойте тушку внутри и снаружи под холодной водой. Обсушите. Нарезьте филе кружочками.
2. В миске смешайте лимонный сок, оливковое масло, соль и перец.
3. Обмакивайте кольца кальмара в смесь и выкладывайте на разогретый гриль.
4. Жарьте примерно 2–3 минуты, перевернув один раз, пока кольца не станут непрозрачными.
5. Выложите на приготовленные заранее тарелки с салатом из овощей и вареных яиц, добавьте майонез, зелень.



Семга в жгучем маринаде на шпажках

800 г филе семги на коже

2 луковицы

2 сладких разноцветных перца

1–2 стручка жгучего перца

2 ст. ложки лимонного сока

1 лайм

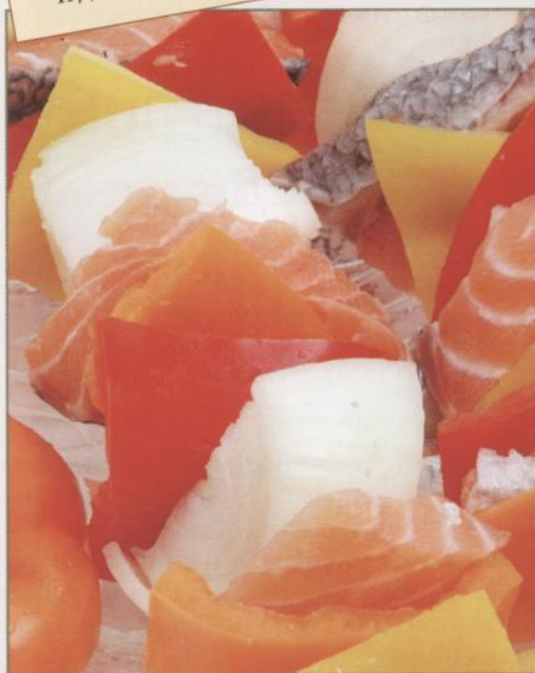
1 ст. ложка нарезанного тимьяна

соль

1. Филе семги промойте, нарежьте вместе с кожей кусочками толщиной примерно 2 см, обсушите полотенцем. Замочите шпажки на 1 час в воде.
2. Для маринада: вымойте лайм, натрите цедру, сок лимона выжмите; мелко порубите тимьян; жгучий перец вымойте, удалите из него семена и плодоножку, еще раз промойте и мелко нарежьте. Смешайте цедру лайма, сок лайма и лимона, зелень тимьяна и перец.
3. Семгу залейте маринадом, накройте посуду крышкой и поставьте на 2 часа в холодильник.
4. Нарежьте лук толстыми полукольцами, а перцы – крупными дольками.
5. Куски семги тщательно оботрите от маринада, посолите и нанижите на шпажки, чередуя куски рыбы с дольками перца и лука. Жарьте на решетке до образования румяной корочки.

Совет шефа

Подавайте на блюде, украсив зеленью и дольками лимона.



Баранья грудинка под томатно-мятным соусом

2 куска бараньей грудинки по 8 ребер в каждом

16 зубчиков чеснока

Для соуса-маринада:

2/3 стакана оливкового масла

1/2 стакана нарезанной свежей мяты

1/4 стакана белого винного уксуса

1 ст. ложка дижонской горчицы

2 помидора

соль, перец

1. Возьмите 2 куска бараньей грудинки, каждый по 8 ребер и весом 500–600 г, нарежьте их на куски по 2 ребра. В каждый из таких порционных кусков вдавите поближе к кости по 2 зубчика чеснока.
2. Смешайте оливковое масло, мяту, уксус, горчицу, посолите, поперчите. Примерно третью получившейся смеси залейте баранину, остальное приберегите. Оставьте мясо мариноваться под крышкой при комнатной температуре на 2 часа или в холодильнике – до 6 часов, время от времени переворачивая куски.
3. Смешайте оставшийся маринад с очищенными от кожицы и семечек мелко нарезанными помидорами. Добавьте соль и перец. Соус готов.
4. Оботрите мясо от маринада и жарьте на средних углях до готовности в течение примерно 10 минут.
5. Подавайте, полив томатно-мятным соусом.



Совет шефа

Помните, что баранину лучше недожарить, чем пережарить.



Отбивные в лимонном соке и меде

4 свиные отбивные

сок 2 лимонов

2 ст. ложки оливкового масла

2 ст. ложки меда

1 ч. ложка сухого розмарина

соль, перец

1. Смешайте лимонный сок, оливковое масло, мед, розмарин, перец и замаринуйте мясо в этой смеси на 1 час.
2. Оботрите отбивные от маринада и жарьте, время от времени смазывая маринадом, на хорошо разогретой и смазанной решетке до того, как мясо в середине куска станет нежно-розовым.



Куриные ножки на решетке

8 куриных ножек (с кожицей)

Для маринада:

4 ст. ложки лимонного сока

3 измельченных зубчика чеснока

1 ст. ложка зелени тимьяна

1 ст. ложка розмарина

2 ст. ложки оливкового масла

соль и перец по вкусу

ФИРМЕННЫЙ
РЕЦЕПТ



1. Смешайте лимонный сок, тимьян, розмарин, чеснок, соль, перец и масло. Выложите куски курицы в большую миску, залейте маринадом и поставьте в холодильник на 4 часа.

2. Выньте ножки из маринада и насухо оботрите. Запекайте на решетке, часто переворачивая. Подавайте с овощами и зеленью.

Совет шефа

Лучше купить куриные ножки отечественного производства, т. к. это гарантирует вам высокое качество мяса. На упаковке должен быть значок об отсутствии хлора.



НИГДЕ, КРОМЕ КАК В МОССЕЛЬПРОМЕ

Шашлык из шампиньонов

300 г шампиньонов

2 луковицы

2 сладких перца

оливковое масло

2 ст. ложки томатного соуса

соль, перец по вкусу

1. Грибы промойте и бланшируйте в кипятке 1 минуту, затем откиньте на дуршлаг, дайте обсохнуть. Нарежьте перец и лук на кусочки примерно того же размера, что и шляпки грибов.

2. Насадите грибы на шпажки, чередуя их с кусочками перца и лука.

3. Смажьте грибы и овощи оливковым маслом и жарьте на решетке до готовности (можно на сильном огне, часто переворачивая и накрыв фольгой).

4. За пару минут до того, как шашлык будет готов, посолите его, поперчите, смажьте томатным соусом.

5. Подавайте с решетки на стол незамедлительно с гарниром из маринованных помидоров.







Главное – чтобы был продукт!

Известный московский ресторатор, президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров – профессиональный повар. Сегодня он редко занимается готовкой. За исключением летних вылазок с друзьями на природу, когда надо сделать мясо на гриле.

-Недавно я побывал в Америке и проникся тамошним культом барбекю. Культурой приготовления мяса на открытом огне. Это ведь за океаном не просто шашлык – маринованное мясо, зажаренное на шампурах, – а целая идеология. Начать с того, что мясо может быть самым разным – тут вам и курица, и баранина, и телятина, и овощи. Т-боунстейк, рибай, свиные ребра. А котлы для барбекю, а смокеры с трубами, поддувалами, массой термометров и прочих приборов? Это уже не мангалы, это какие-то истребители вертикального взлета с изменяемой геометрией крыла! Тут и холодильник, и ящик для всяких щеток, и отделение для дров, все компактно, все удобно, все всегда под рукой. Современное, цивилизованное оборудование, на котором очень легко готовить.

Хотя, конечно, одним оборудованием дело не ограничивается. У меня есть знакомый ресторатор из Красноярска, его кредо – главное, чтобы был продукт. Он говорит: «Дайте мне хакасскую баранину, угли, два кирпича, и я приготовлю такое...»

И действительно, получаются совершенно гениальные вещи. Потому что, как бы ты ни старался, из плохого сырья никогда не сделать хорошее блюдо, сколько ни экспериментировать с маринадами.

– То есть маринад для вас....

– Маринады – это отголоски нашего советского прошлого, дефицита качественных продуктов. Мариновали мы по большому счету от безысходности. Потому что если взять хороший, правильный кусок мяса, то его достаточно обжарить с двух сторон – и все, подавай к столу и наслаждайся вкусом. Так что в основе всего – продукт.

А к грилю я отношусь крайне положительно потому, что живые древесные угли придают блюду совершенно неповторимый вкус, вот этот ни с чем не сравнимый дымный запах. Дополнительный плюс – особая энергетика пищи, приготовленной на углях, энергия, полученная ею от огня. Если продукт качественный и правильно приготовлен, он очень быстро переваривается, не оставляет никакой тяжести в желудке. Так что одно дело – когда ты съедешь кусок мяса, обжаренный на сковородке, и совсем другое – тот же кусок, приготовленный на углях.

Неудивительно, что сейчас грили пользуются такой популярностью у рестораторов, настолько прочно вошли в ресторанную моду. И речь идет уже не о мангалах...

– А о барбекю-котлах?

– И не только. Если мы возьмем промышленный гриль, скажем, фирмы Jospet, то получим весьма серьезную конструкцию, настоящую печь, работающую на древесном угле. С пламегасителем, с вытяжкой. Это полноценное ресторанное оборудование, никакой головной боли, как разместить его на кухне. Стоит оно, конечно, недешево, зато насколько облегчает труд повара, сохраняя притом все свойства живого огня!

– Я здесь живу недалеко, и вот летом, когда гуляешь по Чистым прудам, время от времени из вашего «Шатра» приходят такие манящие запахи, такие ароматы жареного мяса. Тем не менее это ресторан высокой кухни.

– Ну нет. Как раз наоборот, «Шатер» – ресторан демократичный. Все-таки высокая кухня подразумевает не только качественное приготовление продуктов и са-

ми продукты высокого качества. Это еще и классическое обслуживание с опекающими тебя официантами.

Но в одном вы правы: в «Шатре» действительно практически все: мясо, рыба, птица – готовится на гриле. Очень удобно, да и людям нравится. Я думаю, что тенденция готовить пищу на гриле пришла к нам всерьез и надолго.

Ресторан стоит на воде – а у воды своя особая энергетика. Вы и сами замечали, наверное, как замечательно пруд смотрится летом, когда кругом зелень. Тут даже автотранспорта не слышно и гарь не чувствуется, хотя дорожный поток очень серьезный. Спасибо воде! А по атмосфере классическая такая дача, где есть кресло-качалка, гамак, глубокие плетеные кресла... И хорошие, настоящие обеды, разумеется.

– Жаль, что время таких дач и таких обедов, похоже, осталось в прошлом.

– Жаль. А может, и не жаль, не разберешь. Факт в том, что изменился ритм жизни, на подобного рода комфортное существование просто нет времени, поневоле приходится совмещать что-то с чем-

то. Нет возможности, скажем, отобедать в одном месте, а потом отправиться пить кофе в другое. Но человеку все равно хочется комфорта и уюта.

А потом, очень у многих, даже у молодых людей, слово «шашлык» ассоциируется с пикником, с дружеской вылазкой куда-нибудь на природу. И уже не столь важно, что именно в конечном счете заказывается – собственно шашлык или, скажем, рыба на гриле.

