



Война Владимир

Моя кулинарная академия. Наука и искусство вкуса

Война Владимир

**Моя кулинарная академия.
Наука и искусство вкуса**

«Автор»

2026

Владимир В. В.

Моя кулинарная академия. Наука и искусство вкуса /
В. В. Владимир — «Автор», 2026

Кулинария — это не только борщ и котлеты, а увлекательный мир, где химия и физика важнее ловкости рук. Книга проведет вас через 20 шагов кулинарии, от устройства очага до философии вкуса, раскрывая тайны приготовления блюд. Здесь нет скучных рецептов, только понимание процессов и практика. Вы научитесь готовить идеальный стейк, севице, хачапури и многое другое, погружаясь в секреты русской печи и тайского супа. Эта книга — не учебник, а живое общение, наполненное знаниями и желанием поделиться ими. Она для тех, кто хочет не просто готовить, а творить.

© Владимир В. В., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава	5
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Моя кулинарная академия. Наука и искусство вкуса

Глава

Глава 1: Святая святых. Кухня и очаг

Представьте себе: кухня — это не просто подсобное помещение, не цех по производству обедов и ужинов. Нет, это гораздо большее. Это алтарь домашнего очага, место, где, подобно древним жрецам, мы совершаем таинство превращения сырых продуктов в пищу для тела и души. Здесь собирается семья, здесь за чашкой чая ведутся самые душевные разговоры. Поэтому, дорогой мой читатель, обустройство кухни — это не вопрос дизайна, а вопрос философии. На кухне должно быть всё необходимое и абсолютно ничего лишнего. Каждый предмет, каждая кастрюля должны иметь своё предназначение и своё место. Беспорядок и хаос на кухне — первый признак кулинарной импотенции.

И главный алтарный камень в этом храме — очаг. Именно он диктует правила игры. Сколько раз я с ностальгией вспоминаю русскую печь! Это было грандиозное сооружение, целая вселенная. Топили её с умом, особыми дровами — березовыми или ольховыми, чтобы жар был ровным и духовитым. В ней не просто варили или жарили. В ней томили, парили, выдерживали. У печи был свой характер, свой норов, и хорошая хозяйка чувствовала её, как живое существо. Поставить чугунок со щами на нужное место, в правильный момент пододвинуть угли, вовремя прикрыть заслонку — это было высокое искусство, и этому учились годами. Сегодня, увы, это знание почти утрачено.

На смену печи пришла газовая плита. Вещь, безусловно, прогрессивная, удобная и быстрая. С газом всё просто: повернул ручку — есть огонь, убавил — огня меньше. Здесь главное — контроль пламени. И, надо сказать, большинство наших традиционных рецептов, от блинов до жаркого, созданы именно под газ. К нему мы привыкли, его мы понимаем.

Но прогресс не стоит на месте, и вот в наши дома ворвалась электрическая плита. И вот тут я долгое время наблюдал картину всеобщего недоумения. «Не могу к ней привыкнуть!», «Всё пригорает!», «Борщ не тот!» — слышал я от прекрасных, опытных хозяек. Я и сам поначалу недоумевал, пока не решил разобраться в сути. И меня осенило: это не просто другой тип нагрева, это совершенно иная кулинарная философия.

Главное правило электроплиты, её краеугольный камень — это умение управлять падающей, а не нарастающей температурой. Понимаете? Конфорка, в отличие от газовой горелки, инертна. Она медленно, очень медленно разогревается. Но и остывает она катастрофически медленно. Вы уже видите, что лук начинает подгорать, вы судорожно выключаете конфорку, а она, словно разогнанный локомотив, продолжает катить по инерции, и вот уже от вашей золотистой поджарки остались одни угольки.

