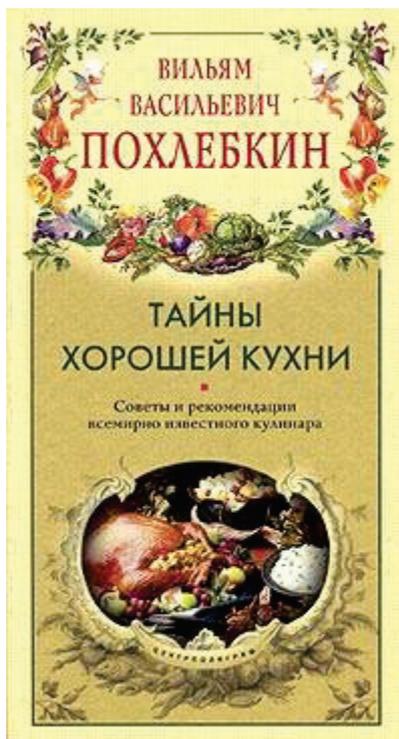


Вильям Васильевич Похлёбкин

Тайны хорошей кухни



«Тайны хорошей кухни.3-е изд.»: Молодая гвардия; Москва; 1985

Аннотация

Эта книга не сборник рецептов, а увлекательный рассказ о профессии, которой должен владеть каждый. Читатели узнают о различных видах приготовления пищи, больших и малых секретах кулинарного искусства, найдут практические советы. Все это поможет молодым семьям не только вкусно и быстро готовить, но и получать удовольствие от этого процесса.

Вильям Похлёбкин

Тайны хорошей кухни

О ЧЕМ ЭТА КНИГА И ЗАЧЕМ ОНА?

- Что такое еда?
- Странный вопрос! Это же всем известно!
- А все-таки?
- Ну то, что мы едим. Пища, словом.
- А если пошире? Хотя бы с точки зрения ее места в нашей или общечеловеческой жизни?
- ?????
- Вот видите. Это сложный вопрос. Во всяком случае, не такой уж простой. И им, право, не стоит пренебрегать, не стоит отмахиваться от него.

Еда. Это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И еще реже пишем его или видим написанным. Уж больно оно приземленное. А кое-кому кажется даже грубоватым. Но думаем мы о еде все же часто, точнее, всю жизнь, хотя и не каждую минуту, а лишь тогда, когда проголодаемся. Однако свойство человеческой природы таково, что мы больше подчиняемся своему мозгу, чем желудку. Умеем даже не слушаться его приказаний. Вот почему мы порой стесняемся говорить о еде и думать о ней больше, чем она того заслуживает. «Не делайте из еды фетиш!» — этот лозунг, иронически звучавший в устах Остапа Бендера, большинством людей воспринимается вполне серьезно.

Долгое время у нас существовало довольно распространенное убеждение, что говорить (писать, думать, вспоминать) о еде — чистое мещанство. При этом забывалось, что мещанство заключается в том, как, по какому поводу и что говорить, а не в самом понятии «еда». Ведь нельзя забывать, что есть — значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить.

Еда, если смотреть на нее серьезно, исторически, одно из главнейших условий существования человека, может быть, самое главное. Еда входит в число условий материальной жизни общества вместе с жильем, одеждой, географической средой. Важно и то, что еда — результат значительной части труда, которую затрачивает общество.

И поэтому обществу должно быть вовсе не безразлично, каков будет результат, каково его качество, куда, иными словами, пойдет труд общества. Тем более что еда — это такой вид труда, который непосредственно идет на воспроизведение нового труда.

Если труд, скажем, вложенный в производство мебели, так и остается в этой мебели, то труд, вложенный в производство продуктов и в приготовление из этих продуктов еды, немедленно возрождается, воспроизводится в новом, подчас еще более мощном, лучшем труде работника.

Так что еда не только наше узколичное дело, но и общественное. Именно исходя из этого положения, в нашей стране такое большое внимание уделяется общественному питанию. Но, с другой стороны, именно поэтому и каждый сознательный член общества должен разбираться в вопросах, связанных с едой.

Конечно, нельзя и переоценивать значение еды, как это делали некоторые мыслители, даже философы-материалисты, боровшиеся с реакционной идеалистической философией. Голландский философ Молешотт, например, считал, что «человек есть то, что он ест». Это, конечно, крайность, преувеличение. Но в известной степени это положение справедливо, надо только верно его понимать и истолковывать: в том смысле, что питаться следует разумно, правильно, а не в том, что тот, кто питается скудно, глуп, а кто питается роскошно, умен. А ведь именно так неверно вульгаризировали, исказили взгляды Молешотта его противники-идеалисты, хотя практика и опровергала их толкование.

«Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться», — говорил другой

известный ученый-физиолог, Брилья-Саварен. И это верно. «Уметь есть», «уметь питаться», как ни странно, умеют немногие. А между тем это необходимо каждому. «Уметь есть» вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. «Уметь есть» — это значит питаться правильно, необязательно изысканно и обильно (это тоже неправильно), но умеренно, сытно и в определенное время.



Раз еда — это, образно говоря, топливо, на котором работает наш организм, то разбираться в этом «топливе», знать о нем не обывательски, а грамотно, современно, научно важно для каждого из нас, а особенно для молодого человека.

Но почему же именно для молодого?

Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Хотя обычно чаще всего так и получается: когда человеку уже нельзя есть и того, и другого, и третьего, когда выясняется, что чуть ли не половина пищевых продуктов ему вредна, он вдруг начинает усиленно интересоваться вопросами питания. Но это уже имеет тогда для него чисто академический, а отнюдь не практический интерес. Ему приходится больше рассуждать о еде, чем ею пользоваться.

Рассуждать — это одно. Понимать в еде по-настоящему — это другое. Уметь же приготовить ее, да еще по всем правилам, — это третье. Обычно это «третье» так и оказывается, к сожалению, «тайной за семью печатями» для многих, кто не прочь был бы отведать вкусных блюд. Более того, неумение готовить, или превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу, создает массу разных бытовых, житейских проблем, которые именно потому, что они на первых порах кажутся нам мелкими, незначительными, не стоящими внимания, постепенно или иногда внезапно превращаются в крупные, подчас неразрешимые проблемы, ломающие наш быт, «взрывающие» семейные отношения, мешающие нормальной работе, отдыху, учебе. Более половины разводов приходится на семьи, где жена не могла наладить домашнее приготовление пищи. Почти 85 процентов опрошенных молодых мужчин, перечисляя достоинства идеальной жены, назвали в числе первых умение хорошо готовить пищу. Эти факты говорят сами за себя.

Но нужно ли готовить каждому, когда есть общественное питание?

Нужно. Да еще как!

Конечно, сеть общепита у нас растет с каждым днем и будет неуклонно расти. В 1980 году в стране создано около 20 миллионов посадочных мест в ресторанах, кафе, столовых, чайных, буфетах. Это значит, что в течение суток смогут отобедать почти 120 миллионов человек. Но остальные 140 — 150 миллионов будут еще питаться дома.

Если через реку имеется старый мост, а надо построить новый, более широкий и удобный, то никто не станет ломать старый, прежде чем построит новый. Домашнее питание, умение и знание приготовления пищи — это наш старый, но надежный, верный мост, который связывает нас и с культурой прошлого, и с историческими традициями нашей Родины, и с

национальными обычаями народа, и с нашей семьей, родными.

Так что ломать его, наш домашний очаг, просто незачем, нерационально, бессмысленно, да и преждевременно. Он нам еще послужит. Кроме того, всегда в жизни есть и будет еще много таких ситуаций, в которых общепит не выручит и когда умение быстро, правильно и вкусно приготовить себе и своим близким еду окажется благом, ценным приобретением, «кладом» на жизненном пути.

«В здоровом теле — здоровый дух!» — говорили еще древние греки и римляне. Это значит в переводе на современный язык, что наше настроение, наша производительность труда находятся в прямой зависимости от правильного питания и отдыха. Речь идет не о количестве пищи, а об умении ее правильно использовать. Слишком рано потучневший молодой человек или не в меру раздобревшая девушка не только кандидаты на раннюю нетрудоспособность, но и обуза самим себе. А это результат чаще всего неправильного с самого детства питания. Поэтому домашнее питание не только важное, но и не такое уж простое занятие. Оно неизбежно требует определенных знаний, навыков, значительной культуры, чтобы находиться на высоте тех требований, которые выдвигает современная жизнь.

Но для того чтобы эти задачи решались на должном высоком уровне, необходимы знания, научно обоснованные, проверенные историческим опытом, рациональные и точные. Иначе создается не столь уж редкое парадоксальное положение, что молодой специалист, вооруженный современными техническими знаниями, разбирающийся в самых сложных вопросах своей узкой профессии, оказывается в быту закоснелым невеждой, прислушивающимся ко всякому вздору, изрекаемому старушками или знакомыми по вопросам питания и воспитания. И, что еще хуже, порой слепо следует разным новомодным слухам и советам о сухоедении, вегетарианстве, сыроедении и т. д. Не имея твердых знаний в этой области и не умея критически разобраться, такой молодой человек следует любой новой «теории» и меняет их по моде, как одежду. Результаты часто бывают плачевны, но обнаруживаются не сразу, а по прошествии многих лет, когда что-либо исправить бывает уже поздно.

Вот почему задача данной книги — дать основы знаний о питании и приготовлении пищи на современном уровне, а главное — привить вкус к таким знаниям, увидеть в них важное, новое, заставить смотреть на кухню, а также на профессию повара или кондитера иными глазами.

В этой книге почти нет рецептов — это ни в коей мере не поваренная книга, не учебник по кулинарии. Ее цель — научить готовить, не зазубривая рецепты, а исходя из конкретных возможностей в каждый момент. И еще одна цель — научить творить у плиты, находить в этом радость, удовольствие. Каждый, внимательно и серьезно прочитав эту книгу, сможет научиться квалифицированно, по-настоящему приготовить себе, своей семье, своим друзьям вкусную еду при любых условиях, в любой обстановке, при любом составе продуктов.

Цель этой книги прежде всего научить понимать, как готовить, как делать еду, научить не теряться перед любым пищевым сырьем, перед любым кухонным очагом и инструментом, перед любыми условиями приготовления на огне и без него, с водой и без воды, с маслом и без масла, с посудой и совсем без какой бы то ни было посуды...

Таким образом, это вовсе не учебник кулинарии, рассчитанный на стандартные условия. Это и не поваренная книга, ибо здесь не будет строго определенных рецептов, своими граммами ограничивающих возможности и инициативу. Это скорее путеводитель по основным технологическим приемам и секретам кухни, добрый советчик, помогающий понять, в чем смысл основных методов приготовления.

Эта книга как бы ключ к кулинарному «волхованию», ключ, открывающий лишь первую, но зато самую главную, центральную, самую заветную «дверь» в кулинарное искусство. Правда, ключ этот поддается не всякому... и для того, чтобы «повернуть» его, надо сделать известные усилия...

Но об этом — в следующей главе.

ГЛАВА ПЕРВАЯ

Серьезная, объясняющая: кому открыта дверь к поварскому ремеслу и почему это ремесло — сложное, трудное искусство



Почему же так много молодых людей не испытывают ни малейшего желания готовить пищу: ни на работе (быть поваром), ни дома, для себя? Причины выдвигаются разные, но все они, по существу, сводятся к одному — к нежеланию заниматься тем, о чем, собственно, не имеешь никакого представления. Для одного кухня очень уж непрестижное занятие, для другого — слишком прозаическое, для третьего — нудное и тяжелое, для четвертого — бесполезная трата времени, для пятого — пустяковое, которому и учиться нечего. Но никто из этих пяти не знает толком, в чем же состоит искусство и таинство приготовления пищи, какие законы управляют кулинарией и каким должен быть настоящий повар.

При наборе в географическую экспедицию молодым людям задавали вопрос: умеете ли вы самостоятельно готовить? Многие отвечали утвердительно. А когда их попросили уточнить, что же они умеют, то оказалось: вскипятить воду, отварить вермишель, пожарить сосиски, разогреть консервы, сварить суп из концентратов. И самое поразительное — никто из них не шутил. Они искренне полагали, что в этом и состоит умение готовить. В подтверждение они ссылались на то, что и дома, в обычных, не походных, условиях они готовят исключительно из... готовых полуфабрикатов. А из чего же еще? Для этого, конечно, не нужно никаких знаний, а тем более талантов. Но и результаты такого приготовления бесталанны и безвкусны.

Между тем для занятия подлинно высокой кулинарией, как и для всякого настоящего дела, а тем более для настоящего искусства, нужны призвание, талант и, как минимум, одаренность.

Правда, наш повседневный опыт как будто разубеждает нас в этом. Кое-кто даже усмехнется, прочтя, что для повара надо быть непременно талантливым. Сплошь и рядом мы видим, как повара обычных столовых, кафе довольно ловко «лепят» те или иные дежурные блюда, вовсе не испытывая никаких «мук творчества». Дело в том, что профессия повара ныне стала настолько массовой, что в эту сферу идут порой не задумываясь. А что там уметь? Засыпал крупу, налил воды — и вари кашу, следи только, чтобы не подгорала. Вот и все. А суп еще легче: там только засыпь все, что указано в раскладке, и даже следить не надо — не подгорит. При таком подходе и получаются в столовых те невкусные, дежурные блюда, имеющие один и тот же запах всюду — от Бреста до Владивостока.

Разумеется, кулинарно одаренных людей на все столовые просто не хватает, точно так же, как не может быть сотен тысяч художников и музыкантов. Талант все же редкость. Но есть и другая причина, по которой кулинарных талантов оказывается даже значительно меньше, чем музыкальных. Обычно музыкальная одаренность проявляется очень рано и, главное, сразу же становится заметной для окружающих. И поэтому она почти никогда не может остаться незамеченной. Только сугубо неблагоприятные условия способны привести к тому, что музыкально одаренный человек не пойдет по любимому пути. Уж сам-то он, во всяком случае, будет, чувствовать, что музыка — его призвание.

Иное дело кулинарная одаренность. Ей, как правило, трудно выявиться, особенно у мужчины. А у женщины она еще чаще проходит незамеченной окружающими, ибо

расценивается как нечто само собой разумеющееся. Многие потенциально талантливые кулинары, как правило, служат кем угодно: продавцами, инженерами, кассирами, бухгалтерами, актерами, фотографами, учеными, а кулинарией занимаются в свободное от работы время, не подозревая, что это не случайная склонность, а серьезное призвание, и иногда намеренно скрывая эту тайную страсть из чувства ложной скромности или ложного стыда.

Вполне понятно, что о таких потенциальных кулинарных талантах еще меньше знают окружающие, а если и узнают, то спустя несколько десятилетий, когда поздно такому человеку учиться на повара, ибо к этому времени он уже стал либо агрономом, либо машинистом, либо писателем и его талант воспринимается в лучшем случае как причуда, а порой и как неуместное чудачество.



Отчего так происходит? Одна из главных причин — непрестижность профессии повара в течение последних, скажем, 80 — 100 лет. Если в XVII — XVIII веках — начале XIX эта профессия в большинстве европейских стран была связана с высоким общественным положением, если в то время имена лучших поваров знала вся страна и они заносились, например во Франции, в анналы истории, то за последнее столетие она стала массовой, рядовой. Вот почему яркие таланты в этой области не стремятся проявить себя, а окружающие нередко даже сознательно подавляют такое стремление.

Другая причина — отсутствие раннего обучения кулинарной специальности — также мешает молодому таланту понять, к чему его тянет.

Приведу такой реальный, невыдуманный пример. Один мальчик с очень раннего возраста, примерно с четырех-пяти лет, часто вместо игры со сверстниками на улице с большим удовольствием оставался дома на кухне. Здесь тоже была своего рода игра: подать маме ложку, половник, принести соль, собрать шелуху от лука — все эти маленькие поручения были настоящими и в то же время похожими на игру. Когда ребенок торчал слишком долго на кухне, на него кричали, что он путается под ногами, и тогда он просто садился на стул в уголок и оттуда терпеливо наблюдал за взрослыми. Это тоже было интересно. Действия все время менялись: то шла чистка картофеля, то нарезка петрушки, то промывание риса, разделка мяса или рыбы. Все было разное по цвету, форме, по обработке и гораздо более занимательное, чем однообразное катание колеса или одни и те же игры в лапту да в прятки. Но интереснее всего было, как из этих сырых продуктов получался вкусный обед.

Однажды мальчик поехал с папой в дом отдыха и там случайно попал на большую кухню, где огромные плиты, масса блестящих кастрюль и сотейников разных размеров, гигантские котлы производили впечатление фабрики. Это впечатление усиливалось от присутствия нескольких поваров в белой форме и высоченных поварских колпаках. Они

орудовали у гор картофеля, моркови, лука, у целых туш мяса, взбивали целые ведра яиц и приготавливали десятки сотен котлет, бочки киселя, горы крема. Но удивительнее всего было присутствие здесь детей, одетых, как и повара, во все белое, имевших свои колпаки. Они проворно сновали от настенных шкафов с посудой и кухонным инвентарем к плитам, где трудились повара, отдавая поварятам различные приказания. Этим детям, оказывается, было позволено участвовать в игре взрослых, и эта игра называлась работой.

Когда мальчик стал ходить в школу, у него уже не было времени сидеть на кухне. Появились с годами и другие интересы: школьные кружки, музеи, театры, а главное, книги, чтение которых поглощало львиную долю времени и открывало глаза на большой мир, на дальние страны, народы, на прошедшие времена.

Интерес к кухне пропал, а точнее, казалось, просто улетучился вместе с другими интересами раннего детства: игрушками, фантиками, катанием на санках. Он просто забылся за массой других, более важных занятий.

Правда, уже будучи подростком, когда выдавалась свободная минута, мальчик шел на кухню, чтобы невзначай взглянуть, скоро ли будет обед, и порой по старой привычке задерживался посмотреть уже более осмысленным взглядом, что и как готовится. Но такие посещения, если они начинали повторяться слишком часто, вызывали у взрослых недоумение, раздражение и даже осуждение. При появлении юноши на кухне, случайном или по делу (зашел за солью, ложкой и т. д.), немедленно раздавались насмешки: «Ну ты, кухонный комиссар, марш отсюда!» Оставалась улица, двор, где сверстники-подростки уже начинали тайком курить. Это было «мужское занятие».

Но курить с ребятами мальчику не хотелось, он и позднее так и не научился курить. Кстати, настоящий гастроном, кулинар, кондитер, для которого готовить пищу — действительно призвание, никогда не будет курить. Это исключено. Нельзя разбираться в тонкостях вкуса и запаха продуктов, изделий и блюд, не имея отличного обоняния и развитого, утонченного вкуса. Курение напрочь отбивает и то и другое. Поэтому курящий повар — это либо недоразумение, либо насмешка над здравым смыслом. А у нас не столь уж редко, принимая человека на работу в общественное питание, интересуются чем угодно, только не тем, курит ли он, пьет ли он, и не отказывают ему от места на том основании, что он курильщик или пьяница. Хотя это был бы самый справедливый отказ. Повар или кондитер должен обладать чутким вкусом и ни временно, ни тем более хронически не иметь бридости. Что означает этот интернациональный кулинарный термин? Бридость, или асперация, происходит от старославянского слова «бридькъ» — грубый, сырой, неотесанный или латинского «asper» — шероховатый, грубоватый, колкий. Слово это древнее и существовало в течение тысячи лет — с IX до начала XX века. Теперь оно совершенно исчезло не только из бытового языка, но даже и из словарей. Его, например, нет в нормативном орфографическом словаре издания 1977 года. Оно имеет два значения:

1. Полное отсутствие у того или иного лица кулинарного вкуса, равнозначное отсутствию слуха у музыканта. Такие лица не могут быть кулинарами.

Чтобы избежать проникновения в среду поваров и кондитеров лиц, имеющих бридость и фактически объективно неспособных к данной профессии, хотя бы они и имели личное желание ею заниматься, прежде кандидаты в поварские ученики перед обучением всегда проходили особую проверку на бридость, и только после этого решался вопрос о допуске их к остальным экзаменам по профессии.

2. Временная потеря или искажение вкуса у повара или кондитера, аналогичная временной потере голоса у певца. Это так называемая функциональная бридость.

Такая бридость бывает в результате переутомления, возбуждения, заболевания органов внутренней секреции или ожога полости рта после пробования слишком горячей пищи или напитков.

К сожалению, бридость, которая всегда считалась одним из тяжелейших профессиональных заболеваний кулинаров, в наши дни зачастую остается вне пределов внимания не только администраторов, врачей, но иногда и самих поваров.

Чтобы предотвратить бридость и сохранить свежесть вкусового ощущения в течение всего поварского рабочего дня, издавна принимались различные меры. Во-первых, была разработана система опробования блюд в определенной последовательности. Во-вторых, повар в течение рабочего дня непрерывно время от времени должен был ополаскивать полость рта различными освежающими (в основном фруктовыми и овощными) составами или ключевой водой. В-третьих, уже в XVIII веке был установлен порядок, при котором повар имел право поесть только после того, как приготовлены и завтрак и обед, то есть непосредственно перед отпуском обеда к столу, не ранее 12 часов дня. Напоминанием об этом порядке до сих пор осталось время открытия ресторанов, приуроченное к 11 — 12 часам.

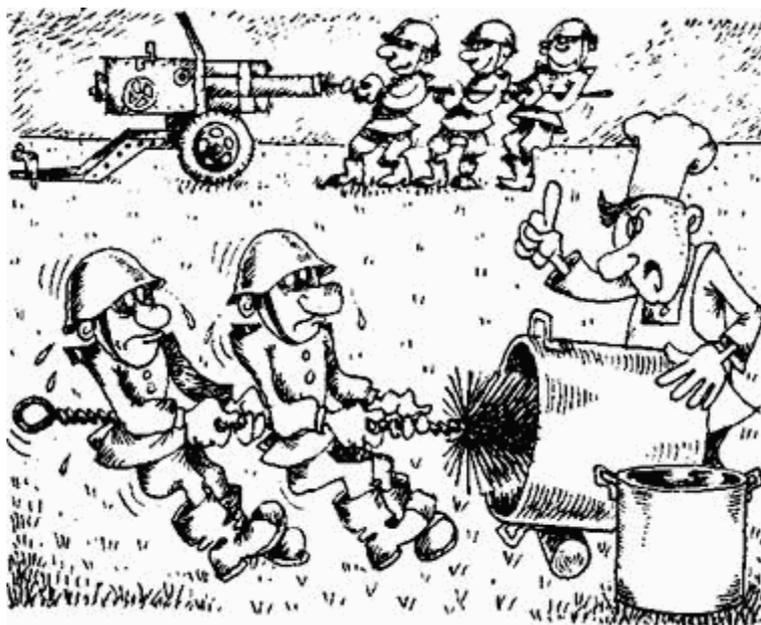
В силу всех этих причин поварская профессия считалась тяжелой, трудной, изнурительной, что резко расходится с нашим теперешним представлением, рисующим работу повара как некое катание сыра в масле.

В кондитерском деле функциональная бридость возникает довольно часто, но длится обычно недолго — два-три часа. Это результат высокой температуры в кондитерских цехах (особенно там, где изготавливается печенье) и насыщенности воздуха одуряющим сладким запахом. Кондитерская бридость обычно проходит, если пить крепкий горячий несладкий чай или глотать взбитые сырые яичные белки со льдом.

Теперь мы знаем, что такое бридость, и можем продолжать наш рассказ о мальчике. Он стал уже юношей и был призван в армию. Здесь он в первый же день познакомился с солдатской едой. Он оценил ее, съев порцию без остатка. Пища показалась ему простой, но аппетитной. Она отличалась от домашней еды, но в то же время не была похожа на столовскую. Она не была разнообразной. Но не приедалась. Только спустя много лет, даже десятилетий, он узнал, что его оценка оказалась верной. Солдатская кухня имеет свои правила и традиции, резко отличающие ее от гражданского столовского питания и сближающие с домашней кухней как отбором меню, так и технологией. При этом некоторые блюда солдатской кухни получают тот классический вкус, который не всегда и не всем удается получить дома. Таковы, например, каши. В армии их варит особый повар — кашевар, набивший, что называется, на этом руку. Кроме того, каши там варятся в толстенных чугунных котлах, вмазанных в печи, и поэтому выходят отличными, если за ними смотрит опытный глаз.

В первый же наряд на кухню в этом удалось убедиться. Правда, труд на армейской кухне и в ту военную пору был лишен всякого романтизма. Ночью, когда все спали, наряд выполнял тяжелую, изнурительную, непривлекательную работу: большинство вручную чистило нескончаемые груды картофеля — сотни килограммов, тонны. Другие мыли и скребли котлы: смена накануне недоследила за варкой каши. Образовался закат: полупригорелый, полукляклый нарост на стенках котла, который надо было очищать бесследно. Но скрести нельзя: царапины на стенках котла, нарушение полуды привели бы к тому, что каша подгорела бы снова, причем независимо от того, следили бы за ней на этот раз или нет. Вот почему повар отобрал на чистку котла самых смысленных и самых добросовестных ребят, прибавив для верности, что за каждую царапину на котле они получают два наряда вне очереди.

Котел отдраили как новенький. Каша вышла замечательная, хотя все страшно устали. Ведь котел вмещал в себя двух человек, которые залезали в него и, согнувшись в три погибели, чистили сантиметр за сантиметром, как реставраторы картину.



Необычной оказалась и варка супа. Здесь была одна интересная деталь. На каждого бойца полагалось по одному лавровому листику, а на батальон выходило два ведра сухих листьев. Если их загрузить даже в большой котел, то они окажутся по мехой: ведь лист не уваривается, а становится чуть больше в противоположность другим продуктам. Два ведра жестких листьев или вылезли бы «шапкой» над поверхностью супа, или заставили бы не долить в котел воды, не доложить моркови и картофеля. Поэтому обычно повара нарушали в этом пункте раскладку. Они либо клали в суп всего пакетик лаврового листа, то есть в 15 — 20 раз меньше нормы, либо не клали вовсе, считая, что недодача лаврушки — дело пустяковое, либо, наконец, брали лаврушку со склада, но расходовали ее на другие надобности.

Здесь же повар оказался человеком иного характера. Когда до готовности супа оставалось всего 10 минут и суп достаточно уварился, он засыпал лавровый лист в свободный двухведерный котлик с кипятком и через 5 — 7 минут, сцедив оттуда образовавшийся ароматный отвар, налил его в суп. Но больше всего повар удивил новичков тем, что, когда обед поспел, он не стал сразу есть, а только, попробовав по ложке-другой каждого блюда, убедился, что все приготовлено вкусно. Себе же отварил немного сухофруктов без сахара и выпил этот отвар вместе с чаем. Только после того, как весь батальон пообедал, повар съел полный обед.

Лишь много лет спустя в одной из классических французских книг по кулинарии удалось прочитать, что таким должно быть поведение профессионального кулинара хорошей школы.

Видимо, батальонный повар принадлежал к поварам именно такой категории. Об этом говорит и то, что он готовил разнообразные блюда, а в соседней части постоянно фигурировали два-три дежурных блюда. Раскладка же, вид продуктов и их количество, нормы были в обеих частях одинаковы и поступали с одного и того же склада.

Значит, разнообразие готовых блюд, различие в меню зависят не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, а вернее, от его знаний, умения, творческой жилки и кулинарной эрудиции.

Например, обе части получали одни и те же овощи: картофель, морковь, капусту, немного сушеной петрушки и лук, не говоря уже о пряностях: перце, лаврушке. Но повар из соседней части «гнал» из них только два блюда: сегодня, сконцентрировав капусту за два-три дня, он делал щи, а завтра, наоборот, выбрав со склада недополученную за прошлые дни картошку, приготавливал суп картофельный с морковью. Наш же повар из тех же продуктов делал различные супы, а порой и вторые блюда, которые называл «овощной разброд» — это название он, видимо, сам придумал, ибо нигде в поваренных книгах оно не значилось. Зимой такое овощное тушеное второе блюдо было особенно желательным и желанным. Летом, когда

часть была в степи, он посылал наряд собирать черемшу и полбу; в лесу — ягоды, грибы, корни сараны, орехи; вблизи населенных пунктов — крапиву и лебеду. Сколько бы ни собрали этих случайных добавок к обеду, любую малость он клал в общий котел. И знакомое блюдо приобретало новый аромат и запах, воспринималось как совершенно незнакомое и елось с большим аппетитом и потому с большей пользой.

Первый в жизни суп из лебеды нашему солдату-кулинару привелось есть именно в армии, и это было поистине прекрасное, надолго запомнившееся блюдо. Оно сильно поколебало у многих созданное литературой представление о лебедке как о классической пище голодных и обездоленных.

Были и другие примеры творческого подхода скромного батальонного повара к обычному солдатскому обеду. Однажды, уже на исходе войны, весной 1944 года поступила маисовая (кукурузная) мука, которую прислали союзники. Никто не знал, что с ней делать. Кое-где стали добавлять ее к пшеничной муке при выпечке хлеба, отчего он становился хрупким, быстро черствел и вызывал нарекания солдат. Но иным путем использовать этот, в сущности, весьма ценный пищевой продукт не умели. Солдаты ворчали на поваров, повара ругали интендантов, те, в свою очередь, кляли союзников, сплавивших нам маис, с которым сам черт не разберется. Только наш повар не тужил. Он взял сразу полумесячную норму вместо ежедневных граммовых добавок, выслал усиленный наряд в степь, попросив собирать почти все подряд — лебеду, люцерну, пастушью сумку, щавель, черемшу, и приготовил восхитительные по вкусу и красивейшие по виду кукурузные пирожки-лепешки с зеленью, яркие, желтенькие снаружи и жгуче-зеленые внутри. Они были мягки, ароматны, свежи, как сама весна, и лучше всяких других средств напомнили солдатам о доме, о скором окончании войны, о мирной жизни.

А еще через две недели повар сделал мамалыгу, почти весь батальон познакомился с этим национальным молдавским блюдом впервые. Солдаты жалели, что маиса прислали слишком мало, и были бы не прочь обменять на него пшеничную муку.

Даже простой желудевый кофе наш повар старался делать вкуснее привычного, находя способы заваривать его и круче и ароматнее.

Конечно, эти эпизоды проходили как бы незамеченными среди грозных событий войны, но все-таки остались в памяти и особенно четко всплыли впоследствии, когда оказалось возможным сравнить армейский стол с послевоенным общепитовским и домашним, когда прошло много лет и стало ясно, что боевое настроение солдат не в последнюю очередь создавалось поваром, его умением, его талантом и что пища не только в прямом смысле как физиологическое топливо, но и в чисто эмоциональном плане влияла на подъем духа, помогала ковать победу, вносила весомый вклад в боевую подготовку воинов.

Эмоциональное воздействие еды особенно хорошо известно морякам, в экипаже которых оказывается хороший кок. Отличная кухня скрашивает многие теневые стороны тяжелой и бесприютной морской жизни. К сожалению, это таинство воздействия ароматически-вкусовых компонентов пищи (а не только и не столько пищи самой по себе) на эмоциональную сферу нашей психики пока еще мало исследовано учеными.

Между тем это отнюдь не мираж, а реальность. Вкусная еда оставляет положительные воспоминания, добрые эмоции. Невкусная еда, даже если ее избыток, либо не оставляет ничего в памяти о себе, либо содействует аккумуляции отрицательных ассоциаций. Отсюда видно, что и ароматически-вкусовое качество пищи, а не только санитарно-пищевое, которое обычно учитывается, имеет исключительно важное значение в жизни человека. И это как раз то, ради чего стоит стать поваром, ради чего стоит преодолеть все сложности и неприятные моменты в обучении поварскому делу, но для чего, несомненно, нужен талант.

Если спросить теперь того мальчика, ставшего уже давным-давно взрослым и выбравшего себе специальность, далекую от кулинарии, кем бы он хотел быть и думал ли вообще стать поваром, то, по всей вероятности, он не смог бы определенно ответить на этот вопрос. Ведь все дело в том, что и настоящий сильный интерес, и мимолетное внешнее увлечение проявляются в самом раннем детстве одинаково искренне, одинаково

инстинктивно, неосознанно и безотчетно. Отличить в этот момент глубокое проявление таланта от быстро-проходящего любопытства и дать в соответствии с этим нужный толчок в нужном направлении могут лишь взрослые, опытные люди, в то время как сам ребенок вряд ли может сознавать свои желания, свои стремления как какие-то особые, лишь ему одному присущие. Нашему мальчику казалось, что «играть в кухню» и наблюдать за тем, как готовят взрослые, должно быть интересно всем.

Но взрослые вместо проявления элементарной чуткости и внимания, уважения к незаурядному интересу ребенка сделали все, чтобы ликвидировать этот интерес. Они, во-первых, указывали ребенку на то, что его интерес «девчачий», они выгоняли его с кухни, делали все возможное, чтобы положить конец этой (по их мнению!) ненужной склонности.

Чту чувство жал р бено к в то время, кбк он все это пер живал, мы мо жем лишь догадываться. Но, видимо, очень тяжело, если талант действительно был. Может быть, если бы взрослые поддержали его стремление, оно получило бы блестящее развитие.

Известно, что человеческая судьба решается именно в ранние годы. Не следует забывать, что первые пять лет жизни наиболее ответственный этап в формировании личности. Именно в это время во многом закладываются и определяются индивидуальные черты, особенности характера и морально-волевые установки человека. Подчеркивая эту мысль, известный русский поэт Валерий Брюсов, который сам с трех лет писал пьесы, говорил, быть может, несколько гротескно, гиперболично: «Кто в пять лет книжек не читал, того потом уже ничему не выучишь». А Лев Николаевич Толстой вполне серьезно писал: «От пятилетнего ребенка до меня — один шаг. А от новорожденного до пятилетнего — страшное расстояние». Так что помните об этом, молодые папы и мамы.

Но и для взрослого, хотя и не для всякого, понять ребенка не всегда бывает легко. То, что для ребенка привлекательно и кажется забавной игрой, для взрослого часто представляется нудной рутинной, серой обыденщиной. Это подчас относится ко всему тому, что связано с кулинарной практикой.

Приготовление пищи, как и сама еда, для большинства из нас просто элемент жизни, который должен действовать, так сказать, автоматически, не влияя на все остальные занятия: пришло время еды, сходил в столовую, поел и опять за работу. Не в столовую, так дома — поел и работаешь или отдыхаешь. Элемент, нужный для жизни, но о нем не задумываешься, как и о солнце, дожде или ином явлении природы.

И в этой связи возникает не только недооценка самого по себе занятия кулинарией, не только пренебрежение «кухарней-поварней», но вместе с тем утрачивается и требовательность к поваренному мастерству других. И это понятно. Не зная возможностей и технических условий другого ремесла, другой специальности, легко встать на более снисходительную позицию.

Конечно, когда ешь, то при этом нельзя не обратить внимания на вид и качество еды. Но когда сам еду не готовишь, сам не заботишься о приобретении продуктов, а получаешь все готовым: в столовой, кафе, буфете, то требования как бы сами собой снижаются. Стоит ли придирается к качеству, если и так получаешь все сделанным чужими руками?! А потом не каждый догадывается, что это качество может быть иным — неспециалист доверяет специалистам.



И еще одна немаловажная деталь. Наука о питании делала немало сложных зигзагов. Рекомендации по мере развития науки изменялись. Так, некоторые специалисты, рассматривая продукты как нечто неизменное в сыром, чистом виде, прежде всего оценивали их потенциальную силу в калориях, считая, что еда — топливо для организма, не более, а потому и должна исчисляться в единицах тепла.

Отсюда получилось, что самой хорошей, самой полезной, самой калорийной едой одно время стали признавать жиры: они дают больше всего калорий. Наоборот, овощи, а тем более травы были признаны плохой едой, ибо они крайне некалорийны.

Другим критерием в оценке продуктов и пищи, еще более уточняющим их значение, был химический состав продуктов, то есть процентное соотношение в них воды, минеральных солей, углеводов, белков, жиров, эфирных масел и т. д.

Согласно этой оценке вода была наиболее малоценным продуктом, в первую очередь ценились жиры, отчасти белки. Поэтому такие, например, продукты, как арбуз, состоящий на 95 — 97 процентов из воды, считался сущей ерундой, а колбаса или сосиски привлекательным и ценным пищевым материалом. Такие взгляды привели к тому, что какое-то время многие недооценивали овощи и фрукты, смотрели на них как на пищу третьего сорта, с которой, дескать, и ног не будешь таскать, и стали отдавать предпочтение мясным и вообще «твердым», а не водянистым продуктам.

Результатом было значительное развитие гастритов и авитаминозов, что побудило врачей в 30-х годах обратить внимание на огромное значение витаминов. На долгое время витамины сделались тем заветным понятием, которое сплошь и рядом стали произносить с еще большим благоговением, чем прежде слово «жиры», и думать, что применение витаминов — это панацея от всех бед. На практике это выразилось в увлечении некоторыми видами фруктов, вроде черной смородины, апельсинов, лимонов, с которыми у многих связаны представления об их повышенном витаминном содержании. Люди, не имевшие понятия о подлинном действии витаминов, не знавшие о том, какие они бывают, бросались на тот или иной продукт, закупаая его десятками килограммов, если слышали краем уха, что там есть витамины. В просторечье «витаминами» стали называть в основном витамин С, и потому приписывание любому виду фруктов витаминности осталось как памятник невежества до сего времени. Тем не менее многие фрукты, например, черешни, сливы, груши, почти совсем лишены витаминов, и, наоборот, во многих крупах, простом хлебе, молоке и прочих продуктах ежедневного потребления содержатся разнообразные витамины, которые нередко полностью исчезают в процессе неправильного кулинарного приготовления, о чем большинство хозяек даже не догадывается.

Вера в то, что витамины помогут, постепенно, с ростом благосостояния привела к тому, что люди продолжали потреблять много мяса, жиров в виде готовых «твердых»

гастрономических продуктов — сливочного масла, колбас, сосисок, копченостей — и одновременно есть много фруктов, ягод, «полезных» молочных продуктов (лозунг о том, что молоко — наилучшая пища, дарованная самой природой, можно было увидеть в каждом магазине), полагая, что таким путем они «компенсируют» или «сбалансируют» «полезное» и «вредное», но всегда получают «здоровую» и «приятную» пищу.

Эти примитивные механистические представления оказались настолько распространенными, что в последние годы врачи все чаще стали сталкиваться с проблемой ожирения, тучности своих пациентов и как со следствием этого — с увеличением числа сердечно-сосудистых заболеваний. Тогда опять забили тревогу и вновь, в который раз, стали искать ту панацею в продуктовом арсенале, которую бы можно было рекомендовать.

Новым заветным словом стали с середины 70-х годов протеины. Все продукты было рекомендовано оценивать по их протеиносодержанию, то есть по количеству входящих в них белков. Исходят при этом из того факта, доказанного наукой, что белки есть начало жизни, что жизнь без белка не может ни зародиться, ни существовать, что белки — основной строительный материал нашей ткани, что они не вызывают ожирения и т. д. и т. п. Каждая из этих истин верна сама по себе, взятая отдельно, в общей форме. Но механически применять белки и тем более ждать положительного результата только от применения белков столь же наивно, как видеть спасение в витаминах.

Прежде всего белки многообразны. Во-вторых, их действие избирательно: для одних они спасение, других могут столь же легко погубить. В-третьих — и это, пожалуй, самое главное, — их надо уметь правильно ввести в организм, чтобы они дали эффект. Кулинарная обработка белков — труднейшее дело. Простейший пример, показывающий, в чем эта сложность, — обыкновенное яйцо. Его белок можно выпить жидким. Он сравнительно легко усвоится. Но в сыром жидком виде он безвкусен, с точки зрения некоторых людей даже противен. Если яйцо сварить, белок будет вкуснее, но усвоение его станет более затруднительным, да и то, если мы подловим такой момент, когда яйцо сварится едва-едва, мягче, чем всмятку. Если же сделать яичницу, она будет вкусной, но белок свернется. Наконец, сваренный вкрутую или переваренный яичный белок будет крайне тяжело и медленно усваиваться организмом, потребует усилий желудка, может вызвать отрыжку, а его пищевая ценность для нас окажется после всех этих усилий ничтожной. Итак, сам по себе белок вроде бы неплох, а вот когда из него делают блюдо, когда он попадает в руки кулинара, то от всех достоинств его порой остается пшик. Отсюда видно, что кулинарная обработка должна быть такой, чтобы продукт действительно принес пользу организму.

Другой пример не столь известен и понятен, но не менее разителен. Все слышаны об огромной питательности сои. Она имеет такой состав белков, который является естественным соединением животных и растительных белков, что чрезвычайно важно для человека. При этом белки сои усваиваются в несколько раз быстрее и лучше, чем все другие белки в мире. Это ли не чудо? Более того, подсчитано, что горсть-две соевых бобов могут дать количество протеина, которое заменит человеку «топливо» из других продуктов, достаточное на половину рабочего дня. Это ли не мечта? Это ли не приближение к тому утопическому идеалу, когда вовсе не надо обременять свой желудок, свой организм обычной едой, но быть сытым, здоровым, работоспособным и... вечно моложавым, крепким, подтянутым. А раз так, то панацея все-таки есть: ешь соевые бобы, и многие проблемы питания и здоровья будут решены. Но легко сказать — ешь. Сырыми их есть нельзя: они горьки, тверды, неприятны на вкус. Их надо сварить. Казалось бы, чего проще. Ан нет! Пробовали варить — они превращаются в камень. А вот у ряда народов Дальнего Востока, родины сои, эти же бобы на вкус и по консистенции нежнее сливочного масла.

В чем же здесь дело? А в том, что им известен секрет кулинарной обработки сои, который создавался в течение сотен лет. Обработка эта сложна, длительна и требует только ручного труда, постоянного бдительного наблюдения за процессом варки. Более того, варке должна предшествовать предварительная обработка продукта. Но и это еще не все — есть масса больших и малых секретов: что, как, когда, в какое время и каким образом добавлять в

период варки и после нее в эту сою. Сама по себе варка требует непрерывных 30 — 70 часов в зависимости от количества сои, а последующие процессы заквашивания должны порой длиться несколько месяцев и даже лет. Зато технологический процесс так тонко отработан, что весь белок без остатка остается неизменным и не просто легко усваивается, но и может приобретать приятный вкус, напоминающий дичь, творог, сыр, колбасу, рыбу. Выходит, овчинка стоит выделки! Но труд надо затратить немалый, да и время огромное. Поставить такое дело на широкую ногу можно только при наличии большого числа подготовленных, квалифицированных и самоотверженных кулинаров.

А их не так-то легко «сделать».