– А у вас у самого что дома – мангал котел?

– Довольно простой мангал. Правда, похоже, скоро меня отлучат и от него тоже. Жена (замечательная актриса и великолепный кулинар Лариса Гузеева. – *Прим. ред.*) недавно опробовала его в деле, получилось здорово, теперь она меня и от мангала отгоняет. Она вообще прекрасно готовит – талантливый человек, что тут скажешь, за что ни возьмется, все у нее получается. Теперь вот последнего удовольствия меня лишает!

Если же говорить о барбекю-котлах, то складывается довольно забавная ситуация. Сегодня серьезные котел могут позволить себе купить уже очень многие. А вот готовить на нем умеют далеко не все. Поэтому я считаю оптимальным вариантом, когда вместе с оборудованием подается учебная литература, брошюры с реальными рецептами. Или ваш журнал. Причем нужны не только рецепты – очень важно правильно выбрать мясо, правильно его подготовить, нарезать, нужно знать, как его хранить. К сожалению, даже не все повара умеют грамотно работать с мясом.

– Ваш любимый вариант жареного мяса?

– Если говорить о блюдах, приготовленных на открытом огне, то я очень люблю люля. Хороший люля-кебаб, если хотите, сродни произведению искусства. А шашлыки делаю очень просто. Беру мясо: если говядину, то только вырезку, бастурму, если баранину – то корейку. Многие любят свинину, тут важно, чтобы на кусках оставалось немного жирка. Если свинина свежая, качественная, то ее можно и вовсе не мариновать, и так вкусно получится. А вот баранину мариновать надо.

Помню, я только еще начинал работать в ресторане «Будапешт». Нам иногда заказывали бифштекс по-английски, то есть с кровью. И что я делал? Брал в руку бифштекс, прижигал его прямо на электрической плите с одной стороны, потом с другой и быстро-быстро доводил до

С женой актрисой Ларисой Гузеевой и известным ресторатором Антоном Табаковым





Рецепт от Игоря
Бухарова

Шашлык из баранины

1 кг баранины
0,5 кг репчатого лука
50 г оливкового масла
50 г белого сухого вина
соль, перец по вкусу

1. Мясо порежьте на куски по 35–40 граммов.
2. Приготовьте маринад. Если хотите, чтобы мясо промариновалось поскорее, то лук пропустите через мясорубку или пробейте в блендере. Влейте в миску с луком оливковое масло и 50 г сухого белого вина. Посолите, поперчите. Выложите в маринад мясо и хорошенько все перемешайте. Маринуйте часов пять-шесть. Но если есть возможность все подготовить накануне, то лук для маринада лучше нарезать кольцами, а миску с мясом на ночь убрать в холодильник, к утру оно будет полностью готово.
3. Выньте мясо и хорошенько оботрите от маринада. Нанижите куски плотно на шампуры и выложите на горячие угли. Теперь главное – не пересушите мясо, иначе весь смысл шашлыка теряется. Некоторые, правда, любят, чтобы было зажарено аж до хруста. Но я не понимаю, как такой засушенный well-done может кому-то нравиться. Мясо, доведенное до состояния подошвы, – это же невкусно!

фритюре. Он прогрелся в раскаленном масле, дальше только обсушить его немного, дать стечь жиру – и можно подавать. Замечательно получалось! Хотя, конечно, тогда поневоле подобными экспериментами заниматься приходилось. Если вспомнить, сколько человек нужно было обслуживать, – обеденный зал на 250 посадочных мест, непрерывный поток посетителей. Это, скорее, на фаст-фуд походило, а не на нормальную ресторанный работу.

А вот углей у нас тогда не было. Угли были только в кавказских ресторанах.

Помню, на месте нынешнего клуба «16 тонн» работал ресторан «Кавказ», там подавали очень вкусные ребрышки. А на Таганской площади был «Наири», где ребята совершенно замечательно готовили баранину: корейку на косточке, ребрышки, жигу. И никаких салатов, закусок, только мясо, свежая зелень – и все. Просто безупречно!

– И очень в духе популярной нынче «натуральной» кухни.

– Да. Все новое – это хорошо забытое старое, сто процентов. И когда сегодняшним поварам кажется, что они все

придумали сами, сделали что-то новое, они ошибаются. К сожалению или к счастью – но ошибаются. Можно с придыханием говорить о великих французских кулинарах Огюсте Эскофье или Антуане Кареме. Но не надо забывать, что и у нас были знаменитые повара и рестораторы, мы производили великолепные продукты и экспортировали их по всему миру, а иностранцы приезжали в Россию в своего рода «гастрономические туры». Так было и, думаю, так еще будет.

Беседовал Никита БАБЕНКО



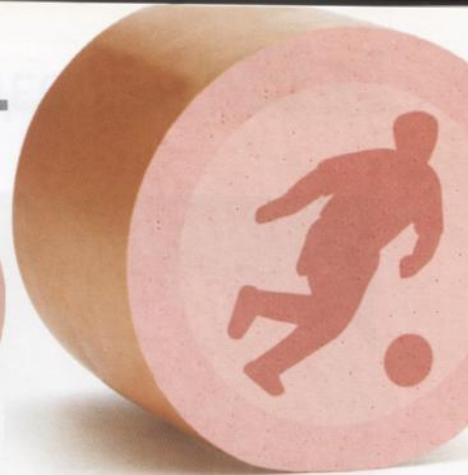
Хорошей ветчины должно быть **МНОГО**

Кирилл ТЕСЕМНИКОВ

На пикнике до момента, когда источающие одуряющий аромат шашлык, стейки, отбивные или колбаски начнут свой волшебный полет от барбекю-котла к накрытому столу, зачастую проходит много времени. Томительное ожидание под навязчивый аккомпанемент урчания в желудке не самое приятное времяпрепровождение. К тому же готовить на голодный желудок вредно, как, впрочем, и на полный, хотя и по разным причинам. В первом случае присутствуют суета и даже легкая озлобленность, особенно у мужчин. Во втором – благоддушная вялость и рассеянность. Все это плохое подспорье при приготовлении еды. В общем, самое время перекусить: на скорую руку, но со вкусом. Например, с незабываемым вкусом немецкой ветчины и копченого шпика.

Немецкие колбасы стали известны в Европе еще с XII века, а если брать в расчет не только письменные источники, то, очевидно, гораздо раньше. И уже тогда вопрос качества был первостепенным. В более поздние времена в Германии не прижились такие определения продукции, как первый сорт, второй. Если разговор идет, допустим, о колбасе, то само собой она должна быть наилучшего качества, а гарантом того выступает имя компании, заработать которое очень непросто. И еще труднее подтвердить каждый день.

Один из способов добиться высокого качества колбас и сосисок, давно практикуемый в Германии, а теперь применяемый и в России, – перекрестная дегустация продукции. Суть в том, что, допустим, колбасу пробуют в произвольном порядке не только те, кто ее непосредственно делает, но и все сотрудники предприятия, включая экспедиторов и гостей. Затем руководство изучает обезличенные анкеты



и делает соответствующие выводы. Оценка ведется по пятибалльной шкале (где 1 – высший балл), с использованием полутонов в виде плюсов-минусов и комментариев в свободной форме.

Несмотря на изначально очень высокую планку, среди производителей германских колбас и сосисок конечно же есть наиболее успешные. Компания «Поннат», основанная в 1692 году, ежедневно реализует на внутреннем рынке 120 тонн одних только сосисок, а еще колбасы, ветчину и прочие мясные деликатесы. К тому же продукцию «Поннат» импортируют 17 стран, а в России ее дочерняя компания – «Поннат и К°», производит баварские колбаски для жарки и гриля. В ближайших планах российский филиала – производство сосисок дребрецинер, а также венских и краковских.

В скором времени в российских магазинах появятся деликатесная ветчина германской компании «Поннат», а также прошютта – ветчина в сыре, и копченый шпик. Помимо вкусовых достоинств их объединяет оригинальная вакуумная упаковка, позволяющая сохранять первозданную свежесть продуктов долгое время даже при плюсовой температуре. Так что шанс попробовать баварские деликатесы есть у всех россиян, несмотря на необъятность нашей страны.

Немецкая ветчина, приготовленная из постной слабосоленой свинины, в особых представлениях не нуждается. А вот о ветчине прошютта стоит сказать подробнее. Выглядит она как внушительных размеров



**«Поннат и К°», 129337, Москва,
ул. Красной Сосны, д. 30, стр. 3
Тел.: (495)188-61-53,
(495)182-27-65
E-mail: Ponnath_Co@mail.ru**

батон сыра, по всей длине часто нашпигованный ветчиной. Сэндвичи – блюдо и так не особенно хлопотное, а с прошюттой становится и вовсе необременительным и, главное, очень вкусным. Ну и наконец, копченый шпик. Если мы под этим подразумеваем подкопченное сало, обсыпанное перцем, то у «Поннат» копченый шпик представляет собой не очень жирную свинину холодного копчения. Отличный вариант для тех же бутербродов или нарезки.

Стоит еще упомянуть «детскую» вареную колбасу из Германии – такую, как Happy Fox

(«Веселая лиса»), Happy Bear («Веселый медведь») и др. В общем-то некорректно делить колбасу на взрослую и детскую. Но эта наверняка привлечет внимание в первую очередь детей и поставит их родителей перед необходимостью уступить просьбам малышни. Для приготовления этих колбас берут отменную свинину и мясо индейки.

Один батон «веселой» колбасы весит 850 г, ветчина и шпик имеют более внушительные весовые параметры – от 1,2 до 2 кг. Хорошего должно быть много, тем более ветчины, тем более баварской.

Продукция «Поннат» сегодня широко представлена в 19 магазинах сети METRO по всей территории России, и эта сеть становится все более разветвленной. А есть еще гипермаркеты «БИЛЛА», «Азбука вкуса», отели «Аврора де Люкс», «Интур-Ренессанс», «Президент-отель», рестораны «Старина Мюллер», «Бавариус», «Дурдинь» и палатки фаст-фуда на ВВЦ, в Сокольниках, парке Волен, ЦПКИО. Список продукции, выпускаемой «Поннат», разумеется, не исчерпывается баварскими колбасками, ветчиной и шпиком. Представленный в России ассортимент постоянно расширяется, и чтобы быть в курсе вкусных событий, почаще заходите на сайт www.ponnath.ru.

Собираясь приготовить что-нибудь на природе, тем более на углях, не забывайте, что ваш кулинарный триумф напрямую зависит от хорошего настроения «шефа» и всех собравшихся и что пустой желудок – плохой советчик и уж точно не самый приятный попутчик. **Р**





*Человек бывает старым,
А барашек молодым,
И под месяцем поджарым
С розоватым винным паром
Полетит шашлычный дым...
Осип Мандельштам*

Молодых съедают первыми

Николай БАРАТОВ

Барашкам с древних времен не везло – они появлялись на свет в самом конце зимы и только успевали чуть-чуть подрасти, как оказывались на вертеле. Будь то у древних египтян, греков или римлян, будь то среди язычников, иудеев или мусульман, но по весне ягнята прямехонько попадали на жертвенный алтарь, а затем, уже в качестве блюда, и на праздничный пир. Христиане хотя и не одобряли жертвоприношений, но по весне тоже кушали «агнцев божьих» с большим аппетитом.