Поэтому алгоритм работы с электричеством принципиально иной. Запомните это как молитву: конфорку нужно включать ЗАДОЛГО до того, как вы поставите на неё сковороду или кастрюлю. Ей нужно время, чтобы выйти на рабочий режим. И, что ещё важнее, выключать её нужно ЗАДОЛГО до окончательной готовности блюда. Остаточное тепло, которое газ просто выбрасывает в воздух, здесь станет вашим главным помощником. Вы снимаете блюдо с «огня», а оно, благодаря раскаленной конфорке, ещё несколько минут тихо доходит до идеальной кондиции. Это требует планирования и предвидения, а не сиюминутной реакции.

Есть и второе, не менее важное правило. Посуда для электроплиты — это не просто ёмкость. Это точный инструмент, соавтор вашего блюда. Дно кастрюли или сковороды должно

быть безупречно ровным. Никаких вмятин, никаких выпуклостей! Если дно неровное, контакт с конфоркой будет неполным, тепло распределится неравномерно, и одна часть вашего шницеля будет гореть, а другая — бледно-сырой. И обязательно следите за размером: диаметр дна посуды должен идеально совпадать с диаметром конфорки. Если сковорода меньше — вы греете воздух. Если больше — края останутся холодными. Это не придирка, это суровая физика.

Теперь о духовке. Электрический духовой шкаф — это отдельная вселенная. Главный его порок — абсолютная герметичность. Влага, испаряющаяся из продукта, не может выйти наружу, как в газовой духовке, и циркулирует внутри, превращая запекание в варку на пару. Корочка не образуется, мясо получается варёным. Чтобы этого избежать, я всегда приоткрываю дверцу во второй половине приготовления, давая лишнему пару выйти. А чтобы получить румяную корочку, использую два режима: сначала — сильный, ударный жар, а затем доготавливаю на слабом или вовсе на остаточном тепле. И не забывайте, что большинство рецептов в поваренных книгах написаны для газа, и температуру для электродуховки нужно смело снижать на 20-30 градусов.

Но, признаюсь вам, несмотря на всё моё уважение к техническому прогрессу, есть одна вещь, которую не заменит ни одна плита. Это магия открытого огня, магия углей. Шашлык, приготовленный на мангале, или рыба, запечённая в фольге на речном берегу... В этом есть что-то первобытное, что-то, что будит в нас память далёких предков. Энергетика у такой еды совершенно особая. Здесь главное правило — не давать языкам пламени касаться продукта. Жарить нужно не на огне, а на жаре, на тлеющих, подёрнутых седым пеплом углях. И вовремя переворачивать, постоянно вращать вертел, чтобы каждая клеточка мяса или рыбы получила свою долю этого древнего, животворящего тепла. Это не готовка, это ритуал.

Итак, каким бы ни был ваш очаг, отнеситесь к нему с уважением. Изучите его характер, поймите его душу. И он оплатит вам сторицей. А мы тем временем переходим к следующей, не менее важной теме — к инструментам, без которых даже самый искусный маг у плиты окажется бессилен.

Отлично. Продолжим наше погружение в основы. Теперь, когда очаг изучен, нужно вооружиться. Без правильных инструментов, как я уже говорил, кулинар — не кулинар, а так, случайный прохожий на кухне.

Сухая теория, даже самая стройная, мертва без практики. Это как до бесконечности изучать устройство музыкального инструмента, но так и не взять ни одной ноты. Чтобы наше с вами путешествие по «Моей кулинарной академии» обрело законченную форму, я дополню каждую главу самым достойным, самым показательным рецептом, который идеально иллюстрирует тему. Это будут блюда не только моей родной кухни, но и жемчужины мировой гастрономии, отобранные мною лично.

Дополнение к главе: Идеальный стейк на чугунной сковороде (Америка)

Почему именно стейк? Потому что это блюдо — высший экзамен на понимание вашего очага. Оно требует идеального управления огнем и знания посуды. На газовой плите мы добьемся ровного, мощного жара. На электрической — научимся работать с инерцией, о которой я говорил. А чугунная сковорода — тот самый «плоский казан», который копит и держит тепло, как русская печь.

Рецепт: Стейк Рибай с розмарином и чесноком

· Суть метода: Быстрое обжаривание (Searing) и доведение на остаточном тепле.