Вот и остается пока соя «вещью в себе», а не «вещью для нас». Ее растят, жмут из нее масло, то есть жиры. Технически это легко: сразу берут от нее без особых трудов 16 — 18 процентов ее веса, а остальное — жом, так сказать «золотую шелуху», содержащую свыше 80 процентов высокосортных протеинов, о которых можно только мечтать, отдают на корм скоту. Через два-три года эти протеины «возвращаются» в виде мяса. Такой процесс минует сложную кулинарную обработку и несет немалые экономические потери, но зато не требует возни с приготовлением блюд из сои.

Итак, кулинарная обработка — дело не простое, а сложное, капризное, требующее в ряде случаев огромной квалификации, имеющее свои законы. И цель ее не только в том, чтобы положить в блюдо побольше «полезного», будь то калории жиров, витаминов или протеинов, а и в том, чтобы блюдо, обед и весь суточный рацион состояли из разнообразных пищевых продуктов, чтобы месячное и годовое меню не приедалось, чтобы пища была всегда вкусной и вызывала аппетит сама по себе независимо от состава. Отсюда понятно, что кулинар — центральная фигура в приготовлении пищи, в ее значении для нас. Врач может предписать все как будто правильно в сыром виде, но кулинар может приготовить так, что пища не возымеет нужного действия. И наоборот, повар может и из обычных продуктов сделать еду, вызывающую аппетит и приносящую пользу. Вот почему древняя пословица гласит: нет плохих продуктов — есть плохие повара.

Кулинар в отличие от врача, биохимика, интересующихся составом веществ, смотрит на пищевой продукт с двух иных точек зрения: с точки зрения того, как и во что этот продукт может превратиться в процессе кулинарной обработки, и с точки зрения того, какой вкус и аромат получит готовое блюдо. Для многих эти понятия порой расходятся: полезное может быть невкусным, а вредное ароматным и заманчивым. Для хорошего повара — никогда, у него эти критерии всегда совпадают: блюдо всегда одновременно и закономерно является и полезным и вкусным. Но чтобы этого добиться, надо знать очень много и одновременно владеть искусством приготовления. Это значит, что настоящий кулинар (а не просто повар!) должен быть человеком, образованным в области биологии, химии, биохимии, ботаники, истории, этнографии, товароведения, материаловедения, анатомии и физиологии и одновременно обладать талантом повара-виртуоза, быть гроссмейстером кухонного дела, или, как говорили прежде, кухмистером.

Ныне люди такой квалификации у нас практически отсутствуют. Повар обычно обладает в лучшем случае полным средним образованием, а повара старшего поколения нередко и неполным средним или даже начальным. Такой повар, разумеется, не может давать советы врачам или поправлять их в вопросах питания, не может ни определять характера меню, ни вносить вклад в разработку теории питания. Но пока повар остается простым исполнителем котлет или пирожков, кулинарное мастерство не может развиваться как самостоятельная отрасль знаний, мастерства и искусства, не может подняться на уровень гармоничной системы, призванной давать полезную, вкусную пищу, цель которой сохранять здоровье, силы, духовные способности человека, дарить людям радость.

Могут спросить, как же так: ведь в старые времена и неграмотные старухи готовили хорошо, а уж они-то наверняка никакой химии и биохимии не знали, ничему не обучались?

Прежде чем ответить на этот вопрос, следует уточнить, о каком времени и о каком социальном слое, классе идет речь. И о каком проценте «хороших хозяек, прекрасных

поварих» без образования можно говорить серьезно.

Известно, что у правящих классов повара с глубокой древности и до новейшего времени подбирались очень тщательно и, как правило, были выдающимися, талантливыми людьми в своей области. В этой социальной среде искусству повара во все времена и во всех странах придавали решающее значение.

Что же касается простого народа, преимущественно крестьянства, скажем, 100 — 150 лет тому назад, то питался он плохо, однообразно, скудно, несмотря на то, что располагал натуральными пищевыми продуктами. Именно эта близость к природе, использование первичного сельскохозяйственного сырья отчасти и «вывозили» крестьянскую кухню. Кроме того, весьма важным фактором были древние народные очаги: тандыр на Востоке и русская печь в России. Эти типы печей делали основную работу. Вкусно «готовили», собственно говоря, они, а люди лишь загружали ту или иную пищу. Но изобретение этих очагов, их зависимость от национального набора продуктов и национальных кулинарных традиций создавались веками, постепенно и в основном в период домонополистического капитала, даже в докапиталистический период, и были всегда связаны с формированием, образованием той или иной нации. Именно национальные кухни обобщали наиболее мудрый, наиболее положительный кулинарный опыт многих веков.



В той мере, в какой этот опыт, эти традиции национальной кухни переходили к следующему поколению, и сохранялось в народе или у отдельных лиц умение владеть хорошей кухней. В таких случаях и неграмотные старухи, если они следовали национальным кулинарным традициям, становились «хорошими поварами», а коли не знали их, не получали этих знаний непосредственно от своих дедов и прадедов, становились беспомощными, плохими кухарками. Именно таких людей называли «стряпухами», а их продукцию — «стряпней», а не едой, кушаньем, яствами. Обилие оттенков, дающих оценку качеству еды, чрезвычайно богато в некоторых языках, в том числе и в русском, где традиционно сформировалась богатая кулинарная терминология.

Так, за аристократическим столом подавались яства, за дворянским — кушанья, за столом горожанина среднего достатка была простая еда, у пролетарских слоев — харч, харчи, делившиеся, в свою очередь, у разных категорий на приварок и совсем скудную сухомятку. Последней довольствовался тот, кто не имел своего угла.

Таким образом, даже в терминологии пищи, как в зеркале, отражались социальное расслоение общества, его различные материальные и кулинарные возможности. Поэтому говорить о том, что прежде «и безграмотные старухи хорошо готовили», — значит не знать сути дела, сваливать в одну кучу разные понятия, не представлять себе, что тот, кто не обладает талантом или знаниями (приобретенными обучением или доставшимися в силу

национальной исторической традиции), будет столь же беспомощен и невежествен в области кулинарии, как и человек, впервые в жизни взявший в руки косу или ставший за заводской станок без всяких навыков.

Поскольку кулинарное дело является специфической формой производства, то и внимание ему необходимо уделять такое же серьезное, как и другим сферам производства, но только более высокое, более разумное, более пристальное и более индивидуальное, ибо эта сфера связана непосредственно со здоровьем человека.

Отсюда понятно, что особенно в наши дни в условиях НТР необходим новый, научный подход к проблемам приготовления пищи. Вот почему кулинарные знания должны быть столь же распространены среди молодого поколения, как и обычная грамотность. Вот почему это должны быть знания основательные, фундаментальные, построенные не на привычках и бабушкиных рассказах, а на научной основе и на использовании, изучении лучших кулинарных традиций прошлого. Еще 100 лет тому назад великий русский повар-ученый И. Радецкий писал: «Гастрономом (кулинаром) должен быть каждый образованный человек, потому что было бы странно не знать, что составляет главное условие нашей жизни, и слепо доверять каждому приготовителю пищи, не знающему искусства приготовления, иногда грубому и неопытному человеку».

Пусть те, кто чувствует в сердце призвание, посвятят себя этому важному делу, пусть новая когорта талантливых и образованных кулинаров принесет подлинный расцвет советской кулинарии.

Но с чего начать, как стать мастером? Как усовершенствовать себя, когда не знаешь и элементов?

Для этого есть один путь — начать с азов, с азбуки кулинарии. Дать эти азы, заложить этот кулинарный фундамент — главная цель нашей книги.

ГЛАВА ВТОРАЯ

Азы, но далеко еще не азу



Азы, то есть азбука, — это основа основ, самое первое и простое. Что же проще всего в области кулинарии? С чего начать?

Определить это крайне важно. И вот почему. Для всякого обучения, а для кулинарии в особенности, важна строгая последовательность в преподнесении знаний, важно постепенно идти со ступеньки на ступеньку.

В обучении, например, грамоте началом служит изучение букв алфавита, из которых затем можно будет складывать слоги и слова. Здесь все очевидно. И не только для учителя, но и для ученика. Каждый понимает, что, не узнав букв, не зазубрив их все, он не научится читать. Всем совершенно ясно, что перепрыгивать через ступеньку, а тем более опускать самое начало невозможно, что такая попытка «ускорить» обучение только задержит его.

В кулинарии подобной ясности и очевидности нет. Кажется, не все ли равно, с чего начать: жарить картошку, варить суп или делать компот? И именно это отсутствие ясности, как правило, приводит к тому, что буквально на любой кухне учат по-своему. Ведь все обладают какими-то своими, пусть самыми простенькими, кулинарными понятиями. Но у

каждого они разные, получали их из разных источников, И у большинства эти знания лишены систематичности. Причем чаще всего отсутствует начало, азбука.

Но что такое кулинарная азбука, в чем состоит обучение ей?

В былые времена вопрос этот решался просто и чисто практически, как и обучение любому ремеслу путем ученичества.

На кухне в богатом доме повар брал несколько поварят. Именно несколько, а не одного, чтобы им было интереснее, веселее, чтобы они могли, работая, как бы «играть в кухню». Как правило, это были дети в возрасте от 6 — 7 до 10 лет. Начинать обучение поваренком старше этого возраста считалось, по крайней мере во Франции, стране классической кухни, нецелесообразным. Задача поварят была в общем-то несложной. Они должны были внимательно следить за всем происходящим на кухне и исполнять мгновенно те или иные приказания повара — принести ложку, половник, вилку, лучину, подать салфетку, ситечко, соусник, кастрюлю, сполоснуть чашки, нагреть тарелки, протереть еще и еще раз вымытые взрослыми приборы и т. д. и т. п. При этом дети постепенно, исподволь усваивали терминологию, учились чувствовать себя свободно на кухне.

Поварят постарше, после 10 лет, прослужившим уже два-три года, давались более сложные поручения: ошипать птицу, просеять муку, перебрать крупу, рассортировать фрукты, грибы, вымыть овощи-корнеплоды, то есть доверялось работать уже с пищевым сырьем, а не с бездушными железками и черепками. При этом сохранялись игровые элементы, столь важные при любом обучении ребенка. Ученик знал, что с каждым годом ему будут доверять все более сложные операции. Он чувствовал, что учиться надо долго, упорно, настойчиво. И он знал, что эта долгая учеба, этот искус будет вознагражден. Ибо каждый поваренок видел, как высоко ценится искусство повара-мастера, каким уважением пользуется он в обществе.

Конечно, такое медленное, длительное обучение имело массу минусов: оно годами могло сдерживать инициативу более одаренных, оно было связано с известными унижениями (одни подзатыльники, которыми награждали поварят, чего стоили), оно не давало возможности подготовить значительный контингент поваров, оставляло тайны профессии в руках единиц, но оно имело одно важное преимущество: последовательность в приобретении кулинарных знаний и как результат — прочное, высококвалифицированное, а подчас и виртуозное владение этими знаниями. Умение не растеряться в любой кулинарной ситуации, приготовить отличное, вкусное блюдо из любых продуктов.

Современное обучение ряду кулинарных профессий страдает прежде всего некоторым отсутствием естественной последовательности, вытекающей исключительно из особенностей поварского или кондитерского ремесла.



Хорошо известно, что на одну и ту же вещь, на одно и то же явление можно иметь

различные взгляды. Насколько сильно эти взгляды могут отличаться, показывает хотя бы старая шуточная, но довольно наглядная притча.

У англичанина, скандинава, француза и немца как-то спросили: «Из чего состоит человек?»

Каждый ответил по-своему. Англичанин как трезвый реалист, понимающий вопрос так, как он поставлен, сказал, что человек состоит из головы, туловища и четырех конечностей — рук и ног.

Скандинав рассудил иначе, сказал, что человек состоит из мяса, костей, кожи и волос.

Француз, который полагал подобные ответы примитивными и грубыми, считал более правильным определение, что человек состоит из разума и эмоций.

А немец считал, что они все не правы, ибо если уж человек из чего-то состоит, так это из 60 процентов воды, 20 процентов белков, 14 процентов жиров, 5 процентов минеральных солей и 1 процента углеводов.

Нечто подобное происходит и со взглядом на кулинарное обучение, причем ныне доминирует, так сказать, «немецкое» понимание этого вопроса. Обучение хотят как будто бы сделать как можно более научным, но при этом порой утрачивают простой, естественный, кулинарный подход, кулинарную логику, и в результате исчезает человек, состоящий из головы, рук, ног, и остаются одни сухие и голые проценты; исчезает вкусная еда, и остаются «правильные» калории и граммы.

Это затянувшееся вступление, это «нападение» на традиционное кулинарное обучение понадобилось нам для того, чтобы, во-первых, ясно показать, в чем суть вопроса; а во-вторых, предлагая свою кулинарную азбуку, ясно и четко подчеркнуть, что она не похожа на то, к чему, быть может, привык читатель, и что она исходит из кулинарной логики и диалектики. И пусть, лишь испробовав ее на деле, читатель берется сделать вывод о ее пригодности.

Итак, что самое простое в кулинарии?

Что легче всего или, вернее, проще всего приготовить?

Свыше 90 процентов людей считает, что самое простое — сварить яйцо. Римляне говорили «ab ovo» («начать с яйца»), что означает — начнем с самого начала, от истоков вопроса. Поговорка эта возникла потому, что трапеза римлян всегда начиналась с яиц, которые они, кстати сказать, вовсе не варили, а выпивали сырыми. Это была как бы затравка, закуска, за которой следовала настоящая еда.

Есть и другая трактовка поговорки: яйца — символ начала жизни, начала вещей. Поэтому «начать с яйца» — это как бы начать рассказ или решение проблемы от самых истоков. Наконец, некоторые считают, что выражение «начать с яйца» происходит от мифа о Леде, к которой Зевс, плененный ее красотой, явился в виде лебедя, когда она купалась в источнике. От этого союза Леда снесла два яйца. Этот миф породил выражение «с яиц Леды», которым пользовались большей частью поэты, чтобы иносказательно выразить понятие очень древнего события.

Так, А. Пушкин писал: «Постараюсь заглазить вину мою длинным письмом и подробными рассказами. Начинаю с яиц Леды...»

Конечно, это опозтизированное выражение более позднее, чем кулинарное «ab ovo», но тем не менее кулинарная азбука начинается вовсе не с яйца, а с... хлеба.

Да, сделать хлеб — самое простое, самое первое по кулинарной логике действие. А с учебной, педагогической точки зрения тем более первейшее. Ибо ни одно другое кулинарное достижение не убеждает так человека в его способностях и умении готовить, не придает ему такую кулинарную уверенность и сноровку, как умение собственными руками испечь хлеб. Так было испокон веков. Но в еще большей степени это оказывается верным сегодня.

Ибо мы привыкли ныне считать хлеб чем-то таким, что уже неподвластно домашней кухне, что требует какого-то сложного, заводского оборудования и опыта, что мы получаем готовым, подобно обуви или одежде, консервам или минеральным напиткам.

А между тем хлеб — это основа жизни и стола. Без хлеба нельзя прожить, без него любой обед не обед, любому блюду чего-то недостает. Но самому выпечь хлеб кажется делом

трудным. Это представление сложилось у нас из той литературы XIX века, где описывалось, как ранним-ранним утром, почти ночью, в 3 — 4 часа, пока вытопленная с вечера печь еще не успевала остыть, хозяйка вставала, начинала месить тесто и сажать в печь хлеба. Процесс этот был неудобен по времени, трудоемок, но и в ту пору достаточно скор: уже в 5 — 6 часов утра, то есть через полтора-два часа, поспевал свежий, пышущий жаром и хлебным духом каравай.

А ведь в справной, работающей семье хлеб пекли чуть ли не каждый день — два-три раза в неделю, чтобы всегда иметь его свежим. Ныне же, при современной домашней технике — газовой плите — выпечка хлеба занимает не более 15 — 30 минут.

Конечно, речь идет не о буханках на килограмм и более веса или о батонах. Чтобы быстро, за 8 — 10 минут испечь хлебное тесто, надо придать ему форму лепешки или небольшой булочки величиной с кулак. Вкус хлеба от этого не изменится, пропеченность улучшится, а время выпечки сократится до минимума.

Что же надо сделать? Что надо иметь?

1. Возьмите: 35 — 50 граммов дрожжей (от трети до половины пачки), 0, 5 стакана воды, 1 — 2 столовые ложки муки. Перемешайте все вместе в чашке, отставьте.

2. Нарежьте мелко-намелко или пропустите через мясорубку луковицу.

3. Зажгите печь в кухне (духовку).

4. Перелейте дрожжевую смесь в большую миску, добавьте к ней полстакана воды или молока (что есть под рукой) и примерно треть стакана подсолнечного масла. Все быстро, но старательно перемешайте, всыпьте нарезанный измельченный лук, посолите (щепотка-две), затем постепенно подсыпайте муку и все время размешивайте до образования теста, не пристающего к рукам.

Момент этот важно не пропустить. Главное — чтобы тесто не получилось слишком крутое; значит, муку надо всыпать постепенно, до тех пор, пока оно, еще будучи очень мягким и нежным, в то же время совершенно отставало бы от рук. Хорошо промесив такое тесто, наделайте из него колобков величиной примерно с яблоко или чуть меньше и сплюсните каждый из этих шаров в лепешку толщиной примерно в один-полтора сантиметра. Выложите эти лепешки на противень или лучше на лист и на расстоянии примерно полутора-двух сантиметров друг от друга прочертите по этим лепешкам глубокие линии ножом, сделав их как бы полосатыми.

Дайте хлебу постоять перед посадкой в печь 2 — 3 минуты или сразу сажайте в печь, ибо в кухне к этому времени уже будет жарко. Заметьте время. Минут через 10 посмотрите, проткните заостренной спичкой. Если лепешки зарумянились, а на спичке все же остаются следы теста, дайте постоять в духовке еще минуты 2 — 3. Но не больше. Вынимайте, разложите на деревянной доске (фанере), прикройте полотенцем, куском полотна. Ваш хлеб готов. На все ушло вместе с разделкой не более 20 минут. Затяжка во времени может быть лишь оттого, что духовка печет слабо или не была предварительно хорошо прогрета.

Попробуйте приготовленный хлеб минут через 25, не раньше: лишь тогда он приобретет свой настоящий вкус. Ну как? Вкусно! Да еще как! И совсем нетрудно. Прямо-таки ерундовски просто.

А почему?

Давайте разберемся.

Во-первых, в данном случае мы приготовили изделие по точно указанному рецепту и, более того, по точно указанной технологии. Все операции, их последовательность были предварительно продуманы и опробованы, чего часто не бывает в поваренных книгах, где рецепт содержит лишь указание на то, что взять, какое количество и какие продукты, сколько чего сварить, изжарить.

Но как сделать, в какой последовательности, в каком порядке совершить каждую операцию и, главное, чего избежать, об этом поваренная книга не говорит. Вот почему не всем и не всегда удается готовить по поваренной книге. Ее может правильно прочесть человек подготовленный и умеющий определить, что там опущено и как дополнить эти пробелы при изготовлении блюда.

Отсюда видно, что технология приготовления не менее важна, чем рецепт блюда. В данном случае у вас было то и другое, и если вы делали все точно, то и результат получился хороший.

Но не менее важно для вашего успеха было и другое обстоятельство: вы имели дело при приготовлении блюда (изделия) исключительно с готовыми продуктами, с фабрикатами. А что это значит?

Это значит, что все использованные вами для приготовления нового изделия компоненты (мука, масло, дрожжи, молоко) были совершенно готовыми, сделанными фабрично-заводским (промышленным) способом и имели уже определенный стандарт, качество, как правило, высокого уровня.

Вам оставалось только соединить и перемешать эти компоненты. Пропорции и вес (объем) смеси также были даны, поэтому ошибки быть не могло. Да и выпечка не требует особого искусства. Время ее было приблизительно обозначено. В остальном работала печь, а не вы. Поэтому при приготовлении домашнего хлеба в данном случае часть успеха приходится на долю промышленности, подготовившей компоненты, а часть на долю плиты (духовки).

Теперь, раз уж мы заговорили о плите, самое время определить разницу между листом и противнем.

Оба эти предмета кухонного или, вернее, печного, оборудования вошли в быт нашей страны сравнительно недавно (не более 200 лет назад) с появлением европейской плиты, имеющей духовой шкаф.

Ни в одной из систем печей, которыми пользовались у нас — русская печь, украинская груба, кавказский и среднеазиатский тонир, или тандыр, — таких приспособлений не требовалось. Хлеб, лепешки, пироги, пряники — все это либо помещалось непосредственно на кирпичный под печи, либо прикреплялось к ее глиняным стенкам (у тандыра). Иногда лишь черный хлеб в русской печи клали на капустный лист, да и то для вкуса, а не для успеха выпечки.

И лист и противень заимствованы из французской кухни через немецкую.

Лист, то есть прямоугольная металлическая пластина, без всяких рантов и загнутых краев, появился первым. Это было во второй половине XVIII века. Назывался он по-немецки «блех», и на русский язык это слово вначале не переводилось, а называли его «бляха», «бляшка», «жестяная бляха», ибо когда иностранные повара, не знавшие русского языка, говорили «блех», то их русские крепостные ученики повторяли: «бляха». Впоследствии, уже в начале XIX века, появилось слово «лист», сокращенно обозначавшее «жестяной лист», или лист жести.

В это же время стали различать лист простой (железный, жестяной) для выпечки булочек, небольших сдоб, ватрушек, пирожков — всех изделий из дрожжевого и слоеного теста — и лист пирожный, или кондитерский (медный, луженый), для выпечки печенья — песочного, сахарного, масляного и для других мелких кондитерских изделий.

Разница в материале (металле) листа, а также в его толщине имела значение, так как разный металл обладает разной теплопроводностью, разной степенью нагрева. Лист выбирался в зависимости от используемого продукта.

Это, разумеется, излишне учитывать и сейчас.

Противень пришел в нашу кухню почти одновременно с листом, в период устного обучения поварскому ремеслу. По-немецки эта прямоугольная сковорода из железа называлась «браттпанне», то есть сковорода для жарения, для запекания. Она имела довольно высокие борта: от одного дюйма (2, 5 см) до полутора, а иногда и до двух. Эти борта могли быть либо перпендикулярными к плоскости сковороды, либо наклонными, образуя с ней тупой угол.

Первоначально «браттпанне», как трудное для произношения слово, трансформировалось в устном языке в «бротпань», а потом приобрело совсем русскую окраску, превратившись в «противень».



В русской кухне противень широко используется при запекании в духовке больших кусков мяса, целой тушки домашней птицы, при изготовлении запеканок из лапши и каши и, наконец, при печении пирогов, особенно сладких, для которых лист неудобен, так как на нем пирог выходит суше, жестче, из него порой вытекает варенье, сахар, а пироги из слоеного теста, как правило, опадают после выемки из печи, теряют свою пышность. Для всех этих сложных по составу (с начинкой) и крупных по размеру изделий, выпечка которых продолжается по 20 — 30 минут, а то и около часа, противень незаменим. Но он противопоказан мелким кондитерским изделиям, сухому сладкому печенью, которое должно быть хрустящим, сыпучим, ломким и «сидеть» в печи не более 5 минут, чтобы не подгореть.

Итак, мы знаем, почему хлеб лучше печь на листе. Он у вас хорошо получился? Конечно, хорошо! Но не спешите задирать нос. Вам еще предстоит многому учиться. Приготовление хлеба — это азы, первая, начальная стадия, вроде детской игры в куличики или в кубики. Принцип здесь тот же: вы складываете из готового готовую вещь, «строите сами», но все же пока только из готового. Пока еще вы не предпринимаете ни одного самостоятельного действия над продуктами, которое бы резко улучшило их, а может быть, и ухудшило. С точки зрения кулинарного обучения приготовить жареную картошку или яичницу все же сложнее, чем хлеб. Ибо в обоих этих случаях вы должны сами подготовить продукт и сами решить, как, каким образом зажарить. И именно здесь нужны знания, а без них вас подстерегает ошибка. Но обо всем, как мы договорились, по порядку.

Вернемся еще раз к нашему хлебу и повторим все сначала, но уже не конкретный рецепт, а общие принципы приготовления всех изделий такого рода, чтобы уметь их готовить независимо от того, помним мы данный рецепт или нет, есть ли у нас указанные продукты или нет.

Пять правил, пять секретов хлебопечения

Дрожжи

Дрожжи должны быть всегда свежими. Если они несвежи, их можно попытаться обновить: растереть в ложке теплой воды и добавить чайную ложечку сахара. Если через 10 минут они начнут пузыриться, значит, ожили. Темные, нежившие кусочки отобрать и выбросить. Но лучше для всех хлебных изделий использовать свежие дрожжи. Возобновленных дрожжей надо брать почти вдвое больше, чем свежих. На один килограмм веса муки и других компонентов теста нужно брать не менее 35 и не более 50 граммов дрожжей, то есть треть или половину пачки, смотря по их качеству. Дрожжи можно заменять пивом (полстакана) или сметаной (стакан). Однако заменители не вносятся в тесто непосредственно, как дрожжи. Вместо этого из них предварительно приготавливается

опара-закваска: пиво или сметану надо смешать с небольшим количеством муки в пастообразное состояние, накрыть и оставить в теплом месте, чтобы смесь забродила. Если же брожения и сопутствующего ему вспучивания не произойдет (что может объясняться гибелью или отсутствием живых грибков в пиве), то такая «закваска» не сможет заменить дрожжи.

Жидкость

Жидкость для замеса любого теста должна обязательно состоять, как минимум, из полстакана воды — для разведения дрожжей. Остальная жидкость может состоять из воды, молока, сметаны, сыворотки, пахты, кефира, смешанных в любых пропорциях между собой и взятых в любых количествах.

Жиры

В хлебном изделии могут быть использованы абсолютно любые жиры животного и растительного происхождения. Лучше всего подсолнечное масло, а также сливочное, бараний жир, свиное и говяжье топленое сало. Если жиры твердые, то их перед введением в тесто надо растопить, превратить в жидкость. Жиры, как и жидкости, можно смешивать между собой в любых пропорциях и использовать эти сочетания в хлебном изделии. Есть у вас ложка подсолнечного масла, небольшой кусочек, граммов в 20, масла сливочного и немножко куриного жира, выстилающего брюшную полость, — все это можно смешать, все это годится, чтобы выпечь килограмм хлеба. Надо только все растопить и перемешать вместе, прежде чем вводить в тесто.

Эту способность хлебных изделий помогать утилизировать все остатки не только жиров, но и других близких им продуктов (в тесто можно вводить также небольшие добавки сыра, творога, предварительно превращенные в порошок, тертые) народ отразил в известной поговорке: в хлеб да в пирог все завернешь.

Первая операция.

В начале всегда создается смесь из дрожжей, жидкостей и всех добавочных компонентов (все компоненты разведены, в том числе жиры и яйца, если последние предусмотрены каким-то рецептом).

В эту жидкую смесь могут быть введены, после того как она создана, и некоторые небольшие добавки растворимых или нерастворимых сухих компонентов, например, соль, пряности (перец, лук, тмин, кориандр, анис). Необходимо только следить, чтобы они равномерно распределялись в тесте.

Вторая и решающая операция: приготовление теста.

К соединенной жидкой смеси подсыпается мука — столько, сколько потребуется для теста, которое бы не липло к рукам. Поэтому мука подсыпается постепенно, и все время тесто вымешивается. Лучше всего, если это делается непрерывно: одной рукой подсеиваете муку, другой (ложкой) вымешиваете тесто круговыми движениями по часовой стрелке. Чтобы это было легче делать, тесто надо всегда замешивать в глубокой, устойчивой посуде. Вот почему прежде для этой цели использовалась квашня — цилиндрическое, слегка расширяющееся книзу деревянное тяжелое ведро. Теперь наиболее удобной посудой может быть глубокая цилиндрическая эмалированная миска (но не кастрюля).

Количество муки никогда не определяется заранее при приготовлении мучных (хлебных) изделий, ибо все зависит от того, какое получилось количество жидкой смеси; каков ее конкретный состав и сколько муки сможет эта смесь вобрать в себя. Если же заранее определить количество муки, то точно подогнать под него жидкость практически никогда не удастся, ибо эта величина переменная, подверженная колебаниям. Здесь влияют и различные жирность, плотность молока, жесткость воды, величина яиц, консистенция масла и жира, а также свежесть дрожжей и их воздействие на жидкую часть. Поэтому не питайте особого доверия к тому рецепту, где для хлебного теста «точно» определяется количество муки. Он,

как правило, не дает возможности получить качественное изделие, несмотря на все наши усилия.

Важно выполнять другое — строго соблюдать пропорции, не выходить за рамки определенных соотношений:

1) Все сухие добавки, нерастворимые: лук, сыр, творог, пряности — вместе не должны превышать по объему полстакана на каждые два стакана жидкости в составе теста. Иначе тесту трудно будет хорошо подняться.

2) Жиры, масла не должны превышать полстакана на каждый стакан жидкости (воды, молока), иначе тесто будет сухим, истонченным.

3) Яйца в хлебное тесто не следует добавлять вообще, ибо они придают тесту хрупкость, жесткость. Поэтому яйца — принадлежность в основном кондитерского теста, имеющего иные законы.

4) Молоко делает тесто пышнее, мягче, придает ему эластичность, упругость. Но им не следует злоупотреблять, его всегда должно быть меньше, чем воды, или пополам с водой, иначе тесто трудно будет пропекаться. Молочный хлеб надо всегда делать небольших размеров: чем меньше молочная булочка, тем легче ее пропечь.

5) Хлебное изделие отличается от кондитерского не тем, что одно сладкое, а другое нет. Такое определение потребительское. Кулинарное определение исходит из того, какую роль играет в данном изделии мука. Если мука — главный компонент, если ее больше (по весу, объему), чем всех иных компонентов, то изделие хлебное. Если мука составляет менее половины всех других компонентов (масла, яиц, сахара, разных добавок), то изделие кондитерское.

Теперь, когда вам стал ясен смысл и основные правила приготовления хлебных изделий, попробуйте сами, без всякого рецепта, на глазок, выпечь хлеб. Только после того, как эта проба удастся, переходите к следующей главе.

Примечание. Единственное затруднение, которое может у вас возникнуть, — это отсутствие дрожжей и неэффективность их заменителей. Но существуют два выхода. Во-первых, образовать тесто из сочетания блинной муки с обыкновенным кефиром. К этой смеси ни в коем случае нельзя добавлять воду, но масло (жиры) и луковую заправку можно и даже желательно. Такое тесто надо очень быстро разделять на небольшие плоские лепешки руками, но не мять его сильно и не сдавливать, а тотчас же сажать в печь, чтобы его подъемная сила не успела испариться.

Второй выход еще проще: изготовить хлеб вообще без всяких разрыхлителей и подъемных соедств, и даже без использования духовки, просто на сковороде. Такой «хлеб», разумеется, будет сильно отличаться от обычного, но тем не менее вполне может служить хлебом, то есть выполнять свою основную функцию. Более того, его вкусовые свойства превосходны, и он практически не может получиться непропеченным.

Что для этого нужно иметь?

Муку, воду, подсолнечное или любое иное растительное масло, соль.

Что надо сделать?

В глубокую миску насыпьте два-три стакана муки и медленно добавляйте к ней теплую воду не ниже 36 — 38 градусов, непрерывно и быстро размешивая эту смесь вилкой, ложкой, а лучше всего деревянной палочкой, держа последнюю вертикально в центре миски и вращая по часовой стрелке. Получившееся вязкое тесто должно как бы наворачиваться на палочку. При этом очень важно не мять тесто, не прижимать его к стенкам или дну посуды, а оставлять все время свободно «прилепленным» к палочке или вилке.

Как только тесто достигнет консистенции, близкой густоватому, но рыхлому дрожжевому, осторожно, не мня, освободить его от палки и закрыть плотным, вдвое сложенным полотенцем, оставив в теплом месте минут на 20. Тем временем нагреть широкую, из толстого металла сковороду и насыпать на разделочную доску слой муки. Выложив на доску тесто после расстойки, раскатать его в блин размером 50x25 сантиметров, обильно

смазать подсолнечным маслом, посыпать солью и скатать в трубку.

Трубку разрезать поперек на две равные части и каждую из них скрутить винтообразно в жгут, подобно тому, как отжимают воду из белья. «Жгуты» положить на доску, примять и осторожно, без сильного нажима раскатать до толщины не менее одного сантиметра. После этого выложить жгуты на горячую, смазанную маслом сковороду, усилить огонь, прикрыть крышкой и печь по три минуты на каждой стороне.

Общее время приготовления этого «хлеба» займет, таким образом, всего полчаса. Его надо есть только горячим, свежим, сразу после приготовления.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

Тесто и его использование в разных блюдах



Коль скоро мы узнали, как испечь хлеб своими руками, а тем самым и как замесить тесто, то логично в качестве следующего шага кулинарной азбуки ознакомиться с приготовлением всех блюд из теста или, иными словами, с применением теста как исходного материала для разнообразных по названиям, но, в сущности, одинаковых по материалу, методу изготовления и по значению в нашем питании блюд, которые традиционно носят название мучных.

Это название не совсем точно, и вот почему.

С мукой как исходным материалом имеют дело пищевики, ряд профессий которых ныне считается не только разными, но даже и весьма далекими, отличающимися друг от друга.

Во-первых, это хлебопеки, которые, собственно, и занимаются изготовлением или выпечкой хлеба и которые вовсе не причисляют себя к «поварам», «кулинарам» и, по правде говоря, считают свою профессию далекой от кулинарии. Иной современный хлебопек, работник хлебозавода, не сможет в домашних условиях приготовить лепешку, пельмени, блины или какое-либо иное мучное блюдо, ибо его этому «не учили», «мы это не проходили». Да, заводское современное производство хлеба — это такой технологический процесс, при котором человек видит только машины, а муки и тем более теста, процесса его комбинирования, замеса видеть просто не может, так как все это происходит в герметично закрытых аппаратах. Поэтому ныне хлебопек ощущает себя скорее просто промышленным рабочим, техником, инженером, чем пекарем, булочником в прежнем смысле этого слова.

Аналогично и положение работников макаронной промышленности, изготавливающих также в закрытых аппаратах и машинах макароны, вермишель, лапшу, рожки и другие фабрикаты для целого ряда блюд. Собственно, кулинарное применение этих фабрикатов отделено от их изготовления. Две стадии единого процесса разорваны и изолированы друг от друга. Синтез их, их единство восстанавливается только при домашнем приготовлении: замесил лапшу и тут же отварил ее или использовал каким-нибудь другим способом. И уж совсем далеко от «мучных изделий» чувствуют себя работники кондитерской промышленности, где мука — так, сбоку припека, а подлинный «фундамент» производства — сахар, яйца и масло.

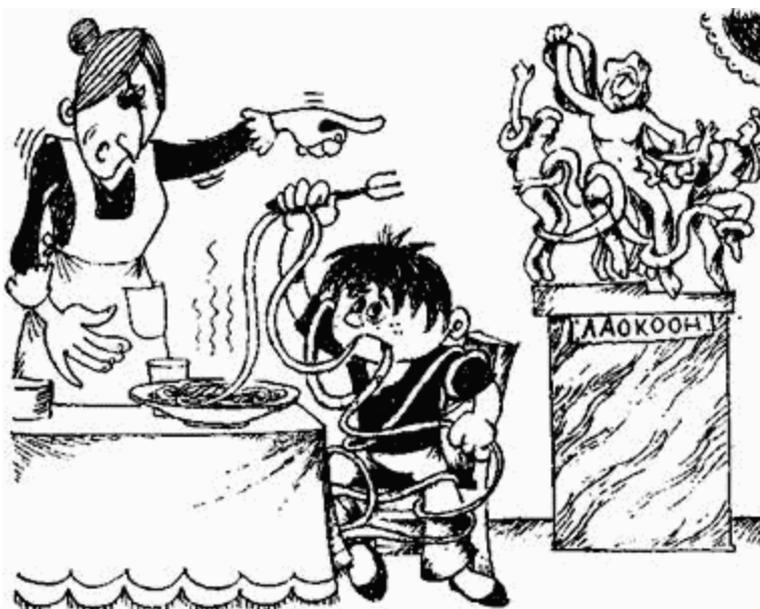
Стало быть, все они, как промышленные работники, вовсе не считают себя сродни поварам-кулинарам, условия работы которых хотя и приближаются на крупных предприятиях к фабричным по уровню своей механизации, но в то же время непременно и неизбежно

сохраняют черты индивидуального производства и, главное, не отделяют повара от материала, над которым он работает, не нарушают его, так сказать, «рукотворчества» в их исконном значении созидания изделия (блюда) от начала и до конца.

Вот этим-то характером своего труда профессия повара, кулинара отличается и, надо полагать, в будущем будет отличаться от всех других профессий, используемых ныне в условиях фабричного или заводского производства.

И здесь, конечно, нет ничего плохого. Скорее, наоборот. Профессия повара даже при наивысшем техническом оснащении не перестанет быть и ремеслом, и творчеством, и искусством и будет привлекательна для нас как раз этими своими «человеческими» чертами. Вот почему домашние занятия поваренным делом, даже когда в них отпадет настоятельная необходимость, будут время от времени тянуть к себе человека, как теперь тянет к себе, например, шитье, вязание, вышивание, столярные работы, хотя в них и не бывает чисто материальной или иной потребительской надобности и заинтересованности.

Так что, учась домашнему «рукотворчеству», мы отнюдь не рискуем заняться ненужным делом. Если уж оно окажется ненужным для нашего желудка, то останется всегда нужным для души.



Итак, повар работает не столько над тем, чтобы создать из муки тесто, сколько над тем, чтобы из теста создать разные блюда. У хлебопека после изготовления теста работа кончается, а у повара только начинается. Вот почему для повара блюда эти не мучные (это название не кулинарное, а потребительское, по сырью), а тестяные. Ибо повар работает над тестом, его он доводит до вкуса.

Изделий из теста в рационе человека довольно много, особенно в русской кухне. Здесь и лапша, и пельмени, и вареники, и блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки, не говоря уже о тестяных блюдах других народов нашей страны — галушках, галках, колдунах, лагманах, монпарах, шиме, дюшбара, хинкалах, бораках, скриляе и множестве других традиционных кушаньях, которые всегда были, есть и, надо полагать, никогда не исчезнут с нашего стола.

Перечисленные блюда, конечно, далеко не однородны, а в глазах рядового поварского работника даже разные. Но если рассматривать их по существу, исходя из особенностей производства, то для подлинного кулинара все они технологически одинаковы, разница лишь в названиях, в составе и во вкусе. Особенно это относится к блюдам, в которые входит пресное тесто. Оно может быть одно, само по себе, и тогда это будет лапша, хинкал, галушки; оно может служить оболочкой для начинки и тогда будет называться пельменями, варениками, дюшбара, бораки, колдунами, в зависимости от того, какой народ его делает и какую начинку кладет; и, наконец, оно может быть сочетанием кусочков теста с кусочками мяса или овощей и в таком случае называться лагман, монпар, шиме, скриляй или лапша с мясом. Но так или иначе, чтобы сделать любое из этих блюд, вам все равно придется начать с приготовления их

тестяной основы — пресного теста.

Что такое пресное тесто?

В самом наипростейшем виде это мука и вода или мука и любая иная пищевая жидкость: молоко, сыворотка, сметана, подсолнечное масло, пахта, яйцо или же любые сочетания этих жидкостей с мукой.

Выходит, что пресное тесто проще дрожжевого: в нем нет дрожжей, ему не надо подходить. Да, проще. Но почему же мы начали не с него, а перешли к нему как ко второму шагу в кулинарной азбуке? Да потому, что мы договорились подходить к блюдам не с точки зрения тех продуктов, из которых они состоят, а исключительно из сложности чисто кулинарных операций, необходимых для приготовления блюда. В случае с хлебом нам надо было лишь соединить ряд готовых продуктов. Их число (два или десять) при этом не имело никакого значения, ибо дальше мы должны были просто посадить в печь нашу смесь.

При изготовлении же блюд из пресного теста кулинарных операций больше, и они уже носят не просто механический характер, а требуют известного творческого подхода. Вот почему изделия из пресного теста столь отличаются по вкусу у разных хозяек. «Из той же мучки, да не те ручки» — как говорит пословица.

В состав пресного теста очень часто входят яйца. Иногда они почти полностью заменяют жидкость. Их роль — сделать тесто плотным, крепким, непроницаемым. Это необходимо, чтобы тесто не разваливалось в воде, если оно варится одно, держало бы начинку, если оно используется в качестве оболочки. Но, помимо повышенной плотности, пресное тесто отличается от дрожжевого тем, что замешивается как можно круче. Помните, подготавливая тесто для хлеба, мы заботились о том, чтобы оно было рыхлым, нежным, мягким, опасались подсыпать слишком много муки. Имея дело с пресным тестом, мы должны опасаться сделать его слишком водянистым, и потому здесь порой используется минимальное количество воды.

Это полное изменение основной задачи диктует и иные правила приготовления.

Возьмите стакан пшеничной муки, высыпьте ее на деревянную разделочную доску горкой, сделайте в этой горке углубление, то есть превратите ее в подобие кратера (во французской кулинарной терминологии этот прием так и обозначается: сделать кратер), и внутрь этого кратера вбейте яйцо. Затем добавьте одну (да, да, всего одну!) ложку холодной воды и быстро обеими руками замешивайте тесто так, чтобы жидкость не выливалась из кратера. Для этого муку надо равномерно собирать с подножия горки и насыпать ее в кратер, следя одновременно, чтобы не разломать горку в одном каком-нибудь месте. Причем муку надо не просто сыпать, а прижимать ее с силой к жидкости так, чтобы она впитывалась и образовывалось тесто. На первых порах этот простой маневр не удастся — горка сломается, яйцо начнет «бегать», растекаясь по доске. Попытка остановить «беглеца» рукой приведет к тому, что все руки у вас окажутся вымазанными жидковатым липким тестом, а большая часть муки останется «лишней», на нее «не хватит» жидкости.

Вот здесь, бывает, и опытная хозяйка не сдержится да и плеснет водички. Но этого как раз не следует делать. Максимум воды, который вы имеете право добавить к взятой вами муке, это еще ложка. Не давайте себя обескуражить первой неудачей. Как можно быстрее и решительнее смешивайте муку с «крохотным» количеством жидкости — ее вместе с яйцом вполне достаточно, чтобы вобрать в себя стакан муки, а то и полтора, чтобы вышло действительно крутое тесто. Если же оно окажется суховатым, то заверните полученный круглый колобок во влажное полотенце и оставьте на 10 — 15 минут. Но до этого надо постараться хорошенько промять колобок. Тут вы и почувствуете, что это действительно вторая буква кулинарной азбуки.