Мясо молочных ягнят (когда им от роду 30–45 дней) считается деликатесом, но нас больше интересуют трехмесячные, или, как их еще называют, стодневные особи. Именно с этого возраста молодые барашки начинают вызывать у знатоков шашлыка непроизвольное прищмыкивание и обморочное закрывание глаз. Хорошего стодневного «клиента» они отличают по широте крестца, по белоснежному жиру и нежно-розовому цвету почек.

Но, увы, и баранья молодость быстро течна! Если вам подарят барашка, не постесняйтесь заглянуть ему в зубы. Если

они еще молочные и только два резца «взрослые» – барашек еще имеет право так называться, но как только появятся два средних (это происходит где-то на втором году жизни) – все, перед вами баран. Что ничуть не помешает ему стать прекрасным шашлыком.

Баранина лучше, чем любое другое мясо, сочетается с запахом дыма. Наиболее подходящими для готовки на углях считают почечную или же филейную часть («седло»); заднюю четверть или окорок; боковую или котлетную часть, из которой нарезают отбивные, а также делают знаменитую «баранину на ребрышках».

При приготовлении баранины главное – не пережарить. У французов даже есть своеобразная кулинарная присказка: *Voeuf saignant, mouton belant*, что означает: «Ешь говядину с кровью, а барашка, пока блеет». С бараниной прекрасно сочетаются многие приправы, пряности и травы: чеснок, шафран, куркума, кари, горчица, кардамон, тмин, зелень лука, укропа, петрушки, кинзы, базилика.

Верхом кулинарного мастерства считается приготовление барашка целиком. Как-то раз мне довелось присутствовать и по мере сил помогать знакомому болгарину, который решился осуществить подобный подвиг на подмосковной даче. Продолжалось действие несколько часов кряду. Я с другими поварами жег в разведенном рядом костре угли и подбрасывал их по команде под тушу, которую собственноручно поворачивал на вертеле наш болгарский маэстро, постоянно смазывая ее привязанным к длинной жерди бараньим салником. Наконец, поступила команда застелить стол свежими еловыми ветками. В завершение наш подрумянившийся не хуже барашка шеф воздел на поднятых руках снятую с вертела истекающую соком тушу и уронил ее на стол перед истомленной оголодавшей публикой. И барашек распался на порционные куски! 



Мешуи – барашек целиком

Перед вами, наверное, один из древнейших рецептов в истории человечества. В странах Ближнего Востока, Северной и Центральной Африки его называют мешуи. Это, скорее, не рецепт, а способ приготовления. Не важно, что запекается на углях: курица, коза, баран или бык, – но, если целиком, то это – мешуи.

1 барашек

500 г топленого масла

500 г оливкового масла

3 ст. ложки молотого тмина

3 ст. ложки имбиря

2 кофейные ложки молотого острого красного перца (по желанию)

5 ст. ложек шафрана

10 зубчиков чеснока

1/2 ст. ложки молотого лаврового листа

1/2 ст. ложки молотого чабреца.

1. Насадите подготовленную тушу на вертел. Ножки барашка оберните фольгой, чтобы не обгорали при жарке. Разведите в стороне костер и по мере образования углей выкладывайте их в поддон.
2. Если нет специального вертела с поддоном, можно использовать крепкую жердь длиной 3 м: пропустите ее через тушу и выведите под шеей. Крепко привяжите к жерди проволокой передние и задние ноги и шею. Разведите огонь в яме глубиной 40 см, вбейте по краям ее рогатины так, чтобы положенная на них жердь с тушей возвышалась над углями на полметра.
3. Нагрейте оливковое масло, растопите в нем топленое масло, положите специи и перемешайте. По мере жаренья смазывайте смесь барашка со всех сторон. Вертел при этом необходимо время от времени поворачивать.
4. Через 2–3 часа мясо должно поспеть (готовность его проверяют, воткнув глубоко вилку в одну из задних ног: если выделяется светлый сок – мясо готово).
5. При подаче посыпьте на куски мяса смесь приправ.

Приправы при подаче

3 ст. ложки тмина

3 ст. ложки молотого черного перца

3 ст. ложки имбиря

2 ст. ложки белого (или душистого) перца

2 ст. ложки острого красного перца

соль

О продуктах, к съедению не предназначенных



Лев МИНЦ

Словосочетание «едалый человек» имеет полное право на существование, более того – внесено в словари и энциклопедии. Есть бывалые люди, есть хожалые, есть люди едалые, и большой друг нашей редакции филолог и писатель, гастроном и этнограф Лев Минц в полной мере относится и к первым, и ко вторым, и к третьим. Так что приглашаем вас на открытие новой рубрики, то есть на встречу с человеком, много путешествовавшим и много чего перепробовавшим во время этих путешествий.

Менее всего автору хотелось бы, чтобы его строки выглядели наукообразными. В них нет никаких попыток теоретизировать, я попытаюсь достоверно рассказать о тех нескольких случаях, когда мне пришлось отведать то, чего у нас на столе не бывает. «Не бывает у нас» – это не значит, что не бывает нигде в других местах.

Деликатес из болота

В конце концов, наши гастрономические наклонности развиваются в определенных географических условиях, воспитываются в семье. Мы, к примеру, любим гречневую кашу, которую нельзя не любить, во-первых, из-за отличного вкуса, знакомого нам с детства, во-вторых, потому, что нет у нас точки общественного питания, где ее бы не подавали. К западу от

бывшего Советского Союза ее едят поляки и именуют кашка grychana, а дальше не ест никто, даже немцы, не бог весть какие утонченные гурманы. И только на крайнем западе континента гречневая каша входит в кухню кельтского народа бретонцев. Насчет бретонской любви к столь несъедобному продукту любят пошутить французы. Это у них служит доказательством того, что бретонцы – почти иностранцы.

Французов мы вспомнили не зря. В глазах всего мира – и особенно в собственных – они служат эталоном изысканности. Французскими названиями кишит меню любого лучшего ресторана, иной раз они прикрывают несъедобность предлагаемого блюда. Никому при этом не мешают некоторые их (как бы это сказать помягче) кулинарные извращения. Скажем, фазана французскому гурману готовят следующим образом: птицу вешают за шею, и ви-

сит она, бедная, наполняя помещение своеобразным ароматом. И вот, когда он становится особо соответствующим, шея птички не выдерживает груза, и тушка падает. Тут-то ее можно начать готовить. И никакой чужеземный гость носом не поведет, когда ему предложат того фазана: приготовленный, он действительно благоухает. Гостю можно даже рассказать, что претерпел бедный фазан перед тем, как попасть в котел, – уже не страшно.

Но зато еще одно излюбленное галлами блюдо вместо восторгов зарубежной общественности вызывает всяческие шутки. Мы имеем в виду лягушек. Французы едят только задние их лапки, так сказать, лягушачьи окорочка. Да и то не каждая лягушка сгодится, и не круглый год, короче говоря, целая наука лягушкоедения. За эту науку и получил народ Вольтера, Наполеона и д'Артаньяна прозвище «лягушатники». Разбираясь в отрицательных чувствах, которые у нас вызывает лягушка, можно выделить ее скользкость, противную холодность и болото как место обитания. Мне лично лягушки отведать никогда не хотелось. Я разделял точку зрения Собакевича, говорившего: «Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот».

Насчет лягушек французы почти одиноки в Европе. Зато в Азии любят это земноводное: и в Китае, и в Индокитае. Любят, умеют готовить жареными и сушеными, да и лягушки там водятся не чета европейским, можно сказать, мясная порода. Впервые «лягушек кулинарных» я увидел очень давно, когда учился в университете. Тогда китайским и вьетнамским студентам их прислали к лунному Новому году. Лягушки были черные, плоские и твердые. Специально засушенные и подготовлен-



ные к длительному хранению. Вьетнамцы и китайцы, показывая их, страшно смеялись, но нам не предлагали. Мы, впрочем, и не просили.

Бремя белого человека

А потом настал момент, когда мне вдруг очень захотелось покушать лягушку. Было это многие десятилетия после первой встречи с сушеными особями. И было это в тропической стране Малайзии, где китайцы – самый многочисленный этнос после малайцев.

В тот день я ощутил себя земноводным. Вполне обоснованно ощутил.

Посчастливилось нам попасть в город Джорджтаун на острове Пенанг во время сильнейшего за последние полвека наводнения. Но сначала был ливень. Тропический ливень. Он начался точно в тот момент, когда мы с моим спутником и другом, известным журналистом и писателем Иваном Захарченко вышли из «Азиатского и Восточного отеля». Отель сей старомодно роскошен, изукрашен красным дере-

вом и бронзой, а лифтом в нем управляет, вращая два штурвала, бой лет пятидесяти в мундире и тюрбане. До независимости здесь собирались сливки местного европейского общества.

Мы провели в Малайзии уже не одну неделю, пищу ели в основном местную, китайскую. И захотелось нам чего-то другого. А на первом этаже гостиницы размещался ресторан. У входа его висело объявление, что администрация понимает, что гости ресторана сами знают, что в шортах, майках и шлепанцах сюда не ходят, а потому и не собирается об этом даже напоминать таким джентльменам, как постояльцы «Ист энд Ориентал хотел». Потому мы приоделись и решили себя почувствовать плантаторами времен каучукового бума. Хоть на один вечер.

Итак, в брюках, полуботинках, рубашках с длинным рукавом и, кажется, в галстуках мы спустились к ресторанным вратам и встречены были метрдотелем во фраке, приветствовавшим нас на безукоризненном английском языке. Лунное ли-

цо его светилось от счастья. Он вручил нам меню, переплетенное в толстую кожу, он готов был дать любой совет и продумать вместе обильный и изысканный обед.

Мы открыли меню и тут же убедились, что каждое блюдо в нем есть поэма. Французские названия сопровождалось английским объяснением – мелким шрифтом. И еще мы убедились в том, что длинные брюки и полуботинки не делают человека белым (в том, по крайней мере, смысле, как употреблялось это выражение во времена каучукового бума). Требовались деньги – и немалые, не по нашему командировочному бюджету.

Я внимательно почитал меню и укоризненно сказал мэтру:

– У вас тут европейская кухня...

Мэтр радостно подтвердил:

– Изысканная европейская кухня. Наш шеф-повар работал в лучших ресторанах Ниццы.

– А чего-нибудь китайского разве нет? – недовольно спросил Иван.

– Увы, – отвечал мэтр, – наши гости



предпочитают европейскую кухню. Обратите внимание...

Мы не стали обращать внимания.

— А где поблизости можно поесть по-гуандунски?

— Как же-с, — с готовностью отвечал мэтр, — перейдете площадь и попадете в лучший гуандунский ресторан. Триста метров отсюда.