· Ингредиенты: Говяжий стейк рибай (толщиной 3-4 см, обязательно комнатной температуры!), крупная морская соль, свежемолотый черный перец, 2-3 веточки свежего розмарина, 2-3 зубчика чеснока (раздавленных прямо в мундире), оливковое масло первого отжима и 30 г хорошего сливочного масла.

Приготовление:

1. За час до готовки выньте мясо из холодильника. Оно должно согреться до комнатной температуры, чтобы жар проник в центр равномерно. Промокните его насухо бумажным полотенцем — помните о вражде воды и жира!

2. Раскалите сухую чугунную сковороду до легкого дымка. Смажьте сам стейк тонким слоем оливкового масла (а не лейте масло на сковороду).

3. Щедро, не жалея, посолите и поперчите мясо. Выложите на раскаленную сковороду. Жарьте по 3-4 минуты с каждой стороны до уверенной, коричневой корочки. Не двигайте его и не прижимайте лопаткой!

4. Убавьте огонь до среднего. Бросьте в сковороду сливочное масло, розмарин и чеснок. Когда масло растает и начнет пениться, поливайте им стейк в течение 1 минуты с каждой стороны. Это даст аромат.

5. Для прожарки Medium Rare (идеал!) снимите стейк со сковороды, положите на тарелку или решетку и дайте отдохнуть 5-7 минут. Это главное правило! За это время соки, вытолкнутые жаром в центр, равномерно разойдутся по волокнам, и мясо будет сочным.

Глава 2: Битва за вкус. Кухонная утварь и инструменты

Помню времена, когда я, по молодости и неопытности, свято верил, что достаточно одной-двух кастрюль и универсальной сковороды, чтобы приготовить всё, что душа пожелает. Какое это было глубокое, я бы даже сказал, фундаментальное заблуждение! Я словно плотник, что пытается сколотить шкаф одним лишь молотком. Нет, дорогой мой читатель, хороший повар сродни хирургу: его инструменты должны быть не только остры и безупречны, но и строго соответствовать своей задаче.

Моя кухня, к которой я шёл долгие годы, — это не просто набор случайных предметов. Это продуманный арсенал. И начну я, пожалуй, с главного — с кастрюль.

Я всегда рекомендую иметь базовый, но абсолютно необходимый набор из шести кастрюль. Это не роскошь, это разумный минимум. Две кастрюли должны быть алюминиевыми. «Как же так, — воскликнет иной ревнитель здорового питания, — алюминий же вреден!». Не спорю, но знайте меру. Алюминий обладает феноменальной теплопроводностью, и для молочных каш или для кипячения молока он незаменим — пригорания не будет, а риск, что молоко «убежит», минимален. Но варить щи или компоты в алюминии я бы не советовал, для этого есть три эмалированные кастрюли разных размеров. Эмаль химически инертна, в ней можно хранить готовую пищу, не опасаясь окисления, и она идеально подходит для супов, компотов и рыбных блюд.

И, наконец, последняя, шестая кастрюля. Она должна быть особенной — толстостенной, с тяжелым дном, желательно выпуклым, как в настоящем казане. В идеале, если вам попадется в хозяйство настоящий чугунный казан, — держитесь за него обеими руками. Это сокровище! Только в такой посуде получается настоящий, рассыпчатый плов, где рисинка к рисинке, или томленое мясо, которое само распадается на волокна. Тонкостенная кастрюля здесь — просто убийца продукта.

И раз уж зашла речь, отдельно замолвлю слово за эмалированную посуду. Это, можно сказать, вершина эволюции металлической утвари. Она сочетает в себе легкость, теплопроводность и абсолютную химическую нейтральность. В ней пища не пригорает, не окисляется, и она идеальна для детского питания. Если увидите такую в магазине — берите не раздумывая.