Если колобок получился нормальным, то все равно его необходимо завернуть в полотенце и оставить в таком виде на 10 — 15 минут. Зачем? Это называется «расстойка теста». В это время происходит его созревание или, точнее говоря, диффузия составляющих его частей — муки и жидкости. Чем полнее, равномернее пройдет эта диффузия, тем легче вам будет работать с тестом при его раскатывании, ибо тем эластичнее оно будет. Но добиваться его мягкости, прибавляя жидкость, нельзя. Пресное тесто должно быть плотным. Это крайне

важно для последующих операций.

Но вот колобок отлежался, расстоялся. Теперь его предстоит раскатать в тонкий лист. Для этого нужны доска и скалка.

Доска, важный «инструмент» домашнего кухонного хозяйства, используется для раскатки теста, нарезки лапши, разделки лепешек и для самой разнообразной обработки всех иных тестяных или овощных изделий (для разделки мяса и рыбы целесообразно иметь отдельные доски). Доска недаром называется доской: она должна быть деревянной. Большинство тестяных поварских и кондитерских изделий разделяется только на деревянной доске. Правда, часть вязких и масляных сладостей требует мраморной доски, а кое-какие виды вытяжного теста приготавливаются (растягиваются) на полотняной, льняной скатерти, но эти изделия редко приходится делать в домашней кухне, да еще новичкам, так что деревянная доска, можно сказать, незаменима во всех случаях.

Лучшее дерево для такой доски — липа, осина, береза, бук. Лучшие размеры — 50 × 75 сантиметров. Можно использовать старую чертежную доску. Дерево не очень гигиеничный материал, но попытки заменить его пластмассой не удались. Дерево мягко, упруго, податливо. Оно помогает раскатке. Тем более что доска лишь составная и пассивная часть «инструмента», она «работает» вместе с деревянной же скалкой.

Скалки бывают разные. Монолитные — с одной или двумя ручками или так называемые русские скалки, сработанные из одного куска дерева, из одной «палки», и скалки западноевропейские, вращающиеся вокруг стержня. Такие скалки требуют меньше физической энергии, ими легче работать, зато русские скалки надежнее, и ими можно вести практически любой вид раскатки, в то время как вращающиеся скалки больше подходят для дрожжевого, пышного теста, для мягкого — песочного и меньше для крутого — пресного.

Лучше всего, конечно, иметь оба вида скалок в хозяйстве и лично попробовать, какая удобнее. Кроме этих двух основных видов скалок, имеются еще несколько специальных. Например, длинная тонкая скалка для раскатки теста, содержащего масла и жиры. На такую скалку тестяной лист (сочень) постепенно наворачивается и сам принимает участие в раскатывании остального теста, вернее «себя самого». Для того, кто умеет работать такой восточной скалкой-палочкой, само раскатывание превращается в легкую и красивую игру. Но кому не удастся приобрести сноровку, подобная скалка — мучение. Тесто на ней путается, сбивается в складки, режется и давится, так что раскатывание приходится повторять вновь и вновь.

Другая специальная скалка — крохотная, с ладонь величиной и толщиной с палец — это джува для раскатки маленьких кусочков теста, в основном для пельменей и для среднеазиатских пирожков — самсы. Работать с ней легко. Ее можно рекомендовать новичкам, у которых с непривычки устают руки.

Наконец, есть еще фигурные, или вырезные, скалки для кондитерских изделий, но в домашней кухне без них можно обойтись.

Деревянные инструменты надо держать в порядке: ошпаривать кипятком до и после работы, счищать острым ножом не только прилипшее, но и впитавшееся в дерево тесто, а также какую-то часть деревянного поверхностного слоя скалки и доски.

Но вернемся к нашему колобку. Раскатать его тоже искусство. Вначале дело пойдет туго, в середине, когда колобок удастся распластать, станет легче, а в самом конце опять встретятся трудности.

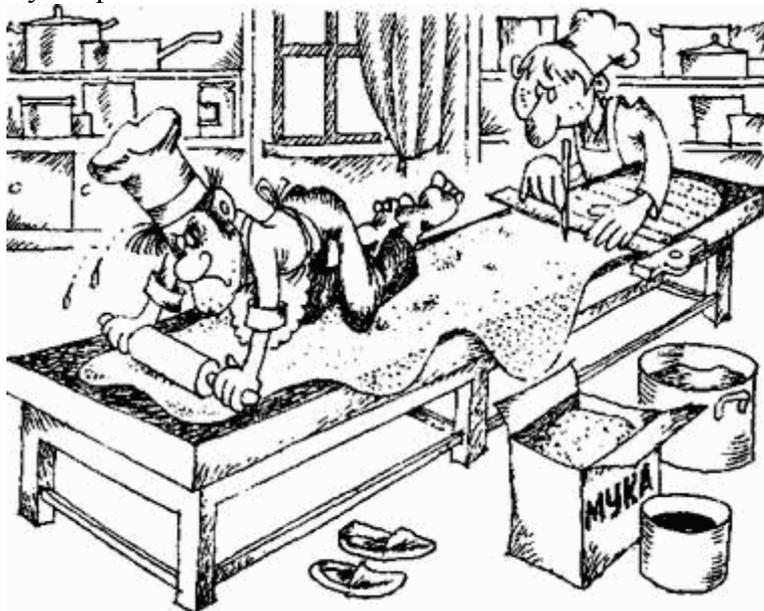
Прежде всего тесто начнет липнуть к доске или скалке.

Чтобы это предотвратить, подсыпайте на доску тонкий слой муки, точнее, чуть-чуть, легонько припорошите доску. А сверху на тесто старайтесь не сыпать муки, лучше перевертывайте тестяной лист. Вообще с мукой надо быть осторожным. Слишком много ее — затруднит раскатывание, сделает тесто сухим, ломким. А это уже порок, это тоже повлияет на вкус. Ведь лимит муки вы (помните?) уже использовали при самой первоначальной лепке колобка. Его и надо в основном придерживать.

А до каких пор следует раскатывать?

Этот вопрос всегда беспокоит новичков.

Раскатав тесто до трех миллиметров и уже намучившись с ним, они обычно считают, что сделали все возможное. Но оказывается, что надо раскатывать дальше. До одного миллиметра. До толщины бумаги. Без навыка это кажется почти невыполнимым. А после небольшой практики выясняется, что можно раскатывать и тоньше — пока тесто не начнет просвечивать и при этом отнюдь не будет рваться.



Чем тоньше раскатано тесто, тем вкуснее изделие из него. Надо также иметь в виду, что при отваривании тесто сильно разбухает, и двухмиллиметровый лист, кажущийся достаточно тонким в сухом виде, в отваренном превращается почти в четырехмиллиметровый, плохо проваренный, кляклый тестяной лоскут. Да и отваривать придется дольше, а это грозит перевариванием теста и его прободением, что особенно опасно, если вы делаете пельмени или вареники. Нежелание приложить побольше усилий при раскатке может впоследствии свести всю вашу работу на нет.

Наконец вам удалось раскатать тестяной блин до идеальной тонкости. Ну и вырос же он — даже на доске не умещается!

Если вы заметили раньше, что тестяной сочень великоват и вам от этого неудобно его раскатывать тоньше, то разделите с самого начала колобок или сочень на две половины и раскатывайте каждую в отдельности. Опытные повара, однако, не всегда прибегают к этому приему: ведь тогда приходится повторять раскатку дважды, и при этом не только теряется время, но и сохнет, заветривает, теряет эластичность другая половина теста, ожидающая своей очереди. Вот почему следует обернуть ее во влажную салфетку и положить в кастрюлю, накрыв последнюю крышкой!

В восточной кухне, да и у нас в Татарии, Башкирии, на Урале и в Сибири, не говоря уже о Средней Азии, часто используют еще один прием. Отрезают от колобка небольшие кусочки теста, величиной с орех, и раскатывают их каждый в отдельности маленькими скалочками. Так поступают, когда делают пельмени. При известной сноровке такая раскатка идет очень скоро, быстро.

Итак, мы раскатали наш большой и тонкий-претонкий тестяной лист. Если он не умещается на доске целиком, а свисает по ее краям, то придется все же разделить его пополам.

Теперь этот лист-«блин» — основа для многих тестяных блюд. От нас зависит, что из него сделать, в какое конкретное кушанье его превратить.

Если мы нарежем его полосами шириной в 2 — 3 сантиметра, а потом разделим их на куски длиной 6 — 7 сантиметров, то в отваренном виде такая широкая лапша будет называться хинкалом. Для русской лапши надо тонкий тестяной блин свернуть аккуратно в трубку, а чтобы тесто при этом не слиплось, дать листу после раскатки полежать на доске в

развернутом виде минуты три, затем присыпать его слегка мукой и после этого безбоязненно свертывать: даже при очень тонкой раскатке слипания не произойдет, если мы раскатывали блин из действительно крутого теста. Если же тесто содержит больше воды, чем нужно, то раскатывать его будет, конечно, намного легче, но при свертывании в трубку оно склеется, и вся наша работа пойдет насмарку.

Осторожно сплющив эту трубку, острым ножом нарежьте поперек и чуть наискось тонкие, толщиной всего в 2 — 3 миллиметра, полосочки или колечки. Окончив нарезку, расстелите на свободном столе чистую скатерть или бязь и разверните каждое из этих колечек, стараясь не порвать тонкую, длинную нить лапши. Разбросайте эти «спагетти», «ниточки», «веревочки» по скатерти в любом беспорядке, но по возможности просторно (они не перепутаются) и дайте им подсохнуть.

После этого можно либо немедленно готовить из них блюда лапшу, лагман, либо засыпать их в суп, либо оставить на день-два, чтобы использовать тогда, когда возникнет необходимость.

Если же вы намерены сделать из раскатанного вами тестяного листа не лапшу, а вареники или пельмени, то стоит лишь нарезать его крупными квадратами 5Ч5 или 6 Ч6 сантиметров или же тонким опрокинутым стаканом вырезать круги. Обе эти формы используются с одинаковым успехом, но последнее время отдают предпочтение квадратной форме. Хотя изделия получаются внешне менее красивыми, но зато не бывает отходов — обрезков, которые придется вторично раскатывать. Так что окончательный выбор формы изделия из теста зависит исключительно от вас, от вашего времени, желания. На вкус форма не окажет никакого влияния.

Может, однако, возникнуть вопрос: а стоит ли вообще готовить домашние тестяные блюда, требующие и времени, и труда, и искусства, когда ныне легко можно воспользоваться готовыми лапшой, вермишелью разного качества, различными макаронами, ушками, рожками и иными мучными изделиями?

Давайте разберемся. А затем делайте вывод сами.

Что представляют собой готовые макаронные изделия? И в чем их отличие от домашних?

Все промышленные изделия макаронно-вермишелевого типа делаются из муки так называемых твердых пшениц. В своей кулинарной практике, в нашем домашнем хозяйстве, мы имеем дело исключительно с мукой из мягких пшениц. Таким образом, разница между домашними и фабрично-заводскими изделиями состоит прежде всего в исходном сырье.

Существенна ли эта разница?

Что такое твердые пшеницы? Это наиболее ценные в пищевом отношении пшеницы, обладающие 20 и более процентами белка (до 26), в то время как в мягких содержится в среднем вполонину меньше (по международному стандарту — 12, 5 процента, а в ряде советских сортов доходит до 14 — 15 процентов).

С точки зрения белкового содержания, твердые пшеницы, разумеется, ценнее. Но главное их достоинство для пищевого производства — это высокие хлебопекарные качества, то, что они «хорошо держат форму» изделия и тем самым позволяют сохранять стандарт в весе, объеме, внешнем виде, цвете, а следовательно, и устанавливать стандарт в цене. Это обстоятельство крайне важно при массовом производстве, когда выпускаются сотни миллионов и миллиарды буханок, батонов и когда макароны, вермишель фасуются в пачки не столько по весу, сколько по объему, причем этот равный объем дает и равный вес.

Старшее поколение советских людей помнит то время, когда хлеб продавали в магазинах на вес и за ним волей-неволей в крупных населенных пунктах ранним утром образовывались очереди: один брал 600 граммов, другой — 400, 300, 800, причем белого — столько, а черного — столько. Теперь же, когда принято в любые промышленные хлебные изделия добавлять известный процент твердых пшениц или целиком выпускать их из муки твердых пшениц, например вермишель, макароны, отпала необходимость взвешивать хлеб:

разница в батонах и буханках хотя и имеется, но крайне несущественная.

Твердые пшеницы, особенно в промышленных изделиях, не только имеют стандартный вес и «держат форму», но, употребляемые строго по ГОСТу, дают и совершенно одинаковый вкус из года в год. И хотя вкус продуктов очень хорош, но в силу своей одинаковости он имеет свойство приедаться. Вот почему люди, часто пользующиеся стандартными, промышленными мучными изделиями, испытывают инстинктивное желание хотя бы временно сделать перерыв в их употреблении и поесть чего-то домашнего. Здесь сказывается одно из таинственных свойств вкуса — его способность вызывать у нас особые эмоции, влиять на нашу психику помимо самого пищевого продукта.

Вкус всегда должен меняться, разнообразиться. Инстинктивно чувствуя необходимость смены вкуса, человек обычно перестает есть одно пищевое изделие и переходит на другое. Именно так обстоит дело, когда мы просим заменить нам гарнир из макарон жареным картофелем.

Мы просто меняем продукт, чтобы изменить вкус, ибо связываем вкус с определенным видом продукта.

Однако в кулинарном отношении это неправильно, примитивно. Продукт может оставаться одним и тем же, но вкус его меняться. Все зависит от кулинарной обработки, а не от исходного сырья. Хорошо известен следующий исторический пример.

Наполеон I терпеть не мог куриного мяса. Причина этого нерасположения сложилась постепенно. На Корсике, где родился Наполеон в бедной семье, самым дешевым и доступным блюдом была курица. Остров буквально кишел ими. Приготавливали же курицу обычно отваривали, получая одновременно суп и мясо.

Когда Наполеон стал капралом, а потом офицером, то на любом биваке, в любой деревне, где располагались солдаты, чаще всего на обед была курица. В течение трех десятилетий употребляя ее почти ежедневно, Наполеон в конце концов приобрел к ней стойкое отвращение. И когда он стал первым консулом, а затем и императором, то приказал своим поварам, чтобы они никогда и ни под каким видом не смели ему приготавливать курицу. Ослушнику грозила гильотина. Немудрено, что повара свято исполняли требование Наполеона. До тех пор, пока его поваром не стал Лягюпьер. Это был артист, виртуоз кулинарного искусства, и он не привык, чтобы ему мешали в его кулинарных замыслах и придумках. Он молча выслушал распоряжение императора и на следующий же день подал ему на обед... курицу, причем никак внешне не замаскированную. Наполеон был вне себя от бешенства. Вызванный для объяснения Лягюпьер хладнокровно заявил Наполеону, что последний волен его, конечно, казнить, но пусть вначале попробует хотя бы кусочек блюда. Если оно не понравится, то Лягюпьер готов расстаться со своей головой. Удивленный Наполеон более из любопытства, чем от желания есть, попробовал блюдо кулинара и был поражен, что оно не имеет специфического запаха и вкуса куриного мяса, столь раздражавшего его.

С тех пор Лягюпьер получил разрешение включать куриное мясо в императорское меню и каждый раз готовил Наполеону курицу так, что вкус блюда был иным.

С мучными (или тестяными) изделиями происходит примерно то же: стоит их приготавливать каждый раз с иным вкусом, как они сразу же перестают приедаться.

При этом важно подчеркнуть, что при домашнем изготовлении добиться изменения вкуса тестяных изделий намного легче, чем любого другого блюда.

Почему?

Да потому, во-первых, что выдерживать всякий стандарт при домашнем приготовлении очень трудно, а в мучных изделиях почти невозможно, ибо каждый раз мука может иметь разный помол, разную влажность, а яйца разную величину, молоко разную жирность и вкус.

Но, помимо этих, чисто случайных отклонений, вкус тестяных изделий легко варьировать вполне сознательно.

Для этого имеется масса приемов.

Первое . Делать к основной используемой муке (например, к пшеничной) различные

добавки другой муки — от десятой части до трети или даже до половины. Так, можно к стакану пшеничной муки добавить две-три столовые ложки ржаной, или рисовой, или гречневой, или картофельной. В каждом случае получится тесто с иным вкусом.

Второе. Менять жидкую часть или добавлять к основной жидкости незначительные добавки то сметаны, то сыворожки, то подсолнечного масла, то лукового сока, то морковного сока и т. д. и т. п.

Ни одна из этих вариаций не изменит той схемы приготовления, которой вы научились, но зато значительно обновит вкус изделия. А можно ли так готовить? Ведь введение какого-нибудь нового компонента обычно означает чуть ли не изобретение нового блюда! То есть это будет какая-то другая лапша, раз у нее появится новый вкус?!

Рассуждать так — значит проявлять формализм и педантизм в такой сфере, которой более пристало творчество. Дело не в названии блюда, изделия, а в том, чтобы владеть его изготовлением. Да, к сожалению, четко установленные ГОСТы и ТУ (технические условия), просто необходимые в общественном питании, поскольку оно связано с определенными фондами и определенной финансовой дисциплиной, иногда возводят в ранг непререкаемого постулата и распространяют его и на домашнее питание. А оно, это домашнее питание, тем и отличается от общественного, что дает возможность каждому из нас придать своему столу те черты индивидуального, личного вкуса, которые было бы попросту смешно унифицировать. Вот уж где поговорка «о вкусах не спорят», безусловно, к месту.

А впрочем, решайте сами. Хотите вы творить на кухне, подходит это к вашему характеру, запросам, желаниям или не очень. Только, прежде чем решить, вспомните, что даже Наполеон снизошел до того, чтобы вначале попробовать, а уж потом делать вывод!



Итак, мы изготовили пресное тесто, раскатали его не без труда, нарезали из него лапшу или разделили его на квадратики для пельменей или вареников, но все это еще далеко не блюдо. Мы остановились чуть дальше, чем на полпути к нему.

Каков же следующий шаг молодого кулинара?

Вот здесь пути блюд впервые расходятся, здесь в этот момент определяется их индивидуальность. Если это лапша, то достаточно отварить ее, бросив в кипящую, слегка подсоленную воду. Если это вареники или пельмени, то необходимо начинить их. Но о том, как делать любые начинки все равно для каких изделий — пельменей, пирогов, пирожков, вареников или жареного поросенка, — мы будем говорить в другом месте. Сейчас нас интересует только то, что относится к тесту. Допустим, мы положили ту или иную начинку, которой достаточно всего чайной ложечки на вареник или пельмень, ибо важно, чтобы он не был слишком полон. Каков должен быть следующий шаг, следующая кулинарная операция?

Имя ей — запыивание. Это тоже искусство. И притом важное для успеха всего блюда.

Допустим, вы защипали как будто бы неплохо, но лишь положили пельмени или вареники в кипящую воду, как они, едва достигнув дна, стали распадаться. Или начали лопаться по швам как раз в тот момент, когда вы полагали, что через пару минут блюдо будет готово и вы сможете наконец испробовать результаты ваших мучений.

В чем же дело? Поставить правильный диагноз в подобном случае крайне важно. Ведь если вы не обнаружите причины дефекта, то ошибка грозит повториться не раз и не два. Более того, если вы привыкнете делать одинаково плохо, вам будет все труднее переучиваться.

Итак, каковы могут быть причины?

Наиболее частая, особенно у новичков, — обсыхание, обватривание краев теста у будущего пельменя. Пока вы раскатываете тесто, пока его нарежете на правильные квадраты, пока возитесь с раскладыванием начинки, время идет и тесто неумолимо сохнет. Оно теряет упругость, эластичность и вместе с тем клеящие способности. Наскоро сдавив края пельменя, вы вроде бы и достигаете их соединения. Но только временно. Тесто не сливается в нерасторжимую единую массу. Что делать в таком случае?

Первое . Приготавливать тесто не на кухне, а если и на кухне, то не у горячей плиты, а подальше от нее, например, на окне. Это умерит подсыхание теста.

Второе . Перед защипкой пельменей или вареников провести по всем краям квадратов влажным пальцем. Использовать для замеса теста по возможности ледяную воду, специально охлажденную в холодильнике.

Третье . И главное, применять определенные виды защипки, а не кое-как, с разной силой, с разной аккуратностью сдавливать края пельменя или вареника. Видов защипки несколько:

I. Пироги защипывают четырьмя способами:

1. Гребешком.
2. Боковушкой.
3. Кармашком.
4. Каймой.

II. Пельмени обычно защипывают по-домашнему только ушками-треуголями, а в промышленности их изготавливают машинкой, которую в миниатюрном виде иногда выпускают и для домашнего обихода. Но машинная защипка обычно непрочная, так как не оставляет ранта у теста, а потому машинные пельмени всегда приходится немного недоваривать, чтобы они не развалились.

III. Вареники защипывают двумя способами: плоско (то есть без шва), простым сжиманием краев и со швом (украинские), по типу боковушки.

IV. Ватрушки и сладкие пироги (круглые, с вареньем) защипываются разными затейливыми способами:

1. Загогулиной.
2. Шнурковым швом.
3. Узким рантом.
4. Обкладным или накладным рантом.

К мелким изделиям с начинкой — пирожкам, плюшкам, мантам, крупным вареникам, чебурекам — применяют и другие виды защипки:

1. Лапчатую.
2. Разрезную зубчатую.
3. Катаную зубчатую.
4. Кисетную (сборчатую).
5. Щипаную.

Основные условия прочной защипки теста заключаются не только в использовании правильными видами защипки для разных тестяных изделий, но и в выполнении, соблюдении основных условий, при которых должна происходить защипка:

1. Тесто должно быть холодным, влажным, а не заветренным.
2. Края теста должны быть смоченными.

3. В местах защипывания тесто должно быть точно наложенным и сильно сжатым.

4. Использование правильных приемов при защипывании особых видов теста. Например, масляное тесто следует защипывать только шнурковым швом или сочетанием разрезного с накладным рантом.

Лишь правильно защипав, убедившись в прочности шва, можно с легким сердцем опускать (бросать, как выражаются кулинары) вареники или пельмени в кипящую воду. Но и здесь есть свои маленькие секреты.

Секреты (правила)

Кастрюля должна быть невысокой, широкой, так чтобы пельменям в ней не было тесно. Вода должна заполнять ее на три четверти или две трети, а не до краев. Воду надо подсаливать сразу после закипания, но до того, как бросать в нее пельмени. Вместе с солью надо положить мелко нарезанный лук, лавровый лист, укроп, петрушку, если отвариваются мясные или рыбные пельмени и вареники.

Варка идет от 8 до 12 минут в зависимости от размеров вареников (пельменей). После того как они всплывут, огонь надо слегка сократить, чтобы бурление не было бы слишком заметным, ибо это тоже одна из причин позднего распада вареников.

Но всплытие еще не сигнал готовности изделия, как многие считают. Изделие должно повариться, по крайней мере, треть того времени, какое необходимо для полной его готовности: обычно от 3 до 5 минут.

Наконец наши вареники сварились! Готово ли блюдо?

Не совсем. Надо осторожно выловить их большой ложкой или шумовкой (ложка с дырочками или сеткой) из кастрюли с водой, сложить в кастрюльку или сотейник, дать сойти с них лишней воде, слить ее и только затем распределять по тарелкам (порциям) и сдабривать маслом, сметаной или медом, сиропом, если вареники сладкие. Если не дать отстояться и не сцедить остаточную воду, а поспешить и выложить их сразу из кастрюли в тарелку, то вода выступит через пару минут, и положенные нами в качестве приправы сметана или масло всплывут, соскользнут с вареников, так и не коснувшись их (масло и сметана легче по удельному весу и не растворяются в воде, а плавают на ее поверхности), и не придадут никакого вкуса блюду, а просто-напросто обмажут собой тарелку и пропадут зря. Обычно так в большинстве случаев и бывает.

Хороший же кулинар обязательно убедится, что вареники отбросили воду, сцедит ее да еще слегка подсушит вареники, поместив сотейник всего на пару минут на огонь. Пустяк, а имеет огромное значение для улучшения вкуса. К обсохнувшей поверхности теста масло и сметана не только пристанут, но и впитаются в нее. Это сразу намного улучшит вкус и консистенцию теста, а кроме того, сэкономит сметану, и она вся попадет по назначению. Только когда все это выполнено, можно считать, что блюдо готово.

Ну а съесть его можно за несколько минут. Часто это обескураживает молодого повара. Работал-работал, старался-старался, времени и сил ухлопал уйму, а все результаты уничтожили за десять-пятнадцать минут.

Обидно! Недаром в ресторанах кое-где стремятся помытарить гостя, растянуть время обеда, находя в этом удовлетворение для своего самолюбия и полагая, что и посетитель вроде бы тоже проникается уважением к столь длительной процедуре. Но в действительности это не так.

Цель кулинарного производства или творчества в том и состоит, чтобы принести максимальное удовлетворение человеку. И чем меньше он при этом будет испытывать неудобств и помех, тем это удовлетворение будет полноценнее. А оценка качества пищи и уважение к повару, ее сделавшему, будут подсказаны вкусом этой пищи, а не тем временем, за которое ее сделали. Вот почему независимо от того, готовим ли мы для себя или для других, мы никогда не должны жалеть потраченного на это времени. Был бы результат хорошим! А остальное не так уж важно. Такова особенность кулинарного производства.

Даже шедевры кулинарии не могут быть сохранены ни в каких музеях. Они съедаются тем быстрее, чем они прекраснее.

Начиная рассказ о тестяных блюдах, мы сказали, что умение приготовить тесто даст возможность сразу овладеть несколькими блюдами, не зазубривая рецепт каждого из них.

Комбинации различных видов муки, изменения «жидкостей» делают, как мы знаем, само тесто для лапши, пельменей, хинкала, вареников весьма различным по вкусу. Различный вкус придают и начинки. Но, помимо этого, каждое блюдо с иным названием требует и небольших дополнительных операций, чтобы его тестовая основа отличалась и своей консистенцией. Так, галушки могут быть сделаны из более мягкого, менее крутого теста, раскатанного не блином, а жгутиком толщиной с карандаш и нарезанного кусочками по одному-полтора сантиметра. Эти кусочки должны полежать примерно полчаса-час, чтобы основательно «завянуть», и только потом их можно отваривать.

Бораки, армянские пельмени, отличаются тем, что остаются открытыми с одного конца (сверху) и имеют форму стаканчиков. Их ставят вертикально, плотно прижатыми друг к другу, в кастрюлю, куда наливают немного воды (кипятка), смешанного с небольшим количеством масла, чтобы бораки не слиплись при отваривании. Прогреваясь под крышкой, на умеренном огне, бораки поспевают не столь быстро, как другие тестяные блюда. Иногда после варки их еще слегка обжаривают.

Хинкал отваривают не в воде, а в мясном бульоне.

Лапшу можно, отварив наполовину в воде, доваривать в молоке, а затем добавлять не только масло, сметану, но и тертый сыр. Получается чрезвычайно вкусное блюдо.

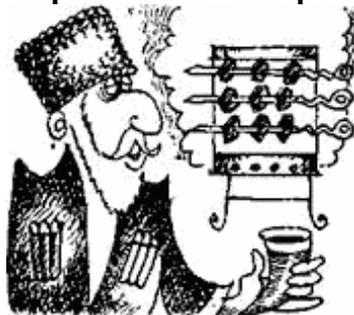
Дюшбара, колдуны — мелкие пельмени требуют крайне тонко раскатанного теста, почти прозрачного. Кроме того, они отличаются и начинкой и отвариваются в бульоне с добавлением сливочного масла.

Литовскую лапшу, скриляй, такую же широкую, как хинкал, отваривают в небольшом количестве воды с кусочками ветчины.

Словом, каждое небольшое изменение, небольшая вариация в процессе выделки или отваривания рассчитана на то, чтобы привести к новому вкусовому эффекту.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

Шаг номер два. Это примитивное и неразгаданное запекание



Итак, мы сделали маленький шагок в большой и многоликий мир поварского и кондитерского мастерства, шагок, который пока может вызвать кое у кого чувство разочарования — ведь вложено уже немало труда, а узнали лишь крохотную частичку кулинарной науки, и оттого предстоящий путь кажется гораздо длиннее, чем прежде, когда мы не открывали книги... Так, путник, поднявшись на вершину горы, преграждавшей ему дорогу, вдруг ощущает, как много осталось еще пройти, ибо он теперь видит путь, лежащий перед собой, значительно отчетливее и яснее...

Если это ощущение наступило, не смущайтесь. Это хорошо. Оно залог успеха, если вы по природе упорны и настойчивы и если в вас теплится хоть искорка интереса.

Каков же наш следующий шаг? Какова последовательность кулинарной азбуки?

Мы умеем смешивать готовые, обработанные промышленностью пищевые продукты, можем лепить и вырезать из них различные фигуры, полосы, ленты. Мы умеем, наконец, подвергать эти тестяные изделия действию огня и воды — выпекать или отваривать их. Это тоже просто, потому что существенных изменений с тестом при этом не происходит. Оно лишь чуть-чуть увеличивается в объеме — «подходит» в печи или разваривается в воде. И в обоих случаях следить за этим процессом несложно, ибо время выпечки заранее известно из рецепта или может быть точно определено, в зависимости от размера тестяного изделия и температуры печи; готовность же блюда — румяный цвет и хлебный дух — также устанавливается без особого труда глазом и... носом.

Но что произойдет, если в печь или прямо в огонь поместить какой-нибудь иной продукт, а не тесто?

Да, многие сырые продукты можно приготавливать не в посуде, а непосредственно помещая их над огнем, ничем не защищенные, не закрытые; и они при этом не сгорят, не испортятся, если, конечно, мы будем соблюдать определенные правила.

Дело в том, что действует при этом не огонь сам по себе, а исходящее от него тепло. Поэтому важно прежде всего задержать тепло, не дать ему улечься, а во-вторых, максимально использовать его силу. Обе эти задачи решаются с помощью плиты или — еще лучше — духового шкафа, который ограничивает, заключает тепло в замкнутое пространство. При этом максимум тепла сосредоточивается на верхней полке или «ступеньке» духовки, подальше от огня.

На открытом воздухе, когда нет замкнутого пространства печи, тепло трудно удержать, и поэтому нет смысла разводить большой огонь, достаточно лишь углей, аккумулирующих жар, но зато в этом случае продукт приходится помещать поближе к источнику тепла. Если же сделать над углями небольшой жестяной навес, то тогда продукты нужно располагать не ближе, не ниже, а дальше и выше от углей, ибо там будет концентрироваться максимум тепла. Таким образом, принцип одинаков для готовки и в духовке, и на углях костра. В обоих случаях он будет проявляться по-разному, но носить одно и то же название: *запекание*.

Это древнейший способ приготовления пищи на огне, но он с успехом может быть использован и в наши дни. И не только в туристском походе, под открытым небом, но и в условиях городской квартиры, как на газовой, так и на электрической плите.

Мы часто говорим, что «шашлык жарится». Это неверно. Шашлык запекается или, еще точнее, — обжигается (отсюда французский кулинарный термин «гриллировать» — «обжигать», название современной портативной электрической шашлычницы — «гриль»). Точно так же запекается, а не жарится и любой другой пищевой продукт на открытом огне или в духовом шкафу.

В чем же разница? Только ли в словах? Или в существе процесса? И насколько важна эта разница для приготовления пищи: для ее вкуса, времени готовности, расходов и не в последнюю очередь для физиологической и диетологической «полезности» приготовленных блюд?



Прежде всего жарение — процесс сложный, трудный. Его освоение не под силу не только новичкам в кулинарии. Порой на жарении спотыкаются и бывалые кулинары. Словом, жарение где-то в конце нашей кулинарной азбуки.

Запекание же попроще, даже лучше сказать — просто, с точки зрения приложения кулинарных знаний. Здесь можно довериться огню, предоставить ему выполнять роль повара при том единственном условии, что вы сами хорошо выполните роль помощника повара. Что это значит? Это значит, что при запекании главное — подготовить пищевой продукт, сделать предварительно, до помещения в жар, все необходимое.

Запекание потому отошло на задний план в нашей кулинарной практике, что забылась его специфика: главное — в предварительной подготовке продукта. Если же запекать без подготовки, если не знать правил запекания, то продукт можно испортить.

Для начала запомним, что каждая группа продуктов — овощи, фрукты, рыба, мясо, дичь (птица) — имеет свои особые, только ей присущие способы подготовки.

Самое легкое — фрукты. Для запекания можно использовать плотные, семечковые фрукты, а именно: яблоки, айву, груши. Они запекаются без всякой подготовки, если не считать необходимости вымыть их и, сделав в середине выемку с одного конца, начинить сахаром или вареньем. Но запекать их следует всегда на листе и предпочтительнее в духовке, повыше. Время запекания в пределах 10 минут, до растрескивания кожицы.

С овощами приходится чуть-чуть больше повозиться. Для запекания годны прежде всего все корнеплоды: картофель, морковь, свекла, брюква, репа, редька; из некорнеплодов — кольраби, цветная капуста, помидоры, баклажаны, сладкие перцы, репчатый лук.

С корнеплодами обращение одинаковое: тщательно отмыть от земли и проверить, нет ли явных и скрытых (внутренних) повреждений. Отобрать только чистые, неповрежденные, высококачественные овощи. Запекать недоброкачественные или подозрительные, даже с небольшими дефектами, нецелесообразно, так как при чистке они могут оказаться полностью испорченными, но изменить что-либо будет поздно. Дефектные же овощи могут пойти для других целей, например, для супа, для жарения, когда овощи чистят, режут, измельчают и таким образом легко могут обнаружить и выбросить любую недоброкачественную часть.

Кожа с запекаемых овощей не срезается. Они лишь тщательно моются, а затем обязательно вытираются и кладутся в духовку сухими. Запекать лучше всего на решетке, но можно и на листе и на противне.

Сложнее обстоит дело с некорнеплодами. Там нет единого для всех правила. Так, например, кольраби запекают как корнеплоды, ибо по своей структуре она похожа на них. Помидоры, перцы — как фрукты. Лук — в очищенном от верхней коричневой кожуры виде, иногда даже порезанным на широкие кольца-кружочки или на дольки и обязательно на решетке. Иногда лук запекают, вынув из него середину и нафаршировав его. Баклажаны —

порезав на кружочки или разрезав (чаще надрезав) вдоль и предварительно посолив; через 10 — 15 минут, отжав рукой от соли и жидкости, ставят в духовку. Цветную капусту — освободив от листьев, помыв и обсушив.

Все некорнеплоды, однако, как «нежные существа», надо запекать не на верхней, горячей, полочке духовки, а чуть пониже, на средней или ближе к середине.

Словом, овощи требуют минимальной обработки, образно говоря, лишь «омовения», но зато индивидуального обхождения, которое надо запомнить. Время готовности у них всех также индивидуальной: от 5 до 20 — 25 минут (крупный картофель).

Запеченные корнеплоды надо обязательно очистить от запекшейся кожицы и затем употреблять в блюда или подавать к столу, а некорнеплодные овощи готовы для еды сразу же после запекания.

Вкус всех запеченных овощей значительно отличается от отварных. Они суше, душистее, с привкусом запеченного в них овощного сока. Их используют обычно в салатах, в винегретах, где они улучшают закуску в целом, придавая им самостоятельный, ярко выраженный вкус. Но для гарниров к рыбе, мясу лучше брать отварные овощи, ибо там они играют вспомогательную роль и их нейтральный, слабо выраженный вкус лучше гармонирует с самостоятельным вкусом главного продукта.

Перейдем теперь к запеканию рыбы. Для этого годна практически любая рыба, но предпочтительнее все же плоская, а не веретенообразная. Речная или морская — существенной роли не играет. Основное требование, чтобы она была абсолютно свежей, неиспорченной, и в этом случае может быть как живой, уснувшей (снулой), охлажденной, так и замороженной, причем запекание мороженой рыбы вовсе не требует ее размораживания.

Второе условие наряду со свежестью — это целостность. Запекать можно лишь рыбу, совершенно целую, имеющую голову, хвост, плавники и не нарушенную никаким разрезом или проколом. Если это рыба речная, то у нее должна быть полностью сохранена чешуя, ее панцирь, ее покров.

Почему это условие не только крайне важно, но и абсолютно непременно? Да потому, что запекаемая рыба должна быть закрыта герметично, а ее естественная оболочка и является таким покровом, лучшим, чем любой искусственный. Уж так хорошо постаралась природа. Надо обязательно проверить, не нарушилась ли эта герметизация. Когда мы удостоверились, что рыба цела, надо обмыть ее от внешней слизи и загрязнений, проверить, не захватила ли ее ржавчина (для этого понюхать обмытую рыбу), и, если все в порядке, начать подготовку к запеканию.

Вся эта подготовка состоит в одной-единственной операции: рыбу надо хорошо обсыпать (или даже обмазать, поскольку она влажная) слоем простой поваренной соли, лучше не мелкого, а среднего и крупного помола, и по возможности не йодированной, а выварочной.

Еще раз обращаю внимание: рыбу не надо ни чистить от чешуи, ни вспаривать и вычищать от внутренностей. Запекание может происходить только при условии полной герметичности. Лишь в этом случае рыба, как продукт, насыщенный жидкостью, но не водой, а рыбьим соком, содержащим массу белков и других полезных веществ, сохранится полностью и по массе, весу, и по составу входящих в нее веществ, и по вкусу. Достаточно единственного пореза, единственного прокола в этой герметической обшивке, чтобы часть или весь ценнейший рыбий сок ушел и тем самым не только обесценил продукт, но совершенно испортил блюдо.

И вот, предусмотрев все, мы густо обсыпали рыбу солью, положили ее на лист в духовку повыше, и она пробыла там 10 — 20, а может быть, и 30 минут в зависимости от величины. Если рыба толстая и крупная, надо, чтобы она, запекшись на одном боку (минут 20), была бы своевременно перевернута на другой. Плоская рыба обычно запекается без перевертывания, максимум за 25 минут. В течение всего этого времени нет надобности смотреть и следить за запеканием. Надо лишь точно заметить время, когда рыба положена на лист, а затем посмотреть на ее состояние минут через 15. Впоследствии опыт подскажет, сколько времени уйдет на запекание рыбы любой величины. Порода не имеет никакого значения. Все зависит

от размеров.

Главным показателем готовности служит затвердение корки на рыбе, что проверяется постукиванием по ней любым предметом: вилок, ножом, палочкой. Другой показатель зрительный: иссыхание соли, некоторое пожелтение ее по краям и в местах истончения соляного слоя, даже иногда коричневание.

Вынув запеченную рыбу из духовки, не спешите вскрывать ее. Положите на блюдо, а еще лучше на доску, дайте ей остыть минут 10 — 15. Затем отломите голову и осторожно снимайте поверхностную корку, образовавшуюся из сплава соли, чешуи и кожи. Перед вами окажется чистая, сверкающая белизной поверхность рыбы, как бы отваренная по виду, но иная по вкусу.

Сняв корку с одного бока, не спешите переворачивать рыбу. Осторожно освободите ее сначала от внутренностей. Поскольку они выложены специальной пленкой, изолирующей их от мяса, то при осторожном обращении можно так легко и чисто вынуть спекшиеся рыбы внутренности, что на мясо ничего не попадет и оно не будет горчить. Только после того как внутренности вынуты, можно переворачивать рыбу на другой бок, но уже класть не на доску, а на блюдо очищенной стороной и снимать оставшуюся корку. Рыба будет целой, но чистой, оголенной, готовой и для еды, и для употребления в другие составные блюда — салаты, вторые, закуски.

Как видим, запекание полностью освобождает хозяйку от ряда неприятных операций по чистке рыбы, иногда даже опасных для неопытных людей. Именно при чистке наиболее часты не только порезы из-за соскальзывания ножа с рыбьей чешуи и кожи, но и проколы рук острыми плавниками и костями. Возможна также порча рыбьего мяса при разделке из-за затекания на него рыбьей желчи, печеночного сока и содержимого желудка. Все эти «подводные камни» и помогает обходить запекание.

Следующий этап, несомненно, более высокая ступень запекания — это запекание птицы и мяса. И читатель, по-видимому, уже догадывается, почему это так.

Ведь при запекании крайне важна герметичность. От нее зависит более чем половина успеха, если не весь успех. Но когда мы имеем дело с мясом, то о герметичности, о ее сохранении трудно говорить. В этом случае речь могла бы идти о целом животном. Целая птица (домашняя курица, утка, индейка, гусь) вполне возможный вариант, но и тут чаще мы имеем дело с уже разделанной, препарированной тушкой. А в отношении мяса ни о какой герметичности говорить не приходится — мы всегда в кулинарии встречаемся лишь с той или иной частью животного, которая со всех сторон открыта. В этой связи интересно отметить, что у скотоводческих народов на протяжении их истории сложились приемы разделки мяса только на так называемые «жилики» — на части, которые соединялись друг с другом лишь жилами, сосудами, суставами, но сами по себе образовывали изолированный, герметизированный мир, обтянутый своей полостью и пленкой. Именно такими «жиликами» запекалось первоначально мясо в национальных кухнях казахов, калмыков, хакасов, монголов, белуджей и других скотоводческих народов. Они, конечно, не знали принципа герметизации, но вековой опыт подсказывал им, что лишь такой путь возможен при запекании.

Впоследствии, однако, были выработаны приемы, позволяющие вести запекание и разгерметизированных частей. Именно этими приемами можем воспользоваться и мы в современной кухне.

Их несколько. Каждый возник не сразу (один через века после другого) и у разных народов. Мы рассмотрим их, так сказать, в хронологическом порядке, от наиболее древнего, самого простого, до наиболее современного.

Еще в глубокой древности горные и пастушеские народы Азии заметили, что наилучший способ приготовления мяса — запечь целую тушу животного, не снимая с него даже шкуры. В этом случае как бы воспроизводился тот же эффект, что и при запекании целой рыбы, — сохранялась полная герметичность, и мясо поэтому было как бы сваренным в собственном соку, в то время как обгорали лишь шерсть и шкура животного.

При разделке мяса на «жилики» защитный покров становился тоньше и сам сгорал или превращался в корку вместе с небольшим тойким слоем подпленочного мяса, но основная часть его оставалась сочной (в результате запекания она не напоминала вареного мяса, а была близка по вкусу к жареному).

Когда же попытались приготавливать на открытом огне куски не защищенного пленкой мяса, то увидели, что довольно толстый слой его поверхности либо обгорал, либо даже обугливался, либо, наконец, при осторожном запекании сильно затвердевал, так что пригодной для еды оставалась, по существу, лишь середина, ядро каждого куска или кусочка. Если же куски были невелики, то они затвердевали целиком, и мясо становилось непригодным для еды или невкусным. При этом было замечено, что основная причина затвердения мяса заключается в потере им сока. И сок этот теряется тем больше, чем меньше по размеру кусок и чем длительнее идет запекание.