Имбирь как средство от простуды

Мы были настолько голодны, что ринулись к выходу не переодеваясь. И как только ступили на улицу, хлынул дождь. Настоящий тропический ливень, о котором я столько читал (еще больше писал), но впервые в него угодил. Мы сразу же промокли насквозь до такой степени, что сделать шаг назад не имело смысла. И мы пошли вперед. Представьте себе, что вы зашли с головой в бассейн и бредете в воде, правда не лишившись способности дышать. Совсем как земноводные.

Триста метров мы преодолевали полчаса. Ресторан был полон, местной публике привычный тропический ливень помехой не стал. Радушные хозяева тут же нашли нам почетное место: под самым кондиционером. Для мокрого человека удовольствие небольшое. Мы

слышали, что тропическая простуда куда хуже нашей нормальной зимней. Кондиционер обвевал нас прохладной струей. В зале сильно пахло имбирем, а имбирь у южных народов — лучшее средство от простуды. И первое же блюдо с имбирем, попавшееся нам в меню, были лягушачьи ножки. И нам вдруг очень захотелось лягушатины. Может быть, потому, что мы сами только что выбрались из воды на сушу.

Замечу сразу, что никакие предрассудки насчет мяса лягушек нас не тревожили. Хотелось насытиться и согреться изнутри,



хотя бы имбирем... Нам подали желаемое. Выглядело все очень соблазнительно. Смущало только малое количество. Мясо оказалось обычным. Похоже на цыпленка. Только больно уж заморышем был при жизни «цыпленочек»: куснул, и все. Имбирь приятно обжигал горло.

Голод пришлось утолять миской лапши с креветками и курятиной. (Замечу, что хотя наша парадная одежда высохла только в Москве, ни следа простуды не наблюдалось. Может быть, и правда, что мясо земноводного с имбирем весьма полезно в таких случаях...)

Я после этого не раз ел лягушачьи лапки. В Москве, к примеру, их подают в любом из вьетнамских ресторанчиков. Но тяги к ним не приобрел. Курятина выходит дешевле, а на вкус не сильно отличается. И имбирем посыпать можно.

Плач по щам суточным

Если лягушатины стала предметом моего осознанного выбора, то другое нетипичное для российского (и европейского вообще) стола мясо, которое пришлось отведать в другой тропической стране, я вряд ли стал бы есть, зная заранее. И еще одна важная деталь — гостеприимные хозяева прекрасно были осведомлены о наших гастрономических взглядах. Они все учились в Москве.

Страной этой был Вьетнам, славный город Гуэ, бывшая императорская столица.

Во Вьетнаме кормят просто превосходно: в любой придорожной харчевне, у любого «дяди Фо» — разносчика одноименного супа с коромыслом через плечо. Нас же принимали с братско-социалистическим гостеприимством, соответствующим номенклатурному уровню делегации. Однако, сколько ни ешь экзотических яств, довольно скоро пробуждается тоска по чему-то привычному. Мы обрадовались бы и столовским щам суточным. (Будем справедливы: после столовских щей тоска бы сразу прошла, и мы сильнее оценили бы прелесть тья, фо и хрустящих, сочных блинчиков нэм-Сайгон. Но где они, эти щи?..)

А в городе Гуэ нам организовали пикник на берегу Ароматной реки. Открывался чудесный вид на город, на императорский дворец. От Ароматной реки тянуло тиной.

Вьетнамские друзья были оживлены и время от времени что-то щебетали другу другу, заливаясь смехом. Настроение их было понятно: в то время Вьетнам был беден, и не каждому из вьетнамцев удава-



Операция «БЕРЕЗА»

Виктор ЛИТВИНОВИЧ

По экспертному мнению генерального директора ООО ПКО «Сердолик» Валерия Обмайкина, бал в мангалах правит березовый уголь.

Валерий Михайлович, так почему же все-таки береза?

— Начнем с того, что древесный уголь — универсальный вид топлива, экологически чистый, не содержащий никаких вредных посторонних примесей. Смысл в том, что во время отжига из древесины удаляются все вредные вещества — смолы, спирты, деготь.

Почему речь идет именно о березовом угле? Дело в том, что он — наиболее плотный, плотнее даже дубового, а уж тем более осинового или ольхового. Соответственно и горит он дольше: одной закладки хватает на час — час двадцать. Конечно, очень хороший уголь получается из лозы, из фруктовых деревьев, вот только на про-

изводство 1 тонн угля уходит где-то 12 кубов древесины, а в сезон продаются многие сотни тонн. Так что о промышленных объемах в этом случае говорить не приходится. А если брать хвойные породы, то в полученном из их древесины угле все равно остается какое-то количество смол. И если жарить мясо на «хвойных» углях, шашлык приобретет горький привкус.

Мы рекомендуем насыпать в мангал уголь небольшим слоем, чтобы до мяса было не меньше 12–13 см, это оптимальный вариант. Для приготовления порции шашлыка при правильно разожженном угле достаточно 20–25 минут. То есть на одних углях можно сделать три порции. Мы пишем на наших пакетах «срок хране-

ния — три года», хотя на самом деле он практически неограничен. Температура тут особой роли не играет, главное, чтобы уголь лежал в сухом месте: он очень быстро впитывает влагу. По той же причине хранить его следует исключительно в бумажных пакетах. В полиэтиленовых образуется конденсат, уголь адсорбирует его и теряет в качестве. По большому счету, если березовый уголь отсырел, его нужно пережигать заново.

— Сейчас все большее распространение получают угольные брикеты. Что вы можете сказать по этому поводу — они лучше или хуже рассыпного древесного угля?

— Со мной однажды случилась такая история. Как-то раз в Германии на барбекю у своего немецкого товарища я увидел рядом с мешками с фасованным углем еще и брикеты. Спрашиваю: «Зачем они тебе?» «Резерв», — отвечает немец. — Вдруг неожиданно нормальный уголь закончится».

Я тоже склонен считать брикеты неким эрзацем. Если рассыпной уголь — продукт исключительно натуральный, то в состав любых брикетов непременно входят те или иные связующие химические вещества. То есть, несмотря на то, что горят брикеты несколько дольше, ни о какой полной экологической чистоте говорить уже не приходится. **Р**



Мастер-класс В ГОСТЯХ у вас

Ксения ЛЮЛЯЕВА

Приятно, конечно, повозившись у мангала, угощать друзей и родных, ожидая похвал. Увы, эти ожидания зачастую бывают напрасными – шашлык подгорел или сыроват, рыба пересушена и раскрошилась. Как известно, «наука имеет много гитик». Но любую науку, в том числе и кулинарную, можно освоить, было бы желание учиться.



Внимание всех, кто хочет научиться готовить правильно, вкусно и красиво: начала работать школа барбекю. И главное, в эту школу не надо ходить – учителя сами к вам приедут и всему научат.

А выглядит это так. В оговоренный с администрацией вашего коттеджного или дачного поселка день на обусловленную поляну приезжает автомобиль, из которого выгружается все необходимое для готовки под открытым небом: барбекю-котлы, уголь, столы, стулья, а также мясо или рыбу – в зависимости от темы урока.

В начале – необходимый минимум теории, краткий инструктаж, как надо обращаться с оборудованием. Кстати, тут же развернута небольшая выставка: заходи, рассматривай разные модели барбекю-котлов, выбирай подходящий, получай консультацию, а заодно и ощутимую скидку на товары.

Затем собственно практические занятия. Каждому ученику предоставляется возможность самому, но под руководством опытного наставника «раскошегарить» барбекю-котел, замариновать и зажарить новое интересное блюдо, попробовать самому и угостить однокашников. Например, во время этого занятия, проходившего под конец прошлого сезона в подмосковных Ватутинках, все учились готовить куриные грудки и тонкий говяжий край под присмотром поваров-профессионалов. Вот, кстати, рецепт куриной грудки с



клюквенной подливкой, который особенно понравился ученикам. Быстро замаринованные в смеси оливкового масла и лимона куриные грудки «прихватывались» сначала на сильном жару, а потом доводились до готовности на среднем. К ним подавалась приготовленная здесь, на барбекю, подливка из карамелизованного сахара, клюквы и красного вина.

Этот рецепт очень понравился, в частности, «ученику» Вадиму Саютину, масте-

ру спорта, серебряному призёру чемпионата мира, тренеру сборной России по конькобежному спорту.

— Я очень люблю и готовить, и тем более есть мясо, приготовленное на углях, — сказал Вадим. — Так что здесь я не новичок. Но у меня на даче стоит очень старый мангал, весь уже прогоревший и обуглившийся. Я давно думал купить что-то новое, современное. В Штатах и Канаде видел, как ловко люди управляют с таким вот обо-

рудованием. А тут отличный случай научиться на нем готовить и к тому же сразу купить хороший барбекю-котел, да еще со скидкой.

В общем, все присутствовавшие остались довольны. А вы еще не пробовали готовить куриные грудки с клюквенной подливкой и прочие вкусности? Тогда мы едем к вам! 🍴



ШКОЛА БАРБЕКЮ В ВАШЕМ КОТТЕДЖНОМ ПОСЕЛКЕ



МАСТЕР-КЛАСС проводит команда ресторана «Амстердам» — абсолютный чемпион России по барбекю 2006 года.

Дегустация двух блюд + бокал вина.
Презентация барбекю-котлов и аксессуаров американской компании WEBER.

Заявки на проведение мастер-классов принимаются от руководителей администраций коттеджных поселков.
Тел. (495) 420-00-22, факс 420-22-33, e-mail: rusbbq@fenix.ru
Всемирная ассоциация барбекю-Россия.

Чтобы проводжали по уму

Феликс ФИШЕР

Да-да, меняются времена и нравы, моды и стили, а люди все так же оценивают друг друга по тому, как кто выглядит и во что одет. И неважно, куда вы пришли – на премьеру или великосветский раут, на дружескую вечеринку, в гольф-клуб или на ВВQ-party. Встречают вас по одежке!

Невозможно существовать вне моды. И выпадая из царящего сегодня стиля, вы прямиком попадаете в стиль позапрошлогодний. Чтобы подобного не произошло, поговорим о тенденциях мужской моды – более капризной и строгой, чем мода женская. А все потому, что мужчины консервативны от природы и, если честно, не так смелы, как женщины. Они с трудом привыкают к новой одежде, опасаются надевать яркие, ультрамодные вещи и ценят при этом комфорт.

Казалось бы, что нового может привнести дизайнер в традиционный мужской костюм: более узкий лацкан, более широкий клеш? На самом деле мужская одежда постоянно меняется. В том, что касается силуэта, тканей, новых технологий, которых требуют эти современные ткани. Наметанный взгляд по неброским деталям сразу выделит модную одежду. Нужно ли все это знать деловому человеку? Памятуя, что «по одежке встречают», приходится признать, что нужно.