Но кастрюлями дело не ограничивается. Перейдем к суше, так сказать, к плацдарму для наступления на продукты. Я говорю о разделочной доске. У меня их как минимум три. И это не прихоть, а железное санитарное правило. Большая, толстая, деревянная доска — только для теста. Средняя, из твердого дерева или пластика — для мяса. И маленькая — для овощей, фруктов, зелени. Рыбу я и вовсе разделяю на отдельной стеклянной или керамической поверхности, которую потом можно ошпарить кипятком, чтобы ни запаха, ни микробов. Запомните: доска для мяса — только для мяса. Никакого лука, никакого хлеба! Перенос бакте-

рий с сырого мяса на продукты, не проходящие тепловую обработку, — это не просто ошибка, это преступление против вашего же желудка.

А теперь о самом главном продолжении поварской руки — о ножах. Я не приемлю красивых безделушек с деревянными или костяными ручками. Это негигиенично. В микротрещинах дерева и кости скапливаются бактерии, и никакое мытье их не возьмет. К тому же, такие ручки часто крепятся к лезвию на заклепках, и со временем вся конструкция начинает предательски шататься. Мой выбор — только цельная нержавеющая сталь, от кончика лезвия до самого конца рукоятки. Это вечно, надежно и стерильно чисто.

Самых необходимых ножей — три. Первый — для мяса: широкий, увесистый, средней длины, с плавным изгибом лезвия. Второй — большой овощной нож, которым удобно и капусту нашинковать, и картофель почистить. И третий — маленький, острый, как скальпель, ножик для тонкой работы: вырезания «глазков» из картофеля, филировки рыбы, удаления сердцевин у чеснока.

И, конечно, нельзя обойтись без орудия, которое я считаю гениальным изобретением — рыбных ножиц. Обычными ножницами разделять рыбу — одно мучение. А специальные, с изогнутыми ручками и мощными лезвиями, позволяют в один момент отхватывать плавники и хвост, разрезать брюхо и даже перекусывать хребтовые кости. Это не ножницы, а песня!

Но кухня — это симфония, и в ней, помимо солистов, есть масса важных «оркестрантов». Без них музыка не зазвучит. Деревянная ложка с длинной ручкой — только ею я мешаю варенье, чтобы не обжечься паром и не изменить вкус металлом. Картофельная толкушка, или, как её называют в народе, «мялка». Прочный металлический молоток для отбивания мяса — но не бейте им исступленно, мясо не должно превращаться в лохмотья. Сита — большое и маленькое. Дуршлаг — лучше эмалированный или из качественной стали, а не дешевый алюминиевый, который окисляется на глазах.

Когда все эти предметы расставлены по своим местам, когда каждая лопаточка и венчик знает свой угол, на кухне создаётся та самая, неповторимая атмосфера порядка. В ней не суетишься, не мечешься в поисках, а спокойно и уверенно творишь.

И напоследок — о современных помощниках. Миксеры, кухонные комбайны, блендеры... Что ж, я не ретроград. Они действительно экономят время и силы, особенно когда нужно взбить белки в крутую пену или замесить тесто. Но, поверьте мне на слово, искусство кулинарии — не в скорости. Оно — в тончайшем чувстве продукта, которое передаётся только через ваши руки, через кончики пальцев. Когда вы месите тесто, вы чувствуете его живую, дышащую текстуру. Когда вы вручную взбиваете соус, вы видите, как он меняет свой оттенок и густоту. Машина этого не почувствует. Машина — лишь помощник, но главный инструмент на этой кухне — всё-таки вы сами.

С инструментами разобрались. Теперь перед нами чистый стол, и на него мы кладем свежайшие продукты. Как сделать так, чтобы не испортить их на первом же этапе? Об этом — в следующей главе.

Дополнение к главе: Соус Песто в мраморной ступке (Италия)

Мы говорили о том, что искусство передается через руки. Ни один блендер не сравнится с пестиком и ступкой в приготовлении настоящего песто. Металлические ножи блендера окисляют базилик, нагревают массу и делают соус горьковатым. Только перетирание вручную высвобождает эфирные масла базилика так, как задумано природой.