Отсюда был сделан вывод: надо сократить время запекания и брать куски побольше. Однако эти задачи противоречили друг другу: чем больше был размер куска, тем больше требовалось времени на запекание. Тогда пришли к другому решению: надо сократить время за счет выбора небольших кусков мяса, но они должны быть такими, чтобы количество сока в них было как можно больше. Лишь в этом случае сок не успеет вытечь полностью за короткое время и мясо будет сочным, несмотря на то, что оно разгерметизировано.

Лучше всего запекать либо мясо молодого животного, менее плотное, менее сухое, насыщенное влажными субстратами, либо очень жирное мясо. Поскольку в процессе запекания жир под воздействием температуры растапливается (плавится) быстрее, чем мясо, то он превращается в жидкость, которая насыщает мясо, заменяя сок, и тем самым не дает мясу иссыхать раньше, чем оно будет готово для еды.

Проверка этих идей на опыте привела к созданию шашлыка, блюда, которое известно буквально всем народам мира, прошедшим стадию пастушества. Тот факт, что это блюдо сохранилось до наших дней у народов гор, степей, где пастбищное скотоводство продолжает оставаться основной отраслью хозяйства, порождает у людей, незнакомых с историей, представление, будто шашлык — какое-то особое блюдо народов Кавказа, свойственное только им. Это совершенно неверно. Точно такой же шашлык можно встретить в немецких кантонах Швейцарских Альп, у итальянских тирольцев Альто-Адидже, у индейцев перуанских Андов, у жителей горного Борнео, у шерпов Гималайского хребта, равно как и в африканской саванне, в степях Патагонии, в пустынях Монголии. Кстати, само слово «шашлык» вовсе не кавказского происхождения и в русском языке оказалось случайно. Азербайджанцы называют его кебаб, как и все остальные тюркские и арабские народы, грузины — мцвади, армяне — хоровц. Слово «шашлык» придумано украинцами-запорожцами и привезено в Россию русскими солдатами в середине XVIII века после Крымских походов Миниха. Оно является искажением крымско-татарского слова «шиш» — «вертел», «шишлык» — «что-то на вертеле». Шашлык был известен в России и до XVIII века, но назывался «верченое» — мясо, переворачиваемое на вертеле.



Для запекания мяса в виде шашлыка надо брать либо молодое мясо, либо кусочки с приросшим к ним жиром. Но поскольку такие кусочки не всегда бывают в естественном состоянии, то стали придавать обезжиренным кускам мяса кусочки жира, взятые из другой части, но скотые вместе.

Конечно, такая замена неполноценна, ибо как-никак, а соединяются разнородные части. Но еще хуже, когда это соединение делается без всякого понимания. Многие думают, что это надо для красоты, и поэтому располагают на вертеле или шпажке кусочки мяса и сала один за другим, иногда на некотором расстоянии. Сало, жир надо располагать только над запекаемым мясом, чтобы жир, плавясь, пропитывал его. Только тогда такое искусственное соединение имеет смысл.

На этом же принципе построено и запекание шпигованного мяса. Крупные куски мяса, не имеющие природного жира, шпигуют, то есть протыкают на всю глубину или до середины ножом или специальной шпиговальной иглой (трехгранной), и в образовавшееся отверстие вводят длинные тонкие ломтики сала, чаще всего свиного, не принадлежащего даже данному мясу и животному. Затем шпигованный кусок помещают на противень и поливают через каждые 10 минут (или с иным интервалом, в зависимости от величины куска) стекающим в результате плавления жиром. Маленькие куски мяса шашлычного типа можно обмакивать перед запеканием в подсолнечное или иное растительное масло, а жирные куски просто в холодную воду.

Наконец, самой поздней придумкой было замачивание мяса в маринаде.

Все это способы одного порядка: насытить мясо дополнительным соком. Разумеется, жир, сало, растительное масло, маринад и вода — жидкости разного качества, и потому вкус разных шашлыков из разных национальных кухонь различен. Но общее у них то, что мясо не сгорает благодаря предварительной его обработке жидкостью.

И все-таки было очевидно, что любой искусственный, дополнительно введенный извне жидкостный субстрат все же хуже, чем естественный сок данного мяса. Поэтому опытные кулинары стали искать другие пути восстановления герметичности мяса в отдельных кусках. Решить эту проблему окончательно стало возможно лишь в наши дни, когда появились материалы, гарантирующие герметичность, не портящие мяса и не сгорающие сами в огне.

Но еще задолго до появления таких материалов принципиальное решение проблемы было найдено и блестяще осуществлялось многими поколениями кулинаров в целом ряде стран. Россия была в этом отношении одной из первых.

Здесь, как и во Франции и Германии, нашли, что наилучшим защитным материалом, прикрывающим мясо от огня, может служить тесто. В России было избрано для этого ржаное тесто, во Франции — тесто из пшеничных отрубей, в Германии — пресное крутое тесто с прибавлением яиц. Все эти три способа сохранились в международном поварском арсенале и

понины и могут успешно использоваться в домашней кухне.

Смысл их состоит в том, что мясо или кусок птицы залепляется, обволакивается со всех сторон слоем теста и в таком виде запекается. Причем мясо необходимо предварительно посолить, чего нельзя делать, когда запекают мясо без искусственной «рубашки», ибо тогда соль будет способствовать еще более быстрому истечению сока. Это, кстати, одна из наиболее частых ошибок кулинаров-самоучек. Мясо во всех видах надо солить лишь в самом конце приготовления. Исключение составляет мясо, запекаемое в тесте.

Таким способом приготавливаются либо крупные куски: окорока, ветчина, либо, наоборот, молотое, измельченное, фаршеобразное мясо. И это понятно. И то и другое особо нуждаются в защите, в герметизации. Первое потому, что из-за больших размеров должно долго находиться в жару и может его не выдержать, а второе потому, что, будучи измельченным, может сгореть и истечь буквально за считанные секунды, может обуглиться без защитного панциря раньше, чем будет готово для еды.

Поскольку запекание в тестяной «рубашке» все-таки усложняет приготовление, растягивает его во времени (ведь надо замесить тесто), то такой способ стал постепенно применяться все реже и реже в непрофессиональной кухне. Только изобретение пищевых изоляционных материалов — например, алюминиевой фольги — дает возможность сделать запекание легким и популярным видом приготовления пищи. В фольге можно запекать все виды продуктов — овощи, фрукты, рыбу, мясо. При этом общим правилом должна быть полная предварительная разделка продукта — очистка от естественной изоляции, нарезка на части, мытье.

Там, где это удобно, где это ускоряет или облегчает запекание, можно воспользоваться фольгой. В других же случаях, например, с чешуйчатой речной рыбой, проще обходиться без фольги, а запекать, так сказать, «дедовским способом».

Фольга — прекрасное изобретение нашего времени. Тонкая, металлоподобная бумага, защищающая пищевое сырье, как посуда, но не имеющая ни одной из отрицательных сторон посуды: фольга не окисляется, ее не надо мыть, она легка, компактна. Ее просто выбрасывают после использования. Фольга имеет такие качества, каких подчас нет у посуды: в ней можно запекать, то есть имитировать технологию русской печи, и костра, и золы, и углей, и все это не выходя из благоустроенной городской квартиры, в чистоте, при минимальной затрате сил, времени и даже кулинарного умения. Фольга обеспечивает и консистенцию, и аромат приготавливаемых в ней продуктов без всякого дополнительного вмешательства человека в процесс приготовления.

Но, как и всяким материалом, а тем более новым, фольгой надо уметь пользоваться.

Расскажем обо всем по порядку.

В фольге можно запекать: мясо, птицу (но не дичь!), рассольные сыры и брынзу, рыбу, овощи (картофель, морковь, свеклу, редьку, репу — целиком, капусту — крупными кусками: пол-, четверть кочана). Кроме того, можно приготавливать фаршеобразные изделия из мяса, рыбы, комбинированные с уже предварительно отваренными крупами или с сырыми овощами.

В фольге нельзя приготавливать: крупы и крупяные изделия, грибы, мягкие, надземные, зеленые овощи. Не рекомендуется запекать и фрукты: яблоки, груши, айву, ибо их вкус не улучшается, а витамин С при этом полностью утрачивается.

В фольге можно допекать или согреть все готовые блюда, но в течение крайне небольшого времени — не более 5 — 7 минут.

В фольге мясо и мясные изделия приобретают вкус, близкий к тушеным, птица — к жареным блюдам, но без жира и без запаха тушеных и жареных блюд. Рыба приобретает вкус вареной, но ближе к запеченной. Овощи (корнеплоды) получают вкус печенных в золе. Консистенция всех пищевых продуктов, приготовленных в фольге, неизмеримо лучше (мягче, нежнее), чем консистенция тех же продуктов, но вареных и жареных.

Поскольку все блюда, запекаемые в фольге, не требуют участия жира (масла) и приобретают консистенцию ближе к вареным, но более мягким, то все, что приготавливается в

фольге, может быть вполне рекомендовано для диетического питания, в том числе детям.

Время приготовления в фольге не подчиняется обычным правилам. Во-первых, оно зависит от жара каждой конкретной духовки. Если духовка способна давать температуру в 380 — 400 градусов Цельсия (при хорошей изоляции жарокамеры), то приготовление в фольге идет довольно быстро: в пределах 15 минут — получаса. Если духовка не достигает подобного уровня температуры, то время приготовления килограмма мяса (одним куском) составляет 1 час или 1 час 15 минут (жесткое старое мясо), килограмма рыбы — 25 — 30 минут, крупной картофелины — 20 минут, брынзы — 7 минут, птицы-цыпленка — 25 минут, курицы — 40 минут, утки — 45 минут — 1 час.

Это время обычно стабильно и может колебаться лишь в пределах 5 минут. Такая точность позволяет хозяйке свободно заниматься другими делами, заметив лишь время, когда продукт в фольге поставлен в печь, и следить за ним лишь в течение последних пяти минут приготовления.

Готовность проверяется по запаху или по появлению почернения, закопчения уголков на сгибах фольги, где сгорает часть мясного или рыбного сока, когда достигнута полная готовность. Готовность картофеля можно проверить обычным способом: проколом острым ножом через фольгу (если картофель еще сырой, то в дальнейшем прокол не повлияет на готовность изделия).

Одним из первых сигналов готовности у мясных изделий, рыбы, брынзы, птицы может служить так называемое «вздымание фольги» (это явление, однако, происходит только при условии правильного завертывания).

Как же надо заворачивать в фольгу пищевые продукты?

Прежде всего все крупные куски (от полкилограмма и выше) независимо от того, мясо это или рыба, должны закрываться только герметически, иначе они будут испорчены: сок из них вытечет, вкус они потеряют, консистенция их ухудшится, они станут жесткими или же подгорят.

Птица, особенно жирная (утка) и нежная, молодая (цыплята), может быть лишь okayмлена фольгой с трех сторон и открыта сверху. Точно так же могут заворачиваться и корнеплоды. Полное же завертывание в фольгу, но без сохранения герметичности, недопустимо. Это неизбежно приводит к истечению сока из продукта, к его подсушиванию и порче. Герметичное завертывание производят следующим образом. Для крупных кусков мяса и целой птицы обязательна двойная фольга (если она тонкого типа), из которой складывается один лист. Пищевой продукт кладется на одну из половин этого листа и свободно, без натяжки, покрывается другой половиной, так что остается свободный край, который нужно несколько раз сложить, чтобы образовался герметический шов. Затем такие же швы делаются по двум другим сторонам. Первой закрывается самая длинная сторона, затем — обе короткие. Таким образом, получается пакет. Этот пакет осторожно обжимается вокруг помещенного в нем продукта.

При нагревании и начале готовности пакет расправляется и фольга надувается (вздымается), но герметичность пакета при этом не нарушается и его правильная геометрическая форма (квадрат или прямоугольник) сохраняется. При полной готовности углы этого прямоугольника, а иногда и все сгибы чернеют. Но ни одна капля сока или жира при этом из пакета не вытекает.

Но было бы наивно думать, что фольга все делает сама. Придать вкус, аромат блюду, характерный для него по рецепту, по национальным традициям, должен сам повар. Вот почему огромное значение имеет правильная подготовка продукта перед тем, как поместить его в фольгу.

В этой подготовке есть несколько особых черт. Опыт «посудной кухни» здесь оказывается неприменимым.

Главная особенность в том, что для каждого продукта существуют свои правила подготовки. В фольге по-разному ведут себя мясо и птица, рыба и овощи.

Мясо . Мясо куском освобождается от всего несъедобного и от всяких повреждений,

загрязнений, но не моется (счищают, срезают загрязнения). Даже если мясо пришлось обмыть, то перед помещением в фольгу его следует обязательно обсушить полотенцем или обтереть (обваливать) мукой поглубже (лучше всего отрубями — там, где они есть). Кроме того, из мяса надо вырезать кость или кости, если они выпирают из мяса, не скрыты им или не лежат с ним в одной плоскости. Это исключительная особенность приготовления в фольге. Дело в том, что при запекании кость останется неизменной, а мясо вначале несколько увеличится в объеме, а затем уменьшится, опадет. Изменение объема мяса неизбежно вызовет движение не только мягкого мяса, но и кости, на которой оно укреплено. И если у кости имеется хоть малейший острый выступ, он прорвет фольгу даже при смещении куска на 1 миллиметр. Ничтожная, незаметная на первых порах дырочка быстро прорвется под напором паров изнутри, а это приведет к нарушению герметичности и к порче всего блюда.

Птица. Именно исходя из этого, птицу перед помещением в фольгу прочно увязывают, сшивают, чтобы сделать ее неподвижной.

А отдельные куски птицы, половинки и т. д. отбивают деревянным молотком по костям, суставам, чтобы сбить их острые выступы и нарушить прочную связь с мясом или ослабить эту связь.

Рыба. Освобождается только от плавников, хвоста, всех выступов из тушки и всего, что может раньше сгореть, чем спечется сама тушка.



Овощи. Тщательно моются и чистятся от всяких включений и повреждений. Могут запекаются целиком, сохраняя естественную форму, и в этом случае получаются печеными. Но могут быть также нарезаны тонкими кусочками, дольками, брусками, как для приготовления в посуде, и помещены (а не завернуты) в заранее приготовленный пакет из фольги. В этом случае овощи получаются готовыми быстрее, но превращаются не в запеченные, а в вареные.

Поскольку запеченное в фольге кушанье должно быть полностью готовым к подаче на стол, то оно должно получить перед помещением в фольгу все необходимые по рецепту приправы: пряности, соль и т. д. Но и здесь есть кое-что необычное.

а) Мясо не солится, если оно печется куском. Мясные изделия типа фарша солятся, сдабриваются всем необходимым по рецепту (лук, чеснок) и обязательно обваливаются в муке, которая и поглощает часть соли.

б) Птица сдабривается сухими пряностями, но не сырыми, растительными, которые могут в фольге ухудшить ее вкус. Она не солится или солится крайне умеренно, незаметно, если молодая.

в) Рыба солится в несколько раз больше, чем обычно, преимущественно крупной солью (пригоршня, столовая ложка — полторы на килограмм рыбы). Одновременно с рыбой в фольгу закладывается повышенная доза лаврового листа, лука. Упаковка при этом делается не

из двойной фольги, а одинарная, но двукратная — перекрывающая швы предыдущей оболочки, чтобы гарантировать, что жидкость, образующаяся при запекании рыбы, не истечет.

г) Овощи не солятся и не сдабриваются ничем. Но после приготовления нуждаются в приправе солью, маслом, пряностями или сметаной, горчицей, кетчупом — в зависимости от характера блюда.

Пользование фольгой с учетом этих правил сделает приготовление намного более приятным и легким занятием, чем оно было для вас и ваших родных прежде, в дофольговые времена.

Как видим, запекание, этот древнейший способ приготовления пищи, очень прост и удобен. А используемая при этом герметизация позволяет сохранить все лучшее, что есть в запекаемом продукте.

ГЛАВА ПЯТАЯ

Варка и варев



Варка — один из главных кулинарных процессов, одна из девяти основ, столпов, колонн, на которых зиждется все здание кулинарии.

Варево — это в широком смысле слова результат варки, а в более узком лишь часть блюд, которые в какой-то степени сохраняют в своем составе жидкость. Те же блюда, которые после варки остаются однородно жидкими, без ясно различимой твердой части (кисели соусы, кремы), или только твердыми, без всякой жидкости (отварные мясо, рыба, картофель, грибы и т. д.), к вареву не относятся. В варево входят, следовательно, супы, кашицы, каши, компоты и промежуточные блюда: кулеши (полукаша-полусуп), узвары (полукомпот — полуфруктовая каша), фруктовые гуши (полукомпот-полукисель).

Уже из этого далеко не полного перечня типов блюд видно, что варка не только один из основных кулинарных процессов, но и самый обширный, разветвленный и, так сказать, всепроникающий способ приготовления пищи. Короче говоря, при помощи варки можно приготовить блюда почти всех категорий, в том числе и часть кондитерских.

Варкой называют всякое приготовление сырых продуктов, как простых (фруктов, ягод, овощей, трав, грибов, ракообразных, моллюсков, рыб, яиц, птицы, дичи, мяса), так и сложных (теста, солений и квашений, копченостей, вяленых и сушеных изделий, кисломолочных продуктов), в любой кипящей жидкости, кроме масел и сахаров, а также в парах или при посредстве паров этих жидкостей.

Таким образом, варке могут подвергаться все первичные сырые пищевые продукты и большинство сложных, уже прошедших одну из стадий кулинарной обработки или же представляющих собой комбинацию простых продуктов, как, например, тесто. Иными словами, вся известная человечеству пища может быть представлена в отварном виде. Отсюда ясно, что отварных блюд не только больше всего, но и что они безраздельно доминируют в любой национальной кухне.

Способов варки несколько, и они создают различный вкус и консистенцию одного и того же продукта. Варка осуществляется в различных жидкостях — в воде, в молоке, в растительных соках, в вязких крахмалонасыщенных средах или в средах желеобразующих, вроде

пектина, агар-агара, рыбьего клея, желатина, либо в токе пара, над паром или рядом с паром. Совершенно ясно, что, используя только варку, можно получать самые разнообразные вкусовые нюансы одного и того же продукта.

К сожалению, на практике незнание различных способов варки приводит к обеднению стола и меню, к однообразию во вкусе, форме и аромате наших повседневных блюд. Ибо под варкой обычно понимают лишь ее самый обычный и простейший вариант — отваривание в воде.

Но даже и этот вариант используется далеко не полностью, а лишь в самом узком и самом, кстати сказать, нерациональном виде: отваривают в большой воде. Это значит, что в кастрюлю с водой, которой по массе значительно больше, чем отвариваемого продукта, просто закладывают или погружают мясо, рыбу, овощи, грибы и т. д. и начинают нагревать воду на плите, ожидая, когда она закипит, а затем сварит еду своим теплом. При этом на варку тратится больше времени, и в результате утрачивается больше полезных питательных веществ, в частности, исчезают почти все витамины, а отваренный продукт становится безвкусным.

Более рациональна варка, при которой продукт сразу закладывается в кипящую воду, а еще лучше припускание, когда варка идет в малом количестве равномерно кипящей воды, под крышкой.

Если же важно получить отваренный продукт, а жидкость, в которой происходит варка, в расчет не принимается, то припускание ведут паром. Для этого наливают очень мало воды в кастрюлю, на дно ее кладут либо плоские камешки, либо крест-накрест расположенные палочки, либо ставят опрокинутое блюдце, мисочку, или же применяют специальное сетчатое перфорированное второе дно, а уже на эти предметы помещают рыбу, овощи или тестяные изделия (пельмени, вареники) так, чтобы уровень воды был ниже продуктов или они касались бы ее лишь слегка. Воду кипятят при закрытой крышке, отчего кастрюля наполняется паром, в котором и варятся продукты. В этом случае вымывание полезных веществ из пищи происходит в еще меньшей степени, чем при припускании.

Есть и другой способ варки паром, который называется «на пару». В этом случае в большую кастрюлю наливают до половины или двух третей кипящей воды, обвязывают кастрюлю сверху льняной салфеткой так, чтобы она слегка провисала в середине, в салфетку, как в гамак, кладут пищевые продукты (обычно крупы, чаще всего так отваривают рис) и ставят кастрюлю на огонь, а продукты в салфетке закрывают опрокинутой тарелкой. Такая варка на пару идет очень быстро, и рис или другая крупа получаются рассыпчатыми, не насыщенными излишней водой. Этот способ варки очень удобен не только в домашних условиях, но и в походе, когда нет достаточного количества чистой посуды, воды, условий для промывки отваренного риса, а требуется получить как можно быстрее готовое для еды блюдо. Вполне понятно, что раз продукт в салфетке не касается воды и сосуда, где она кипит, то это может быть и обычное ведро, и нелуженая посуда, и не совсем пригодная для питья и для непосредственного отваривания в ней речная ли колодезная вода.

Все рассмотренные нами способы относятся к так называемым контактными, когда вода (жидкость) или пар непосредственно контактируют с продуктом, а сосуд, в котором происходит варка, — непосредственно с огнем.

Способы варки отличаются и разной интенсивностью подогрева. Иногда продукты варят на слабом огне, и жидкость все время не доводится до кипения, а лишь подогревается. К этому методу прибегают, когда надо варить не твердые продукты, а молоко, сливки, овощные и фруктовые соки (они расслаиваются при кипении на прозрачную жидкость и мякоть), кисели, компоты и даже некоторые супы, прежде всего овощные протертые, супы-пюре. Перекипание их ведет к изменению структуры, состава и вкуса. Поэтому все они варятся или приготавливаются только на слабом огне путем подогрева.

Это гарантирует сохранение их вкуса и питательности. Нежные овощи, такие, как цветная капуста, перцы, помидоры, кабачки, не выносят бурного кипения, а «привыкли» к слабому, тихому, едва заметному, но все же кипению. Только мясо, рыба, грибы и корнеплоды

могут вариться вначале при интенсивном кипении.

Особое место занимает варка круп для каш. Почти каждая из них имеет свой норов. Поэтому о кашеварении, а также о варке бобовых — фасоли, бобов, гороха, чечевицы — мы будем специально и подробно говорить ниже.

Сейчас же продолжим наше перечисление всех имеющихся способов варки в воде.

Вторая группа методов — это так называемая бесконтактная варка пищи. О ней говорят крайне редко, а применяют в домашней кухне еще реже. Между тем бесконтактные способы придают пище совершенно новый, всегда более приятный вкус, разнообразят наше питание и, в сущности, не требуют никаких особых усилий. В бесконтактных способах варки не происходит непосредственного соприкосновения среды, в которой варится пища, или даже самой посуды, где находится пища, с огнем.

Это достигается тем, что сосуд (кастрюля, горшок, чугунок), в котором находятся продукты, ставится не на огонь, а в другой, больший по размерам, сосуд, куда наливается вода, и этот большой сосуд помещается на огонь. Таким образом, тепло, чтобы нагреть пищу, должно быть многократно передано: большому сосуду, воде в большом сосуде, второму, меньшему, сосуду и, наконец, пище в этом меньшем сосуде.

Бесконтактная варка требует гораздо большего расхода тепла и времени для приготовления пищи, но зато вкус, консистенция, аромат обычных рыбы, мяса, овощей становятся необычными.



Сделайте такой опыт. Возьмите большую фаянсовую или фарфоровую чашку (в крайнем случае — эмалированную) полусферической формы, а еще лучше, если есть, пиалу. В глубокую тарелку влейте свежее яйцо. Взбейте его вилкой, ножом, ложкой или специальным металлическим венчиком, долейте затем полстакана молока, еще раз взбейте, всыпьте измельченную небольшую луковицу (можно пропустить ее через мясорубку), посолите, поперчите красным перцем, добавьте мелко-нарезанную дольку (зубчик) чеснока, еще раз хорошенько перемешайте, перелейте смесь в пиалу (ее можно предварительно слегка обмазать сливочным маслом изнутри) и поставьте ее в предварительно подготовленную низкую широкую кастрюлю с кипящей водой. Вода должна быть налита так, чтобы сантиметра на два она не доходила до краев пиалы. Кастрюлю поставьте на сильный огонь и следите за тем, как ведет себя ваша яичная смесь. Когда она станет застывать у краев, осторожно отодвигайте свернувшиеся, загустевшие куски и давайте доступ к горячим краям чашки жидким фракциям яичной смеси. Минут через 7 — 10 смесь загустеет почти во всей чашке. Осторожно перемешайте ее, дайте прогреться для равномерного загустения (это можно будет определить по цвету), затем выньте пиалу из кастрюли, посыпьте ваше блюдо укропом, если это лето, или смажьте томатной пастой, если это осень, и горчицей, если это зима, и

попробуйте.

Получился омлет, но не плоский, а толстый, высокий, и не жареный, а словно бы вареный, воздушный, но в то же время не водянистый, а плотноватый, с приятной бархатной консистенцией и с совершенно своеобразным вкусом, не напоминающим ни жареное, ни вареное яйцо. Такой омлет с удовольствием и с пользой едят маленькие дети. Его лучше усваивают и переваривают больные люди, он оказывается приятной вкусовой неожиданностью для здоровых людей, которым порядком приелись обычные яичницы и крутые яйца.

Такая варка называется водяной баней, ибо вода окружает пиалу с яичной смесью, словно человека в ванне.

Есть другой вариант водяной бани, когда в большой котел, наполненный кипящей водой, ставится небольшая кастрюля, до краев набитая кусочками мяса, картофеля, овощей, заложенных рядами так, что мясо и крепкие, плотные овощи располагаются ближе ко дну кастрюли, а нежные овощи — ближе к ее крышке. Если крышка закрыта плотно, герметично, то тогда это будет водяная баня. Но если крышку у кастрюли снять, а котел с водой, где она стоит, плотно закрыть крышкой и продолжать кипятить в нем воду, то такая варка будет называться уже паровой баней, ибо пища будет вариться не водой, а паром, исходящим из котла. Вкус пищи при этих разных способах варки различен.

К обоим способам приходится прибегать в походных условиях, когда есть грубая посуда, которую не жалко коптить на огне костра, и хорошая, чистая небольшая посуда, которая может испортиться, если в ней варить пищу непосредственно, например, если она эмалированная. В этих условиях водяная или паровая баня не только дает возможность получить вкусное блюдо, но и служит хорошим выходом из трудного «посудного» положения.

В домашних условиях можно использовать еще один вариант паровой бани, дающий превосходный вкусовой эффект.

Возьмите достаточно большую глубокую эмалированную кастрюлю. Налейте в нее на одну треть или четверть воды (кипятка). Внутри поставьте фарфоровую или фаянсовую мисочку, чашку или большую пиалу (касу) так, чтобы налитая в кастрюлю вода не доходила до ее краев не менее чем на треть высоты ее стенок и чтобы пиала стояла устойчиво.

В пиалу положите мелко нарезанный лук, ломтики картофеля, моркови, кусочки мороженой рыбы (желательно филе без костей), посолите достаточно, поперчите, сбрызните лавровым листом и закройте кастрюлю (но не пиалу с рыбой и овощами!) плотной крышкой, а поверх нее накиньте влажную салфетку. Все это «сооружение» водрузите на горелку газовой плиты, дайте воде закипеть (что можно услышать по звуку и что должно произойти через 3 — 4 минуты, если в кастрюлю влит кипяток и сразу же разведен большой огонь), а затем убавьте огонь, сделайте его минимальным, так, чтобы он едва-едва горел. После этого вы можете спокойно оставить ваше блюдо без надзора на два-три часа и проведать его лишь затем, чтобы убедиться, не выкипела ли вода (в этом случае надо осторожно подлить кипяток). Но лучше всего взять кастрюлю побольше, налить достаточно воды и уверенно оставить блюдо томиться на четыре-пять часов, чтобы заняться другими делами и, главное, не приоткрывать за это время кастрюли и не выпускать из нее драгоценный пар.

Когда намеченное время пройдет и вы откроете кастрюлю, то вас ждет сюрприз. В пиале, куда вы положили только сухие твердые продукты, окажется душистый, прозрачный и ароматнейший суп, какой вы вряд ли когда-либо пробовали. А рыба и овощи будут столь нежны и столь неожиданны, необычны по вкусу, что вы непременно захотите попробовать это блюдо еще и еще раз, а главное — угостить этой изысканной пищей ваших близких и знакомых. Медленность приготовления полностью искупается не только качеством, но и тем, что это блюдо не заставит вас беспокоиться, а будет вариться само собой.

Таковы сюрпризы забытой бесконтактной варки, которой наслаждались люди прошлых эпох. Но можно быть уверенным, что она найдет своих горячих приверженцев и ныне. Стоит только попробовать один раз!

До сих пор мы рассматривали виды варки в зависимости от контакта огня (источника тепла) с пищей и посудой. Но виды варки меняются и от состава продуктов. Выше мы уже частично познакомились с этим явлением, но далеко не полностью.

Так, чтобы получить рассыпчатый, вкусный, не склеенный между собой рис, надо варить его на пару. Чтобы рыба не была выварена, чтобы овощи были вкусными, надо варить их не в большой воде, а припускать.

Чтобы мясо было сочным, а не жестким и безвкусным, надо закладывать его в крутой кипяток. Только тогда образующаяся белковая пленка предохранит мясо от вываривания, создаст известную герметичность и сохранит его сочность.

Наоборот, если из мяса намерены получить в первую очередь хороший навар, крепкий бульон, то его надо закладывать в холодную воду и вываривать на умеренном огне, при спокойном кипении.

Таким образом, изменяя полностью или видоизменяя частично вид варки, можно достигать различных результатов. Здесь, в области варки, уже кончается собственно азбука и начинается подлинная кулинарная серьезная наука.

Порой и сам продукт диктует повару, какой вид варки к нему следует применить. Иначе блюдо будет испорчено.

К таким продуктам-диктаторам, крайне капризным к методу варки и любящим только свой, особый, им присущий метод, относятся все бобовые: соя, фасоль, горох, бобы, чечевица, маш.

В вводной главе мы уже говорили о том, что соя — самый чувствительный белковый продукт, требует особенно нежного обращения при нагревании и дает эффект лишь при условии крайне медленного нарастания температуры. Для этого недостаточно ограничиться малым огнем и растянуть время нагревания. Важно еще, чтобы оно распространялось в массе соевых бобов равномерно, почти незаметно и не действовало бы ни на одну из частей подогреваемой массы больше, чем на другую. Запомните следующие приемы. Во-первых, сильно увеличивают массу подогреваемого сырья, чтобы тем самым резко уменьшить долю тепла, поступающего на каждую единицу веса бобов. Во-вторых, все время перемешивают, чтобы предотвратить нагревание в одном направлении, и, кроме того, меняют положение котла (посуды), где идет варка, чтобы ни одна из частей его стенок не нагревалась больше, чем соседняя.

Чтобы ослабить контакт соевого сырья с теплом, бобы предварительно замачивают в холодной, обязательно кипяченой воде на сутки. Это дает разбухание боба, увеличение его водянистости, охлаждение и увеличение промежутков воздуха между отдельными бобами, поскольку они становятся крупнее и не столь плотно прилегают друг к другу в котле, как сухие.

Все указанные приемы используются также при варке других бобовых. При этом, конечно, учитываются размеры бобовых зерен. Так, фасоль, особенно крупную, надо варить с большей осторожностью, чем маш и чечевицу.

Как и сою, бобовые целесообразно перед варкой замачивать. Фасоль на 10 — 12 часов, горох-нут (или бараний горох) на 6 часов, горох обыкновенный (русский или желтый) на 6 — 8 часов, горох серый (или прибалтийский) на 4 — 5 часов, бобы черные (русские или кубинские) на 4 часа, маш на 2 часа, чечевицу на полчаса-час.

После замачивания бобовые заливаются холодной сырой водой так, чтобы она покрывала их на 1 сантиметр. Но если бобовые не замочены предварительно, то надо налить холодной воды на 3 — 5 сантиметров выше их поверхности, а иногда и больше. При этом допустим крайне слабый, медленный огонь. Только тогда бобовые будут мягкими, хорошо сварятся.

Вкус замоченных и незамоченных бобовых после варки будет различен. Бульон из замоченных бобовых будет лишен специфического «горохового» привкуса, а сами бобовые, особенно горох, приобретут вкус и запах, очень близкий или напоминающий орехи.

Сухие бобовые, сваренные без предварительного замачивания, будут сохранять

знакомый большинству «обычный» специфический гороховый запах. Эта разница во вкусе произойдет оттого, что в процессе замачивания с бобовых всегда сходит верхняя пленка, незаметная, присохшая к каждой горошинке.

Эта пленка и есть источник «горохового» запаха, в то время как сами ядра, зерна бобовых, его не имеют.

С некоторых бобовых, как, например, с гороха-нута (нохута), снятие внешней пленки обязательно. Поэтому его всегда предварительно замачивают.

Варка бобовых имеет и еще одну особенность — ее надо вести до полного выкипания воды. Если бобы сварились, а вода пока выкипела не вся, нельзя увеличивать огонь. Иначе можно испортить за несколько секунд все блюдо. Бобы (горох, фасоль) моментально затвердеют, ибо белок в них сразу же свернется, как в крутом яйце.

Вот почему, если фасоль или горох сварены, а вода осталась, ее надо просто слить, а лучше дать выкипеть самой, открыв крышку кастрюли, но ни в коем случае не увеличивая огня.

Солить все бобовые можно лишь в самом конце варки, после того, как пробой установлено, что они мягкие. Тогда либо сыпят соль в остаточную воду (которую через несколько минут сливают или выпаривают), либо солят их сухими, когда вода уже выкипела или слита. Конечно, при этом соразмеряют количество соли: в воду с фасолью — больше, в фасоль без воды — меньше.

Кашеварение

Всем известно слово «кашевар». Но не все представляют, чем отличается эта кулинарная профессия от поварской. Повар, конечно, шире. Повар должен уметь сварить и суп и кашу. А кашевар, если он только кашевар, уже не сможет сварить хорошего супа, зато кашу сделает неизмеримо лучше, чем разносторонний повар-кулинар.

В чем же здесь дело?

Повар, который пользуется в основном варкой, жарением и тушением, даже при всех своих практических знаниях, опыте не может уделять постоянное внимание только одному виду блюд — каше. Он сварит ее в кулинарном отношении грамотно. Но и только. Шедевра из каши он не создаст. Его каша будет обычной и не вызовет ни восхищения, ни упреков.

Совсем иное дело — кашевар-специалист. У него нет эрудиции, нет знаний и принципов, но у него есть опыт. Он сидит только на кашах. И если он любит свое дело, если он наблюдателен, то в совершенстве изучил норы каш. В них для него нет секретов, сюрпризов. Он знаком со всеми неожиданностями, которые могут преподнести каши. Ведь зерно бывает каждый раз другого качества: то зрелее, спелее, то зеленее, то суше, то с большим запасом белков, то крахмалистее, то слизистее — и это у одного и того же сорта крупы, которая нам, профанам, кажется совершенно одинаковой и сегодня, и завтра, и год-два спустя. А ведь один и тот же вид зерна может иметь несколько разновидностей, несколько сортов, отличающихся объемом, формой, размером, длиной. Возьмем тот же рис, ту же гречневую или перловую крупу. Для хорошего кашевара все это имеет значение, все это он учитывает, приступая к варке.

Но большее значение, чем крупяное сырье, имеет правильный расчет воды или другой жидкости (молока).

Конечно, существуют примерные коэффициенты, но именно примерные, приблизительные. Вода тоже может быть очень разной: мягкой, жесткой, средней, насыщенной минеральными солями, сильно хлорированной и т. д. При варке каши все эти качества значительно важнее, чем при варке супа, а тем более при отваривании мяса, рыбы, овощей и бобовых.



Почему?

А потому, что при отваривании, скажем,пельменей, лапши, картофеля мы вообще сливаем воду, в которой варились эти продукты. Она нужна нам лишь как среда. Иногда так поступают и при отваривании морской рыбы, мяса. Если мы будем есть суп или отвар из жесткой воды, то сразу почувствуем, что он чуть-чуть невкуснее, чем из мягкой воды. Но такая вода не повлияет на бобовые, они почти до конца варки будут надежно защищены от ее проникновения своей плотной второй оболочкой, так же как и на кусок мяса или рыбы в супе, ибо эти продукты в процессе варки выделяют защитную белковую оболочку.

Совсем иное дело каши.

Во время варки зерна, особенно дробленого, почти вся вода или большая ее часть идет на разваривание, на разбухание этого зерна, на превращение его в кашу. Она, следовательно, никуда не улетучивается, а впитывается в зерно, остается в каше, составляет ее нерасторжимую часть.

Поэтому качество воды для каши важнее, чем для варки других видов пищи. Более того, при варке супа жесткая вода лишь ослабит ароматичность и приятную бархатистость бульона, а при варке каши минеральные соли жесткой воды обязательно осядут, задержатся в зерне. Вот почему каша как бы «вдруг» может стать невкусной, хотя для нее взято хорошее зерно, она варилась положенное время, не подгорела и т. д. Но для хорошего кашевара такое «вдруг» не должно происходить. Он, зная коварство каш, или, вернее, коварство воды при варке каш, предусмотрит любую неожиданность.

Самое простое — заменить воду, опробовав ее заранее. Для этого надо вскипятить немного воды и заварить ею ложечку, пол-ложечки черного чая в чашке, а затем попробовать. Насыщенная минеральными солями, жесткая вода даст неприятный металлический привкус, чай будет резко горьким. Опытные кашевары не нуждаются в таком определении. Они устанавливают жесткость воды просто в холодном виде. На то и опыт.

Но как быть, если воду нельзя заменить?

Оказывается, и здесь есть выход: нужно вскипятить эту воду, а затем варить кашу уже на кипяченой воде. Вкус от этого значительно улучшается. Есть и еще один прием, который обычно используют народы Юга и Востока: отварить в воде зерно наполовину, не дав ему вобрать в себя воду, не дав развариться, а затем слить воду и, добавив в полусваренную кашу немного молока, продолжать держать ее на огне до полного вваривания молока в кашу. Если же молока мало, то можно с самого начала варить кашу на водно-молочной смеси, добавив любое имеющееся количество молока к воде и произведя общий расчет жидкости, необходимой для того, чтобы сварить кашу данного вида.

К этому же последнему приему относится и внесение в самом начале приготовления в

воду, на которой варится каша, жира, масла. Цель та же: смягчить жесткость воды и усилить способность каждого зернышка отталкивать воду, так, чтобы она шла не на его разваривание изнутри, а на варку извне и последующее вываривание.

Чтобы практически закрепить хотя бы часть этих сведений, попробуем сварить разные виды каш, руководствуясь изложенными положениями.

Гречневая каша

Наиболее проста в смысле варки гречневая каша, имеющая хорошее естественное защитное покрытие каждой зернинки и не выделяющая при варке слизь (крахмал). Испортить гречневую кашу трудно, и тем не менее ее сплошь и рядом готовят неумело, невкусно.

Почему?

Да потому, что кажущаяся простота ее приготовления заставляет действовать на авось, а не по правилам. Между тем, как ни покажется странным, а кашеварные правила похожи на математические — они точны, ясны, кратки и нетрудны для запоминания.

Для гречневой крупы на каждую единицу объема крупы должно браться вдвое больше по объему воды (1:2). И это соотношение должно соблюдаться не на глазок, а абсолютно точно, до грамма!

Для рисовой крупы, если она варится в воде, — свое соотношение: 200 кубических сантиметров (миллилитров) крупы на 300 миллилитров воды (2:3). Но есть и определенные правила выдержки температуры, силы огня (его интенсивности) и давления.

Именно о них часто забывают, исполнив точно то, что касается соотношения крупы и воды. И поэтому каши превращаются в самые невкусные блюда. А ведь когда-то они были самыми лакомыми. Они были сами по себе вкусными, оттого что в них сохранялись витамины и особые ароматические вещества, оттого что их молекулярная и атомная структура не нарушалась из-за неверного режима давления.

Все это мы можем понять и объяснить теперь, в конце XX века, на основе современных знаний о веществе и материалах вообще. Но люди, жившие 100 — 200 лет назад и более, готовили правильно чисто эмпирически, на основе повседневного опыта, наблюдая, что и при каких условиях удастся, а что нет.

Так, для гречневой каши требуются плотная крышка, сильный огонь в течение первых 3 — 5 минут до закипания воды, а затем спокойное, умеренное кипение, в самом конце — слабое, до полного выкипания воды не только с поверхности, но и со дна кастрюли или котелка. Кроме того, необходима металлическая (неэмалированная) кастрюля или казанок с утолщенным выпуклым, а не горизонтальным, плоским дном. Именно эта конструкция облегчает выкипание жидкости со дна и создает равномерное прогревание и разбухание всей каши.

И еще одно важное правило для большинства каш: засыпав крупу и залив ее водой, не трогать, не мешать, не вторгаться в процесс, не поднимать и не приоткрывать крышку. Каша варится не столько водой, сколько паром, и поэтому выпускать его — значит недодать каше положенного тепла. Иначе каша либо подгорает, сохнет, либо, если мы пытаемся «помочь» ей, хотим устранить свою ошибку и подливаем воду, превращается в размазную, портится.

Отсюда вывод: исправить ошибку в середине приготовления каш практически нельзя. Лучше все делать по правилам с самого начала и ни в коем случае не вмешиваться в процесс приготовления.

Рисовая каша

Еще более капризна в этом отношении рисовая каша или отварной рис. Известно, что в странах традиционного рисосеяния — Японии, Вьетнаме, Корее, Индии и других — рисом питаются ежедневно и он обладает таким вкусом, который не получается при европейских способах варки. Даже в самых лучших ресторанах Европы не могут сварить его так вкусно, как в самой захудалой восточной харчевне.

Отчего?

Оттого, что варят у нас рис в большой воде, сливают слизь, промывают затем кипятком, а иногда перед варкой подсушивают, обжаривают — словом, делают массу операций, работают вовсю, чтобы получить такой же рассыпчатый рис с несклеенными рисинками, как на Востоке. И получают, но... какой ценой! Полным разрушением оболочки и вымыванием крахмалистых и белковых веществ риса. Получают, в сущности, красивую оболочку, чисто декоративный продукт. Надо ли удивляться, что он невкусен! Это вполне естественно. Скорее удивительно, что его все-таки можно есть!

Уже способ варки риса на пару, о котором мы говорили в начале главы, дает возможность, не делая массы ненужной работы, сохранить большую часть питательных и вкусовых веществ риса. Большую, но не все!

Ибо даже на пару рис в подвешенном состоянии в кипящую под ним воду некоторую часть своего состава. Но он будет значительно вкуснее риса, сваренного, или, вернее, вываренного целиком в воде. А можно сварить рис в воде и не вывернуть его? Можно.

Как? Как варят на Востоке.

Точное соотношение: 200 (риса) : 300 (воды).

Вода — кипятком, сразу же, чтобы не шло лишнее, трудно рассчитываемое в каждом отдельном случае время на доведение воды до кипения.