И уж в любом случае важно, «чтобы костюмчик сидел». Каждый человек не-



повторим не только своим внутренним миром. Стандартных фигур тоже нет. И, покупая костюм в магазине, даже дорогом и фирменном, от известного кутюрье, обязательно что-то приходится подгонять по фигуре. А значит – нарушать силуэт и линию дизайнера. Но ведь если пиджак длинен хоть на сантиметр, вы будете казаться ниже ростом и коротконогим. Если у вас мощные бицепсы, то рукав станет вечно вздергиваться и морщить. А «намечающийся животик», впалая грудь, длинноватый торс, разная высота плеч.

Выход один – идти в ателье, выбирать ткань и фасон. Одна-две примерки, и вы обладаете мастерски выполненным, идеально сидящим костюмом, элементы которого проработаны вручную. А второй, третий и так далее костюмы потребуют от вас еще меньше усилий благодаря индивидуальным лекалам, сделанным при шитье первого костюма.

Так ли важно в наш век высоких технологий, чтобы костюм был ручной работы? В Студии эксклюзивного костюма специалисты, проработавшие много лет в Кузнецком доме моделей, Доме моды на Арбате, в Доме моделей Валентина Юдашкина, развеяли наши сомнения. Ольга Кунецкая, дизайнер студии, говорит:

– Сегодня мужские костюмы, особенно летние, шьют из тончайшей шерсти, тканей, в составе которых есть лен, шелк и хлопок. Это самые трудоемкие материалы, но результат получается бесподобным. Конструкция пиджака, например, требует множества прокладок, уплотнителей. При фабричном производстве все эти элементы сажают на клей и обрабатывают горячим прессом. Но, увы, такой пиджак переживет несколько химчисток, потом его клеевые детали начинают коробиться, отслаиваться, пиджак теряет форму. В нашем салоне клей не используют, мастерицы руками, иголкой прошивают стежками всю многослойную основу пиджака. В результате получается мужской костюм ручной работы, сшитый по всем правилам *bespoke* (по индивидуальным лекалам). Этот метод пошива на заказ является самым трудоемким, но в то же время самым точным, поскольку индивидуально изготовленные лекала дают возможность идеальной посадки по фигуре. А стопроцентный ручной отшив обеспечивает потрясающее качество и особую энергетику индивидуальной вещи.

Наши клиенты часто показывают картинку в каталоге: хочу такой! Мы можем



в точности повторить модель – цвет и фактуру ткани, подобрать аксессуары, даже сшить рубашку, расцветка которой оптимально подойдет к заказанному костюму. Моя задача как дизайнера подсказать клиенту, что необходимо поправить в одежде с учетом особенностей его фигуры. И люди приходят потом еще и еще. Ведь они получают эксклюзивную вещь по цене как минимум в два раза ниже подобного костюма в фирменном салоне.

Подчас мужчины равнодушны к обновкам, потому что это просто еще один деловой костюм. У нас они получают не просто костюм. Ткани лучших европейских фирм, таких как *Dormeuil*, *Ermenegildo Zegna*, *Loro Piana*, в их распоряжении. Как и всевозможные «фенечки». Например, сегодня ультрамодно делать у костюма спокойной расцветки вызывающе яркую подкладку – в этом есть элемент игры, намек на скрытую тайну.

Конечно, мужской костюм консервативен. Но и тут можно добиться разнообразия. Особенно летом. Летний деловой костюм без подкладки, костюм для отдыха из льняной ткани с шелком, стильный пиджак к джинсам, клубный блейзер. Костюмов у мужчины, ведущего активный образ жизни, не может быть много. Их должно быть очень много, на все случаи жизни, которая диктует сегодня определенный стиль: деловой, раскрепощенный, шикарный. Даже если намечается выезд за город или барбекю-party. Ведь модно и соответственно обстановке одетый человек вызывает уважение и доверие с первого взгляда. **Р**

СТУДИЯ ЭКСКЛЮЗИВНОГО КОСТЮМА

Москва, ул. Минская 1 г, ТРЦ

на территории жилого комплекса

«Золотые ключи-2»

Тел./факс (495) 780-85-76

E-mail: mail@olgastudiod.com

www.olgastudiod.com



К еде я отношусь хорошо

В жизни все меняется. Однажды я изменил своей профессии врача-психиатра, влез в разные области творческой деятельности – от карикатуры до живописи, от журналистики до писательства. Изменился сам. В том числе и мои пристрастия в еде претерпели изменения. Перестал, например, есть мясо, похудел на двадцать кг. Но стал вегетарианцем не по каким-то философским соображениям, нет, иногда мясо ем. Но все-таки с большим удовольствием – рыбу, овощи. И мне с ними как-то интереснее, легче и вкуснее жить.

Еда – огромная составляющая часть нашей жизни. Через сосочки на языке записывается много информации: что ты ел, с кем, в каком ресторане, в какой стране. Поэтому через еду легко вспомнить какие-то события жизни. Так что к еде я отношусь хорошо. У меня даже есть книжка, которая называется «Еда». Но это не сборник рецептов – там речь о философии, концепции еды, воспоминания о блюдах, о встречах за столом с разными людьми.

Довольно долго я был водочным человеком, потом стал винным. Что пить – диктует, по-моему, исключительно закуска, а не время года. Если на столе селедка, соленые огурцы и

вяленая рыба, то надо пить водку. Если перед тобой нежнейшая рыба, приготовленная на пару или на гриле, и овощи, то такая еда требует белого вина. Что касается морозов, будто бы заставляющих нас пить водку, то я с этим не согласен. Однажды попал в страну под названием Гваделупа и увидел, как потомки рабов в тропическую жару пьют ром, а он крепче водки. При этом ничем не закусывают и отлично себя чувствуют. Так что не мороз застав-

ляет пить крепкие алкогольные напитки, а состояние души или желание залить свою горькую долю.

Мне довелось много поездить по миру. Когда-то я ходил на судах как врач, в последние годы сделался путешественником. Был во многих европейских городах, на острове Реюньон, в разных местах в Китае, Индии, на Дальнем Востоке. Всегда пытаюсь проникнуть, постигнуть, что там едят, поэтому обязательно пробую популярные у местных жителей блюда. Еда, напитки – такая же важная составляющая культуры, как архитектура, этнография, искусство. И еще неизвестно, что тут главнее. Иногда, знаете, вместо того, чтобы пытаться за три дня обежать все музеи и ничего не воспринять, стоит один из дней просто посидеть на какой-то площади, в кафе, поесть, посмотреть по сторонам на людей. В итоге лучше поймешь и страну, и ее жителей.

За границей меня интересуют не гастрономические рестораны, которые во всех странах одинаковы и где все зависит от повара, его мастерства. В Москве, кстати, гастрономических ресторанов, и неплохих, сейчас, наверное, больше, чем в Европе. И в них можно отведать всякие изысканные блюда, мастерски приготовленные. Мне же интересна аутентичная кухня: то, что ест народ. И подобную кухню у нас трудно отведать.

Взять те же китайские рестораны. У нас и в Европе они адаптированы под европейские вкусы, и еда там совсем не такая, как в Китае.

Андрей Бильжо —

известный художник, карикатурист, журналист. Член Союза художников, Союза журналистов, Союза дизайнеров России и Академии графического дизайна. Участник множества выставок и лауреат многих профессиональных премий. Автор и соведущий популярной телевизионной программы «Итого». Автор сотни мультфильмов, песен, записанных с группой «Последний шанс». Автор идеи клубов-ресторанов «Петрович». А изначально врач-психиатр, кандидат медицинских наук.



Шашлык

Шашлык – это страсть нашего народа. У меня есть версия, почему именно шашлык стал главной едой на природе и почему советских граждан так гнало в лес с водкой и шашлыками, а потом на маленькие дачи, а потом и на большие.

Когда большинство жило в коммуналках, а на ресторан не было денег, единственный способ погулять с друзьями были походы и маевки. Конечно, с шашлыками.

Шашлык в домашних условиях приготовить проще всего. А дальше советская традиция – костер, гитара, песня. Так из поколения в поколение. Когда я юношей с геологической партией (где числился рабочим, да им и был) приехал в Среднюю Азию и шел по городу Алма-Ата, там через каждые сто метров продавали шашлык из нежнейшей баранины. «Палочка» стоила 25 копеек, я брал на рубль. А в Джамбуле «палочка» шашлыка стоила 20 копеек, и я тоже брал на рубль. Хлеб, соль, лук, уксус стояли на столе бесплатно. С тех пор ничего подобного я не ел, да и не хочу. Я не очень люблю шашлык, а вот мой друг доктор Андрей Малюков не только любит есть шашлык, но даже больше, по-моему, любит его готовить. Так и вижу его в шашлычном угаре либо у себя на даче, либо у своих друзей.

Из книги Андрея Бильжо «Еда»,
40 историй про еду с рисунками автора



Более того, и в Китае в разных районах она разная. То же относится и к японским, индийским ресторанам, да и к европейской кухне тоже. Национальную еду нужно есть в стране, куда приезжаешь. Я в Москве, например, никогда не ем итальянскую пищу. Для меня спа-

гетти, паста – это Италия. Там есть такое понятие – аль денте, то есть «на зубок», настоящие спагетти внутри должны быть чуть-чуть сыроваты. Там счет идет буквально на секунды, чтобы не переварить. Этому трудно научиться, это надо чувствовать. Так что в Риме

я ем спагетти, в Китае – китайскую еду, а в Москве – гречневую кашу.

Ресторатором я стал случайно. Точнее, я не ресторатор, а автор идеи клуба-ресторана «Петрович». В девяносто четвертом году вышла книга «Империя добра» Игоря Иртеньева и моя. Потом на презентацию книги в театре Жванецкого я накрывал стол, длинный-предлинный, и сделал его в стиле книги «О вкусной и здоровой пище» еще сталинской поры. Это и было предтечей ресторана – как воспоминание о давно минувших годах детства и молодости.

Надо сказать, что в те годы, в середине девяностых, в Москве уже исчезли многие типично советские продукты. И мы с большим трудом доставали армянские и грузинские коньяки, отечественную водку и конфеты, воду типа боржоми и эссендуки. Название клуба-ресторана возникло легко: герой моих карикатур по имени Петрович тогда был очень популярен.

Старые вещи, предметы быта очень быстро исчезали из обихода. Материальная культура вообще меняется. А я очень давно собираю вещи ушедших лет. И вот, готовясь к открытию ресторана, я ездил на всякие барахолки, покупал графинчики из кобальтового стекла и прочую утварь. В городе Гусь-Хрустальный мы заказали граненые стаканы и рюмки, каких они уже не выпускают. А потом и посетители ресторана стали приносить старые вещи, которые у нас прекрасно прижились. Сейчас в Москве два клуба-ресторана – «Петрович» и «Петрович-путешественник». Идея ностальгического ресторана стала настолько популярна, что меня попросили сделать одноименные рестораны в Киеве и Праге.



Еда. Как много стоит за этими тремя буквами. Вся человеческая жизнь в прямом и переносном смысле. Про прямой понятно без комментариев. Но мы едим не только для того, чтобы жить и не умереть с голоду. ... Даже sex играет в жизни человека меньшую роль, чем еда. Даже дух играет меньшую роль, чем еда. Еда, дух, sex – это три кита, на которых держится человеческая жизнь. Каждый может расставить эти понятия в том порядке, в котором хочет, по значимости для себя самого. Удивительно, что в каждом из этих понятий три буквы. Искусствовед Катя Деготь как-то поправила меня и добавила еще одно понятие из трех букв, без которого человек жить не может, – это сон.