Рецепт: Pesto alla Genovese

· Суть метода: Механическое перетирание без нагрева.

· Ингредиенты: 50 г свежайших листьев зеленого базилика (только листья, без стеблей!), 30 г кедровых орешков, 50 г сыра Пармиджано-Реджано, 20 г сыра Пекорино Сардо, 2 зубчика молодого чеснока, крупная морская соль, 100-120 мл оливкового масла Extra Virgin первого, холодного отжима.

Приготовление:

1. В мраморную ступку положите чеснок и щепотку крупной соли. Разотрите в однородную кашицу. Соль выступает здесь как абразив, помогая разрушить чеснок.
2. Добавьте кедровые орешки и разотрите их до состояния пасты.
3. Небольшими порциями добавляйте листья базилика. Не давите, а именно растирайте их круговыми движениями о стенки ступки. Масса должна стать ярко-зеленой, кремообразной.
4. Добавьте оба вида сыра и быстро вмешайте их. Сыр нельзя долго тереть, он начнет плавиться и потеряет структуру.
5. Тонкой струйкой, постоянно помешивая пестиком, влейте оливковое масло. Добейтесь консистенции густой сметаны. Ни в коем случае не взбивайте! Песто должен быть неоднородным, в нем должны чувствоваться кусочки.

И снова здравствуйте. Мы встали у разделочного стола. В руке — нож. Перед нами — продукты. Это момент истины, момент, который нельзя переиграть. Давайте разберемся, как не превратить хороший продукт в безликую массу еще до того, как он увидит огонь.

Глава 3: Продукт и его первичная обработка. С чего всё начинается?

Сколько раз, дорогой мой читатель, я становился свидетелем одной и той же душераздирающей сцены: в дом приносят великолепный, парной кусок мяса, свежайшую, только что пойманную рыбу или россыпь молодых, крепеньких овощей. И что же? Через час всё это великолепие превращается в нечто невнятное, жесткое, сухое, потерявшее и вкус, и аромат. Грешат на плиту, на сковороду, на что угодно, но только не на собственные руки. А ведь корень зла кроется именно здесь, на самом первом, рубежном этапе — этапе первичной, холодной обработки. Именно он закладывает 50, нет, я осмелюсь сказать, все 70 процентов успеха будущего блюда. И главное качество, которое здесь требуется, — это не ловкость рук, а умение видеть готовое блюдо в сыром, неприглядном продукте.

Представьте, вы стоите перед прилавком или открываете сумку, принесённую с рынка. У вас мясо, что называется, «мраморное», с прожилками жира, рыба с блестящей чешуей и прозрачными глазами, крупный, ровный картофель. Что с ними делать? Ответ для меня, опытного кулинара, очевиден: их нужно трогать как можно меньше. Их природа уже совершенна. Из такой рыбы, с добавлением лишь горсти лука и нескольких горошин перца, получится божественная уха — прозрачная, ароматная, сладкая. Такое мясо просится только на сковороду, чтобы стать сочным, с корочкой бифштексом, или в духовку, чтобы запечься большим, истекающим соком куском. А картофель — просто отварить, обсыпать укропом и подать с кусочком сливочного масла. Здесь моя задача как повара — не создать вкус, а лишь подчеркнуть, обрамить то, что уже создала природа. Это высший пилотаж минимализма.

Но жизнь, как известно, состоит не только из праздников. Гораздо чаще в нашем распоряжении оказываются продукты, скажем так, неидеальные. Мясо от старого животного, постное и с виду жесткое. Рыба, много раз замороженная и размороженная, унылая и водянистая. Овощи — «разнокалиберные», где-то тронутые, где-то недозрелые. И вот тут-то многие хозяйки опускают руки, объявляя, что «из этого ничего путного не пригото́вишь». Это трусость! Некондиционный продукт — это не приговор, это вызов мастеру. Это экзамен на профессиональную зрелость.