Плотная, наиплотнейшая крышка, не оставляющая никакого зазора между собой и кастрюлей, а для того, чтобы не растерять точно отмеренный пар, — груз, тяжелый гнет на крышку, который не давал бы подняться ей даже в наивысший момент кипения.

Раз все точно рассчитано, то и время варки должно быть абсолютно точно: 12 минут. (Не 9, не 15, а точно 12.)

Огонь: три минуты сильный, семь минут умеренный, остальные — слабый.

Каша готова. Но не спешите открывать крышку. Здесь-то и подстерегает вас еще один секрет. Оставьте крышку закрытой и не трогайте кашу ровно столько времени, сколько она варилась. Пусть она постоит на плите ровно двенадцать минут. Затем откройте. Перед вами — рассыпчатая каша, чуть плотноватая.

Положите поверх нее кусочек сливочного масла граммов в 25 — 50, чуть-чуть посолите, если любите солоно. И размешайте ложкой как можно равномернее, но не мня «куски», не растирая кашу.

Вот теперь можно попробовать! Ну как?!

Посмотрите на себя в... зеркало! Ручаюсь на сто процентов, что на вашем лице написано нечто смахивающее на смесь недоумения и удивления. Как будто вам подсунули то, что вы меньше всего ожидали увидеть.

Так оно и есть! Вы ждали, что рис будет иметь обычный, знакомый вам как свои пять пальцев вкус рисовой каши.

Оказывается, ею... и не пахнет!

Только когда вы съедите весь рис, на вашем лице определенно появится удовлетворение и даже удовольствие. Теперь вы можете наконец сказать, что знаете настоящий вкус риса.

Не забудьте только заглянуть в зеркало!

Несколько слов о варке пшена, перловки, овсяной и манной круп. Соотношения воды здесь в большинстве случаев не так важны, как у риса и гречки, а главное внимание надо уделять обработке и температуре, а также давлению; любую крупу следует тщательно перебрать.

Пшенная каша

Пшено, перебрав, вымойте раз шесть-семь, под конец в горячей воде, прежде чем начать готовить из него что-либо.

А почему это нужно?

Да потому, что пшено бывает чрезвычайно загрязнено. Промывать его надо до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Покрытие (шелуха) у каждого зернышка крепкое, лакированное, ему ничего не будет от лишней промывки. А когда вымоется, то надо его чуток

и отпарить: вот почему нужно в последний раз промывать пшено горячей водой.

Варят пшено всегда в большой воде, в любом количестве, до полуготовности, не ожидая, чтобы зерно разварилось и открыло свои недра. Эту воду все равно сливают, а затем доливают молока и варят до его выпаривания и полной готовности пшенной каши.

Хотя пшено считается малоценной кашей, попробуйте его сваренным по всем правилам. Думаю, понравится, особенно если молока взять побольше и разварить сильнее, а затем через час долить в еще теплую кашу простокваши и либо есть сразу, либо дать постоять ночь. Такая подкисленная пшенная каша чрезвычайно вкусна и тоже не имеет навязчивого вкуса обычной пшенной каши, приевшейся всем. «Любит» пшенная каша также заправку салом пополам со сливочным маслом и луком.

Овсяная каша

Все знают о том, что овсяная каша полезна и детям и взрослым. Но те и другие частенько не любят ее. Одна из причин в том, что овсяная каша для взрослых должна готовиться совершенно не так, как для детей. Более того, есть овсяная каша только для взрослых, и есть овсяная каша только для детей. Они отличаются приготовлением и самой крупой.

Однако часто бывает, что детям готовят как раз кашу для взрослых, а взрослым предлагают детскую. Никто не подозревает, что произошла ужасная путаница, и обе стороны бывают недовольны такой пищей или даже отказываются от нее.

Но стоит лишь привести все в соответствие, как овсяная каша станет действительно любимой едой и взрослых и детей.

Как же это сделать? И что надо сделать?

Прежде всего, взрослой овсяной кашей считается каша из целого, недробленого и немятого овсяного зерна. Обращаться с этим зерном надо так же, как с рисом. Более того, его можно смешивать с рисом и варить вместе. Пропорции смесей произвольные, но вкуснее бывает, когда рису чуть больше. Такую овсяную или овсяно-рисовую кашу, как и всякую крутую, рассыпчатую, можно заправлять маслом или (и) жареным луком.

Детской овсяной кашей считается любая каша из дробленого, нецельного (давленого) или молотого овсяного зерна (толокна).

Почему?

Потому что дети с их нежными слизистыми полости рта плохо воспринимают жесткую, крутую, рассыпчатую овсяную кашу с ее плотноватой оболочкой, которую именно за ее крутость и плотность (есть что жевать!) ценят взрослые, особенно мужчины.

Дробленое зерно, а тем более молотое (толокно) совсем лишено оболочки, варится быстро и дает одну клейко-слизистую массу, по консистенции приятную для ребенка. Но масса эта невкусная. Поэтому ее принято сластить, скрашивать сахаром. И ребенок ест, с грехом пополам, с уговорами, присказками, привыкая есть подслащенную кашу в любое время дня.

Но это как раз и портит вкус ребенка. Не вкус данного блюда. Не вкус на несколько часов или на один день. А то и вкус с бо льш о й буквы, ко т р ы до лжен быть для чело века путеводной нитью в его кулинарных скитаниях в течение всей жизни и который он обязан не только сохранять в чистоте, но и передавать потомкам.

Здесь, отвлекаясь от конкретной каши, хочется со всей серьезностью подчеркнуть, что вкус надо воспитывать с детства, потеря его столь же ненормальное явление, как слепота, глухота, хотя и не столь заметное.

Вкус — это один из видов ощущения человека, один из видов познания окружающей нас материальной среды. Наряду с обонянием, зрением и осязанием, которые дают нам представление о запахе, цвете, форме и консистенции пищевых продуктов, вкус составляет классический квартет ощущений, при помощи которого человек знакомится с продуктами питания, с пищей. Вкус — первая скрипка в этом квартете. Оценку пище мы во многом даем по вкусу. Вкусно — хорошо. Очень вкусно — отлично. Невкусно — плохо. Но что значит вкусно или невкусно?

В кулинарной науке и практике существует традиционная договоренность о том, что такое хорошо и что такое плохо во вкусовом отношении.

Все градации вкуса сведены, подобно румбам морского компаса, к строгим категориям, тоже к четырем: горько, сладко, кисло, солено. Первые две — это юг и север кулинарного вкуса, вторая пара более похожа на восток и запад. Между ними промежуточные румбы: кисло-сладкое, кисло-соленое, горько-соленое, кисло-горькое. Для определения нюансов вкуса, его оттенков, в органолептической терминологии существуют понятия: горьковатое, кисловатое, солоноватое, сладковатое. Имеются еще понятия пресного и пряного, чтобы выразить те вкусовые ощущения, которые не укладываются в обычные «румбы». Таким образом, для профессионалов вкуса, для гроссмейстеров органолептики наука о вкусе столь же точна, как и математика. Вкус у такого человека должен быть не субъективным, а приближаться к объективным, установленным показателям. Такими мастерами вкуса являются дегустаторы и титестеры.

Но раз вкус можно определять, устанавливать его качество, давать ему более или менее точную оценку, то выходит, что этот показатель не такой уж субъективный, что он даже главный показатель качества пищевого продукта или блюда. Так оно и есть. Любые скрытые дефекты пищи обнаруживаются без всяких приборов, посредством проверки ее вкуса. В этом состоит одна из особенностей кулинарной науки.

Есть у вкуса и вторая важная особенность. Даже самая важная. Вкусное блюдо, вкусный пищевой продукт — приятнее. А это значит, что он лучше усваивается организмом. Следовательно, вкус не только невидимая абстракция, но и вполне «весомая» категория, ибо вкусная пища всегда сытнее. И это не только так «кажется», но и оказывает реальное воздействие на наше самочувствие, настроение, психику и в конечном счете на наше поведение и работоспособность.

Третья особенность вкуса, важный аспект его воздействия на человека состоит в том, что пища должна быть разнообразной по вкусу, вкусовые соотношения должны быть подвижными, а не статичными, раз и навсегда заданными. И обо всем этом не надо забывать, когда мы готовим ребенку обычную овсяную кашу.

Что же надо сделать? И как?

Первое : разварить геркулес или толокно в воде (желательно в мягкой).

Второе : пропустить кашу через дуршлаг или частое металлическое сито, чтобы задержать не поддающиеся развариванию части — овсяную ость, остаточную шелуху и т. п. Эти твердые части больно ранят, царапают слизистую рта ребенка, отчего он выплевывает всю кашу, будучи сам не в состоянии отделить мелкие жесткие частички от всей массы в ложке.

Родители обычно кричат при этом на ребенка, заставляют его вновь съесть кашу. Ребенок, естественно, раздражается, плачет не только из-за неприятного ощущения, но и из-за чувства обиды, из-за той несправедливости, с которой с ним обходятся. В результате завтрак испорчен, ребенок расстроен. Мама кипит оттого, что недавно выстиранная рубашка или костюм непоправимо заляпаны выплюнутой кашей и испачканы шоколадкой, которая не в состоянии была примирить ребенка с болью и обидой.

А всего этого легко избежать, выполнив второе правило.

Третье : долить молока, варить, чтобы получилась не клейкая слизистая масса, а жиденькая, почти текучая кашица, которую можно даже пить и совсем легко проглатывать.

Четвертое : теперь надо довести кашицу до вкуса. Очень осторожно подсластить, но так, чтобы сахар не чувствовался, а лишь отбивал сыроватый привкус разваренного зерна. Затем слегка ароматизировать анисом или бадьяном, корицей, а если их нет, то высушенной лимонной или апельсиновой цедрой, растертой в порошок. Если и ее нет, то взять свежую цедру лимона, апельсина, отварить ее в четверти стакана воды и влить ложку-две этого густого ароматного навара в кашицу, хорошо размешав ее. Теперь приятная консистенция и мягкость каши придут в соответствие с приятным вкусом.

Для улучшения вкуса годится всякий другой фруктово-ягодный ароматизатор, мармелад (разваренный) или же сливки и масло (их вводят в готовую кашу некипяченными, ибо сливки не выносят кипения — теряют свой сливочный вкус).

Такая овсяная каша, без сомнения, будет воспринята ребенком с радостью, а возможность менять ее ароматизаторы поможет тому, чтобы она не приедалась.



Перловая каша

Перловка принадлежит к тому виду каш, который единодушно не любят все. «Мужичий рис», как ее презрительно величают. В основном мы встречаемся с ней в супах, где она одиноко плавает, затерявшись среди картошки, морковки, лука и других овощей.

И кто поверит сейчас, что это любимая каша Петра I?

Но это действительно так. Только многие разучились варить перловку, как рожь, пшеницу и полбу, джугару и многие другие злаки. Вот и лежит она в магазине, ждет своего звездного часа, пока какая-нибудь расторопная старушка не купит целый мешок этой крупы... для своих кур. Так ценный «человечий» продукт идет на корм скоту лишь оттого, что мы, люди, утратили навык его приготовления. Страдает при этом не только государство, но и мы сами.

Перловка — кладовая белка и белковосодержащей клейковины. С ней следует обращаться столь же деликатно, как с бобовыми. Надо постараться разварить ее, не давая завариться каждому зерну в несъедобную твердую «пулю». И тогда перловка покажет себя. Отблагодарит вкусом. Попробуйте сделать следующее. После того как крупа хорошо разварится, протрите ее через дуршлаг или металлическое сито, чтобы отсечь ость, более неприятную и надоедливую, чем у овса, и добавьте в полученную массу немного молока, смешанного с творогом, хорошенько взбейте, так, чтобы каша оправдывала свое название — пуховая.

Можно сделать и другую добавку, тоже улучшающую вкус перловки. Разварить ее сечку, так называемую ячневую крупу (ячневая означает ячменная, так как перловка делается из ячменя), и добавить к ней немного (четверть или половину стакана) распаренного мака. (Мак залить кипятком, слить через две-три минуты, вновь залить на одну минуту, слить воду, отжать.) Эта смесь с добавлением мака или варенья (ложка-две) носит старое русское название «коливо» и наряду с гречневой кашей считается национальным русским блюдом.

Манная каша

Манной каше особенно не повезло с приготовлением. И вот почему.

Что такое манная крупа?

Это пшеничная мука твердых пшениц крупного помола. На два класса выше крупчатки. Такая мука всегда считалась дорогой, редкой в старой России. Только при Советской власти

манная крупа стала широкодоступным, дешевым продуктом. Поэтому навыков ее варки традиционно не сложилось. Поскольку это не крупа, а мука, то есть молотое зерно, то варить его легко. Оболочки нет, она не мешает, варка идет быстро, за несколько минут, и поэтому, кажется, никаких проблем и никакой «науки» для варки манной каши не требуется. Взял горсть-две, всыпал в кипяток как бог на душу положил и сварил.

Жидкая получилась — ничего. Еще с десяток минут покипит — загустеет. Густая вышла, тоже исправимо, плеснул кипятка или молочка — вот и развел до нужной консистенции. К тому же дело вкуса: один любит чуть пожиже, другой — погуще.

Какие уж тут правила? Каждый варит как ему хочется. Этим каша и хороша. Непривередливая, «демократичная». Потому и полюбили ее не только домашние хозяйки, но и кухарки в столовых, больницах, домах отдыха, санаториях, особенно утром, когда времени мало, а людей завтраком накормить надо.

Но зато недолюбливают манную кашу детишки, хоть ее и «сдабривают» и сахарком, и вареньем, и медком, и шоколадкой. И она принимает все эти «дары», довольно хорошо гармонируя с ними.

Зная манную кашу с детства, мы в то же время не всегда знаем ее истинный вкус, так как не знаем точного правила ее приготовления, пользуемся, так сказать, примитивно-любительским способом ее варки, случайно получившим всеобщее распространение.

А правило это просто: варить в молоке, соблюдая пропорции: пол-литра (500 миллилитров) молока на 100 — 120 — 150 мл (0, 75 стакана) манной крупы (или литр молока на 300 мл крупы). Молоко довести до кипения и в этот момент всыпать ситом манную крупу (не горстью, а ситом, чтобы рассеять ее) и продолжать варить только одну-две минуты, все время интенсивно помешивая, а затем закрыть плотной крышкой кастрюлю, где варилась каша, и дать постоять 10 — 15 минут до ее полного разбухания. После этого можно сдабривать ее маслом и чем угодно, делать как подслащенной, так и «луковый» вариант.

Но главное формирование вкуса произойдет именно тогда, когда каша будет не кипеть, не «преть» под крышкой, утрачивая белки, витамины, вкус, а когда она будет настаиваться уже снятой с огня.

Вкус такой правильной манной каши резко отличается от варенной обычным способом. Это действительно каша, в которой можно различить хотя и маленькие, но отдельно существующие крупинки. Такая каша и лучше маслится, и не имеет неприятной поверхностной пленки, которая образуется у манной каши только потому, что выделенные белки и клейковина, как более легкая фракция, всплывают на поверхность и здесь подвергаются усиленному испарению и распаду, интенсивно портятся с точки зрения и физиологической, и вкусовой, и, конечно, биохимической.

Манная каша, сваренная по всем правилам, лишена этих отрицательных черт. Она сильнее разваривается, чем при кипении, ибо температура пара молока выше, чем температура самого молока, варимого при открытой крышке.

Есть и еще один прием приготовления манной каши, сходный с описанным. Для этого манную крупу надо разогреть на сковородке вместе со сливочным маслом до легкого пожелтения, но не дать ей подгореть. Затем залить молоком или смесью воды с молоком, где воды было бы чуть больше половины. Заливать надо прямо на сковородке, и поэтому лучше брать глубокую эмалированную. После заливки быстро размешать и дать покипеть две-три минуты, а затем плотно закрыть крышкой и так же выдержать до полного разбухания. Такая каша еще вкуснее. Попробуйте и возьмите на вооружение оба эти способа, из которых первый более подходит для детского питания, а второй — для взрослого.

Как видите, варка каш заключается не только и не столько в механических приемах и не в запоминании правильных количественных показателей, как это было при работе с тестом, а в гораздо большем числе таких мелочей, деталей, подробностей, которые даже не всегда можно точно описать словами и которые составляют чисто кулинарные особенности, суть кулинарного дела, ремесла, искусства. Вот почему варка вообще и варка каш в частности —

следующий, более высокий этап кулинарного мастерства.

Супы

Но почему изложение приемов варки мы все же начали с каш, а не, скажем, с супа? Ведь как будто бы варить его менее сложно, кроме того, суп — первое, а каша — второе блюдо. Не логичнее ли было бы начинать рассказ с супа? Не сложнее ли приготовление каши?

Нет. Не сложнее. В кулинарном отношении намного проще. И мы совсем не случайно начали рассказывать о кашах как о первой ступеньке варки.

Просто варка сама по себе — сложный и многообразный процесс. Вот почему количество кулинарной специфики здесь сразу возрастает. Но каши просты по сравнению с супами. Ведь при приготовлении каш мы все свое внимание должны сосредоточивать на одном: получении разваренного зерна в хорошем состоянии.

О воде или о молоке, в которых варится это зерно, эта каша, мы не думаем. Они в данном случае лишь вспомогательное средство, среда, которая помогает приготовлению, но к концу его вовсе исчезает. Поэтому в процессе варки о вкусе этого компонента, о вкусе жидкости мы не должны заботиться.

С супом дело обстоит как раз по-иному: там речь идет и о вкусном приготовлении среды, жидкости, и о сохранении вкуса твердой части супа — мяса, рыбы, лапши, овощей, грибов, зерна и других компонентов, которые отличны друг от друга, а подчас противоположны по своим физическим и биохимическим данным, требуют разного отношения и многостороннего внимания. Уже одно это ставит изготовление супов на более высокую ступень.

Всем известна чаще наблюдаемая у детей, но также встречающаяся и у взрослых нелюбовь к суповой гуще — ко всей целиком или к каким-либо ее отдельным компонентам: луку, моркови, петрушке и реже к свекле и капусте. А есть люди, которые едят гущу, но оставляют суповую жидкость, хотя такие встречаются гораздо реже.

В чем тут дело?

Выше мы уже упомянули, что при закладке продуктов (при варке) в холодную воду происходит частичное, а иногда и полное вываривание всех питательных веществ из продуктов в раствор, в жидкую часть супа. Поэтому даже при неправильной варке эта часть делается вкуснее, насыщеннее, чем совершенно измочаленные, вываренные, лишенные питательных веществ мясо, рыба, овощи, зерно.

В связи с тем, что разные продукты имеют разную структуру, а потому их температура кипения, плавления и готовности различна, то получается, что в общей гуще супа одни продукты (как, например, лук) успевают полностью испортиться, а другие еще сохраняют часть прежнего качества и вкуса. В то же время вкус всей жидкой части становится все лучше.

Оттого-то дети, а то и взрослые отказываются от лука или моркови в супе, но едят жижу, мясо или рыбу.

Ну что же, не будем слишком к ним придираться, а постараемся извлечь из их реакции полезное указание для самих себя. Будем готовить супы и внимательнее, и правильнее, и, значит, лучше.



Что значит правильно приготовить суп?

Чтобы ответить на этот вопрос, придется рассказать о супах поподробнее. Начнем с того, что супы возникли относительно поздно. Несколько миллионов лет назад человек не знал, что такое суп. Он питался в то время в основном фруктами, ягодами, овощами, орехами. Позднее в жизнь вторглись мясо и рыба, появился огонь. Несколько тысячелетий прошли без супа, но с запеченной твердой пищей в дополнение к сырой растительной. И в конце концов человек не выдержал, стал искать возможности варить. Изобретение гончарной посуды означало столь же великий переворот в кулинарии, как и открытие огня.

Там, где гончарной посуды не было, человек создавал каменную. Эта древнейшая посуда и по сей день считается лучшей для приготовления супов и вряд ли сможет быть превзойдена. Но она была известна малому числу народов и сравнительно короткое время,

Настоящий расцвет супов начался лишь за 100 лет до нашей эры на Востоке, в Китае и смежных с ним странах Азии, а в Европе и того позднее: в Южной Европе с XV — XVI веков, после изобретения фаянса и знакомства с китайским и японским фарфором и после создания обливной, эмалированной посуды. Но и эта датировка дает лишь приблизительное представление о том, когда появились настоящие супы. Их же более широкое распространение в народе относится к еще более позднему времени — к XVII — XVIII векам.

Конечно, и в глубокой древности, до изобретения гончарной посуды, человек умел варить и кипятить воду и вместе с ней другие пищевые продукты в полых деревянных, бамбуковых и других сосудах, опуская туда раскаленные на костре камни. Но что это был за суп? Даже древний, первобытный человек не ел его, а вылавливал и съедал ценную вареную гушу — мясо, рыбу, целые овощи. Настоящий же суп мог возникнуть только после того, как появилась неокисляемая, крепкая и химически чистая посуда, а человек научился разделять пищевые продукты, выбирать из них наиболее пригодные части, нарезать, постигать природу разделки и ее влияния на вкус. К этому подошли лишь 400 — 500 лет тому назад. Значит, суп как блюдо молод.

Кроме того, суп — блюдо оседлого человека. И он остается таким до наших дней. Только в прочной, постоянной семье едят суп регулярно. Отсутствие супа в доме — один из первых показателей и признаков семейного неблагополучия.

Вот почему сделать суп дано не каждому. Его может сделать не только знающий, точнее, многознающий человек, но и человек спокойный, уравновешенный, уверенный, стабильный по своему нраву, по своей психике и в то же время не лишенный творческой жилки, кулинарной и общей одаренности. Вот, оказывается, сколько качеств надо иметь, каким комплексом надо обладать, чтобы приготовить «простой суп».

«Не много ли чести?» — спросит иной читатель.

Нет. Не много. «Простой суп» вовсе не простое дело. Вернее, если суп получается

простой, то это не суп, его лучше не делать.

Суп надо готовить так, чтобы это блюдо каждый раз, каждый день несло здоровье и праздник, чтобы оно было желанным, чтобы его с нетерпением ждали, чтобы его подавали не кое-как, а, как и подобает важному блюду, торжественно.

Не случайно для подачи супа на Востоке была изобретена фарфоровая чаша — самовар «Хо-го», а в Европе супница — большая овальная фарфоровая кастрюля с крышкой, которую теперь мы можем увидеть лишь в сервизах. Именно в этой посуде подавался горячий суп прямо на стол, чтобы в присутствии всех членов семьи хозяин или хозяйка торжественно разлили его по тарелкам — дымящийся и дразнящий своим ароматом. В этой традиции было заложено не только уважение к семье, но и уважение к нелегкому труду хозяйки, к ее главному кулинарному произведению дня — к супу, без которого, как это понимал каждый, не будет ни работы, ни радости.

Вот почему и в столовых, ресторанах суп должен готовить повар более высокого класса, чем кашевар.

Кашевара можно сравнить с фельдшером, костоправом, имеющим иногда больший жизненный опыт, чем врач, и знающим до тонкостей какую-нибудь одну операцию, которую и врач не всегда выполнит столь же быстро и безболезненно, ибо не тренирован на ней ежедневно многие годы. Но фельдшер не видит сути болезни, не умеет поставить диагноз, не может безошибочно определить, что важно в жалобах больного. Для этого нужны высшие знания, для этого мало одного лишь опыта, а нужно понимание принципов медицины.

Так и с супом. Чтобы сварить его (не один вид, а любой из супов), нужно быть поваром — иметь высшее кулинарное образование, быть своего рода «доктором» в области кулинарии.

Выходит, как бы мы ни подходили к этому вопросу, супы — более высокий этап по сравнению с варкой каш, и потому мы переходим к ним после длительной психологической подготовки, которая, хотя и не полностью, все же заменяет опыт.

Варка супов

Конечно, речь идет о настоящих, вкусных, добротных супах, а не о том, что в народе принято называть баландой. Супы весьма легко низводятся до уровня примитивных и невкусных блюд, если их готовят без достаточной квалификации и, главное, без понимания их специфических свойств. Замечено, что вкусные супы удаются далеко не всем поварам и что многим их приготовить гораздо труднее, чем какое-либо сложное второе блюдо.

Поэтому в большинстве случаев супы готовят спустя рукава — зачем возиться, когда хорошего результата все равно нелегко добиться: сплошь и рядом в столовой и дома супы становятся самыми невкусными, неаппетитными блюдами. Их едят потому, что «без супа нельзя», «надо что-нибудь горячее», «с супом обед сытнее», «зимой обязательно нужен суп», и по другим подобным соображениям, весьма далеким от вкусовой оценки. И так мы к этому привыкли, что на наших банкетах, вечерах, званых обедах, именинах, днях рождения и в других торжественных случаях супов обычно не бывает. Их не подают, как блюда «слишком простые», а предлагают либо одни закуски, либо закуски и горячие, так называемые «вторые блюда». Между тем приготовленный по всем правилам и с высокой степенью умения суп — это украшение стола, действительно первое по своим вкусовым качествам блюдо.

Но приготовить хороший суп — великое искусство, которое требует особого внимания и времени. Главное то, что в супах высокое качество дается труднее, чем во всех других блюдах, из-за целого ряда обстоятельств.

Коротко об обстоятельствах.

Первое. Супы удаются тем лучше, чем в меньшем объеме они варятся. Лучше всего готовить суп не более чем на 6 — 10 порций одновременно, то есть в кастрюле (или в котле) максимум на 10 литров. Значит, домашний суп, сваренный на 3 — 5 человек, предпочтительнее всякого иного.

Второе. Посуда для супов должна быть обязательно глиняной (фаянсовой,

фарфоровой), каменной или эмалированной, но ни в коем случае не металлической без всякого покрытия. Особенно вкусными получаются супы в каменной посуде, используемой и по сей день кое-где на Кавказе. Таким образом, имеет значение не только материал и покрытие, защищенность внутренней поверхности посуды, но и ее толщина, а отсюда и ее теплоемкость и теплопроводность. Чем медленнее и спокойнее кипит суп, тем он вкуснее. Еще лучше, когда он не кипит, а томится.

Третье . Соотношение воды и остальных продуктов в супах должно быть точно сбалансированным. К концу варки количество жидкости на порцию не должно превышать 350 — 400 кубических сантиметров или миллилитров. Минимум же жидкости 200 — 250 миллилитров на порцию. При этом во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость — и то и другое значительно ухудшает вкус. Но именно это условие почти никогда не соблюдается ни в общественном питании, ни в домашнем хозяйстве. Правильно соразмерять количество воды и других продуктов в супе необходимо до начала варки с учетом того, сколько воды выкипит в процессе приготовления.

Как можно заметить, три главных предварительных условия не касаются собственно поварского искусства, а связаны, так сказать, с техническими условиями варки: временем, посудой, огнем, водой и объемом. В быту ими сплошь и рядом пренебрегают, тем более что в поваренных книгах о них не упоминают вообще или говорят такой скороговоркой, что они остаются незамеченными.

Кроме того, имеется еще несколько чисто кулинарных правил, которые также необходимо учитывать.

Вот шесть этих правил, шесть заповедей по порядку.

Первое . Для супов необходима высокая свежесть всех продуктов и тщательная их обработка, удаление всех дефектов путем чистки, обрезки, скобления. Продукты для супа следует отмывать не только от внешней грязи, но и от постороннего запаха, что далеко не все умеют и желают делать. Разделку надо вести настолько тщательно, что каждый из кусочков мяса, рыбы, овощей, положенных для супа, должен быть предварительно полностью вычищен, промыт и обсушен, только затем все компоненты заливаются водой.

Второе . При разделке продуктов должна строго соблюдаться форма нарезки, характерная для данного супа, ибо она влияет на его вкус. Это значит, что в один вид супа надо класть, скажем, луковицу целиком, а в другой измельчать ее; в один суп морковь надо класть целой, в другой — кубиками, в третий — соломкой и т. д. и т. п. Это не внешние, украшательские, декоративные отличия, а требования, диктуемые вкусом и назначением блюда (супа).

Третье . Закладка продуктов в суп должна вестись в определенном порядке, так, чтобы ни один из компонентов не переваривался и чтобы весь суп *не кипел слишком долго* , а поспевал бы как раз тогда, когда сварились все его компоненты. Для этого повар должен хорошо знать и помнить время варки каждого продукта, каждого компонента.



Четвертое . Солить суп надо всегда в конце приготовления, но не слишком поздно, в тот момент, когда основные продукты в нем только что сварились, но еще не переварились, не перепрели, а способны впитать соль равномерно. Если суп бывает посолен слишком рано, когда продукты еще твердые, то он дольше варится и бывает пересолен, так как соль в основном остается в жидкости, а если суп посолен слишком поздно, то делается одновременно и солоноватым (жидкость) и безвкусным (гуща).

Пятое . При варке супа необходимо непрерывно наблюдать за ним, не давать ему перекипать, часто пробовать, вовремя исправляя допущенные ошибки, следя за изменением вкуса отвара, за консистенцией мяса, рыбы, овощей. Именно поэтому суп считается неудобным блюдом у поваров, ибо он не отпускает от себя ни на минуту. В домашней, да и в ресторанной практике нередко этим пренебрегают, бросая суп на произвол судьбы. Хороший же повар не считается со временем, готовя суп, зная, что эти «потери» окупятся с лихвой отличным качеством.

Шестое . Самый ответственный момент наступает после того, как суп в основном сварен, посолен и остается буквально несколько минут — от 3 до 7 — до его полной готовности. За это время надо, как говорят повара-практики, «довести суп до вкуса» — придать ему аромат, запах, пикантность в зависимости от его типа и требований рецепта, а также от индивидуального мастерства повара, от его личного вкуса и желания. Обычно именно эта заключительная операция удается немногим, и как раз на этом этапе суп можно основательно испортить. Между тем повар с тонким вкусом именно в этот завершающий момент, внося разнообразные приправы, пряности, способен превратить, казалось бы, заурядное суповое блюдо в шедевр.

Наконец суп готов, снят с плиты, но и после этого настоящий повар не спешит подавать его на стол. Он обязательно перельет его побыстрее в супницу (или «переложит» твердую часть отдельно, а жидкостью зальет), даст ему постоять под крышкой от 7 до 20 минут, чтобы суп настоялся, чтобы пряности и соль равномерно проникли в мясо или другие компоненты, чтобы жидкая часть супа была не водянистой, а приобрела бы приятную густоватую бархатистую консистенцию (именно при переливании супа в супницу происходит загущение жидкости, ее перемешивание).

Такой суп обладает выраженным ароматом, нежностью, мягкостью, правильной температурой и потому хорошо воспринимается органами осязания, обоняния и пищеварения. Многие супы продолжают «созревать» и будучи разлитыми в тарелки (делать это надо ни в коем случае не металлическими, а эмалированными, фарфоровыми или деревянными половниками). Теперь осталось только положить в них зелень укропа, сельдерея, петрушки, сметану, лимон, раствор фруктовых левишников, а иногда и гренки, хлопьев, пошированных яиц — и суп приобрел наконец вкусовую законченность и цельность.

И еще одно свойство, одну особенность имеют супы. Особенность, которая превращает их в привилегированные блюда. Супы не рекомендуются разогревать. Лучше всего их есть сразу после приготовления. Даже очень хорошо приготовленные супы ухудшают вкус после разогревания.

Только один вид супа — супы (постные, на грибном отваре с кислой капустой) — улучшает свои вкусовые качества через сутки (не более!), разумеется, при правильном хранении: в стеклянной, эмалированной или глиняной, то есть неокисляемой, посуде. Отсюда понятно, почему супы не любят готовить к банкетам: их нельзя, как закуски, приготовить заранее за сутки и поставить в холодильник.

Уже из этого весьма беглого перечисления основных правил приготовления супов и их свойств видно, насколько сложное, а главное, трудоемкое и капризное блюдо суп и сколь многое мы обычно упускаем, готовя его кое-как, наскоро, не по правилам.

Конечно, у каждого конкретного супа имеется еще много маленьких секретов приготовления, которые легко даются человеку внимательному, наблюдательному и освоившему приведенные выше основные правила.

В мировой кулинарной практике известно полторы сотни типов супов, которые подразделяются более чем на 1000 видов, причем каждый вид имеет еще и несколько подвидов или вариантов. Так, например, щей имеется 24 варианта, ухи — 18, борщей — 22. Но резко отличаются друг от друга, разумеется, лишь типы супов. Из 150 мировых типов только у народов нашей страны насчитывается примерно 90. Видов и вариантов в нашей стране несколько сотен. Их частенько ошибочно считают разными супами. Например, суп с картофелем, суп с клецками или суп с вермишелью. На самом же деле это вовсе не разные супы, а совершенно одинаковые или один вид. И готовятся они по одному и тому же технологическому правилу и имеют одинаковый набор компонентов по их кулинарной сути. Из всего многообразия, из подлинного калейдоскопа супов мы и в общепите и дома пользуемся от силы двумя-тремя типами, а то и одним, употребляя лишь его разные варианты. Это, конечно, нерационально. Вот почему освоение новых видов и типов супов и их широкое внедрение как в общественное, так и в домашнее питание — наша общая, всех затрагивающая задача.

А теперь несколько сугубо практических советов.

Когда лучше всего есть суп?



Конечно, днем, идеально в 13 часов дня. Рано утром суп есть нерационально. Он перегружает желудок отдохнувшего от сна человека и снижает работоспособность в самые лучшие, самые «светлые» производительные часы суток. Вечером, в ужин, суп также не следует есть — он утяжеляет желудок, вызывает быстрый сон, но одновременно ускоряет процесс пищеварения во сне, что иногда ведет к нарушению сна, просыпанию среди ночи или

очень рано утром. Тарелка супа в обед (полная, добрая, «с горкой») — вполне достаточная норма в сутки. Супы лучше всего делать густыми, чтобы это была гуща (овощная) с небольшим количеством наваристой жидкости, а не жидкость сама по себе типа бульона.

Как рассчитать количество жидкости в супе?

Есть простой, даже примитивный, но зато абсолютно верный способ: влить в кастрюлю столько тарелок (полных!) воды, сколько намечено получить порций. Лишняя вода выкипит во время варки, а оставшаяся вместе с гущей составит как раз полную тарелку!

Как подготавливать, нарезать овощи для супа?

В хороших поваренных книгах всегда указывается форма нарезки овощей для супа, ибо от формы зависит вкус. Чтобы самому выбрать форму нарезки, надо вначале посмотреть, каков общий состав супа, а именно внимательно прочитать рецепт.

Чем больше компонентов в супе, тем он должен быть насыщеннее и вкуснее. Отсюда, при большом количестве компонентов нарезка должна быть крупнее, при малом — мельче. Это общее правило. Если суп овощной, овощи режутся как можно мельче. Если же суп крупяной, пельменный, клецечный и т. д., то овощи всегда кладутся целиком: целая морковь, луковица, репа, картофелина и т. д.

Почему?

Да потому, что вкус пельменного супа должен создаваться пельменями, крупяного — крупой, мясного — мясом, а не овощами, роль которых в этом случае состоит в том, чтобы скромно дополнять, аккомпанировать во вкусовом отношении, а не выделяться.

Порядок закладки в суп компонентов обычно указан в поваренных книгах, надо только им не пренебрегать. Если же в рецепте их нет, то надо исходить из времени варки имеющихся компонентов и закладывать их так, чтобы они успели в одно время.

Таблица времени варки каждого продукта обычно имеется в поваренных книгах. Но этими таблицами, к сожалению, почти не пользуются. Поэтому приведем типовой порядок варки супов с мясом, с рыбой и чисто овощного.

Мясной.

1. Налить воды (или кипятку), положить мясо, довести до кипения.
2. Добавить целую луковицу или мелко нарезанный лук и одновременно морковь (целую или соломкой), петрушку, редьку, репу, свеклу. В это же время или раньше в супы закладывают такие овощи, как бобовые, и кислую капусту. Но чаще их готовят отдельно, параллельно с основным супом в другой посуде и смешивают вместе к концу приготовления.
3. Через 30 минут можно закладывать картофель, крупы — пшеницу, рис, гречку.
4. Через 35 — 40 минут после начала варки можно вносить свежую капусту разных видов, кабачки и т. п.
5. Через 45 минут — 1 час — помидоры, соленые огурцы, яблоки (кислые).
6. Через 1 час 20 минут — пряности (вторая закладка лука или лук зеленый, чеснок, укроп и соль и др.). В это же время или чуть раньше из супа вынимают луковицу, положенную целиком, чтобы она не распадалась и ее вываренные с неприятным вкусом листья не портили бы суп. Про такой суп у нерадивой хозяйки русская пословица говорит: «Больше расплюешь, чем съешь».

Рыбный .

1. Налить немного воды, посолить круто, дать закипеть, положить мелко нарезанный лук, картофель дольками, брусками или кубиками, морковь соломкой.
2. Через 15 минут после закипания положить рыбу, нарезанную одинаковыми кусками (не более 10 Ч4 см), проварить 10 — 12 минут, добавить в процессе варки лавровый лист, перец, петрушку, эстрагон, укроп.
3. В зависимости от желания добавить один из следующих компонентов:
 - а) соленые огурцы, огуречный рассол или лимон и проварить 1 — 3 минуты;
 - б) томатный сок 0, 5 стакана или пасту 2 — 3 ложки и на медленном огне согреть, но не

доводить до кипения.

Овощной .

От двух до семи овощных компонентов закладываются так, чтобы они были сходны по времени их варки; например, все корнеплоды закладываются одновременно и раньше, чем капуста и другие нежные овощи. Лук закладывают первым и мелко нарезанным. Варят овощи на медленном огне до мягкости, затем солят их, добавляют сметану, пряности. Овощные супы самые быстроваркие.

Приведенный типовой порядок варки супов дает возможность каждому человеку приготовить по крайней мере два десятка самых различных супов разного состава, консистенции и вкуса.

При всей сложности создания хорошего вкуса у супов, при всей их капризности к условиям (свежесть продуктов, правильная посуда, достаточное время) супы обладают одним крайне удобным свойством — они очень гибки и подвижны в своих комбинациях, и поэтому, чтобы приготовить вкусный суп, нет необходимости зазубривать его точный рецепт. Надо только усвоить вышеприведенные правила, понимать их значение и помнить порядок закладки продуктов в супы основных типов. Остальное — результат вашего свободного творчества.

Но поскольку у начинающих кулинаров весьма сильно развито преклонение перед определенным рецептом, укажу на те способы улучшения и варьирования вкуса супов, на методы изменения их композиции, которые обычно не входят ни в какие рецепты поваренных книг и которые в то же время дают каждому новичку прекрасную возможность стать «оригинальным» создателем супа и тем самым быстрее привыкнуть к самостоятельной и более разнообразной готовке, быстрее отрешиться от того, чтобы педантично держаться за рецепт, как слепой за стену.

Главная возможность вариации супов и улучшения их вкуса заключается не в изменении и пополнении их твердой части, а в изменении привычного состава жидкой части.

Этот секрет уже не из области азбуки. Прийти к мысли о самой возможности видоизменения жидкой части трудно, ибо эта часть по традиции самая стабильная. Есть народы, делающие супы только на воде, например, такова русская национальная кухня. Есть народы, делающие супы преимущественно на молоке, как это принято в эстонской национальной кухне и отчасти в финской. А есть и такие национальные кухни, которые допускают приготовление супов и на квасе, и на пиве, и на овощных или фруктовых соках, или же вовсе не употребляющие воды в супы, а заливающие отдельно приготовленную твердую часть, иногда даже не отваренную, а либо сырую, либо поджаренную, кислыми молочными продуктами: айраном, катыком, сметаной. Таковы среднеазиатские национальные кухни, где сырые измельченные молодые овощи, залитые катыком, дают летний холодный суп чалоп, а поджаренные кусочки мяса, сваренные в кипятке с жиром и овощами, образуют шурпу.

Есть, наконец, ряд древних национальных кухонь, которые разработали исключительно виртуозную и сложную структуру суповой жидкости, предусматривающую тончайшие растворы из смеси воды, яичного желтка, различных кислот, типа лимонной, молочной, а также введение кисломолочных продуктов, которые не свертываются даже при температуре кипения! Но этому предшествуют тонкие кулинарные «фокусы» с использованием крахмалистых слизей, отваров, яиц и с применением иных приемов (например, введение в суп мелких камешков, тонких осиновых палочек, серебряных предметов), которые задерживают тот или иной процесс или, наоборот, ускоряют его.

Таким образом, кулинарное творчество ряда народов доказывает, что вкус супа можно полностью изменить, используя различные жидкости (или добавки к ним), не касаясь при этом состава твердых продуктов. Вариации с жидкостной частью меняют вкус супа в целом, и это дает возможность совершить буквально переворот в приготовлении супов, позволяет новичку стать сразу гроссмейстером, минуя стадию и разрядника и мастера.

Итак, внимание! Вот несколько конкретных рецептов быстрой трансформации обычных,

прившихся супов в абсолютно новые по вкусу.

Введение молока и кисломолочных продуктов

Ели ли вы рыбный суп с молоком? Или молочный суп с рыбой? Нет? Кажется невозможным? Невкусно?

А вот попробуйте. Вы сварили обычный рыбный суп, то есть отварили рыбу с овощами или крупой (лук, морковь, картофель, рис) в течение 10 — 12 минут. Слейте жидкость супа или лучше выньте из него рыбу, ибо овощи не помешают. Рыбу отложите в отдельную тарелку или миску. Теперь возьмите четверть или полстакана холодной кипяченой (обязательно!) воды и тщательно разведите в ней столовую ложку муки (пшеничной, рисовой, ржаной — все равно). Взболтайте! Чтобы мука разошлась равномерно. А теперь влейте эту жидкость в кипящий на тихом огне суп без рыбы и размешайте. Проварив две-три минуты при помешивании, влейте в тот же суп пол-литра молока и доведите смесь до кипения, продолжая ее помешивать.

Как только спустя пять-шесть минут появятся первые признаки кипения, ложкой попробуйте суповую жидкость (она должна быть чуть остывшей, а не яро горячей). Если во время пробы вы не почувствуете ни вкуса молока, ни вкуса рыбного супа, а увидите, что созданся какой-то неизвестный вам, но явно приятный симбиоз, появилась некая нерасторжимость новой суповой жидкости, значит, все в порядке и можно опускать в суп рыбу. Суп, теперь уже с рыбой, надо прогреть одну-две минуты, и он готов. Дайте ему постоять, как и всем супам, минут 10, а потом ешьте на здоровье. Ручаюсь, что это доставит вам новое кулинарное удовольствие.

Казалось бы, маленький прием, почти незаметный, — вынуть рыбу (раз!), ввести ложку муки (два!) — мелочь, но зато полная гарантия, что молоко не свернется, и, кроме того, вкус абсолютно новый.