Из книги Андрея Бильжо «Еда»,
40 историй про еду с рисунками автора

Совет от Андрея Бильжо

Как пить водку правильно

Водку лучше перелить в графинчик. Она должна быть чуть холоднее, чем температура в комнате. Говорить о вкусе самой водки смешно. Она просто должна быть чистой. Но главное – водку нужно правильно закусывать. Тут важен момент послевкусия. К вкусу водки, которая еще не упала в желудок, а находится где-то на середине пищевода, надо срочно присовокупить вкус соленого груздя, обмокнув его перед отправкой в рот в сметану. Поэтому, чтобы правильно выпить водку, нужно, чтобы в процессе были задействованы обе руки: в одной рюмка, а в другой наготове закуска. Вот тогда вы получите от водки удовольствия.




Но «Петрович» – не только место общения. Там большое меню – ностальгически советское, навеянное тоской по прошлой еде и общению, интерьерам. Там лучшая селедка под шубой в Москве, сельдь с вареной картошкой, салат оливье, холодец, котлеты с гречневой кашей. Еще повара прекрасно готовят рыбу, огромных карпов. Порции большие, еда домашняя, сытная. Можно сказать, что в этих ресторанах советская парадная кухня: подают то, что готовилось раньше к праздникам.

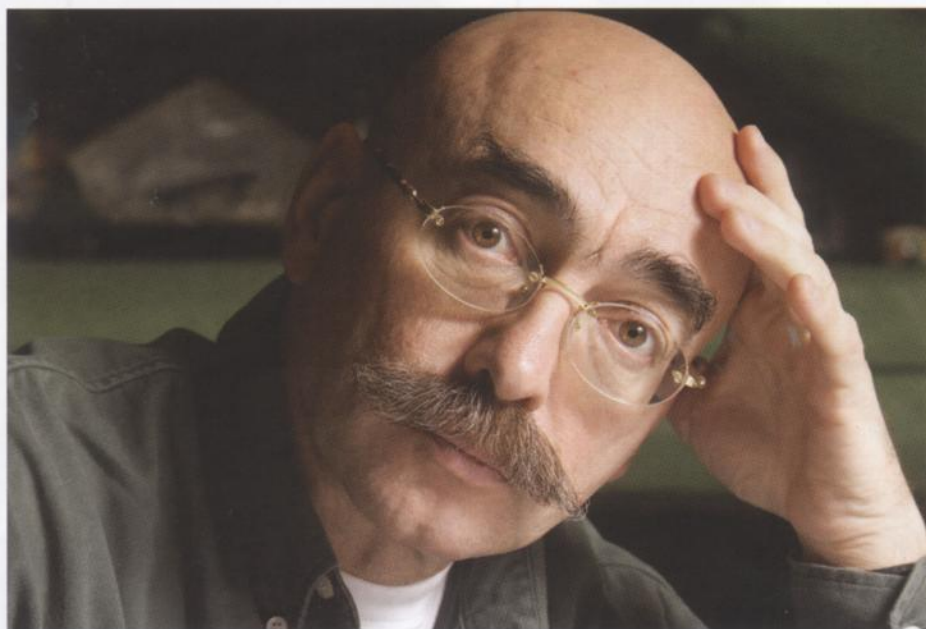
Я не человек тусовки. Общаюсь с друзьями, с людьми, которые мне приятны. Гостей редко принимаю дома. Сейчас вообще, помимо, появилась такая тенденция – встре-

чаться в кафе, ресторанах, благо их много, хороших и разных, на любой вкус и кошелек. Или друзья приходят ко мне в мастерскую. Часто езджу на природу, на дачи – свою и к друзьям. Но признаюсь честно, я спокойно отношусь к шашлыкам, барбекю. На пикники я езжу, но готовить мне неинтересно. Было время, когда художники вышли на улицы и стали продавать свои работы. Это было где-то в середине восьмидесятых. Я стоял сначала в Битце, потом в Измайловском парке. А там повсюду жарили шашлыки. Так вот от угара можно было погибнуть. Страшно вспомнить.

Шашлык тоже надо уметь делать, как и спагетти. Тут важно ощущение времени, ощущение огня, умение выбрать правильное мясо. Есть люди, для которых готовка –

это страсть. Я таких знаю. Это Сталик Ханкишиев, автор чудесной книги «Казан, мангал и другие мужские удовольствия». Или Сергей Цигаль, художник и большой кулинар, известный ресторанный критик. Он вместе со своей женой, прекрасной актрисой Любовью Полищук, к большому сожалению так рано ушедшей от нас, сделал на телевидении серию замечательных программ «Охотники за рецептами».

Не буду повторяться, что еда – дело серьезное и приятное. От нее грех отказываться. Так что получайте удовольствие: от самой еды, от процесса общения во время застолья, от гастрономических путешествий в настоящее и прошлое и по всему миру. И будьте здоровы! 



Отдыхая душой и телом!

Маша ПРОХОРОВА

В конце марта в Москве в Гостином Дворе прошла Неделя моды. Среди многообразия представленных там моделей мы, естественно, засмотрелись на те, которые будто специально созданы для читательниц нашего журнала, любящих активный отдых на природе. Впрочем, и мужчин они вряд ли оставят равнодушными!



Женщине, настоящей женщине, вне зависимости от возраста и комплекции, хочется выглядеть неотразимой и восхитительной не только на концерте или презентации, не только в гостях и на работе. Дамы хотят очаровывать и покорять всегда: на пляже, на кухне и конечно же на пикнике.

Известный дизайнер-модельер Алина Асси прекрасно понимает эти женские желания. В ее коллекции осень – зима 2007–2008 «Тайна» подчеркнутая роскошь сочетается с грациозным очарованием. При кажущейся простоте конструкций платья и брюки от Алины ненавязчиво скрывают недостатки фигуры и убедительно подчеркивают их преимущества. Женщины в таких нарядах не только хорошо выглядят, но и молодеют. В этой одежде совсем юным и не очень молодым женщинам одинаково комфортно. Воздушные блузы,

бархатные, не стесняющие движений брюки, пиджаки а-ля XVI – XVII века... Сочетание теплых и холодных оттенков, мягко контрастирующих с фактурой ткани, усиливает гармоничность образов.

Дом моды ALINA ASSI не только создает современные модели одежды, но и поддерживает старинные российские традиции. В этом сезоне Алина ввела в моду великолепные пряжки из кубачинского золота и серебра, аксессуары, изготовленные компанией Eternite. В XIX веке, с началом русско-кавказских войн, в русской армии стало модным носить кавказское оружие. Потом стиль милитари перебрался в светские салоны. И дамы в нарядах с «восточным» акцентом блистали на ипподромах, загородных прогулках и пикниках. Алина Асси нашла удачный компромисс, который удовлетворил требовательных клиентов, – неординарное и дорогое добавление к костюмам и платьям. Ее необычные и женственные модели будят фантазию,

будоражат воображение и вызывают улыбку радости, столько в них элегантности и легкости.

Хорошо смотрелась на подиуме Наталья Подольская: она продемонстрировала несколько моделей, в том числе очень красивое алое шелковое платье. Солистка «Тутси» Настя Крайнова удивила зрителей бархатным пальто василькового цвета с серебряно-золотой пряжкой. Певица Слава, исполнившая главную роль в фильме «Параграф 78», была неотразима в фиолетовом пальто из бархата с роскошным ремнем, сделанным полностью из серебра.

Традиционно прически и макияж моделям Дома моды ALINA ASSI создавали стилисты голландской компании KEUNE – мирового лидера в производстве профессиональной косметики для волос. Красиво собранные в высокую прическу, локоны удачно завершали образы, подчеркивали стиль элегантных нарядов. **Р**





Уголок провинции Cognac в Москве

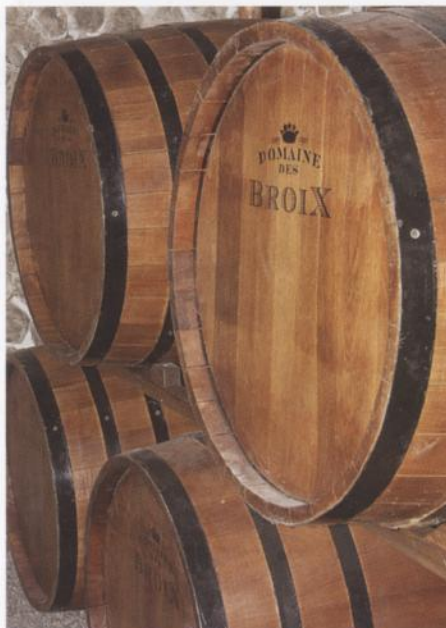
Иван ЧИРКОВ

Во Франции делают не только самые лучшие в мире вина, но и одни из самых худших. Не удивляйтесь: французы производят ужасно кислый и слабоалкогольный (7–10%) напиток целенаправленно, в больших количествах, специально учатся этому и гордятся, если их предки занимались тем же самым и не менее упорно. Именно из таких вин сомнительных вкусовых качеств рождаются утонченные коньяки с незабываемым вкусом и ароматом.

Чем слабее вино, тем более интересный и многогранный букет получается при дистилляции. Об этом парадоксе поведал эксперт алкогольного рынка России Эркин Тузмухамедов на открытии Музея истории коньяка в Москве. Оказывается, такого музея нет даже во Франции. Во всяком случае, в этом нас заверили делегат Национального межпрофессионального бюро коньяка Филипп Кост и автор художественного проекта Филипп Сэй.

Это действительно музей, а не передвижная экспозиция. Специально для него на территории Московского винно-конья-

Настоящего музея истории коньяка нет в самой Франции, зато теперь он есть в Москве.




ячного завода «КиН» был построен двухэтажный особняк в патриархальном французском стиле. Основу экспозиции составляют аутентичные вещи, собранные в разных винодельческих хозяйствах провинции Коньяк. Как утверждают создатели музея, в нем собрано практически все, связанное с производством коньяка – от сектора для подрезания виноградной лозы до регистрационных книг и аппарата для розлива благородного напитка в бутылки.

Центр экспозиции музея – настоящий, внушительных размеров аламбик, по-другому – перегонный куб. Он был изготовлен в 1900 году, с тех пор успел прийти в негодность и получил вторую, музейную жизнь через 105 лет после своего рождения. Что примечательно, восстановили аламбик Роберт и Ришар Прюло, потомственные мастера-котельщики. Сегодня во Франции зарегистрировано порядка 1700 аламбиков, из них больше половины создано семьей Прюло.

Конечно же в Музее истории коньяка стоит побывать и самолично осмотреть всю экспозицию. Но пока это сделать проблематично, так как вход на территорию завода возможен только при предъявлении пропуска. Но уже сегодня вы можете увидеть музей благодаря фотосессии нашего журнала.