В противном случае даже очень свежее молоко в 50 случаях из 100 свернется при слишком резком контакте с рыбным бульоном, не говоря уже о том, что вкуса, который получился у нас, и бархатистости, которая принесет вам удивление и удовольствие, конечно, при быстром, поспешном соединении молока с бульоном не получится.

По этой же схеме можно вводить молоко и в овощные супы из корнеплодов, но без кислых овощей.

Другой кулинарный фокус с супом можно проделать уже не со сладким, а с кислым молоком или с каким-нибудь кисломолочным продуктом — катыком, сметаной, сузьмой.

Здесь еще проще. Но вкус отменный.

Возьмите такой набор продуктов: картофель, морковь, лук, помидоры. Всего буквально по штучке-две. Этот суп удобен, когда мало овощей, а накормить надо несколько человек. И добавьте к этому набору один-полтора стакана риса. Овощи порежьте как можно мельче, только не спешите с помидорами, их надо закладывать в самом конце.

Налейте много воды, засыпьте в кипящую воду рис, сварите его до полуготовности, затем добавьте овощи (по уже знакомым нам правилам) и варите на большом огне при открытой крышке, чтобы вода выкипела почти вся. Как только это произойдет, влейте в получившуюся жидкую кашу пол-литра сметаны или пол-литра — литр катыка или простокваши. Ваш суп готов. Его жидкая часть почти без воды, кисломолочная. И вкус весьма необычен и дразняще аппетитен. Попробуйте. Не забудьте только посолить в конце варки.

По простоте приготовления этот суп народов Памира как раз для новичков в кулинарии. Здесь не придется доводить до вкуса суповую жидкость. Это сделает за вас сметана или простокваша. Можно добавить чеснок, петрушку, укроп в горячую кашу до заливки сметаной, и вкус еще более улучшится: станет «густым», «сильным», «ярким».

Введение яиц и яичных изделий

Обогащать вкус суповой жидкости яйцом издавна стремились кулинары и Востока, и Западной Европы. И хотя шли они при этом разными путями, но пришли к одному решению, к одному принципиальному выводу: создать яичную эмульсию, которая сможет растворяться,

но не свертываться в горячей воде, возможно лишь с помощью растительных масел, кислот и небольшой дозы (иногда капли) алкоголя.

Открытие это было сделано в разных концах света и в разное время. В Азии, в Армении и Грузии — во времена аргонавтов, за несколько веков до нашей эры; в древних Мидии и Ассирии, может быть, и еще раньше. Но здесь оно мирно дремало в течение почти двух с половиной тысячелетий, обогатив лишь местное меню народов Ирана, Закавказья и Турции несколькими видами супов, в жидкость которых вводили либо один желток, либо желток с небольшой частью белка, либо все яйцо целиком или же только белок.

В Европе, в Испании в XVII веке (на Балеарских островах) спустя две тысячи лет повторили то же кулинарное открытие. Однако здесь оно послужило основой для создания всем знакомого ныне майонеза и приобрело тем самым широкую и прочную мировую известность. Но до создания яично-эмульсионных супов в Европе дело не дошло. Развести яйцо в воде до коллоидального состояния, так, чтобы оно не могло свертываться даже в горячей воде, европейские кулинары не считали возможным. Остановились... на майонезе. В супы же они сочли возможным вводить лишь целое, не растворенное, а так называемое пошированное яйцо, то есть такое, которое плавало в супе, не свертываясь.

Для этого часть суповой жидкости уже совершенно готового супа отливают из кастрюли в широкую фарфоровую или фаянсовую чашку, добавляют туда немного винного уксуса или лимонного сока (полстакана на пол-литра — литр супа), взбитого предварительно с ложечкой подсолнечного или оливкового масла, и, размешав все это, спускают туда свежее яйцо. В этом и состоит один из секретов: не вбивают туда яйцо, а спускают.



Это значит, что яйцо вначале аккуратно разбивают и так же аккуратно переливают в блюдце или отдельную чистую тарелку, с тем чтобы желток не разбился, а плавал бы на белке. Затем, когда в другой миске будет подготовлена смесь супа с винным уксусом, туда с блюдца осторожно переливается, или, как говорят повара, спускается яйцо.

Это и есть поширование.

Какой же смысл в этой тонкости?

Если яйцо сразу вбить в готовый кипящий или горячий суп, оно моментально свернется, и, кроме того, свернется крайне некрасиво: какими-то сероватыми нитями, жгутиками, узелками, не говоря уже о том, что оно будет невкусным, а для самого супа от него не будет никакого толка. Это просто будет инородная и не подходящая по вкусу добавка.

Если же мы выливаем яйцо в смесь супа (воды) и кислоты, да еще взбитой с маслом, да со слегка ослабленной температурой по сравнению с горячим супом, то яйцо не только не свернется, но от кислоты приобретет эластичность и усилит свой яркий блестящий цвет. Кроме того, оно сварится как раз так, что будет и не жидким и не твердым, а медузообразным. А потому и в супе оно будет плавать не на поверхности, а в середине жидкости, как подводная

лодка. Такой суп очень эффектен.

То, что кислота создает условие для поширования, — это ясно. Но зачем переливать яйцо из особой тарелки в чашку, а не сразу вбивать его в нее? Уж этот-то прием на первый взгляд кажется абсолютно лишним. Однако в кулинарии не бывает ненужных мелочей. Именно в них подчас заключается ключ к важному результату.

Если попытаться сразу вбить яйцо в чашку со смесью супа и кислоты, то оно, во-первых, может растечься, а если это произойдет в отдельной тарелке, то яйцо можно заменить другим. Следовательно, одна из причин этой манипуляции — предосторожность, всегда нелишняя в кулинарном деле, где испортить легко, а исправить трудно либо невозможно.

Но это не все и не главное.

Главное в том, что, как бы осторожно мы ни старались вбить яйцо в чашку, мы не можем изменить законов физики. Яйцо может не растечься, а у умелого кулинара никогда не растечется, но оно неизбежно будет падать по вертикали с ускорением силы тяжести согласно известному закону Ньютона! А это значит, что яйцо неизбежно пробьет тонкий слой укусно-масляной легкой пленки, которая будет плавать на поверхности супа и попадет непосредственно в суп, в воду. Таким образом, все наши предосторожности окажутся лишними. С таким же успехом можно было бы просто вбивать яйцо в суповую кастрюлю. Следовательно, мы точно так же испортим яйцо в супе.

Древнейшие цивилизации Азии создали еще более сложную и вместе с тем еще более простую комбинацию для введения яйца в супы. Яйцо вначале взбивают, причем желток и белок разделяют, а затем соединяют. Так получается немного дольше, но зато намного лучше, качественнее и вернее. Затем во взбитое яйцо добавляют лимонной, гранатовой или винной кислоты (гранатовый сок, винный уксус, кислое сухое вино) и вновь взбивают в однородную массу — жидкость. Это первый шаг, первый этап.

Второй шаг — сделать саму жидкость супа, бульон (воду) более плотной перед тем, как вводить туда яйцо. Этот прием нам уже знаком — он заключается во введении в суп (воду) мучной подболтки. Но нельзя распускать муку в горячей воде — из этого ничего не выйдет, ибо мука заварится в сгусток или катышки. Надо развести муку в холодной кипяченой воде, а затем эту смесь влить в горячий суп и размешать. Муки должно быть больше, чем для рыбного супа с молоком, — две — две с половиной ложки на литр.

После этого наступает третий этап, третий шаг.

Вводить взбитое яйцо даже с кислотой и даже в уплотненный суп все же опасно: яйцо свернется — уж очень оно нежное, а суп (вода) слишком горяч. Что делать?

Выход был найден. Он оказался, как всегда бывает в таких случаях, очень простым. Вся тонкость состоит в том, что надо отлить от основной массы часть супа в чашку и смешать ее со взбитым яйцом. Супа должно быть чуть больше половины по сравнению с яйцом, причем чуть больше не по весу, а по объему. А раз яйцо во взбитом состоянии с кислотой резко увеличило свой объем, то супа надо взять примерно 65 — 70 процентов, но не больше. Только в этом случае яйцо не свертывается, а... прекрасно соединяется с водой в коллоидальный раствор. Надо лишь тщательно его взбить. А затем уже эту яично-суповую смесь влить в остальной суп. Таким путем растворенное яйцо прочно теряет способность свертываться, попадая даже в горячий готовый суп, снятый с плиты. Так возникли многие армянские, грузинские, турецкие, персидские и молдавские супы.

Что касается супов курдов, арабов, айсоров и сирийцев, то в них чаще всего вводят только один желток. Это намного легче. Кроме того, введение целого яйца дает несколько худший вкус, требует больше соли и кислоты.

Необходимо помнить, что, вылив яично-кислотно-суповую смесь из чашки непосредственно в горячий суп, необходимо непрерывно энергично размешивать его деревянной ложкой не менее 5 — 7 минут. Только после этого можно быть спокойным, что яйцо не свернется. Зато суп приобретает удивительно упругую и плотную, абсолютно эластичную консистенцию, не говоря уже о совершенно необычном вкусе.

Надо иметь в виду также и то, что супы с растворенным яйцом требуют, чтобы их бульон приготавливался с повышенным количеством лука (три-пять луковиц на 1 литр воды). Таково одно из оригинальнейших достижений кулинарного изобретательства прошлого — яичный суп.

Впоследствии в Европе это достижение кулинаров Древнего Востока было развито и дополнено новыми элементами — взбитое по-восточному яйцо стали соединять и с кислым молоком, и с пивом и вводить в этом составе в супы, особенно хлебные. Это тоже дало интересные вкусовые эффекты, пополнило репертуар супов.

Остается сказать пару слов об упомянутых нами хлебных супах.

Они просты по композиции и технологии. Но здесь важна предварительная подготовка материала, сырье.

Для хлебных супов нужен не всякий хлеб, а тщательно просушенные сухари из хорошо пропеченного ржаного хлеба. Такие сухари надо сушить самим и специально. Пользоваться черствым хлебом для хлебных супов нельзя. Будет невкусно, даже противно. Зато правильно сделанный хлебный суп — объедение.

Прежде всего позаботимся о сухарях. Буханку свежего черного хлеба надо нарезать на тонкие узкие ломтики и высушить на слабом, щадящем огне в духовке, не дав хлебу подгореть.

Эти душистые рассыпчатые сухарики залейте крутым кипятком и оставьте на два часа. Можно, чтобы ускорить выстойку, размолоть их в кофемолке или в кухонном комбайне и залить кипятком. Тогда масса приготовится быстрее. Но надо не просто размочить сухари. Необходимо, чтобы они созрели в студенистую массу, которая приобретает особый вкус. А созревание это требует времени, минимум час для размолотых сухарей.

Затем надо поставить эту студенистую хлебную массу на слабый огонь, причем все приготовление обязательно идет в эмалированной посуде. Здесь надо быть особенно внимательным.

Хлебная масса должна разогреваться, но ни в коем случае не закипать. Поэтому-то ее и заливают если не кипятком, то обязательно кипяченой водой.

Хлеб — уже готовый, испеченный (то есть своего рода прокипяченный!) продукт. Еще раз его вскипятить — значит испортить, разложить на составные части. Таким образом, кипение в хлебных супах исключается. Иногда их готовят и в водяной бане.

Как только хлебная масса прогреется, в нее добавляют немного сахара, еще лучше меда или того и другого. Затем вводят сухофрукты, чаще всего изюм, груши, чернослив, фрукты, не имеющие кислоты, или же свежие яблоки сладких столовых сортов, вроде коричневого, также лишенные кислотки. Можно вводить и сливу, и любое некислое варенье — айвовое, клубничное, вишневое, грушевое, желтых слив и т. п. В процессе медленного прогревания хлебная масса должна органически соединиться со сладкой фруктово-медовой частью.

Только когда произойдет полная диффузия, хлебный суп приобретет свой настоящий вкус и превратится в лакомство.

Весьма часто этого момента (а он определяется только пробой и навыком) так и не дожидаются и едят суп, сваренный фактически наполовину, полуфабрикат, считая, что и так вроде бы получилось неплохо. Но этот момент настанет лишь тогда, когда вы, помимо указанных компонентов, добавите к хлебному супу еще пряности — корицу, бадьян, гвоздику — каждой на кончике ножа, а сверху положите хорошо взбитые крепкие сливки (одну-две большие ложки).

Тот, кто ни разу в жизни не попробовал настоящего хлебного супа («супа», лишь по названию, а по существу — лакомства), тот допустил, несомненно, пробел в своем кулинарном и вкусовом образовании.

Мы подробно остановились на варке разных продуктов и особенно на приготовлении супов, исходя из значения их в кулинарном искусстве.

Теперь, когда мы тем самым прошли как бы экватор в нашем кулинарном курсе, мы

смело можем переходить к более сложным кулинарным приемам — к жарению и тушению.

ГЛАВА ШЕСТАЯ

Жареное и тушеное: когда, как и почему?



Жарение

Жарением называют все процессы, все превращения с продуктами, которые происходят в раскаленном масле.

Другими словами, любая варка в масле, на масле и даже в парах масла (но без участия воды или иной жидкости) называется жарением.

Таким образом, к жарению не относится всякое выдерживание или поджаривание продуктов на огне, как считают обычно люди, не знакомые с кулинарным искусством. Жарить без масла нельзя. Без масла и без жидкости можно печь, запекать, гриллировать (обжигать), но только не жарить. Второй важный признак жарения — наличие посуды и огня, нагревающего эту посуду. Отсюда посуда — важный элемент процесса жарения. Поскольку масло может лучше всего кипеть в металлической посуде, то жарят, как правило, именно в ней — чугунной, медной, луженой, баббитовой, алюминиевой и реже в чугунной эмалированной. В керамической и каменной посуде жарить неудобно, да и нельзя.

Посуда различается не только по материалу, но и по форме, что связано с разными видами жарения: в большом, в среднем или в малом количестве масла. Посуда как бы приспособляется к разному его количеству. Поэтому она разделяется на плоскую — сковороды и глубокую — котлы (казаны), кастрюли, сотейники, фритюрницы, которые отличаются друг от друга высотой, объемом, а также толщиной и формой дна. Последнее отличие наиболее важное для процесса жарения.

Как видим, по сравнению с варкой жарение более однообразный кулинарный процесс. Но от этого он не становится менее сложным. В кулинарном отношении это чрезвычайно ответственный, даже в известной мере коварный, процесс, где в большей степени, чем во всех других, от повара требуется внимательность, сосредоточенность, где ни на минуту нельзя отвлечься от плиты, нельзя позволить себе быть рассеянным. Чуть зазеваешься, и блюдо подгорит или даже вовсе сгорит, хотя буквально минуту тому назад оно не было еще готово. Зато при жарении нет необходимости в особом полете мысли, как при варке супов или тушении. Здесь знай крепко три-четыре правила, держись твердо отработанной технологии, проявляй внимательность быстроту реакции, владей хорошо техникой — и успех будет обеспечен.

Поэтому жарение хорошо удастся натурам реалистичным, физически крепким и спокойным — сангвиникам.

Жарение, с точки зрения кулинарного искусства, разделяется на шесть категорий: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре и жарение в парах масла.

Границей между ними служит соотношение масла и жареного продукта. Если масса продукта доминирует, а масса масла ничтожна, то происходит обжаривание и поджаривание;

если масло и поджариваемый продукт незначительно отличаются друг от друга по массе, то мы имеем дело с пассерованием, а если масло значительно преобладает над массой каждого обжариваемого кусочка, то это уже пряжение или жарение во фритюре.

Во всех видах жарения, однако, крайне важно соблюдать одно условие. Это перекаливание масла (или жира), на котором вы хотите что-либо изжарить. Прежде чем начать жарить, надо перекаливать масло, жир. И только когда они будут подготовлены, класть на сковородку или в казан картофель, мясо, рыбу, тесто — словом, все, что вы намерены приготовить.

Что же такое перекаливание и почему оно необходимо?

Начнем с конца. Всем известно, что ничто так быстро не чадит и так часто не подгорает, как масло, жир и жаренные на них блюда. Все так называемые запахи кухни на 90 процентов состоят из чада, запахов пригорелых или подгоревших блюд, из духа жареного масла, разносящегося быстрее и сильнее, чем пары вареных блюд.



Однако так бывает не на всякой кухне. У хорошего повара ничто не пригорает и масло ведет себя дисциплинированно, ибо этот повар знаком со всеми приемами, с техникой жарения. Он не просто бросает на масляную сковородку кусок рыбы или картофель, а жарит по всем правилам.

И прежде всего перекаливает масло. Только перекаленное масло не горит, не дымит, не чадит и остается прозрачным, чистым от начала до конца приготовления. Вот почему две-три, максимум четыре-пять минут, потраченных на перекаливание масла или жира, с лихвой окупаются тем, что блюдо не только поспеет быстрее, но и не подгорает, не портится, и за ним бывает легче следить. Не говоря уже о том, что все жаренное на перекаленном масле или жире не имеет неприятного привкуса и запаха и не отражается отрицательно на пищеварении.

Налейте подсолнечного масла на сковороду слоем в полсантиметра толщиной и сделайте средний огонь, чтобы масло нагревалось, накаливалось, но не кипело.

Внешне оно останется неподвижным, но через две-три минуты посветлеет, а еще через пару минут над ним покажется белый, едва заметный, но едкий дымок. Бросьте в масло щепотку крупной соли. Она с треском отскочит от поверхности масла, а если и упадет в него, то издаст характерный стреляющий звук.

Это означает, что масло перекалилось. Из него выжарились, выпарились излишняя вода, газы, случайно попавшие взвешенные частицы и всякие иные примеси. Оно стало чище, плотнее и однороднее. Теперь оно уже не будет изменяться в процессе дальнейшего нагревания и на нем легче будет жарить.

Другой способ улучшения масла состоит в использовании не одного вида масла или жира, а смеси разных жиров или масел.

Обычно это парные смеси — подсолнечное масло и бараний жир, подсолнечное масло и

свиное сало, оливковое масло и куриный жир, говяжий жир и горчичное масло и т. д. и т. п. Такие смеси не столь горят, а после перекаливания приятны по своему запаху.

Третий способ улучшать масло — это добавлять к нему в момент перекаливания в небольших количествах пряности (лук, чеснок, анис, фенхель, семена укропа), которые надо вынуть через три-четыре минуты, так как они сгорают, обугливаются. Эти пряности придадут маслу аромат, сделают его чище, а также отобьют специфические запахи у подсолнечного масла, свиного сала, бараньего жира, хлопкового масла.

Только после подготовки масла можно приступать к жарению, пассерованию, пражению.

Конечно, существуют некоторые виды жарения, например, жарение блинов, когда масло вроде бы не нуждается в особой подготовке. Но это только так кажется. Масло при жарении блинов наносится на сковороду с помощью срезанной напополам луковицы, как щеточкой, таким тонким слоем, что оно успевает перекалиться, пока мы зачерпываем и наливаем на сковороду тесто. Кроме того, прижимая луковицей масло к сковороде, усиленно размазывая его, мы одновременно прижариваем и лук, вводя тем самым в этот тончайший слой масла пряности. Таким образом, все приемы классического жарения сохраняются, но они проходят так быстро и замаскированно, что человек незнающий просто не замечает их, а выполняет механически.

При жарении никогда не спешите класть продукт в холодное, не согревшееся на сковороде масло. Не подливайте масло в процессе жарения, а рассчитайте заранее, сколько вам его понадобится. Если жарить придется много, то сразу же подготовьте побольше перекаленного масла (налейте его толстым слоем) и продолжайте готовить на нем все ваши продукты в несколько партий, «смен», не подливая нового, холодного масла и не смешивая его с остатками перекаленного на сковороде. Именно в этом случае возникнет чад.

Надо учесть, что перекаливание лучше, чище происходит не на сковороде, а в казанке, сотейнике, кастрюльке. Поэтому можно заранее перекалить там масло и пользоваться им при жарении на сковороде или же все обжаривание вести только в казанке.

Вид, форма посуды всегда тесно связаны с видом жарения. Так, все более или менее быстрые процессы жарения ведутся на сковородах. Медленные, более затяжные процессы жарения требуют уже казанка, котла, сотейника, то есть более глубокой посуды и более толстого слоя масла. А сверхбыстрое приготовление (за 1 минуту) путем жарения возможно лишь при сверхглубокой посуде (фритюрнице) со сверхглубоким слоем кипящего масла! Что же касается общей подготовки посуды для разного жарения, то она одинакова для всех видов жарения — во-первых, посуда должна иметь по возможности толстое дно или утолщенное по сравнению с остальными ее частями. В тонкостенной посуде не жарят.

Во-вторых, она должна быть безупречно чистой: тщательно отдраенной, до блеска (внутри!), а также не иметь зазубрин, выбоин, царапин на дне. Именно царапины на металле — один из главных источников пригорания пищи ко дну посуды.

Кроме того, посуда для жарения должна быть обязательно очищена от образующейся тончайшей коричневой пленки. Металл должен быть ничем не покрыт. Обычно же хозяйки чистят посуду снаружи до блеска, но не обращают внимания на то, что внутри она хотя и чиста, но имеет разные полосы, пятна темно-желтоватого цвета, оставшиеся от масла. Такие пятна несмываемы. Их можно очистить лишь абразивным способом: не вымыть, а счистить, стереть, соскрести. Это нелегко, поэтому лучше не допускать их возникновения.

Для этого надо жарить только на перекаленном масле. Протирать посуду сразу после жарения. Не чистить ее ножом, не царапать. Не мыть горячей водой, когда она жирна, а снимать масляный слой бумагой, ветошью, тряпочкой. Вообще стараться как можно меньше мочить металлическую посуду, держать ее сухой и чистить сразу же после того, как кончилось приготовление, не оставляя на несколько часов, а тем более на сутки нечищенной.

Когда посуда и масло (жир) подготовлены, можно приступать к выбору самой технологии жарения. Здесь все зависит от того, что мы хотим готовить и для чего нам это нужно.

Например, мы намерены пожарить картофель.

Но для чего? Чтобы сразу поесть жареной картошки или чтобы затем потушить ее? Нужна ли нам картошка как гарнир к мясу, рыбе или как самостоятельное кушанье?

Все это отразится на выборе способа жарения. Надо будет либо поджаривать, либо обжаривать, либо жарить во фритюре. То же самое происходит и при приготовлении мяса.

Для чего нам надо его жарить?

Если для дальнейшего тушения, то мы должны быстро, но сильно обжарить его со всех сторон на сильном огне. Если для того, чтобы съесть как жареное мясо, то жарить или на сковороде, или в парах масла в духовке (если это к тому же крупный кусок целиком). Если это овощи, то выбор метода зависит не столько от наших желаний, сколько и в основном от дальнейшего использования этих овощей.

Для супа — пассерование.

Для еды непосредственно — поджаривание.

Для гарнира — пражение или фритюр.

Для последующего тушения — обжаривание.

В чем же состоят особенности каждого из видов жарения?

Обжаривание

Ведется, как правило, на сковороде, реже в казанке, на сильном огне в небольшом количестве масла с основной целью создать корку, защитное покрытие, герметическую оболочку на продукте, но не допустить прожаривания внутри и выжаривания, истекания сока из мяса, овощей, рыбы.

Поэтому обжаривание длится не более 2 — 3 минут, и при этом продукт все время переворачивается так, чтобы ни одна его сторона, ни одна поверхность не осталась бы необжаренной. Лучше всего отработать этот процесс на ровном кубике или прямоугольнике, вырезанном из картошки.

Показатель обжаривания — зарумянивание, коричневато-блестящая корочка с краснинкой (у мяса) и золотистостью (у картофеля). Обжаривание совершают для последующего тушения, а иногда и перед варкой.

Картофель обжаривают крупными ломтями, брусками до образования плотной корочки. Мясо — крупными и средними кусками. Обжаренное мясо должно набухнуть, увеличиться в объеме.

Жарение, поджаривание

Поджаривание обычно бывает продолжением обжаривания и применяется чаще для овощей, рыбы, тестяных изделий, реже для мяса, которое легко переходит границу между обжариванием оболочки и выжариванием сока. Поэтому поджаривания мяса куском лучше избегать, не имея большой практики. Чаще всего поджаривают фаршеобразные изделия из мяса, рыбы, творога, овощей. Это котлеты, биточки, сырники, имеющие ту или иную защитную оболочку: из муки, панировочных сухарей, яйца, кляра, которую вначале укрепляют путем быстрого обжаривания, а затем продолжают жарить на более умеренном огне и под крышкой, с гораздо большим количеством масла, чем при одном обжаривании. Поэтому обжаривание и поджаривание в таких случаях в домашней кухне сливаются в один процесс, начало которого идет на сильном огне и без крышки, а основная часть на умеренном огне и отчасти под крышкой. В ресторанной кухне обжаривание всегда отделяют от поджаривания. Их ведут в разной посуде, и обжаренное изделие перекладывают в другую посуду, где продолжают уже жарить. Это исключает подгорание, делает жареный продукт ровным по цвету, по консистенции.

При поджаривании надо обязательно постоянно следить за продуктами и время от времени переворачивать. Отходить от плиты нельзя.

Поджаривание занимает всегда не более 7 — 10 минут, максимум 12 — 15. Этого времени в большинстве случаев достаточно для готовности. Мясо же при поджаривании всегда остается внутри сырым. Вот почему те, кто не любит такого мяса, не должны даже пытаться приготовить его путем жарения.

Пассерование

Этот вид жарения тоже вспомогательный, как и обжаривание, но противоположен ему. Цель пассерования — сварить мягко, нежно продукт в масле. Для этого надо, чтобы масло не жгло, не обугливало поверхность продукта, следовательно, его берут больше, чем для поджаривания, а температуру, огонь делают как можно меньше. В то же время и продукт стараются измельчить, чтобы маленькие кусочки лучше обжарились на нежарком масле. Наконец, чтобы еще более смягчить процесс, пассерование ведут обычно не на сковородках, а в сотейниках, кастрюльках. Пассеруют чаще всего открытые фарши или овощи, а из овощей обычно лук или морковь для супа, гарниров, для начинок в пироги.

Пассеровка дает золотистую окраску, нежную консистенцию и не приводит к образованию корочки, столь характерной для всех жареных продуктов. Пассеруют без крышки, изредка помешивая, причем продукты должны быть как бы полупогружены в масло (обычный слой масла для пассеровки — от 0,5 до 0,8 сантиметра, чаще около 1 сантиметра, не выше!).

Пряжение

Пряжение — наиболее древний вид жарения в русской кухне. Он возник в конце XV — начале XVI века, в то время как жарение в его современном виде стало применяться на столетие позже. Само слово «жарить» не существовало в русском языке до XVII века, а говорили — «пряжить» и жареное называли «пряжмо». Но теперь этот способ либо забывается, либо применяется без прежнего названия.

Пряжение происходит сразу же в толстом слое перекаленного масла — не менее одного сантиметра толщиной, а то и полтора-два сантиметра. Решающее условие пряжения то, что пищевой продукт опирается на дно посуды, лежит на нем, жарится, хотя и окружен со всех сторон маслом. При этом и обжаривание, и само жарение совершенно не разделяются, а составляют один процесс — пряжение и происходят в одной и той же посуде, в одной и той же среде (масле), при одной и той же температуре — на среднем, достаточно интенсивном огне.



При пряжении подгорание практически исключено.

Опущенный в большое количество масла свежий кусок рыбы, мяса, картофеля

равномерно и быстро покрывается со всех сторон плотной, крепкой, но не твердой и не зажаренной коркой, а затем продолжает полуподжариваться-полупассероваться, так что масло постепенно проникает в толщу продукта.

Пряжение — самый удобный и самый универсальный вид жарения. Пряжить можно картофель и другие овощи, мясо, рыбу, тесто, изделия с начинками (пирожки, пельмени), фаршеобразные изделия (котлеты, битки, сырники), изделия из пюре (например, картофельное пюре сформировать в шарики и спряжить). Иными словами, пряжить можно все, кроме блинов и оладий, то есть плоских тестяных изделий, нуждающихся в особо тонком слое масла, чтобы тесто могло свободно растечься по сковороде.

Почему же в таком случае пряжение не сохранилось, уступило постепенно место другим видам жарения? Во-первых, относительно больший расход масла при пряжении, чем при поджаривании. С этого и началось. Жадность у одних, бедность у других заставили предпочесть худшие, но дешевые способы жарения более выгодному, удобному, но и более дорогому — пряжению.

Во-вторых, необходимость особой посуды — казанков и кастрюлек с выпуклым, полукруглым (полусферическим) дном, с толстыми стенками, особенно утолщенными в донной части. Когда из экономии масла жарить стали меньше, то и выпуск посуды для жарения уменьшили, а затем и вовсе прекратили.

В-третьих, необходимость пользоваться при пряжении только перекаленным маслом. Чем реже пряжили, тем больше забывали, как надо перекаливать масло, пока наконец новые поколения совершенно не перестали применять и перекаливание и пряжение как способ приготовления жареной пищи.

Жарение во фритюре

Жарение во фритюре по смыслу то же пряжение. Но только при полнейшем преобладании масла (среды) над продуктом. Во фритюре пищевое изделие или продукт должен плавать, должен быть целиком погружен в масло, но не достигать дна посуды, не опираться на дно. Этот способ пришел в русскую ресторанную кухню уже в XIX веке из французской кухни, когда у нас о русском пряжении почти забыли.

Фритюр — это обычный свиной почечный, нутряной жир, растопленный, процеженный и раскаленный в объеме не менее одного литра (1 кг), помещенный не в круглую кастрюлю, а в особую овальную фритюрницу.

Обжаривание во фритюре идет сверхбыстро: от нескольких секунд до минуты, максимум двух. Продукты просто погружаются в раскаленный жир и мгновенно свариваются в нем, покрываясь нежной, красивой и ровной золотистой корочкой.

Так жарят в основном тестяные изделия — слоеные пирожки с начинкой, пончики, хворост, ресторанный картофель к гарнирам, некоторые овощи, чтобы они хрустели, рыбу в кляре и в тесте, фрукты в тесте (яблоки).

Вынимать и опускать продукты во фритюр лучше не ложкой и даже не шумовкой, а специальной сеткой.

На сетке же и обсушивают от излишнего масла все, что жарится во фритюре, прежде чем подать блюдо на стол. Жарение во фритюре удобно и быстро при большом поточном производстве. В домашнем хозяйстве им можно воспользоваться лишь когда много гостей, по большим праздникам. Зато в этом случае оно незаменимо: жарение идет быстро, продукты получают красивый вид, стандартность их точно выдерживается. Фритюр, само сало, можно использовать многократно, сохранять в холодильнике в застывшем состоянии неделю-две, а по надобности вновь разогревать бесчисленное количество раз, иногда лишь процеживая после интенсивного жарения.

Жарение на парах масла в духовке

Это самый редкий ныне вид жарения. Он требует, во-первых, особой посуды — латки (овального чугунного блюда) или очень глубокой тяжелой большой сковороды, в крайнем случае противня.

К жарению на парах масла прибегают тогда, когда надо зажарить домашнюю птицу целиком, или «жилик», изолированную анатомическую часть мяса животного (ногу, лопаточную часть, бедро и т. д.), то есть большие куски, не менее одного килограмма, а лучше двух и более.

В этом случае латка ставится на среднюю ступеньку духовки, на нее кладется птица или мясо, которые обливаются регулярно через 5 — 10 минут маслом, салом, стекающим в латку. В результате нагревания жира в латке и жира, стекающего с мяса сверху, в духовке создается в условиях раскаленного до 280 — 300°С воздуха своего рода масляное парообразное «облако» вокруг мяса или птицы, и они жарятся очень своеобразно, приобретая особый, приятный вкус.

Все такие блюда (независимо от того, из птицы они или из мяса) носят название жаркого, то есть жаренного в пару жира или в масляном пару.

Несколько слов о времени жарения и о способах определения готовности блюда.

Выше уже было сказано, что скорость жарения зависит в значительной степени от способа жарения и вида посуды. Это касается в основном тестяных изделий, картофеля и других овощей, рыбы, фаршеобразных изделий и в меньшей степени мяса. Главное — создать корочку, обжарить. Это одна-две-три минуты. Затем у овощей, например, основное жарение под крышкой отнимет 7 — 10 минут (в зависимости от величины куска), которые будут затрачены на размягчение массы продукта под корочкой. Чем лучше и аккуратнее, полнее произведено обжаривание, тем плотнее сделана корочка, тем быстрее произойдет и само жарение, готовность блюда. Поэтому начальная стадия хотя и короткая, но очень важная. Вот отчего при пряжении ошибок бывает меньше — там обжаривание получается полнее и аккуратнее.

Рыба обжаривается и жарится точно по тем же правилам. Но здесь надо обращать особое внимание на ее панировку, на то, чтобы оболочка из муки или сухарей не треснула, не прорвалась во время жарения. Иначе сок вытечет и жарение затянется, а само блюдо станет менее вкусным.

Мясо же, которое «панирует» само себя, так как, выделяя сок, образует корочку из сока и масла, прижаренных огнем, требует большего внимания и большего времени жарения. Если пропущен момент его наибольшей мягкости, когда сок не начал еще выходить за оболочку, то мясо становится жестким, и его надо жарить дольше. Поэтому жарение мяса требует немалой поварской сноровки, опыта и квалификации. Проверка готовности жареного мяса производится толстой иглой. Если выступает не кровь, а сгусток сероватого сока, и игла свободно, без усилий входит в кусок, то мясо готово.

Но чаще мясо не жарят, а тушат.

Это занимает больше времени, иногда втрое-вчетверо, но зато дает гарантированный эффект. Тушить можно также овощи, но рыбу не тушат, она успевает быть готовой за 5 — 10 — 15 минут и при простом поджаривании.

Тушение

Тушение — это приготовление блюда с помощью масла, воды и кислот, соединенных вместе. Оно невозможно без жарения и может быть иногда продолжением варки. Это процесс вспомогательный, а не самостоятельный и во всех случаях завершающий: соединение жарения и варки или дополнение к жарению и варке.

Тушат в основном мясо, птицу, твердые овощи, требующие лучшей разварки.

Цель тушения сделать продукт мягче, вкуснее, замаскировать консистенцией и вкусом невысокое исходное качество продукта. Поэтому, если повар видит, что мясо старое, неупитанное или мороженое, а не парное, то он сразу должен принять решение: либо превратить его в фарш и затем жарить, либо сразу же готовить тушеное блюдо. Дефекты сырья

вовсе не освобождают настоящего повара от ответственности за качество блюда, а, наоборот, побуждают его лишь еще внимательнее отнестись к правильной обработке. Чем хуже сырье, тем мельче должно оно нарезать, тем интенсивнее обжариваться и тем дольше тушиться. Только применение всех этих методов в комплексе позволит приготовить блюдо хорошего качества.

Основные условия тушения:

1. Предварительное обжаривание любого продукта или отваривание его, а затем обжаривание.

2. Соединение в одной посуде основного подготовленного (обжаренного) продукта, остатков масла и сока от его обжаривания, небольшого количества вновь добавленного перекаленного масла, а также небольшого количества воды. Общий максимум соединенной жидкой части (вода + масло) должен быть равен не более чем половине объема твердой части или же чаще всего одной трети, одной четверти.

3. Плотнo закрывающаяся посуда, лучше всего толстостенная. Во время тушения по возможности избегать поднимать крышку, смотреть, остужать блюдо.

4. Длительность приготовления — 45 минут или час и более при приготовлении на плите и до одного-полутора часов при приготовлении в духовке.

5. Прибавление в конце тушения при испарении воды не воды, а более плотных или кислых жидкостей — сливок, сметаны, фруктового и овощного сока, уксуса, виноградного вина в небольших количествах как для предотвращения подгорания блюда, так и для улучшения его вкуса и консистенции.

6. Все компоненты тушатся в одной посуде. Чем их больше по числу и чем они разнообразнее, тем лучше для вкуса и консистенции блюда.

7. Тушение в духовом шкафу в очень толстой и герметически закрывающейся посуде можно проводить и без предварительного обжаривания мяса, хотя лучше все же это сделать. В этом случае мясо, овощи, иногда крупы закладываются слоями и одновременно кладутся жиры (сало) и наливается кипящая (горячая) вода. Если при этом используется сливочное масло, его кладут не куском, как животное сало, а обмазывают им стенки котла (кастрюли) и особенно дно, а поверх плотно закладывают продуктами.

8. Вода ко всем тушеным блюдам прибавляется не холодная, а только в виде крутого кипятка.

9. В конце приготовления к тушеным блюдам можно вместе с добавочной жидкостью (соком) ввести разведенную в холодной кипяченой воде (ложка-две), молоке или сметане муку для загущения подливки.

10. Тушеные блюда непременно требуют также в самом конце добавки соли, приправ (горчицы, томатной пасты, кетчупа, кислой капусты, соленых огурцов) и пряностей (чеснока, укропа, лука, петрушки, сельдерея, красного и черного перца, лаврового листа и др.).

Это объясняется тем, что в процессе длительного приготовления тушеные блюда более всех других вывариваются, теряют первоначальный натуральный вкус и нуждаются в его искусственном восстановлении и дополнении. Одновременно перечисленными добавками улучшается и витаминный состав этих блюд, ибо их собственные витамины почти полностью исчезают из-за длительной варки при плотно закрытой крышке, как и вообще во всякой посуде типа скороварок.

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

Комбинирование основных кулинарных процессов и комбинированные кулинарные приемы



Теперь, когда нам известны пять основных принципов превращения сырых пищевых продуктов в готовые блюда: выпечка, запекание, варка, жарение и тушение, — можно считать, что мы обладаем фундаментом кулинарных знаний и должны уметь приготовить практически любое блюдо — первое, второе, третье (суп, жареные или тушеные мясо — рыбу — овощи и десерт) да еще к ним хлеб, то есть полный обед собственными руками из сырых продуктов.

Наша азбука уже дает нам возможность из букв свободно составлять любые слова, любые комбинации слов. Это умение свободно компоновать крайне важно для кулинара. Ведь в большинстве готовых блюд так и происходит — их формируют, используя не один кулинарный процесс, а два, три или несколько, переходя от одного к другому часто вовсе не по порядку. Возьмем, например, такое простое, казалось бы, блюдо, как сырники. Оно состоит из несложного пищевого сырья — творога и муки. Мы не описывали его рецепта, так можно ли его сделать вкусным, пользуясь знаниями, полученными в этой книге?

Безусловно, можно. Но как?

Один вариант — посмотреть рецепт в какой-либо поваренной книге (в любой), узнать состав и характер кулинарного действия (сырники жарят) и, пользуясь сведениями о жарении в нашей книге, приготовить это блюдо.

А можно обойтись и без готового чужого рецепта, а рассуждать так: сырье известно — творог и мука. Но раз это блюдо называется сырники (творожники), то, следовательно, творога в них больше, чем муки. Поэтому возьмем творога массу A и прибавим к ней осторожно и постепенно муки массу B , где B всегда во много раз меньше A , поскольку B идет лишь для скрепления, склейки массы. Тогда формула сырников окажется $A+B$ (при $B \ll A$), и при этом величина B будет идеальной, когда $A+B$ образуют хорошо склеенную, эластичную, единую, нерасторжимую массу, более эластичную, чем если бы мы составляли $A+B$ не постепенным пробным подсыпанием муки, а сразу по рецепту, где A и B имели бы каждая свой точно обозначенный вес. Но $A+B$ еще не совершенная масса для сырников во вкусовом отношении, поэтому к ней следует добавить немного соли. Кроме того, она слишком плотная, сырая и, по-видимому, не будет быстро пропекаться. Это можно исправить, причем двумя способами. Во-первых, чисто механически — делать, формовать сырнички поменьше диаметром и потоньше, а во-вторых, добавить к ним любой разрыхлитель, как ко всякому тесту. В данном случае добавить можно только соду (или аммоний, пекарский порошок, но не дрожжи), ибо дрожжи «взорвут» любую кислую среду (а творог — итог скисания молока!). Естественно, что добавки искусственных разрыхлителей должны быть минимальными.

Таким образом, формула сырникового теста у нас будет в окончательном виде такова:



творог + мука + соль + сода

Раз мы имеем дело с тестом, то и поступать должны как с любым тестом — раскатать в пласт, скажем, толщиной в 0,5 сантиметра и из этого пласта выдавить (нарезать) рюмкой или небольшим стаканом кружочки-сырники. Словом, так, как если бы мы делали вареники или пельмени.

Вот вам применение приема из третьей («тестяной») главы. А теперь жарить. Это значит, что вначале надо подготовить перекаленное подсолнечное масло, затем жарить на нем сырники до образования румяной корочки с обеих сторон, причем избрать лучше всего самый удобный метод жарения — пражение. Следовательно, нет необходимости запоминать рецепт, надо лишь применять в логичной последовательности основные кулинарные процессы. Здесь

в случае с сырниками нам пришлось прибегнуть к двум процессам: созданию теста и жарению и к одному особому приему — перекаливанию масла.



Такие особые кулинарные приемы, как и процессы, надо, конечно, запоминать и отрабатывать отдельно, чтобы набить руку. Но их не так уж и много, в сотни, в тысячи раз меньше, чем рецептов отдельных блюд. Часть из них мы осветили (параллельно с описанием кулинарных процессов). Это приемы защипки тестяных изделий, добавления молока при варке каш или супов, прием обращения с ячно-кислотными смесями, прием варки хлебных супов и другие. Но многих приемов мы не коснулись. Вот почему есть смысл остановиться на них подробнее, перечислить основной набор этих приемов.

I. Приемы размягчения мяса.

1. Механические:

- а) отбивание деревянным молотком в куске,
- б) измельчение скоблением и сечением,
- в) провертывание в мясорубке (молотое мясо).

2. Биохимические:

- а) добавление в тушеное мясо пряностей и приправ, растительных кислот,
- б) добавление в мясной фарш соды или поташа с выстаиванием на холоде несколько часов — до суток,
- в) вымачивание мяса (особенно дичи, птицы) в молоке или в маринаде с уксусом,
- г) добавление к мясному фаршу-суфле алкоголя (1 чайная ложка на 0,5 килограмма).

3. Кулинарные:

- а) обволакивание мяса тестяной оболочкой, или кля-ром (минеральная вода + яйцо + мука = жидкое тесто) для жарения,
- б) завертывание мяса в фольгу для запекания,
- в) смешивание перед жарением мясного фарша из жесткого мяса с мукой, моченым в молоке хлебом, тертым картофелем или с яйцом,
- г) панировка (обваливание) мяса в муке или сухарях перед жарением,
- д) жарение мяса в оболочке из взбитого яйца.

II. Приемы приготовления рыбы и отбивания рыбного привкуса.

- 1. Все механические и кулинарные приемы, используемые для мяса.
- 2. Из биохимических — пряности.
- 3. Из особых «рыбных» приемов — обильная засыпка смесью лука и укропа (один стакан измельченных растений на 0,5 — 1 килограмм рыбы) и жарение в духовке на сковороде с маслом под плотной крышкой в течение 30 — 40 минут.