Чтобы создать настоящий английский газон, только и надо, что найти ровную площадку, посеять траву и, когда она вырастет, подстригать ее в течение трехсот лет. Так шутят англичане. У французов есть похожая притягательная история: «Сделать коньяк просто. Для этого нужно, чтобы твой отец, дед и прадед делали коньяк». Если же не отшучиваться, то необходимо вырастить виноград в провинции Коньяк. Получить из него вино, затем до 31 марта следующего года получить путем двойной дистилляции из вина спирт. Два года выдерживать его в дубовых бочках, потом соединить с водой и представить независимым экспертам. Если они подтвердят, что технология не была нарушена и созданный бренди обладает всеми особенностями коньяка, такой напиток получает почетное право называться Cognac.

Коньяк рекомендуют смаковать, как джестив. Это напиток, не любящий суэты и спешки. Сначала он долго созревает в бочках из лимузенского дуба, порой годами сумерничает в подвалах и буфетах, потом терпеливо ждет завершающей, десертной части трапезы, чтобы, наконец, с благородным достоинством и опять же неспешно перетечь в пузатые бокалы. Ему не нужно торопиться, его всегда ждут, потому что это Cognac. 

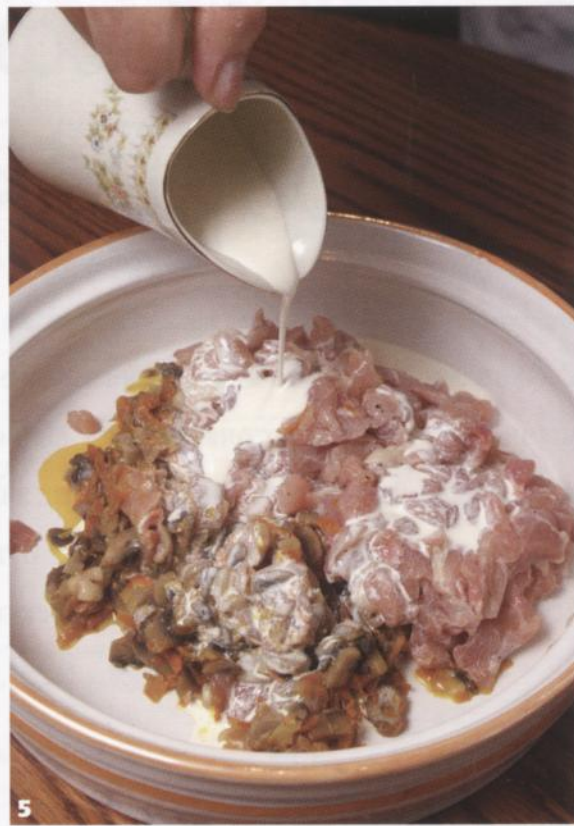


Фаршированные куриные ножки

Мы создали эту рубрику специально для тех, кому еще предстоит открыть для себя многие секреты кулинарного искусства. Но и более опытные кулинары смогут почерпнуть в ней что-то новое и интересное. Рубрику ведет шеф-повар с большим стажем Римма Полякова.

4 куриные ножки
 небольшой кусочек свиного сала
 соус тартар
 Для начинки:
 500 г шампиньонов
 200 г репчатого лука
 200 г моркови
 50 г сливок (33%)
 2 ст. ложки растительного масла
 соль, перец по вкусу





1. Острым ножом осторожно, чтобы не прорезать, отделите кожу от мяса.

2. Стяните кожу чулком до места крепления ее к голышке.

3. Отрубите ножом косточку, оставив кончик кости – голышку с крепящейся к ней кожей. Выверните кожу обратно – вы получили карман, в который будете класть начинку.

4. Теперь приготовьте начинку. Отделите мясо от кости. Если вы ограничены во времени, пропустите мясо через мясорубку. Но лучше порубите ножом – так получится сочнее и вкуснее.

5. Мелко порежьте шампиньоны, лук и морковь, обжарьте в растительном масле до готовности. Остудите до комнатной температуры. Смешайте куриный фарш с обжа-

ренными овощами и грибами. Добавьте сливочное масло, посолите и поперчите по вкусу.

6. Достаточно плотно нафаршируйте куриные ножки начинкой.

7. Заверните кожу «конвертом». Придайте ножкам плоскую форму, прижав их ладонью к доске. Так они лучше прожарятся на гриле.

8. Нагретую решетку гриля (сегодня мы готовим на электрическом барбекю-котле) смажьте кусочком свиного сала, чтобы ножки к ней не припеклись. Выложите ножки на решетку «запечатанной» стороной вниз. Жарьте 10 минут, после чего осторожно переверните щипцами и жарьте еще столько же до готовности.

Подавайте с соусом тартар и гарниром из любых свежих овощей. 🍴



Законы Мэрфи для барбекю

С законами Мэрфи, не менее строгими и неотвратимыми, чем законы Ньютона, Бойля – Мариотта и Ломоносова – Лавуазье, всякий из нас уже знаком в его упрощенной форме, как с «законом бутерброда». Есть свои законы Мэрфи и в мире барбекю.



Барбекю – это универсальный способ привлечь всех насекомых в радиусе до одного километра.

И все-таки обидно, если приехавшие гости окажутся вегетарианцами.



Если уж блюдо испорчено, то все, что бы вы ни добавляли для его спасения, только ухудшит дело.



рисунки Вовы Иванова

Подписка на журнал «ВВQ»



Подпишитесь сами и сделайте подарок вашим друзьям!

Я подписываюсь на _____ номеров журнала «ВВQ».

Стоимость годовой подписки на 6 номеров журнала «ВВQ» – **600** рублей (включая стоимость доставки заказной бандеролью). Стоимость одного номера – **100** рублей (при доставке по России). Условия подписки для других стран – на сайте журнала www.bbqmag.ru.

Купон подписчика (направляется в редакцию вместе с копией оплаченной квитанции):

ФИО (полностью) _____

почтовый индекс _____ область/край _____

район _____ город _____

улица _____ дом _____ корп. _____ кв. _____

тел. _____ E-mail: _____

Что надо сделать, чтобы подписаться на журнал «ВВQ» через редакцию:

1. Заполните купон подписчика и квитанцию. Вы можете заполнить и распечатать квитанцию на сайте журнала www.bbqmag.ru.
2. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ. Копию оплаченной квитанции отправьте в редакцию по адресу:

117647, Москва, ул. Академика Капицы, 32а или по факсу: (495) 420-60-92.

Вы можете отсканировать оплаченную квитанцию и отправить на e-mail: bbqmagazine@fenix.ru.



Николай Баратов

«Барбекю или жарим на углях»

Первая книга российского автора об истории и национальных особенностях приготовления на углях самых разных продуктов. Более 400 оригинальных и традиционных рецептов.

Объем – 328 стр.

Стоимость – 210 руб. (с учетом почтовой доставки).

Заказ на сайте www.bbqmag.ru
или по электронной почте
contact@fenix.ru

КВИТАНЦИЯ ОБ ОПЛАТЕ

ИЗВЕЩЕНИЕ

ЗАО «Феникс»

получатель платежа

Расчетный счет № 40702810500000000578

АКБ «Инвестиционный торговый банк» (ЗАО)
г. Москва, БИК 044583267

Корреспондентский счет № 30101810400000000267

ИНН 7728041407 /КПП 772801001

фамилия, и. о., адрес плательщика

Вид платежа

Дата

Сумма

**Подписка на _____ номеров
журнала «ВВQ»**

Плательщик

КАССИР

КВИТАНЦИЯ

ЗАО «Феникс»

получатель платежа

Расчетный счет № 40702810500000000578

АКБ «Инвестиционный торговый банк» (ЗАО)
г. Москва, БИК 044583267

Корреспондентский счет № 30101810400000000267

ИНН 7728041407 /КПП 772801001

фамилия, и. о., адрес плательщика

Вид платежа

Дата

Сумма

**Подписка на _____ номеров
журнала «ВВQ»**

Азбука гостеприимства

для начинающих



Лия АВETИCЯН

Академическая скрупулезность в подготовке к приему гостей, даже если их число сводится к одной, но важной для вас персоне, включает четыре основные составляющие:

- Ваш «шейп», то есть состояние волос, ногтей, одежды и, конечно, лица. Хотя, по признанию большинства мужчин, на самом деле важно не состояние лица, а его выражение.

- Состояние квартиры, в том числе кухни. Хотя, как говорят американцы, никто еще не любил женщину только за сияющую чистоту ее дома.

- Состояние вашего стола, безукоризненного по форме и содержанию, даже если в меню фигурируют только два-три блюда. Хотя, при достаточном воображении, огрехи содержания можно компенсировать эстетикой формы, и наоборот.

- Ваше настроение, во многом зависящее от трех предыдущих условий.

Поэтому обязательно четко планируйте по дням подготовку даже к самому крошечному и скромному приему. Хотя, если три первых пункта оказались провальными, тоже не беда. Не комплексуйте, включайте на всю мощь «человеческий фактор». И помните, что вами интересуются безотносительно подробностей вашего меню и интерье-

ра, а потому, что вы именно такая – обаятельная и привлекательная.

Б Бойтесь походов на рынок без заготовленного загодя списка покупок: там так много отвлекающих глаза, нос и внимание факторов, что не сомневайтесь – что-нибудь обязательно забудете купить.

В Вероятный залог успеха в походе на рынок – пойти туда с подружками. Во-первых, таскать пакеты с покупками будет не так обременительно (но избегайте попыток использовать для этого мужчин: см. пункт Д). А во-вторых, переговорный процесс с торговцами кавказской национальности – автономный раздел международного права, преуспеть в котором может лишь поднатренированный в аналогичных искрометных боях хорошо сплоченный женский коллектив.

Г Гораздо правильнее не ходить за продуктами для званого обеда, а ездить на машине. И если ее нет ни у вас, ни у ваших подружек, то лучше потратиться на такси, которое будет вас дожидаться, чем тащить покупки до и от автобусных остановок, проклиная себя, будущих гостей и авторов кулинарных книг.



Д Дважды подумайте, прежде чем отправиться на рынок с мужем или бойфрендом, – это будет началом конца. У разных полов разные представления о целесообразности и уместности покупок. А в процессе шопинга невинные разногласия могут трансформироваться в далеко идущие политические конфликты.

Е Если вы замените девятое слово предыдущего абзаца на словосочетание «другим поколением», то поймете, почему за продуктами нельзя ходить с мамой или дочкой.

Ж Жаль, конечно, если все ваши усилия по организации приема не привели вас к искомому духовному или иному сближению с гостем. Но с другой стороны, представьте себе своего визави, со всеми его достоинствами и недостатками, женщиной. И задумайтесь: а пустили бы вы такую гостью вообще на порог?

З Звонки телефона – худшее, что может случиться во время застолья. Поэтому если вы не агент отечественной или иностранной разведки, связанный с горячими точками планеты сиюминутным мониторингом, то лучше блокируйте домашний телефон на входящие к началу приема гостей (гостя). Да и мобильнику дайте остыть.