III. Приемы приготовления начинок и фаршей для тестяных блюд: пирогов, пельменей, вареников, пирожков.

Все начинки делятся на сырые и вареные или жареные (готовые).

1. Сырые начинки — это, как правило, однородные по пищевому составу фарши с небольшими добавками соли и пряностей, в основном перца и лука.

Так, мясная и рыбная сырые начинки состоят каждая из соответственно мясного или рыбного фарша с луком, перцем, солью, а иногда и с добавлением яиц, хлебного мякиша и зелени.

Такие сырые фарши и начинки используются либо совершенно самостоятельно для котлет, биточков, крокетов, либо для пельменей. Первые три обжариваются. Последние отвариваются.

Все эти названия (котлеты, биточки, крокеты) связаны исключительно с формой изделия, а вовсе не с особенностями приготовления или вкуса. Но они — названия — часто гипнотизируют неискушенного потребителя, которому кажется, что в них-то и заключается весь кулинарный смысл. Это не так. Все дело в тщательном приготовлении сырого фарша. Выберите из мяса жилки и фасции, хорошо, тщательно дважды проверните его, перемешайте. Добавьте лук, перец, яйцо, хлеб, вновь промните да еще дайте выстоять час на холоде (но не на морозе) — и фарш будет нежен, как бархат. Тогда можете либо панировать его, либо завертывать в тестяную мантию.

Панировать — значит обвалить в муке или в сухарях, в желтке или во взбитом белке яйца, а затем опять в сухарях. Можно как угодно. Но чем больше, чем многократнее, тем лучше.

Запанируйте плоские, овальные или продолговатые куски фарша разной величины — выйдут котлеты.

Сделайте круглые плоские кружочки равной толщины и диаметра — будут битки, биточки.

Превратите фарш смоченными в холодной воде руками в длинненькие колбаски — назовут их люля-кебабом, а сформируете шарики величиной от яблока до грецкого ореха, получатся крокеты.

Все эти формы можно делать не только из мяса и рыбы, но и из круп, из картофеля и других овощей — моркови, брюквы, репы, редьки, гороха. Но только крупы должны быть уже вареными, стать кашами, а картофель и другие овощи превратиться в пюре, то есть быть сваренными, а затем растертыми, истолченными и сдобренными молоком, маслом, яйцами. С кашами и пюре можно смешивать мясные и рыбные сырые фарши, и эти комбинированные фарши панировать и обжаривать как и сырые.

Все сырые, полусырые и полувареные фарши нуждаются в последующем отваривании или обжаривании, но уже в составе готовых изделий: пельменей, котлет, биточков, крокетов. Комбинирование продуктов возможно не только в составе одного какого-либо фарша — рыбного, мясного, грибного или овощного, вполне допустима и комбинация двух или более видов фаршей. При этом, однако, прибегают не к обычному перемешиванию всех компонентов в общий конгломерат, а к наслаиванию или переслаиванию одного вида фарша другим. Этот прием чаще всего используют и в общественной и в домашней кухне для приготовления запеканок.

Их готовят в глубоком противне, который смазывают маслом или салом, а затем наполняют разными начинками — овощными, мясными, рыбными, грибными. Нижний и верхний слои запеканок всегда картофельные, или из лапши, или из иного крахмалистого «материала», в середине также овощной, но не крахмалистый — луковый, капустный, между ними — рыбный, грибной или мясной.

Сверху запеканки всегда смазывают яйцом, чтобы герметизировать все блюдо и тем самым ускорить его готовность в пределах 10 — 15 минут при условии, что все фарши или

пюре, использованные в данной запеканке, уже предварительно сварены.

Принцип создания запеканок применяется и для приготовления многих блюд, внешне как будто далеких от них: зраз — котлет, состоящих из фарша-ядра, в котором могут быть рубленые яйца, лук, мясо, рыба, капуста, и фарша-оболочки (мясной, рыбной, картофельной), «картофельных поросят» (кусочков мяса, обернутых картофельным пюре), кюфты (фрикаделек, состоящих из овощей или фруктового ядра, например, сливы, обернутой смешанным фаршем из риса и мяса).

Непременным условием создания всех этих сложных, многослойных маленьких «сооружений» является применение того пищевого «цемента», без которого они не могли бы просто держаться, а именно — яйца с его клеящими свойствами.

Приведем конкретный пример такого «незримого» присутствия яйца в одном из блюд «запеканочного» типа.

Небольшой кусочек свинины (100 — 200 граммов) нарежьте кубиками в 2Ч2Ч1 см, поместите их на решетку духовки в открытый огонь на 10 — 15 минут или поджарьте на сковороде на растительном масле. Подготовленные кусочки сложите в сотейник и дайте им слегка потушиться. Тем временем отварите картофель, около 0,5 — 1 кг, сделайте из него пюре: промните толкушкой, добавьте, не давая остывать, кипящее молоко, измельченный лук или луковый сок, любые пахучие растительные приправы (чеснок, укроп и т. д.) и добейтесь (добавя ложку сметаны и пшеничной или ржаной муки), чтобы пюре у вас было плотным, но эластичным, чтобы его можно было лепить. Затем положите столовую ложку пюре на ладонь правой руки, разровняйте его слоем в 1 — 1,5 см по всей ладони и левой рукой положите на середину картофельного слоя подготовленный кусочек мяса. Вам теперь достаточно только сжать ладонь, чтобы мясо оказалось окруженным со всех сторон картофельной оболочкой. Подготовьте таким образом все остальные кусочки. Полученные колобки обваляйте во взбитом белке (достаточен белок одного яйца), а затем сразу же запанируйте мукой или манной крупой, то есть обваляйте в муке или крупе. Панировку белком надо делать на плоском блюде, а мукой на доске. Запанированные колобки разложите на смазанный салом лист и поместите в жарко натопленную духовку на 5 — 7 минут до зарумянивания. При подаче на стол колобки можно полить сметаной, томатным соком, любой мясной подливкой, грибным соусом — чем удобнее в данный момент.

Не буду говорить о вкусе этой «запеканки». Полагаю, что каждый ее испробует и оценит. Скажу лишь о том чисто кулинарно-практическом смысле, ради которого стоит делать подобное блюдо. Хорошо известно, что картофель и все блюда из него портятся буквально через 5 — 10 минут после их приготовления, поскольку они остывают и твердеют. О том, чтобы съесть пышное, тающее во рту картофельное пюре на другой день после его приготовления, невозможно и мечтать. Но предложенная здесь «запеканка», или «картофельные поросята», как называется это блюдо, дает такую возможность.

Каким образом, почему?

Да потому, что панировка тончайшим слоем взбитого белка, если она сделана аккуратно, тщательно, надежно герметизирует пюре, и блюдо даже через час (!) все еще остается свежим, почти горячим и не теряет своих высоких качеств даже через сутки. Достаточно лишь на 10 минут вновь поместить «картофельных поросят» в духовку.

2. Варено-жареные фарши или начинки всегда сложнее, чем сырые. Сложны они и по составу, и по затрачиваемой работе.

Состав их либо мясной — крупяной — яичный, либо рыбный — крупяной — яичный, либо грибной — овощной, либо овощной — крупяной — яичный, либо фруктовый (варенье, мармелад). Таким образом, в них входят всегда три компонента, не считая пряностей, масла, соли. Но главное, каждый из этих компонентов надо:

- а) отварить целиком,
- б) измельчить,

- в) смешать, соединить в определенной пропорции, дающей хороший вкус,
- г) обжарить на масле по всем правилам, применяя прием пассерования,
- д) довести окончательно до вкуса, посолив и сдобрив пряностями.

Нетрудно заметить, что начинки или варено-жареные фарши требуют почти такой же многостепенности приготовления, как и супы, но только еще более сложны по количеству процессов и приемов: варка + измельчение + смешивание + обжаривание (пассерование) + + доведение до вкуса.

Но это не все. При использовании начинок необходимо помнить еще два важных правила:

1) Их надо после обжаривания освобождать от излишнего масла, либо выкладывая на сетку (сито, решето), либо на бумагу (чтобы она впитала лишнее масло).

2) Их можно закладывать в пироги, пирожки, вареники только охлажденными.

При нарушении этих правил тестяные изделия портятся: получают либо прободение и пригорают (если начинка излишне масляна), либо закал (не пропекаются, появляется кляклость теста и утолщение и намокание дна пирога), если начинка закладывается горячей или даже теплой. Поэтому комбинация мясного или рыбного фарша с кашами и вызвана не только вкусовыми, но и техническими кулинарными требованиями: каша, пюре впитывают излишнее масло начинки.

Итак, приготовление любых по составу начинок не должно представлять трудностей, если нам известны основные кулинарные процессы и дополнительные приемы, а также их порядок.

IV. Приемы приготовления киселей, киселеобразных фруктовых гуц и кисельных компотов (приемы крахмализации).

Кисели, как известно, варятся. И в этом отношении они несложны. Но варка их требует знания одного маленького специального приема, без которого ничего не получится. Этот «секрет» (а иногда и два) — суть киселя. Кисели состоят из четырех компонентов — воды, ягод (или ягодно-фруктового сока), сахара и крахмала. Все они варятся вместе. Но как? В каком порядке? В какой последовательности?

Если соединить все компоненты сразу и попытаться вскипятить, то никакого киселя не выйдет, получится нечто совершенно безвкусное.

Почему?

А потому, что не возникнет киселеобразная студенистая масса и крахмал не растворится равномерно, а заварится в комок и даст всему вареву неприятный вкус и запах сырого картофеля.

Но стоит лишь расположить эти же компоненты в определенной последовательности, как возникнет кисель, да к тому же вкусный. Что надо сделать?

1. Сварить сироп: сахар развести в холодной воде и проварить, снять пену, уварить слегка, чтобы сироп был плотноватым, чувствовался бы.

2. Приготовить сок. Либо взять готовый (консервированный), либо отжать из свежих фруктов, ягод. Либо отварить его, но это хуже, лучше свежий. Подготовленный сок поставить вблизи от плиты наготове.

3. Приготовить крахмальное молочко.

Это и есть прием. Крахмал из расчета от 1 чайной ложки до 1 столовой ложки развести в стакане холодной кипяченой воды (в отдельной посуде) и размешать до состояния «молока». Это даст вариации густоты киселя от совсем жиденького до густого, который можно резать, как мармелад или желе.

1 стакан крахмального молока любой густоты рассчитан на 1 литр всей остальной жидкости киселя (сиропа + сока).

4. Влить крахмальное молочко в сироп, создать киселеобразную массу.

Это тоже прием. Вливать надо в тот момент, когда сироп кипит бурно, всюю, и тут же быстро размешать не более 15 — 25 секунд, а затем погасить огонь, прекратить кипение и интенсивно продолжать мешать жидкость, вызывая ее специфическое загустение.

5. Как только загустение возникло, влить в киселеобразную массу ягодно-фруктовый сок и вновь интенсивно размешать, втереть его в студенистую массу. Это тоже прием, третий.

Такой кисель будет, во-первых, иметь хороший вкус абсолютно свежего, а не переваренного фруктового сока или обладать запахом ягод, как будто сорванных только что, а во-вторых, не будет иметь кисельной пленки, которая образуется при одновременной варке сиропа и ягодно-фруктового сока.

Умея создавать киселеобразные массы по правилам, мы легко можем изменять густоту киселя (увеличивая количество крахмала) и вкус его (увеличивая количество и концентрацию сока).

Более того, раз вкусовая часть вливается последней, то принципиально безразлично, какая это будет часть:

- а) ягодно-фруктовая (к которой мы привыкли),
- б) молочно-сливочная (кисель возможен не только из молока, но и из сливок, если их влить в последний момент),
- в) кофейная, какао-шоколадная (если влить кофе, какао, раствор шоколада),
- г) овощная (возможны и несладкие овощные кисели, на томатном соке и др.),
- д) чайная (чайный кисель, если влить крепкий чай),
- е) яичная (яичный кисель, если добавить гоголь-моголь, взбитое с сахаром и лимонным соком яйцо),
- ж) или даже мясная (мясной бульон киселеобразной консистенции) или крупяная (например, жидкая манная каша, внесенная в крахмально-кисельную среду).

Отсюда особенно наглядно видно, что знание принципа, основного правила, кулинарного приема и свободное владение ими открывает возможность создания большого числа разнообразных блюд, обогащает меню и в то же время не требует зазубривания рецептов.

Такие приемы, распространенные, например, на компоты, комбинированные с этим видом варки, дают возможность создания особо вкусных загущенных компотов. Жидкая часть их превращается в киселеобразную, а сухофруктовая — в ее компонент. Достаточно только заварить жидкость готового компота, подобно соку фруктов, в кисель, а затем вновь внести в эту массу отброшенные на время фрукты, и новое блюдо готово.

V. Приемы приготовления подливок, соусов, заварных кремов (приемы создания вязко-эластичных сред).

Весьма близки к варке киселей и приемы изготовления загущенных горячих подливок, соусов, заварных кремов. Здесь в качестве крахмальной массы выступает пшеничная мука, и это уже дает иную, не кисельную, а соусно-кремовую консистенцию. Но главное все же не в этом, а в изменении порядка и технологии заваривания.

Для приготовления любого соуса и крема нужны три основных компонента: масло, мука, вода (или любая иная жидкость — молоко, сметана, сливки, бульон, сок, чай, какао, кофе и т. д.); в добавление к этой жидкости могут быть использованы и любые ароматические и пряные приправы. Но они лишь окраска, дополнение, важный, но все же не основной вкусовой элемент. Порядок заваривания здесь иной, чем в киселях. Там варка начинается с воды, с самой общей (жидкой) части, а в соусах и кремах водой кончается. Начинается она так:

1) масло сливочное смешать с мукой и затем, переложив эту смесь в сотейник, нагреть ее и плавить, заваривать, все время размешивая;

2) как только возникнет через две-три минуты резиноподобная тягучая и упругая масса, быстро подливать к ней, не допуская свертывания (!), небольшими порциями горячую

кипящую воду или иную жидкость (бульон и т. д.) и размешивать как можно быстрее. Как только вновь возникает загустение, опять подливать жидкость и опять размешивать, так до тех пор, пока все намеченное количество жидкости не будет преобразовано в крем или горячий соус;

3) если к этому фундаменту добавить любой иной компонент, но уже не в горячем, а в холодном состоянии и просто механически перемешать его с основой, то можно получить разные соусы и кремы.

Так, если добавки будут сладкими (сахар, сливки, яичный желток, мед, шоколад и т. п.), то получатся кремы. В этом случае в фундамент надо заложить с самого начала побольше масла и поменьше муки, а густоты достигать яйцом и сахаром.



Если же к основе, в которой преобладает мука, добавлять кислые среды — сметану, огуречный рассол, лимонный сок или же мясной сок, рыбный густой бульон, томатный сок, — то получатся различные подливки и соусы ко вторым блюдам. Для усиления их эластичности также можно добавить яйцо: как желток (чаще), так и яйцо целиком во взбитом состоянии. Кроме того, и в кремы и в соусы необходимо вводить пряности, ароматизаторы. Стоит любой соус развести бульоном или сметаной до более жидкой консистенции, как получается подливка.

Следовательно, целых три вида изделий — подливка, соус, крем — изготавливаются с помощью одного и того же кулинарного приема, лишь с незначительными вариациями.

Комбинируя указанные пять видов кулинарных приемов с пятью кулинарными процессами, можно приготавливать почти все виды известных блюд, в том числе и десертные.

Таким образом, мы коротко остановились на основных правилах и приемах поварского мастерства, что принято называть секретами кулинарии и без чего нельзя овладеть хорошей кухней. Мы продвинулись, следовательно, довольно далеко в нашем кулинарном образовании.

Умея варить, жарить, тушить, запекать и выпекать, зная все приемы изготовления фаршей, начинок, вязко-эластичных сред и крахмализации, понимая, как комбинировать все эти процессы и приемы, мы можем совершить любое превращение с любым сырым продуктом и, следовательно, найти выход из любой сложной кулинарной ситуации.

А это немаловажно.

Есть такой старый-престарый поварской анекдот, в основе которого лежит быль.

Поздним вечером в одном южном портовом городке группа моряков зашла в захудалую, грязную харчевню и потребовала еды, да как можно быстрее.

Хозяин не хотел было впускать запоздалых гостей, он собирался закрывать свое заведение на ночь, да и нечем было кормить такую ораву, почти все было съедено, а свежие продукты завозились лишь с утра. Но гости проголодались не на шутку и грозили разнести

харчевню, если им не дадут поесть. Делать нечего, хозяин мобилизовал все, что оставалось, и приготовил ужин. Гости поели, повеселели, расплатились и ушли. Следующие два дня моряки осматривали город, отдыхали, обедали в хороших ресторанах, и в конце концов пришли к выводу, что более вкусного блюда, чем в ночной харчевне, они нигде не ели, поэтому решили во что бы то ни стало разыскать харчевню и попытаться у хозяина, что такое он им подавал.

Когда хозяин увидел их, то спрятался. Но его вытащили из-за стойки и потребовали, чтобы он назвал блюдо, которым кормили их три дня назад.

На все требования перепуганный хозяин отвечал, что он не знает, не помнит и не может приготовить такое же блюдо.

Только когда он наконец понял, что его вовсе не собираются бить, а обещают даже хорошо заплатить, он сознался, что быстро сымпровизировал блюдо из остатков всех кушаний, подававшихся в харчевне в течение дня. Пропорции и приправы, которые он положил по наитию, хозяин вовсе позабыл.

С тех пор эта харчевня превратилась в дорогой ресторан и стала называться «Остатки».

Уметь сымпровизировать любое блюдо без рецепта, но вкусно — это и значит хорошо готовить.

Правда, вам, дорогой читатель, для этого придется еще немало потренироваться. И крайне необходимо прочитать эту книгу рядом с продуктами и плитой, готовя и экспериментируя. Поваренное ремесло все же ремесло. И как всякое ремесло, оно требует длительной и постоянной, непрерывной тренировки, практики. Но практика без знаний, без понимания существа процесса сера и скучна. Только со знанием секретов мастерства и с их виртуозным, творческим владением поваренное ремесло превращается в искусство.

Конечно, мы еще не знаем многих областей кулинарии, например, не умеем солить, квасить, мариновать, вялить, коптить, презервировать и консервировать. Но это, строго говоря, не относится к поваренному делу. Повар обычно получает такие полуфабрикаты и изделия готовыми для дальнейшего применения в блюдах. Вот почему мы не коснулись приготовления салатов и закусок, то есть блюд так называемого холодного стола.

Что такое холодный стол?

Это блюда, которые мы едим холодными.

Колбаса, сыр, копченая рыба, сельдь, консервы, творог, сливочное масло — все это можно подавать с хлебом или в комбинации с отварными овощами, салатами, винегретами. Чтобы получить сыр и колбасу, творог и сельдь, надо также делать с ними различные превращения — коптить, засаливать, выдерживать и т. д. и т. п. Но это уже лежит за пределами собственно поварских занятий. Приготовлением таких продуктов занимается пищевая промышленность, потому что они часто требуют особого оборудования (например, колбасное и коптильное производство).

Задача повара холодного стола (а такая специальность есть) сводится, следовательно, лишь к тому, чтобы нарезать, выложить, украсить, красиво подать или смешать, скомбинировать механически два-три или несколько таких «холодных продуктов». Можно добавить к ним отварных овощей, измельченных и смешанных с соусом. А это легко сделать, зная варку и приемы по созданию вязко-эластичных сред. Следовательно, особо заниматься техникой салатов или винегретов нет смысла. В ней нет ничего такого, чего не смог бы сделать повар, владеющий кулинарными приемами.

Однако есть еще одна область пищевого дела, которая хотя и не относится к поварской, но без которой в домашней кухне, в семье трудно обойтись, особенно когда речь идет о праздничном столе. А ведь современная семья собирается вся вместе, в полном составе за единым столом главным образом по праздникам. В этом случае без кондитерских изделий не обойтись. Они-то и создают в основном атмосферу праздничного стола.

ГЛАВА ВОСЬМАЯ

Чуть-чуть о сладостях и кондитерском искусстве



Мы привыкли покупать многие кондитерские изделия в магазине. Часто это оказывается удобнее, чем делать их самим. Но, как правило, ассортимент промышленных кондитерских изделий стабилен. Это прежде всего конфеты — шоколадные, карамельные и мармеладные, затем сухое печенье, вафли, пряники и бисквитные изделия — пирожные, бисквиты, торты. Местные пищевые комбинаты (а не кондитерские фабрики!) выпускают обычно разные (по названию и форме) изделия из одного и того же — песочного, слоеного или прянично-сахарного теста (от коржиков до тортов), реже распространены печенье из масляного теста и кексы из куличного, а также собственно восточные сладости, различная халва, рахат-лукум, ореховые изделия (нуга, козинаки, чурчхела, орехи в сахаре), обычно выпускаемые лишь местными птицекомбинатами союзных республик Закавказья и Средней Азии.

Постоянство такого набора объясняется как особенностями крупного кондитерского производства, ориентированного на изготовление определенного вида продуктов, так и условиями массового сбыта. Промышленность выпускает лишь такие кондитерские изделия, которые могут выдержать транспортировку и длительное хранение на складе и, кроме того, приспособлены для машинно-фабричного производства, для выпуска большими стандартными тиражами. Но таких изделий не так уж много. Большая часть произведений кондитерского искусства рассчитана на то, чтобы их подавали к столу чуть ли не прямо из печи, во всяком случае, съедали бы в тот же день или в течение двух суток.

Таковы, например, кондитерские изделия из творога, творожные торты и пирожные, венские сдобы со взбитыми сливками, пироги из венского воздушного теста с маком и вареньем, сливочные тянучки, разнообразные помадки, яблочные и айвовые пироги-пай, фруктово-яичные торты, французский и испанский ветер и т. д. и т. п.

Кроме того, целый ряд кондитерских изделий невозможно приспособить к механизированному выпуску, и их до сих пор приходится изготавливать вручную, а это ведет к тому, что тираж их незначителен и они быстро становятся дефицитными. Таковы, например, ликерные конфеты. Вот почему домашнее приготовление кондитерских изделий, если оно не дублирует промышленное, вполне оправданно и целесообразно.

Однако в связи с тем, что традиции домашнего кондитерского производства были прерваны во время войны и в первые послевоенные годы, молодое поколение даже не знает о существовании многих простых, легких по исполнению и доступных по пищевому сырью и цене домашних кондитерских изделий, а тем более о том, как их сделать.

В этой главе мы остановимся на изготовлении лишь нескольких подобных кондитерских изделий, ибо рассказ о всех или о большинстве потребовал бы отдельной книги, так как это особая наука, со своими, отличающимися от поварских законами, методами и приемами.

Поэтому испокон веков кондитер и повар были разными профессиями, которые требовали подчас разных качеств и талантов. Так, например, в Италии и во Франции в кондитеры принимали людей, хорошо умеющих рисовать, и читали им в процессе обучения курс истории архитектуры и истории искусств, преподавали рисунок, орнаментику, черчение, лепку — предметы, как будто далекие от кухонного ремесла. В то время как повара изучали зоологию, ботанику, анатомию животных и стояли, таким образом, ближе к студентам естественно-биологических факультетов.

Чтобы наш рассказ о кондитерском деле не свелся к перечислению рецептов, требующих абсолютно точного исполнения, мы предпошлим им общий, очень краткий обзор кондитерского дела. Только тогда читатель сможет ясно себе представить, чем должен быть занят кондитер, что он должен уметь делать, каковы его обязанности и какую долю его мастерства мы сможем показать в этой небольшой главе.

Все кондитерское дело основано на трех основных процессах:

1. Варка сахара и сахароподобных сред — патоки и меда.
2. Выпечка кондитерских изделий, содержащих и не содержащих муку.
3. Приготовление и литье различных начинок и смесей шоколадного, пралинового и марципанового типа, а также изготовление кремов сливочно-яичного типа.

Все остальные процессы либо носят подсобный механический характер, либо являются комбинациями и сочетаниями перечисленных выше.

В соответствии с этими основными процессами и само кондитерское производство подразделяется на карамельно-мармеладное, шоколадное и пирожное (включая печенье), и обычно каждым из них занимается отдельная фабрика. В домашнем хозяйстве такого строгого деления провести нельзя. Хозяйке приходится быть мастером на все руки, и поэтому домашний кондитер волей-неволей должен разбираться во всех процессах, во всяком случае, понимать их суть.

Варка сахара, патоки, меда и всего, что можно варить в них, с ними и на них, составляет самую характерную особенность кондитерского дела.

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», что означает «варить в сахаре». Только случайным совпадением с этим глаголом латинского слова «кондитор» — мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, — как называли римляне поваров, объясняется то, что в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондиторами, или кондитерами, ибо к этому времени каждый народ уже давно называл поваров не заимствованным иностранным, а своим собственным национальным названием: русские — повар (человек, который варит, поварит), немцы — кох (тот, у которого все варится, кипит), французы — кулинар, или шеф де кузин (глава кухни, мастер кухни), итальянцы — куокко (кипятить, жарить что-либо на огне).

Само кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции лишь с появлением сахара в конце XV — начале XVI века. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости. В то время как в Европе кондитерское дело развивалось в направлении пирожных и печений, арабы первые обратили внимание на то, что варка (или плавка) сахара — кандирование — открывает широкие возможности для приготовления разнообразных сладких, десертных, кондитерских изделий и блюд.

Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были соки ягод и фруктов и сами ягоды и фрукты. У некоторых народов размолотые, превращенные в пюре, у других лишь измельченные, у третьих целиком. Так появились сиропы, мармелад, повидло, смоква, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.

Варка сахара самого по себе, в чистом виде, или с незначительными добавками красителей, пряностей, орехов, мака, масла, молока и сливок или виноградного вина, доведенного до разной степени густоты, также дала (особенно на Востоке) целый ряд кондитерских изделий: леденцы, новот, постный сахар, помадки, тянучки, ирис, грильяж, карамель, ногул и др.

Стоило ввести в тот же варящийся сахар новый пищевой продукт — крахмал, муку или драганты (клейковитые, клееподобные естественные растительные среды — гуммиарабик, мыльный корень, янтак и др.), как возникло новое семейство кондитерских изделий — халва, нуга, альвица, рахат-лукум и т. д. и т. п.

Даже обжаривание в расплавленном сахаре или в меду тестяных изделий давало своеобразные сладкие кондитерские произведения — чак-чак, пумперникели, пиперкоки,

медовые заварные пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву и др.

Словом, сахар и его спутники, патока и мед, явились тем фундаментом, на котором и с помощью которого стало развиваться кондитерское мастерство.

Причем было замечено, что сахар имеет свои законы кипения, плавления, тягучести, хрупкости и т. д. и что его поведение в расплавленном горячем виде может быть еще более коварным, чем поведение масла. Поэтому для овладения кондитерским делом прежде всего следует изучить приемы варки сахара и его разные состояния во время варки, иначе невозможно грамотное приготовление ни одного кондитерского изделия.

Существует сахарная шкала и специальный сахарный термометр, с помощью которого можно точно определить степень плотности сахара в любую минуту и в зависимости от этого останавливать или продолжать варку сиропа, варенья, карамели, помадки и т. п.

Но в домашнем хозяйстве готовность сахарного сиропа определяют по характерным внешним признакам, которые кондитеры называют «пробами». Всего «проб» двенадцать. Каждая из них имеет не только номер, но и собственное название, имя, которое обычно без всяких объяснений приводится в кулинарных и кондитерских книгах.

Вот что означают эти пробы:

1. *Жидкий сироп* (15° по сахарному термометру).

Этот сироп не имеет липкости, его густота, насыщенность сахаром почти незаметна. Он употребляется для заливки зимних компотов и для компотов из сухофруктов, иногда для легких шербетов (смесь горячего сиропа с фруктовым соком).

2. *Тонкая нитка* (33° по сахарному термометру). Липкий сироп, дающий при сжимании и разжимании пальцами одной капли тонкую, быстро рвущуюся, непрочную ниточку. Употребляется для варенья из плотных, твердых плодов — груш, айвы; плотных яблок, моркови, а иногда для заливки зимних компотов из мягких ягод (клубники, малины), для приготовления желе.

3. *Средняя нитка* (примерно 40° по сахарному термометру).

Нитка тонкая, но держится немного крепче. Сироп этой крепости используется для варенья.

4. *Толстая нитка*.

Густой сироп, при котором пальцы разъединяются с усилием, образуя прочную и довольно толстую нитку, способную застыть. Употребляется для всех варений из нежных ягод и при консервировании большинства ягод и фруктов.

5. *Слабая помадка*.

Если опустить небольшое количество такого расплавленного сахара в стакан с холодной водой, образуется рыхлая масса, напоминающая по консистенции густую сметану. Эта проба — знак, что надо быть готовым к загустению сахара до следующей пробы. Самостоятельного значения не имеет.

6. *Помадка*.

Если капнуть таким расплавленным сахаром в стакан с холодной водой, то «капля» застывает в кусочек, похожий по консистенции на плотное масло. Эта проба очень неустойчивая, может быстро перейти в следующую, поэтому, если требуется по рецепту именно она, то надо немедленно остановить кипение сахара. Употребляется для приготовления помадки и конфетных начинок.

7. *Слабый шарик* (полутвердый шарик).

Сахар в холодной воде застывает до консистенции хлебного мякиша. Из него можно лепить мягкий, податливый шарик. Употребляется для помадок, тянучек, конфетных начинок, цукатных варений, смокв, а иногда для пряников (при смешивании вместе с медом и мукой).

8. *Твердый шарик* (или крепкий шарик). Кипящий сахар в стакане холодной воды застывает в плотный твердый шарик, через некоторое время теряющий способность мяться. Эта проба употребляется исключительно для конфет, ириса, тянучек.

9. *Треск*.

Проверка пробы делается так: кипящий сахар берут на вилку и дуют на него изо всей

силы. Если сахар моментально превращается в пленку или в пузырь и слетает с вилки целиком, значит, проба «треск» готова.

Употребляется для печенья безе, тортов, украшений и конфет.

10. Карамель.

Кипящий сахар, влитый в холодную воду, должен образовать кусочек, сосульку, которая не пристает к зубам и рассыпается на кристаллики подобно стеклу от надавливания или удара. Сахар такой пробы употребляется для карамелей — конфет, леденцов, монпансье.

11. Перепуск.

Хрупкость сахара такая же, как и при пробе № 10, но цвет сахара уже желтовато-коричневый. Очень часто именно эту пробу — перепуск принимают за карамель, так как во многих кондитерских книгах и руководствах употребляется термин «сахар карамелизуется», что означает пожелтение и даже легкое пригорание сахара, его коричневание и появление характерного «карамелизованного» запаха в результате пропуска (перепуска) собственно карамельной пробы.

Перепуск употребляется для некоторых леденцов, конфет-карамелей и особенно для грильяжа, а также для подкрашивания многих кондитерских изделий, напитков (в том числе и пива) и кремов или придания им особого, «карамелизованного» аромата (например, пуншу, жженке).



12. Горение. Жженка.

Сахар коричневеет, и появляется едкий дымок, запах жженого. Такой сахар разводится кипятком до образования липкого сиропа и употребляется для подкраски конфет, конфетных начинок, пряников, глазури, квасов, мороженого крем-брюле, пирожных, тортов, разных напитков и даже некоторых супов — пивных, хлебных, яичных, ягодных или сладких молочных.

Чтобы пройти все эти стадии и посмотреть, как ведет себя сахар на практике, целесообразно взять 400 — 450 граммов сахара и, разведя его в полулитре воды (500 миллилитров), поставить на сильный огонь. Как только сироп закипит и с него будет снята пена, получится проба № 1. Дальнейшее выпаривание воды даст возможность наглядно увидеть переход остальных проб из одной в другую.

При пробе № 5 и 6 количество воды сократится наполовину — до 240 — 250 миллилитров на 400 граммов сахара.

Варка сахара имеет и другие правила.

Во-первых, сахар всегда надо очистить от пены до того, как в него будут опущены другие продукты.

Чтобы облегчить съем пены (кондитеры называют ее «шум», испорченное от немецкого слова «шаум» — пена), в кондитерском деле принято всегда готовить не на сахарном песке, а

на рафинаде или колотом сахаре.

Во-вторых, когда сахар положен в воду, его надо все время помешивать, чтобы он не приставал ко дну и не давал бы желтую окраску всему сиропу. Но как только сахар распустится в воде, сироп уже нельзя трогать, нельзя мешать его, нельзя опускать никакой предмет, ибо это вызовет кристаллизацию сиропа, его помутнение или даже образование в нем комочков.

В-третьих, как только пена снята, необходимо специальной тряпочкой, смоченной в ледяной воде, обмыть края посуды так, чтобы на них не осталось ни одной крупинки сахара. Этот прием — главный секрет в обращении с кипящим сахаром. Если операция проведена аккуратно, то изделие удастся намного лучше. Иначе сахар начнет нарастать на краях, кипеть, гореть или превращаться в ком внутри таза, не дойдя еще до 6-й или 7-й пробы.

В-четвертых, варить сахарные сиропы всегда надо на сильном ровном огне, не допуская его колебаний.

В-пятых, варить сахар и изделия из него надо либо в металлической толстостенной посуде с выпуклым дном (казанке полусферическом), либо в специальных латунных или медных тазах, где и форма и материал наиболее приспособлены для сахароварения.

В-шестых, в сухие кондитерские смеси, в тесто, в напитки и в пирожные правильнее всего употреблять тертый в пудру, колотый сахар или же специальную кондитерскую (так называемую «тамбурную») сахарную пудру. Сахарный песок в кондитерском деле не употребляют как продукт, содержащий примеси и дающий сироп слабой концентрации.

Правильное обращение с сахаром — залог успеха в изготовлении в домашних условиях не только варенья, но и несложных молочно-сливочных кондитерских изделий: сливочной помадки, тянучки, грильяжа.

Помадка

Рецепт № 1

На один литр молока — 0, 5 килограмма сахара, 25 граммов сливочного масла, 150 граммов патоки (белой), 25 граммов порошка какао, 10 граммов шоколада, 0, 5 пакетика ванилина.

Рецепт № 2

Пакет сливок (250 миллилитров), 300 граммов сахара, 0, 25 пакета ванилина, шоколад, какао, жженка или перепуск для подкраски.

Молочная помадка

Сахар распустить в молоке, вскипятить, при пробе № 3 — 4 добавить масло, патоку, уварить до пробы № 7, снять с огня, добавить ванилин, а также подкрасить и ароматизировать часть шоколадом, часть жженым сахаром (перепуск).

Сливочная помадка

Сварить все компоненты (при пробе № 1 перелить в чистую посуду) и продолжать варить до пробы № 6. Затем подкрасить, ароматизировать по частям.

Дальнейшее приготовление — *общее для обоих видов помадки.*

Помадку-полуфабрикат выложить на мраморную доску, предварительно обрызганную ледяной водой или смазанную сливочным маслом, вымесить, пока теплая, охладить, а затем сбивать лопаткой в более плотную массу, которую потом растирать или раскатывать скалкой, стараясь сделать ее эластичной и гладкой как тесто.

После этого, раскатав из массы узенькие «колбаски», нарезают их кусочками в 1 — 1, 5 сантиметра, слегка сплющивают, корбуют (то есть наносят ножом рисунок — полосы на их поверхности) и укладывают в фольгу или бумагу полуоткрытыми. Через два-три часа помадка окончательно подсыхает, «укрепляется» и может подаваться к столу.

Тянучки

Рецепт:

0, 5 литра сливок (2 пакета), 400 граммов сахара, 50 граммов сливочного масла, один порошок ванилина (или ваниль), одна столовая ложка белой патоки (при ее отсутствии в массу при пробе № 6 или на разделочной доске всыпают одну чайную ложку картофельной муки или же обходятся в крайнем случае без нее).

Исполнение такое же, как и помадки сливочной, только варить надо до пробы № 7. Все время, с начала и до конца приготовления, непрерывно вымешивать деревянной лопаточкой, оттирая массу от дна, краев кастрюли и стараясь, чтобы она не пригорела. Огонь же уменьшать нельзя. После проверки пробы вылить на деревянные планки, смазанные сливочным маслом, из которых надо составить подобие пенала (только сложить, но не скреплять!). Выскабливать тянучку-массу из кастрюли-казанка тоже нельзя — надо только лить, иначе она вся превратится в карамель и станет ломкой.

Когда тянучка остынет, можно снять или отбросить планки и затем уже нарезать длинные полосы тянучки на конфеты по 3 — 4 сантиметра длиной. Резать надо непрерывно (как бы «пилить» ножом), иначе при первой же остановке нож прилипнет и его придется оттирать с силой, что не удастся сразу, и в результате вся тянучка вытянется в длинную «веревку», испортится.

О вареньях

Варка сахара и знание ее законов, приемов и проб имеет колоссальное значение при изготовлении различных фруктово-ягодных варений. А они по-прежнему занимают в нашей стране немалое место в домашнем быту.

К сожалению, довольно часто варенья либо делают слишком жидкими, экономя сахар, так что они портятся, прокисая и плесневея, и «экономия» себя не оправдывает, либо варят с нарушениями правил, так что варенья сахарятся, теряют цвет, вкус, аромат.

Основное при варке варений — сделать правильный сироп (до 2 — 3-й пробы для твердых фруктов и до 4-й пробы для ягод и мягких водянистых фруктов), снять всю пену, образующуюся при варке, и не переварить варенья.

Что это значит — не переварить?

Во-первых, постараться, чтобы варенье не потеряло своего яркого естественного цвета. Потемнение цвета уже означает начало переваривания. Исчезновение естественного цвета (скажем, красного, вишневого, малинового) и приобретение коричневатого, желтоватого — верный признак того, что варенье переварено.



Во-вторых, варенье должно сохранять и даже усиливать после варки природный аромат ягод и фруктов. Если этого нет, если осталась лишь сладость и варенье пахнет только вареным сахаром, значит, оно испорчено, переварено.

В-третьих, ягоды, целые или нарезанные дольками фрукты должны стать прозрачными в результате варки. Это показатель хорошо сваренного варенья. При появлении прозрачности фруктов варку надо прекращать, даже если все еще появляется небольшое количество пены. Сваренные без ошибок ягоды и фрукты будут равномерно распределяться в толще варенья. Если ягоды падают на дно после варки и над ними скапливается сироп, значит, варенье сварено плохо, недоварено, сироп может вскоре скиснуть, он жидок.

Если же ягоды все всплывают на поверхность, то это значит, что, несмотря на правильно сделанный сироп, сами ягоды не сварились, они могут либо заплесневеть при хранении, либо содействовать брожению всего варенья.

При варке варенья необходимо использовать прерывистую, или отдельную, варку. Покипит, скажем, варенье 15 — 20 минут — снять его с огня, оставить на два-три часа остывать, дать впитаться сиропу в ягоды, а затем опять варить еще 10 — 15 минут. При этом легче избежать переваривания.

Другой прием — не варка, а заливка ягод и фруктов расплавленным густым сиропом до пробы № 5. Залить, выдержать от 2 до 6 часов, вылить сок-сироп, вновь его вскипятить и вновь залить им фрукты, и так проделать три-четыре-пять раз. А уже потом прокипятить один раз все варенье вместе с фруктами минут 5 — 10, не более. Долго, но зато здорово.

Такой прием бесконтактной варки дает возможность полностью сохранить естественный цвет, аромат, вкус ягод, фруктов, превращает варенье в маленькую кладовую витаминов, делает его особенно приятным и желанным зимой.

Какие еще кондитерские изделия целесообразно делать в домашнем исполнении?

Прежде всего творожные, быстропортящиеся. К ним принадлежат пасты (пасхи) и творожные торты.

Пасты делают без участия огня, простым смешиванием творога, сливочного масла, яиц, сливок, сахара и ароматических или сладких наполнителей: орехов, варенья, цукатов, изюма.

Но бывает так, что, соединив все эти вкусные, ценные и хорошие продукты, получают довольно обычное по вкусу изделие, иногда даже не особенно вкусное. Отчего так происходит? Разве сумма хороших и вкусных вещей не должна дать еще более вкусную еду? В математике и физике на такой вопрос можно ответить только утвердительно. Сумма положительных предметов положительна, сумма отрицательных качеств усиливает отрицательные качества. Однако для кулинарии этот закон не подходит. Дело тут не в составе изделия, а в приемах, какими достигается этот состав. Если в математике от перемены мест

слагаемых сумма не меняется, то в кондитерском деле перемена мест может решающим и далее драматическим образом изменить результат — вкус, консистенцию, общую готовность изделия.

Кроме того, огромное значение имеет не только порядок, но и прием внесения пищевого «слагаемого» в общую комбинацию, в смесь, в «сумму», а также направление, по которому идет втирание одного продукта в другой (масла в муку или яйца в сахар и т. д.).

Не зная этих «тонкостей», можно соединить пять-шесть вкусных продуктов и получить один посредственный или даже невкусный.

Попробуем сделать творожную пасту по всем правилам. К ним относятся, конечно, и правильные пропорции, точность их не имеет значения, важно сохранить общее соотношение частей и, главное, соединить их по всем правилам, не нарушая, а используя кондитерские приемы.

1. Творог — основа пасты. Его лучше всего не покупать, а сделать дома, превратив в простоквашу, скажем, 3 — 5 литров молока (о том, как это сделать, смотри в «Фокусах с молоком»). Творог надо только хорошенько отжать под прессом.

2. Сахар превратить в пудру и стереть его с яйцом, или с желтком яйца, или же, еще лучше, с крутыми яичными желтками. Чем меньше жидкости в творожной пасте, тем лучше. Иначе творог «поплывет», когда к нему будут добавлены другие компоненты. Поэтому, скажем, яичные белки или сливки можно втирать лишь тогда, когда они взбиты, превращены фактически в «твердую» массу.

3. К сахарно-яичной массе можно добавить сливочное масло и стереть, вымешать их вместе. Но еще лучше для вкуса использовать другой прием: часть творога, вдвое большая по объему, чем кусок масла, стирается с маслом. А уже потом этот полуфабрикат втирается в остальной творог.

4. Сам творог, как бы он ни был хорош, надо предварительно растереть, затем добавить к нему масляно-творожный полуфабрикат (см. № 3) и, еще раз втирая, превратить все в однородную гладкую массу.

5. Затем к этой массе добавить заранее подготовленную сахарно-яичную смесь.

6. Теперь, когда основная база пасты уже полностью готова, пришло время придать ей какую-нибудь особую вкусовую индивидуальность:

а) сделать ее нежнее и для этого втереть чуть-чуть взбитых сливок;

б) ароматизировать и для этого внести пряности: ванилин, лимонную цедру, (корочку, предварительно истолченную в порошок), корицу, бадьян и т. п. по вкусу, согласно своим личным, индивидуальным желаниям и склонностям;

в) придать вкусовой акцент и для этого добавить один из следующих продуктов: изюм, курагу, урюк, орехи, цукаты, варенье. Каждый из этих компонентов необходимо обрабатывать по-своему и вводить их в пасту, равномерно перемешивая. Изюм, курагу, урюк промыть в холодной воде, лучше кипяченой. Когда грязь сойдет, ошпарить кипятком, нарезать на узенькие полоски или маленькие кусочки и обсеять ими творожную пасту не сразу, а по частям, перемешивая каждую порцию отдельно. Цукаты измельчаются, а варенье втирается в два приема: вначале его сироп, затем ягоды, фрукты. Их можно также измельчить.

Орехи всех видов ошпариваются кипятком, с них снимается пленка, мягкая оболочка; затем они рубятся, секутся или растираются в крошку, и эта сечка или крошка подмешивается к пасте.

Когда все компоненты внесены, не спешите есть пасту. Продукты еще «дикие», каждый сам по себе, они пока не «притерлись», а потому и у пасты нет единства вкуса, все в ней разнородно. Ей надо еще созреть, постоять несколько часов в холодильнике или в прохладном помещении.

Только после этого паста приобретет свой особый вкус. Вкус отдельных составных частей, отдельных продуктов перестанет при этом быть различимым. Создастся новый общий вкус всего изделия. Это и будет означать его готовность.

При соединении разных продуктов, как и при стирании любого кондитерского теста или

любой кондитерской массы, надо не забывать один из основных кондитерских законов: втирать, тереть, растирать, смешивать, размешивать надо в одном и том же направлении. В каком — это ваше дело. Удобно слева направо — трите так. Удобнее справа налево — тоже можно. Но главное, не менять направления, смешивая одно и то же блюдо, одну и ту же смесь. Это существенно важно для создания эластичности, а следовательно, и консистенции, плотности и вкуса всего изделия. Иногда (например, в творожных пастах, куличах, кексах, бисквитах) это превращается в решающее условие успеха.

О кондитерском тесте

Кондитерское тесто гораздо важнее превратить в однородную массу, чем обычное булочное тесто. Почему?

Да потому, что булочное тесто с самого начала довольно однородная масса. Ведь оно состоит на 98 — 95 процентов из муки и воды. А остальные продукты — масло, молоко, яйца, соль, сахар, дрожжи, если они и кладутся, то вместе составляют от 2 до 5 процентов и поэтому как бы тонут в тесте, не в силах нарушить однородность единого состава.

С кондитерским тестом дело обстоит совсем по-другому. Вода в нем вовсе не присутствует, она почти незнакома кондитерам. Мука также занимает подчиненное положение в большинстве печений, тортов, пирожных, кроме лишь пряников и куличного плотного кекса, где без большого количества муки не обойтись. И все же не мука, а остальные продукты, вместе взятые, составляют главную массу во всех видах кондитерского теста. А иногда кондитер вовсе обходится без муки или берет ее столь крохотные количества, что они составляют одну десятую часть веса всего изделия, а то и еще меньше.

Так бывает с творожным, вафельным и бисквитным тестом, с ореховыми печеньями и некоторыми другими выпечками.

Творожный торт

Возьмем, например, ту творожную пасту, которую мы только что приготовили в сыром виде. Из нее можно сделать прекрасный торт, способный сохраняться намного дольше, чем неиспеченная паста, и, кроме того, имеющий приятный, своеобразный вкус.

Для превращения пасты в торт, в кондитерскую печеную пасту достаточно добавить к ней несколько ложек (две-три) муки и промять из нее тесто, то есть такую массу, которая независимо от своего состава не распадалась бы, а обладала известной вязкостью.

Но к выпечке тестяная масса лишь тогда пригодна, когда она способна подниматься, расти, увеличиваться в процессе нагревания. Если попытаться поместить в жар печи сделанное нами творожное тесто без того, чтобы придать ему способность подниматься, оно просто сгорит или превратится в твердый невкусный «блин», из которого вытопятся все те ценные продукты, и в первую очередь масло, сливки, сметана и другие жиры, которые мы положили.

Вот почему избегают делать торт непосредственно из творожного теста, а делают творожную начинку для обычного теста. Это тесто-носитель и выполняет роль «подъемного крана». Так получаются либо слойки с творогом (когда творог закрыт тестом со всех сторон), либо ватрушки, когда творог открыт лишь сверху. Но тогда тесто и творог остаются разнородными элементами и после выпечки. Вот почему и пирожки-слойки с творогом, и ватрушки принадлежат не к кондитерским, а скорее к булочным изделиям.

У нас же весь торт, вся масса превращена в одно творожное тесто, так как мука вмешана в саму творожную пасту.

Как в этом случае заставить тесто подняться? Дрожжи в творог вносить нельзя — они разложат, разрушат изделие. Оно сразу же скиснет, забродит в печи и превратится в пену. Остается лишь одно средство: разрыхлить творожное тесто слабым разрыхлителем вроде соды или пекарского порошка (сода + винно-каменная соль + лимонная кислота + аммоний). Для этого на один килограмм теста достаточно внести половину или треть чайной ложечки

сода.

Но прежде чем выпекать, надо поместить это тесто в форму. Форма для выпечки — это вторая важная особенность приготовления кондитерских изделий.

Кондитерское безмучное тесто, состоящее из яиц, масла, сметаны, сахара, творога, легко разрушается, «плывет» при помещении его в печь, особенно в первый момент, когда жар не успел еще сковать его корочкой.

Поэтому почти все виды кондитерского теста требуют укрепления — перед выпечкой их надо минут на 15 — 25 поставить в холод и выкладывать в специальные металлические формы.

Эти формы обычно обмазываются изнутри маслом или же обсыпаются панировочными сухарями (можно использовать промасленную бумагу), чтобы тесто не припекалось к их стенкам. Чтобы изделие после выпечки легче выходило из формы, в ней делается выставное дно. Такие формы, и притом разных размеров, можно сделать самостоятельно из консервных банок разной величины. Для каждой формы потребуются две одинаковые банки (например, из-под сельди).

Делаются они следующим образом: в днище одной из банок вырезается середина так, что остается лишь кольцо вместо целого дна. Из другой банки вырезается все дно целиком, а бока, пустой цилиндр, выбрасываются.



Торт или творожный пирог формируется в виде низкого цилиндра диаметром с днище и выкладывается на него. Верх и бока творожного цилиндра заглаживаются взбитыми белками или целым взбитым яйцом, и поверх этой глазури располагаются различные рисунки из крема, а также украшения из ягод от варенья, цукатов, орехов. Иногда эти украшения наносят на торт после его выпечки, но яичную глазурь делают только до постановки в печь. Подготовленный торт на металлическом днище опускают в цилиндр с частично вырезанным (кольцевым) дном и ставят в печь (в духовку) на 20 — 25 минут или более (до 30 — 45 минут в зависимости от величины торта).

Вот рецепт подобного творожного торта.

Русский (Гатчинский)

800 г творога 6 яичных желтков

1 — 1, 5 стакана сметаны (в зависимости от густоты)

1 стакан сахара

0, 5 стакана муки

2 чайные ложки корицы

4 чайные ложки цедры лимонной или

1 стакан изюма
Выпекать 25 — 30 минут

А теперь несколько рецептов домашних кондитерских изделий, которые можно быстро приготовить из разных типов кондитерского теста и из довольно простого набора продуктов.

I. Печенье чайное домашнее (без дрожжей и без соды)

250 г сливочного масла
250 г сахара
250 г муки
100 г любых орехов (очищенных)
2 яйца

Приготовление:

1. Масло растереть с сахаром, постепенно добавить взбитые яйца, растирая всю смесь.
2. Орехи подготовить (очистить, ошпарить, подсушить, размолоть в порошок), перемешать с мукой.

3. Соединить п. 1 и п. 2 и полученную смесь поставить на 10 — 15 минут в холодильник или сразу же брать двумя ложечками и класть полужидкие, кашеобразные комочки на смазанный маслом лист или на не смазанную ничем, но расстеленную на листе фольгу.

Печенье печется не более 5 — 6 минут до светло-желтого цвета.

II. Хлебцы кондитерские (без яиц)

375 г муки 250 г масла 100 г сахара
Для посыпки сверху: немного орехов, крупномолотый сахар, яйцо для смазки.

Приготовление:

1. Мука смешивается с маслом, а затем добавляется сахар (пудрой!).
2. Тесто скатывают в длинные жгуты-палочки и нарезают чуть наискосок кусочками по 3 сантиметра.

3. Их смазывают взбитым яйцом и посыпают сахарным песком или крупномолотым сахаром, смешанным с рублеными орехами.

Разложить на листе и выпекать на умеренном огне до легкого зарумянивания.

III. Венский слобный пирог (без начинки, с дрожжами)

500 г муки пшеничной высшего сорта
300 г масла или маргарина
250 г (мл) молока
60 г сахара (не больше!)
65 г дрожжей (не меньше!), и только свежие!
1 яйцо

Варенье, изюм или мак — что есть и сколько есть.

Приготовление:

1. Смешать все сухие компоненты (муку+сахар-пудру).
2. Дрожжи развести в холодном молоке.
3. Яйца хорошо взбить.
4. Все (1+2 + 3) соединить, смешать (кроме масла!).
5. Тесто тотчас же раскатать в четырехугольник толщиной в 1 сантиметр и намазать две трети этого тестяного листа маслом, распределив его равномерно по всей плоскости.

6. Затем сложить весь лист так, чтобы намазанная маслом часть перекрывалась ненамазанной (одна треть).

7. После этого крайне осторожно вновь раскатать, сложить и так проделать трижды с небольшими, в 3 — 4 минуты, перерывами между раскатыванием.

8. После третьего раскатывания (самого осторожного) смазать вареньем, посыпать

изюмом или лучше всего обмазать полуоткрытую часть сочня-рулета маково-сахарной смесью (мак промыть в кипятке, обсушить, ошпарить, еще раз обсушить, растереть, добавить чуть сахара для связи, клейкости, и этим растерто-распаренным маком покрыть тесто тонким слоем).

9. Свернутое рулетом тесто, не давая ему подойти, поместить сразу же в сильно нагретую духовку, разделив на два куска и зашипав края, чтобы не вытекало масло. Но лучше целиком. Перед посадкой в печь верх «пирога-теста!» смазать взбитым яйцом. Выпекать 15 — 30 минут в зависимости от величины.

После изготовления нарезать на толстые ломти, как хлеб, и каждый такой ломоть покрыть взбитыми сливками. Но и без этого такое кондитерское тесто чрезвычайно вкусно и приятно.

IV. Печенушки кардамонные (с содой или пекарским порошком)

250 г муки

140 г сахара-пудры

140 г масла или маргарина

1 яйцо

около 50 г изюма

3 чайные ложки пекарского порошка (или 1, 5 — 2 чайные ложки соды + 1, 5 — 2 чайные ложки лимонной кислоты).

3 чайные ложки тертого кардамона (порошком), в случае отсутствия кардамона заменить его ложечкой молотого кофе или какао.

Приготовление:

1. Масло растереть с мукой.

2. Добавить к ним сахар-пудру, смешанную с пекарским порошком или его заменителем (содой, лимонной кислотой).

3. Яйцо взбить, смешать с кардамоном (или кофе, какао, лимонной, апельсиновой цедрой — словом, с любым иным имеющимся под рукой сильным, пахучим, ароматическим компонентом) и с мелко нарезанным, ошпаренным кипятком изюмом.

4. Соединить все вместе в тесто.

5. Поместить на смазанный маслом лист чайной ложечкой, не формуя, просто бесформенными кусочками и выпекать на умеренном, спокойном огне около 20 минут.

Примечание. Не смущаться, если тесто при соединении всех частей «не получается», то есть если оно не скрепляется, как будто ему не хватает влаги. Ничего не добавлять! Продолжать смешивать, тереть тщательно. Всего должно хватить точно, если компоненты взяты не на глазок, а правильно взвешены.

Помните кондитерское правило: все должно быть точно и тщательно сделано, в этом залог удачи и быстроты. Помните, делать быстро — это делать медленно, но непрерывно!

О приготовлении бисквитного и песочного теста, самых распространенных у нас видах, мы не пишем. Рецепты их есть в любой поваренной книге. Кроме того, бисквиты продаются в кондитерских и булочных как полуфабрикаты. Их можно купить и переделать в пирожные. Для этого с бисквита надо снять корочку (коричневую), нарезать на правильные прямоугольники толщиной в 2 — 3 сантиметра, намазать их кремом или мармеладом и сложить по два-три таких прямоугольника.

Для кондитерского крема нужны масло, яйца, сахар и какой-нибудь сироп или ароматизатор. Об изготовлении кремов смотри выше. Сверху бисквитные пирожные или торты могут быть покрыты шоколадной глазурью, кремом, вареньем, мармеладом, словом, чем угодно сладким. Само печеное бисквитное тесто пропитывается обычно каким-либо сиропом, ромом, коньяком или десертным вином.

Кроме того, для промазки пирожных, тортов, для начинки и смазки печений можно использовать также самодельную ганажевую массу, которую обычно употребляют для

приготовления начинок шоколадных конфет. Рецепт ее прост: на один килограмм шоколада 100 граммов молока, 10 — 15 граммов водки или крепкого вина (десертного, портвейна) и щепотка ванилина.

Шоколад растапливают, вливают в него молоко, варят до однородной массы, слегка ее охлаждают, но не до застывания, добавляют ром или водку, вино и вымешивают, а затем дают застыть. Эта масса хорошо мажется. Молока можно добавлять и более, если берется готовый шоколад.

Ганажевую массу используют в домашних условиях в малых количествах. Но это тонкая, приятная ароматическая добавка.

В заключение приведем пример кондитерского изделия, приготовленного не только с минимальным количеством муки, но и из совершенно некондитерского, казалось бы, сырья. Зато в нем сохранены классические принципы создания кондитерского изделия: плавление сахара, полное отсутствие воды, минимум муки. Этот пример, где в основу взят кондитерский принцип, а не кондитерское сырье, прекрасно показывает, что соблюдение принципа важнее. Итак, сырье: морковь.

V. Морковное печенье

Возьмите обычную морковь, тщательно ее очистите: обмойте, но не скоблите, а аккуратно обрежьте кожуру, вычистив все поврежденные места, и делайте все это только сухими руками, не забывая их вытереть полотенцем после мытья моркови. Да и саму морковь оботрите и обрежьте сухой, а не влажной.

Натрите морковь на чистой мелкой терке в глубокую чашку, измерьте полученный объем и засыпьте тертую морковную массу точно таким же объемом сахарного песка или лучше сахарной пудры. Дайте постоять 4 — 5 часов, пока все не превратится само собой в однородную массу. Затем добавьте туда один-два-три взбитых яичных желтка, размешайте, подсыпьте немного муки, скажем, пять-шесть столовых ложек или полстакана (если моркови около полукилограмма) так, чтобы получилось некрутое тесто. В самый последний момент к муке, к ее последней порции добавьте ложечку соды, пекарского порошка или аммония (одно из трех) и какой-нибудь ароматизатор для запаха (ванилин, кардамон, цедру, мед, анис, розовое масло, корицу).

Из теста сформируйте небольшие, величиной с десертную ложку, шарики и поместите их на смазанный маслом лист. После этого выпекайте на среднем огне в духовке примерно минут десять. Получится кондитерское изделие, оригинальное по вкусу, приятное по консистенции и аромату и исключительно красивое без всяких украшений по цвету. Именно его приготовление должно показать вам, как важно соблюдать и знать основные принципы и сколь мало значат сырье и количественные показатели, если сделано главное. Этот пример должен помочь вам также чувствовать себя на кухне при выделке кондитерских изделий более раскованно и свободно.

Другой пример кондитерского изделия из некондитерского сырья — это картофельный бисквит.

10 крупных картофелин, 250 г сливочного масла, 8 — 9 яиц, 3 — 4 столовые ложки сахарного песка, $1/2$ чайной ложки соды или лучше пекарского порошка.

Картофель испечь (!), а не отварить. Растереть тщательно в пюре с горячим растопленным маслом как можно быстрее, чтобы масса не остыла. В это время другой человек должен добавлять в пюре один за другим, но отдельно, с небольшими интервалами 4 взбитых яйца. В течение этого процесса ни на мгновение нельзя прерывать растирание пюре. Подготовить и добавить затем четыре желтка, стертых с сахаром и отдельно, после всего взбитые белки (до состояния твердой пены).

Вся масса, которая к этому времени все еще должна оставаться горячей, несмотря на многочисленные добавки холодных яиц, взбивается как можно пышнее и помещается в духовку — открытая, но выложенная в огнеупорное блюдо или в сделанную из фольги или жести форму.

Из такого бисквита можно делать пирожные как и из обычного бисквита. Кроме того, по такому же типу можно приготавливать бисквит из печеных яблок, увеличив лишь число яиц до 10 и добавив к яблочному пюре 1 столовую ложку крахмала (крахмальной муки). В обоих этих случаях главное не в материале, не в сырье — оно достаточно различно, а в порядке и времени создания кондитерского изделия.

Точная последовательность закладки продуктов в «массу-тесто», непрерывность и быстрота при их смешивании — вот что является решающим условием, вот что обеспечивает успех.

Из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное — в этом суть всякого творчества.

VI. Маседуан

Кондитерские и десертные изделия вовсе не обязательно требуют присутствия муки. Выше мы уже видели, что они могут приготавливаться на основе молока, сливок, масла, сваренных вместе с сахаром, могут содержать и растительные соки или пюре.

Одним из забытых, но очень вкусных десертных изделий, построенных исключительно на фруктовой или фруктово-ягодной основе, является маседуан. Он соединяет в себе свойства компота и желе, с той лишь разницей, что намного вкуснее и питательнее их обоих. Маседуан приготавливается из сухих и свежих фруктов и ягод, а в качестве загустителя в нем используется желатин. Приготовление его несложно, но требует нескольких часов — фактически около суток, что необходимо иметь в виду, если рассчитывают получить это блюдо к определенному сроку.

В маседуане могут использоваться любые фрукты и ягоды, в любых сочетаниях и пропорциях, так что вкус, аромат и цвет могут бесконечно варьироваться. Однако схема приготовления строго постоянна и должна всегда выдерживаться, если мы заинтересованы в высоком вкусовом качестве этого изделия.

Приготовление:

1. Сухие фрукты (груши, чернослив, изюм) промывать в холодной и теплой воде, пока вода не станет прозрачной. Их количество в общей сложности — три стакана на два литра воды.

2. Полтора литра воды вскипятить в эмалированной кастрюле и всыпать в кипяток сухофруктовую смесь. Проварить 20 минут. Затем добавить 400 г сахара, свежие ягоды или фрукты и варить 10 минут, после чего снять с огня, закрыть крышкой и дать остыть. В качестве свежих фруктов могут быть использованы апельсины, лимоны в сочетании с любыми другими.

3. Тем временем всыпать в глубокую миску 50 г желатина, залить его стаканом сырой холодной воды и по мере его разбухания подливать еще один стакан воды постепенно, обычно в течение двух-трех часов.

4. Когда сваренные фрукты остынут, а желатин окончательно разбухнет, то соединить их, размешать и, продолжая помешивать, довести до кипения, но не кипятить.

5. Дать смеси остынуть и поставить на 5 — 6 часов в холодильник.

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

Фокусы с молоком (некоторые полезные сведения о приготовлении редких кисломолочных изделий в домашних условиях)



Наша промышленность выпускает самые разнообразные молочные (молоко жирностью в 2, 5, 3, 3, 5, 5 — 6 процентов) и кисломолочные продукты (простоквашу, ряженку, кефир, ацидофилин, сметану, катык, кумыс, творог), так что обычно нет необходимости приготавливать молочные продукты дома. Быстрее и проще купить все это в магазине.

И все же если в семье есть ребенок, а тем более несколько детей разного возраста, то умение приготовить сладкомолочные и кисломолочные продукты домашним способом никогда не окажется лишним. Тем более что можно таким образом расширить и пополнить обычный промышленный ассортимент.

I. Сладкомолочные продукты

1. Густое молоко

Молоко налить в тонкую алюминиевую кастрюлю — низкую и широкую. В такой и только в одной и той же надо готовить все молочное и кипятить молоко, не употребляя ее ни на что другое. Сделать слабенький, еле заметный огонь и оставить на нем на длительное время, на три-четыре часа, без крышки (!) это молоко, ожидая тот момент, когда оно убавится примерно на треть. После этого молоко приобретает иной, еще более приятный вкус.

2. Топленое молоко

Молоко налить в глиняную кринку, горшок, прикрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь, следя за тем, чтобы не убежало и не подгорело. Молоко приобретет особый, «топленый» вкус, делается по цвету темно-кремовым с чуть красноватым отливом. Оно тоже убавится в объеме, но меньше, чем густое молоко.

3. Сливки

Сливки продают в любом молочном магазине в пакетах по 250 — 500 миллилитров. В домашних условиях их ныне не делают, тем более что без машинки (сепаратора) это довольно длительная процедура. Кроме того, для сливок необходимо молоко, не прошедшее обработку. Поэтому сливки используют только покупные, а не самодельные. И лучше и выгоднее.

Но сливки, производимые промышленностью (10-процентные и 20-процентные), предназначены исключительно для употребления их как готового продукта непосредственно в питье, в качестве добавки к кофе, чаю, какао, манной каше и т. д. и т. п. Для этих так называемых столовых целей и 10 — и 20-процентные сливки более чем достаточны, а порой даже избыточны по своей жирности, ибо слишком жирные сливки плохо усваиваются.

Но для изготовления кондитерских кремов, разных сливочных блюд требуются не столовые, питьевые, а пищевые, или кондитерские, сливки, жирность которых должна быть 26 — 42 процента. Только такие сливки способны взбиваться и давать плотный, пышный, с виду твердый ком, красиво лежащий на хлебных супах, в сладкие булочки в виде крема, поверх черного кофе по-венски и в другие сладкие блюда. Эти сливки во взбитом состоянии можно намазывать, резать, формовать.

Но таких сливок обычно нет в продаже, они поступают лишь в столовые и рестораны, на кондитерские фабрики.

Нередко хозяйки, прочтя в кулинарной книге или в журнале о каком-нибудь блюде со взбитыми сливками, пытаются приготовить его из столовых сливок, купленных в молочном

магазине, и, конечно, жалуются, что «сливки не взбиваются», «сливки плохие», «миксер плохо работает» и т. д. и т. п., не зная, что столовые сливки для таких целей вообще не подходят и не следует с ними напрасно мучиться.

Как же поступать в таких случаях?

Выход есть. Надо подогреть столовые сливки точно так же, как делают густое молоко. Но нагрев вести не непосредственно на огне, а в водяной бане, так как сливки могут расслоиться, откинуть сыворотку даже на небольшом огне. Выпаривать надо четверть или треть объема. Это и будут сливки в 35 — 45 процентов жирности. Взбивать сливки надо в прохладном помещении, на льду, в чистой посуде. Начинать сбивать тихонько и затем постепенно убыстрять темп. Иначе можно сливки не взбить, а засечь, то есть превратить их не в пену, а в масло.

4. Варенец

Если горячее топленое молоко заправить густыми свежими сливками из расчета 0,5 — 1 стакан сливок на каждый литр молока, то получится сладкомолочный напиток своеобразного вкуса под названием «сибирский варенец».

Варенец употребляют как прибавку к чаю, кофе, вкус которых он делает богаче, своеобразнее.

5. Каймак

Каймак — это жирные толстые топленые пенки, которые снимаются с поверхности молока или чаще сливок как блины и складываются одна на другую в отдельную фарфоровую или фаянсовую посуду. Их можно сохранять несколько суток, и тогда они превращаются в каймачную сметану особой консистенции и вкуса, которую употребляют как лакомство, иногда добавив к ней чуть-чуть меда.

Но в поварском и кондитерском деле каймак часто бывает необходим как составная часть, важный вкусовой компонент некоторых блюд национальных кухонь.

В русской кухне таким блюдом, например, является гурьевская каша, где каймаком и вареньем переслаивается манная каша. Без каймака, следовательно, гурьевской каши уже не будет, а будет просто манная с молоком.

Как же получить каймак? Лучше и быстрее всего — подогреть сливки на медленном огне. При этом сливки в посуду надо наливать слоем не толще пяти, а то и трех сантиметров, чтобы пенки образовывались непрерывно.

II. Кисломолочные продукты

1. Простокваша

Самый простой кисломолочный продукт — простокваша.

Она образуется сама, без всякой искусственной помощи простым скисанием сырого молока в теплой комнате. Поэтому в народе ее и называют не только простокваша, но еще и сырокваша и самокваша. Однако самокваша требует двух суток для своего полного формирования, иначе она жидковата. Поэтому молоку иногда помогают превратиться в простоквашу — размешивают в нем ложечку сметаны и ставят в жарко натопленное помещение (кухню). Как ни проста простокваша, а она основа большинства кисломолочных продуктов.

С ее верха, «вершков», снимают сметану, а ее основная масса идет на приготовление творога.

2. Творог

В простокваше, даже двухсуточной, всегда много сыворотки. Поэтому первая операция — отлить, отделить сыворотку от сгустка. Для этого часть сыворотки просто сливают из банки с простоквашей, а затем оставшийся сгусток переливают в специальный полотняный

мешочек, имеющий форму конуса.

Такой мешочек надо сшить и пользоваться им постоянно. Это удобнее, чем каждый раз искать подходящую случайную тряпочку (марлю, бязь, полотно) для приготовления творога. Целесообразнее всего делать мешочек объемом на 3 — 5 литров молока, но не меньше.

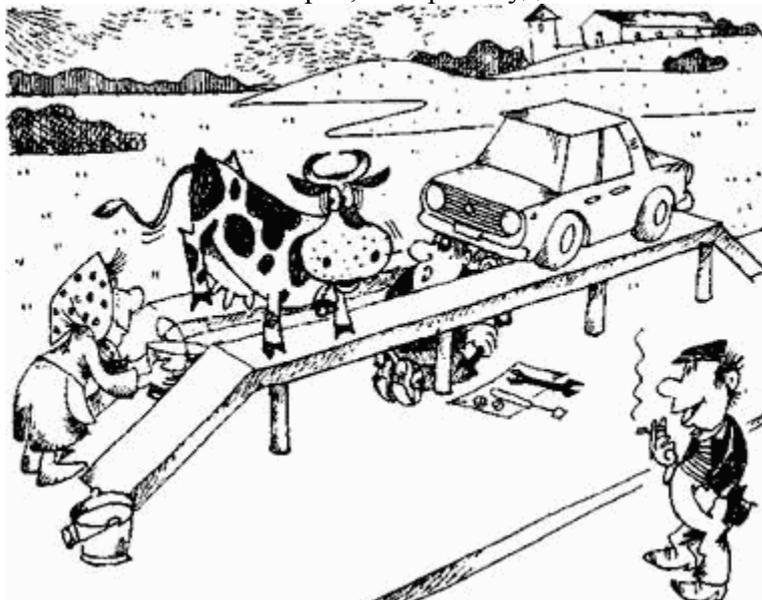
Слив сгусток простокваши в мешок, надо подвесить его над какой-либо посудой и оставить минимум на 5 — 6 часов, в течение которых сыворотка постепенно выйдет из простокваши и образуется творог. Только после этого можно попытаться искусственно отжать скрытую сыворотку, положив мешочек с творогом под пресс весом 3 — 5 килограммов (между двух досок, фанерок).

Таким путем через 5 — 8 часов получится нежный домашний сырой пластовой творог. Он не будет крошиться, а станет отламываться крупными толстыми красивыми пластинами.

Но если захотеть сделать творог посуше, то следует простоквашу еще в посуде, до отжима сыворотки, поставить в водяную баню и подогреть. Тогда сыворотка сама отскочит от сгустка.

В этом случае надо проявлять осторожность и не перегревать простоквашу, иначе творог станет жестким, мелкозернистым, неприятным на вкус, ибо кислое молоко заварится, коагулируется.

Если же прогреть простоквашу легонько, умеренно, то при отжиге сыворотки получится прекрасный сухой, плотный клинковый творог, который будет похож внешне на брусок.



3. Особые виды творогов: скир, примшик, ежегей

Обычно мы пользуемся творогом только из простокваши, то есть из сыросквашенного молока.

Между тем в домашнем приготовлении целесообразно использовать и другие виды творогов, созданные мировой кулинарной практикой в прошлом и забытые ныне.

Все они легковыполнимы, а главное, дают готовый, годный к употреблению продукт в 20 — 40 раз быстрее, чем обычный русский творог, и к тому же не требуют никакой возни со сцеживанием, отжимом, мытьем посуды и клинкового мешочка.

Уверен, что они быстро завоюют широкую популярность не только у взрослых, которым придется их делать, но и у детей, которые будут их есть.

а) Скир

У вас с вечера поставлена литровая или трехлитровая банка с молоком: к утру образовалась простокваша не совсем еще крепкая для творога и в то же время достаточно кислая. Съесть такое количество простокваши вы сейчас не можете, да и не хотите, а позавтракать чем-то плотным надо. Что делать?

Возьмите литр-два свежего молока из пакетов, быстро вскипятите в большой глубокой кастрюле и в тот самый момент, когда пенная шапка кипящего молока станет подыматься к

краям кастрюли, готовясь убежать, влейте одним махом ровно столько же простокваши, сколько кипящего молока. Огонь можно на 1 — 2 минуты увеличить, а можно оставить таким же. Затем продолжайте кипячение смеси не более 2 минут или меньше, смотря по количеству жидкости.

Как только сыворотка станет зеленовато-желтой, прекратите кипение и слейте ее, стараясь объединять с крупным молочным сгустком все другие крупинки свернувшегося молока. Полученный сгусток выложите в глубокую тарелку и легонько промните ложкой со всех сторон так, чтобы отделилась вся сыворотка зеленовато-желтого цвета, но не беловатая жидкость. Как только начнет отделяться белая, похожая на молоко жидкость, надавливание на сгусток прекратите.

Получился скир — творог из половины кислого и половины сладкого молока, не кислый, приятный, с особо упругой консистенцией, с едва заметным сливочным, а не привычным творожным запахом. Он готов к немедленному употреблению.

б) Иримшик и ежегей

Если же изменить соотношения простокваши и свежего молока и вместо пропорции 1:1 взять два литра свежего молока и один литр простокваши, то получится творог с иным вкусом и консистенцией, называемый иримшик.

Его можно проваривать до отделения сыворотки максимум 5 минут.

Если же пропорцию изменить в обратную сторону и взять вдвое больше простокваши, чем свежего молока, то есть два литра простокваши и один литр молока, получится творог ежегей, который нельзя кипятить более одной минуты — фактически в тот же момент, когда простокваша будет вылита в горячее молоко, сыворотка отскочит.

К обоим этим видам творога необходимо добавлять половину чайной ложки или одну чайную ложку соли и 25 — 50 граммов сливочного масла, перемешивая их с творогом, пока он еще теплый.

Иримшик и ежегей удаются лучше, если для них используется не обычная русская простокваша, а катык, о котором мы скажем ниже.

Помимо комбинации простокваши и свежего молока, для составления целого ряда кисломолочных продуктов используется сметана как закваска для того или иного вида молока.

1. Гуслиянка

Если в один литр густого молока или просто в кипяченое, но охлажденное затем до 30 — 40° влить разведенную в полстакане этого же молока столовую ложку сметаны (на один литр молока) и поставить в теплое место, плотно закрыв, то полученная простокваша будет носить название «гусянка», или «гуслиянка», и отличаться по вкусу и густоте от обычной сырокваши (простокваши).

Ее можно в дальнейшем использовать для создания разных творогов, видоизменяя тем самым и их вкус.

2. Ряженка или украинский варенец

Если в топленое молоко влить один стакан сметаны на один литр молока, то получится после заквашивания в течение 3 — 4 часов ряженка, или украинский варенец.

3. Катык и сузьма

Если густое молоко, охлажденное не ниже 30° С и не выше 35° С, заквасить 100 — 150 граммами сметаны на один литр молока и при этом тщательно закутать посуду с молоком в ватное одеяло, ватин или стеганку, оставив на 8 — 10 часов в тепле и оберегая от встряхивания и передвижения, то получится катык (или йогурт, или болгарское кислое молоко).

Правда, катык возникнет не сразу, не на другой день, а лишь после того, как еще два-три раза будет произведена подобная закваска густого молока, но уже не сметаной, а 100 — 150 граммами этого же катыка, и создастся культура болгарской палочки, которую в дальнейшем надо поддерживать непрерывно и каждый день заквашивать новый катык старым катыком.

Лишь тогда спустя месяц-два создастся настоящий вкус катыка (йогурта) и сформируются его особые свойства.

От всех других видов простокваши катык отличается не только вкусом, но и тем, что у него крайне мало сыворотки. Ее практически не видно, и она обнаруживается только при сцеживании катыка в клинковой мешочке. После сцеживания катыка получается не творог, как у обычной простокваши, а сузьма — продукт, занимающий среднее положение между творогом, сметаной и сливочным маслом. Сузьма обладает всеми хорошими качествами этих трех продуктов и не имеет ни одного их отрицательного качества.

Главное ее достоинство и чудо — обратимость «как назад» — к досузьмовому состоянию, так и «вперед» — по пути превращения в продукты более высокого порядка, с большей концентрацией жировых и белковых фракций. Сузьму можно через два-три дня и даже через неделю развести и превратить в подобие сметаны, молока, катыка или же, наоборот, обратить в сливочное масло, начав взбивать, или сделать из нее творог, подогрев ее на огне в водяной бане. Но и сама по себе сузьма без дополнительного разведения или нагревания способна одновременно выполнять роль и сметаны, и творога, и масла.

Ее можно класть в борщи и щи, намазывать на хлеб и использовать в ватрушки, сырники, в творожные пасты.

4. Айран и йогурт

Летом 100 — 200 граммов сузьмы, разведенной в литре — пол-литре холодной кипяченой или минеральной воды, дает прекрасный жаждоутоляющий и бодрящий напиток — айран.

Таким образом, сузьма — прекрасное, полезное, вкусное кисломолочное изделие с многообразным, широким профилем употребления. Вот почему ее можно настоятельно рекомендовать для домашнего питания и как удобный компонент во многие блюда домашней кухни.

В некоторых книгах, да и в торговой практике большинства европейских стран встречается название «йогурт» для обозначения болгарского кислого молока, или катыка. Строго говоря, йогурт (егурт) — это тот же катык, но названный на другом тюркском диалекте; некоторые народы нашей страны называют его еще чекизе, тарак. Однако постепенно в европейских странах под названием «йогурт» стали понимать лишь такой катык, который приготавливается с растительными (ягодно-фруктовыми) добавками.

У нас в Татарии очень часто в катык во время заквашивания кладут небольшой кусочек свеклы, чтобы подкрасить его, придать ему слегка розоватый оттенок, сделать его красивым. Так поступают и многие другие народы, в чью национальную кухню входит катык.

Иногда для подкраски используют вишню, чернику, смородину и иные ягоды с интенсивным, сильно красящим соком.

Этот прием, используемый в народной кухне лишь для красоты, дал идею пищевой промышленности ряда европейских стран — ГДР, ФРГ, Дании, Швеции, Румынии, Финляндии и др. — выпускать катык с различными добавками ягодно-фруктовых соков и пюре уже не для красоты, а для изменения и дополнения его вкуса, для создания разнообразных, обогащенных витаминами изделий. Этот-то катык с добавками ягод и фруктов и получил ныне термин йогурта.

Йогурт легко приготовить в домашних условиях.

Просто во время закваски катыка вместе с закваской (100 — 150 граммов старого катыка) надо развести 50 граммов любого фруктового или ягодного пюре или положить 4 — 5 ягод на литр заквашиваемого йогурта так, чтобы на каждый стакан приходилось примерно по одной ягоде или по одной чайной ложке пюре. Можно использовать пюре яблок, смородины, клубники, сливы, вишни, томатную пасту, сок малины и ежевики.



Послесловие в несколько строк

Вот мы и подошли к концу нашей кулинарной азбуки.

Мы знаем теперь довольно много. Мы приобрели кулинарную грамотность. Умеем варить, печь, запекать, жарить, тушить, делать некоторые кондитерские изделия. Мы, казалось бы, овладели уже ремеслом. И все же это только азбука в кулинарном понимании этого слова. Ибо это основные элементы кулинарной грамотности. Есть еще много областей кулинарного искусства, с которыми мы не познакомились даже по названию.

Но они уже не азбука, они следующий шаг. Другой, более высокий класс. Своего рода высший пилотаж кулинарного искусства. И об этом особый разговор, другая книга. Однако, чем бы вы ни владели — азбукой ли, основными фундаментальными элементами или приемами высшего пилотажа, вы должны всегда помнить одно: поваренное и кондитерское искусство как древняя, длительно совершенствуемая область знаний состоит из больших принципов и маленьких, но важных секретов и деталей, накопленных практикой в течение веков. Только знание основных принципов и важных мелочей, только органическое соединение того и другого составляют кулинарную науку. Отнимите одно от другого, разъедините их или, что еще хуже, отбросьте детали, и вы уже не сможете овладеть мастерством, стать (для себя или для других) полезным и нужным специалистом, способным не просто соорудить что-то съедобное из варено-жареных продуктов, а приготовить еду, кушанье, блюдо, которое принесло бы человеку радость, дало бы запас энергии и бодрости.

Ведь человек не просто живое существо, а существо разумное, и недаром он создал кулинарное искусство. Ибо не всякая еда приносит пользу и удовлетворение. Этим свойством обладает лишь хорошо приготовленная, добротная и вкусная, красиво поданная еда. Именно такая еда — одна из основ нормальной, благополучной жизни.

Любая же жизненная неустроенность немедленно отражается на еде, порождает то, что называется «бессемейным бытом», даже когда имеется семья.

Вот почему наша кулинарная азбука в какой-то степени является и азбукой жизни. И если она принесет пользу в этом отношении, автор книги будет считать свою задачу выполненной.

СПИСОК необходимых кухонных принадлежностей

I. Приборы и инструменты, экономящие время:

1. Мясорубка (с приставкой для соковыжимания).
2. Ручная или механическая (электрическая) взбивалка с двумя книрлями и двумя лопастями (смешивает тесто, фарши, соусы, кремы, напитки).
3. Чесноковыжималка.
4. Таймлер (кухонный будильник или секундомер). С таймлером голова свободна для более важных дел, так как не надо в это время думать о том, что что-нибудь подгорит или перекипит.
5. Универсальная терка: трет, строгают, измельчает.
6. Нержавеющая универсальная открывалка-штопор.
7. Рулоны фольги. Широкий и узкий.

II. Инструменты необходимые:

1. Четыре ножа. Каждый из нержавеющей стали, причем режущая часть и рукоятка должны быть из одного единого куска. Ножи с деревянной или костяной (пластмассовой) ручкой крайне непрактичны: загрязняются, пахнут, гнутся, ломаются, дают срывы, осечки чаще других:

- а) мясной: широкий, тонкой стали, средней длины;
- б) овощные: большой — 16 см лезвие (разделочный), средний — 10 см лезвие (для чистки фруктов и овощей); малый — 6 см лезвие, так называемый картофельный (для вычистки глазков, поражений и т. д).

2. Ножницы:

- а) из нержавеющей стали, средние, так называемые рыбные (для обрезки хвостов, плавников, разделки на дольки небольшой рыбы);
- б) из нержавеющей стали большие: для разделки кур, уток, домашней птицы (сильные);
- в) маленькие обычные канцелярские: для обрезки пакетов молока, сливок, творожных мешочков и т. д.

3. К ножам и ножницам дома надо иметь тонкую стальную пластину с мелкой насечкой, чтобы всегда слегка и своевременно править режущие инструменты.

III. Другие немеханические ручные инструменты:

1. Деревянный молоток.
2. Доски 70 Ч50 и 45 Ч30 сантиметров.
3. Три скалки: русская двуручная, русская одноручная и западноевропейская (вращающаяся).
4. Две деревянные ложки: для варений и для молочных блюд.

IV. Кухонная посуда:

1. Четыре-пять кастрюль:

- а) большая эмалированная для супов,
- б) алюминиевая широкая молочная,
- в) средняя или малая эмалированная для компотов, киселей и т. д.,
- г) металлическая (алюминий, баббит и др.) для каш,
- д) металлическая с полукруглым дном для тушения мяса, рыбы и т. д.

2. Сотейники. Два (минимум) или три:

- а) большой или средний для жарения и пряжения (металлический),
- б) малый для кремов, соусов и т. п. (металлический),
- в) эмалированный средний или малый. Для быстрого подогревания и разогревания кофе,

какао на молоке, манной каши и т. д.

3. Сковороды (четыре):

- а) металлическая светлая большая, глубокая (толстый металл) для запекания, тушения,
- б) металлическая светлая малая для обжаривания, пассерования (из толстого металла),
- в) черная чугунная для блинов,
- г) чугунная эмалированная для запекания рыбы, омлетов, для тушеных и пассерованных блюд для детей.

4. Кухонные ложки:

- а) большая ложка из нержавеющей стали для раскладки гарниров,
- б) эмалированная шумовка.

5. Инструменты для процеживания и просеивания:

- а) эмалированный дуршлаг,
- б) сито металлическое (для муки),
- в) ситечко частое из анодированной проволоки и редкое,
- г) решето рогожно-деревянное для откидывания отварных изделий,
- д) воронка широкая для процеживания и узкая для наливания,
- е) набор чистых тряпочек: льняная салфетка (две), марля, бязь.

6. Приборы толчения:

- а) ступки фарфоровые с пестиками: три-четыре разных размеров,
- б) ступка деревянная (для толчения орехов),
- в) две толкушки для пюре. Или толкушка и лопаточка (деревянная).

V. Приборы желательные, но вовсе не необходимые:

- а) скороварка,
- б) кухонный комбайн. Дорогой, быстро выходит из строя одна из деталей, трудно найти замену,
- в) электрогриль. Дорогой. Может быть заменен решеткой в духовке,
- г) набор (стандартный) ножей и других предметов (12 штук). Половина из них не нужна,
- д) соковыжималка универсальная. Дорогая. Вполне заменима приставкой к мясорубке или ручной соковыжималкой,
- е) вакуумный ящик. Прекрасная вещь, но очень трудно достать и дорогой. Может быть заменен пакетом, сделанным из двух слоев фольги.

VI. Приборы для любителей готовить:

- а) казан для плова,
- б) мраморная доска для восточных сладостей,
- в) кондитерский мешок и набор наконечников-корнетов для выжимания кремов и украшения тортов,
- г) набор кондитерских выемок,
- д) горшки керамические, три-четыре штуки (для супов и тушений),
- е) горшки чугунные эмалированные, две штуки (для супов и тушений),
- ж) эмалированный противень для запеканок, заливных, студней.