И И вовсе не правда, что женщины любят ушами, а мужчины – глазами. На самом деле и те и другие любят еще и носом, и руками. Поэтому позаботьтесь об ароматах, царящих в вашей квартире, и приятных на ощупь салфетках на столе.

К Когда раздастся звонок в дверь, все должно быть, как у Мымры в фильме «Служебный роман», но с точностью до наоборот: вы и кухня в идеальном порядке, а вот стол в случае цейтнота можно накрыть вместе.

Л Любите не только кулинарию в себе, но и себя – в кулинарии!





Это, конечно, напрягает, но позволяет не угробить ваш праздник.

Терпение, Терпимость и Тактичность, если их просуммировать и умножить на Требовательность к себе, вполне могут дать в результате Талант хозяйки. А это вам не шухры-мухры, а антикварная ценность, которая чем дольше сохраняется, тем больше повышается в цене.

У каждого нормального человека могут быть свои персональные бзики и глюки, транспортированные из детства. Поэтому не делайте большие глаза и не спешите разочаровываться в новом госте, если он крошит хлеб в суп, просит джем к жареной картошке или смешивает горчицу со сметаной. Задумайтесь, и вы наверняка припомните не менее причудливые застольные привычки дорогих вам людей. Да и свои собственные тоже.

Фирменное блюдо в вашем кулинарном репертуаре – это Ваше Фирменное Блюдо, а не ресторана «Метрополь» или «Рэдиссон». Поэкспериментировав несколько раз с каким-то рецептом из поваренной книги, вы сами придете к совершенству и своеобразию в его исполнении.

Хорошей Хозяйкой и Хорошим Хозяином, так же как хорошим человеком, становятся благодаря богатой практике, а не вследствие амбиций или умпостроений. Поскольку в большинстве индоевропейских языков «человек» и «мужчина» – омонимы (то есть выражаются одним и тем же словом), то в еще большей степени это относится к Хорошему Хозяину.

Целая жизнь уходит на то, чтобы добиться совершенства в деле самостоятельного приема гостей. То есть приобрести навык быстро получать качественный и красивый кулинарный результат безо всяких заказных кейтерингов. И при этом самой быть в отличной форме и уметь занимать гостей. Так что если вы пока не охватываете всех направлений этой обширной науки, то это даже здорово, так как означает, что вы еще достаточно молоды.

Методичность подготовки к приему гостей вовсе не исключает экспромтов. Поэтому не бойтесь неожиданных идей, забредших в вашу прелестную головку. Если, конечно, они не нарушают основную кулинарную и идеологическую концепцию.

Невзирая на весь арсенал анекдотов и тостов, имеющих у вас на вооружении, помните, что чувством юмора мужчины считают не вашу способность остроить, а склонность смеяться над их не всегда острбумными шуточками.

Объективно вас если и будут оценивать, то разве что на службе. Помните, что отношение к вам вне оной – исключительно пристрастное, со знаком плюс или минус. А потому не приглашайте в дом завистников и сплетников, даже если очень хочется утереть им нос своими достижениями на кулинарной ниве.

Подготовьте к приходу гостей своего четвероногого домашнего, чтобы он не ныл о пропущенной прогулке и не покрывал нечесаным ворсом чужие юбки и брюки.

Реальность такова, что даже при не слишком обширном меню и небольшом числе трапезников придется потратить на стол три тысячи рублей. Хотя пусть вас обрадует тот факт, что при обширном меню и значительном притоке гостей вы потратите от силы четыре тысячи, никак не больше. Но здесь я, конечно, опускаю ваши ликероводочные фантазии.

Социальная и возрастная неразбериха за одним столом – залог провала и вообще нечто из области малопрогнозируемой пиротехники. Обдумайте состав гостей предстоящего торжества, и если присутствие всех срезов неминуемо, то лучше их сгруппировать по дням, растянув празднование на несколько дней.

Ч Четвероногие домохозяйки не только попрошайки и жулики, имитирующие перед гостями приближение голодной смерти, но и отличные детекторы лжи, безошибочно определяющие в чужаках добряков и мизантропов. Если у вас зародились сомнения относительно истинности человеческих качеств, демонстрируемых гостем, доверьте-ка экспертизу своей собаке. Историки свидетельствуют, что именно по этой методике Бисмарк нанимал личных секретарей.

Ш Шлепанцы, тапки – это то, чего требуют ваши гудящие от усталости несчастные ножки. Но вы не поддавайтесь на уговоры, а лучше предложите им поболтаться минут десять, пока вы делаете макияж, в ванночке с прохладной водой, в которой растворена столовая ложка пищевой соды. А потом заботливо смажьте питательным кремом и предложите все-таки влезть в самые просторные, но приличные туфельки.

Щ Щекотать ваше самолюбие хозяйки – первая обязанность гостя. И если он с нею не справился, то наверняка не справится и с другими: смело и навсегда вычеркивайте его из списка приглашенных в ваш дом!

Э Этническую специфику своих граждан американцы осторожно называют «культурным фоном», и в данном случае они правы. Учитывайте этот фон не только на стадии подготовки угощения (например, предусмотрев в меню блюда, не содержащие свинины, если среди гостей будут евреи и мусульмане), но и при выборе тем для застольной беседы. Ведь все ваши гости тем и интересны, что вышли не из-под одного штампа, а являются прекрасными экземплярами различных знаменитых брендов.

Ю Юмор – главная специя застолья, которой нужно пользоваться столь же умеренно, как и прочими. Если вы сумеете не дать ему опуститься до пошлости или заледенеть до сарказма, то вы уже готовый руководитель. И не только стола.

Я Я попыталась поделиться с вами своими знаниями и представлениями о мудрости гостеприимства, сведенными к числу букв русского алфавита. В армянском букв больше. В прошлом году я даже написала целую книжку, которая так и называлась: «Необычные семейные обеды, или Уроки армянского гостеприимства». Если вы примените мои советы, то они действительно улучшат вашу жизнь. Если же нет, то это просто будет означать, что или я плохо писала, или вы плохо исполняли. Но и то и другое – поправимо.



Кулинарный календарь

17 апреля 1877 года

Л. Н. Толстой закончил роман «Анна Каренина».

Когда писатель поставил точку, то ощутил страшный голод. Однако буфет в имении был пуст, а все лавки в Ясной Поляне закрыты. Тогда, желая отвлечься, граф раскрыл толстую тетрадь жены и, наслаждаясь, стал читать рецепты блюд, записанных Софьей Андреевной. «Боже, как хорошо», – подумал Лев Николаевич и будто ощутил на языке вкус своих любимых капустных котлет. И тут же огорчился: «Напрасно я не наградил свою героиню Анну способностями кухарничать. Тогда и жизнь ее, верно, сложилась бы по-иному!»

7 мая 1985 года

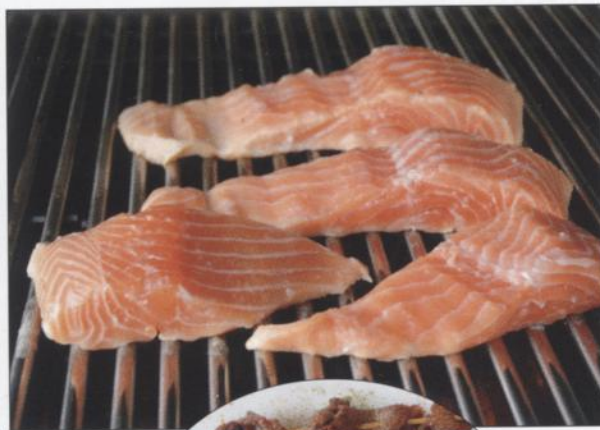
Вышло Постановление ЦК КПСС «О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма».

В результате энергичных действий партии в стране исчезла не только выпивка, но и закуска. Запрещена декламация стихов возмутительного содержания, в частности: «Вошел, и пробка в потолок, гражданской воли брызнул ток...» Однако рекомендованы к употреблению другие строки того же поэта: «Смеркалось, на столе, блистая, шипел вечерний самовар, китайский чайник нагревая...» Алкоголь и еда будут реабилитированы лишь в начале девяностых годов XX столетия, и этот факт постсоветский народ воспримет с чувством глубокого удовлетворения.

Факты отыскал и обработал
Валерий БУРТ



В ближайших номерах журнала:



Хороший нож — дело острое!

Имя ножовщика Геннадия Прокопенко широкой публике неизвестно. Его творчество можно увидеть главным образом на выставках или в руках профессионалов, повара крупнейших ресторанов России. Мастер готовит 64 вида кухонных ножей, а давно освоил 65-й — нож для карвинга (резьбы по овощам и фруктам). Повару в общем-то неважно, считает мастер, из какого стали сделан его инструмент. Ему важно, чтобы он выполнял именно те операции, которые необходимы, и делал это как можно дольше и качественнее.

Все на пикник!

Из года в год, когда приходит весна, жителей российских городов нападает одолевшая и та же непобедимая «болезнь» — им хочется на травку, к речке, на лужайку, к костеру мангальчику. В общем-то все равно куда лишь бы на природу. И болезнь эта имеет тягучий характер, она длится до нового снега. А на свежем воздухе, как известно, аппетит разыгрывается нешуточный. О том, как унять этот аппетит и что не забыть, собираясь на пикник, рассказывается в этом материале.

Ешь семгу и будь здоров!

Это не рекламный слоган, а реальность. Рыба — источник большого числа витаминов, в том числе витаминов В-комплекса, важнейших минеральных веществ — кальция, фосфора и железа, а также микроэлементов. Причем есть следует не только постную, но и жирную рыбу, чтобы получать важнейшие питательные вещества в достаточных объемах. Кстати, лишь витамина С и углеводов нет в рыбе. Из этого следует вывод: ешьте рыбу с жареной картошкой и свежими овощами.

Тхит ньонг — шашлык по-вьетнамски

А точнее — брошет, как говорят французы, кусочки мяса, нанизанные на небольшие деревянные палочки. В этом одно из своеобразий вьетнамской кухни: она взяла что-то из советской кухни, до этого — из американской, еще раньше — из французской, а прежде и главным образом — из китайской. Получившийся в результате фьюжн очень своеобразен и вкусен.

А судьи кто?

Вопрос не риторический, а вполне конкретный — кто становится судьями на чемпионатах Европы и мира, на национальных чемпионатах по барбекю? Кто решает судьбу участников чемпионатов? По каким правилам проходит судейство? Об этом вы узнаете от главного судьи Всемирной ассоциации барбекю Курта Шлипера из Германии.

КЕЙТЕРИНГ — БАРБЕКЮ

Мировой лидер в производстве грилей и барбекю — американская компания **WEBER**

совместно с рестораном «Амстердам»

предлагает новую услугу — кейтеринг-барбекю.

Наши повара приготовят для вас и ваших гостей лучшие блюда барбекю из мяса, рыбы, морепродуктов и птицы.

Организация кейтеринга на корпоративных мероприятиях.

Заказы на выездное обслуживание принимаются по

тел. (495) 956 -27-72