Есть только один грех, который не отпускается. Только одно табу, которое нельзя нарушать. Это испорченный, несвежий продукт. Запомните раз и навсегда: никакие пряности, никакая длительная варка, никакие маринады не вернут ему ни вкуса, ни, что самое главное, безопасности. Запах разложения, ослизлая поверхность, неестественный цвет — здесь суд скорый и обжалованию не подлежит: только в помойное ведро. Никакой экономии! Ваше здоровье стоит дороже выброшенной рыбины.

Но вернемся к продуктам «второго сорта», которые, при этом, абсолютно свежи. Как заставить жесткое мясо стать нежным? Прежде всего, понять, что бифштекс из него уже не

приготовишь. Значит, нужно менять стратегию. Из такого мяса мы сварим отличный, наваристый бульон, который станет основой для прекрасного супа. А само отварное мясо, измельчив, можно превратить в сочный фарш для фрикаделек, смешав его с размоченным в молоке хлебом и щедро приправив луком. Рыбу, которая после разморозки явно «потекла» и потеряла упругость, бессмысленно жарить — она развалится на сковороде. Её путь — в котлеты. Добавьте к ней манную крупу, яйцо и обжарьте в сухарях — и вы получите блюдо, достойное праздничного стола. Из разнокалиберных, некрасивых овощей можно приготовить нежнейшее пюре или суп-крем, где форма не имеет никакого значения.

И здесь, дорогой друг, я вынужден напомнить вам правило, которое покажется занудством, но именно оно превращает кухню в храм, а не в свинарник. Порядок обработки. Вначале мы всегда работаем с тем, что ближе всего к природе и не требует сплошной тепловой обработки. С фруктов и ягод для десерта. Вымыли, очистили, убрали в холодильник под пленку. Затем переходим к мясу. Затем — к овощам: корнеплодам, луку, зелени. И только в самом конце, когда остальная грязная работа уже сделана, мы беремся за рыбу. Так мы избегаем переноса запахов и перекрестного загрязнения.

И последнее, о чём я хочу сказать в этой главе, — о тщательности. В кулинарии нет мелочей. «Глазки» у картофеля — это не блажь эстетов, это яд солонин. Тонкая, перламутровая пленка на мясе (фасция) — именно она делает его жестким и не дает прожариться. Жабры у рыбы, не удалённые вовремя, дадут горечь на весь бульон. Чистить, срезать, соскабливать нужно без фанатизма, но и без лени. Экономия двух минут на чистке рыбы обернется часами потерянного времени и испорченными продуктами. Только уважительное и тщательное отношение к продукту на этом начальном этапе превращает безликую готовку в высокое кулинарное искусство.

Итак, продукт вымыт и очищен. Он чист, как операционное поле. Теперь мы возьмем в руки нож и начнем настоящую, ювелирную работу. Об этом — в следующей главе.

Продукт вымыт, обсушен и ждет своего часа. Теперь мы переходим к этапу, который я называю «тихим искусством». Здесь нет огня, шипения масла и бурного кипения, но именно здесь, в тишине, под мерный стук ножа, закладывается характер будущего блюда.

Дополнение к главе: Марсельский Буйабес (Франция)

Это блюдо — манифест рационального использования продуктов. Раньше это была еда бедняков, которые варили суп из непроданных остатков рыбы. Сегодня это деликатес. Буйабес учит нас видеть потенциал в «некондиции» — мелкой, костистой, но ароматной рыбе для бульона и в лучших кусках для подачи.

Рецепт: Bouillabaisse

· Суть метода: Разделение продуктов на «основу» и «подачу».

· Ингредиенты (база): 1,5 кг мелкой морской рыбы (ерш, бычки, красная кефаль, обязательно несколько видов), 1 луковица, 1 фенхель, 2 зубчика чеснока, шафран, цедра 1 апельсина, 2 литра воды.

· Ингредиенты (подача): 1 кг филе благородной рыбы (морской черт, тюрбо, сибас), мидии, крупные креветки.

Приготовление:

1. Мелкую рыбу потрошим, но не чистим. Кладем в кастрюлю с луком, фенхелем, чесноком, шафраном и цедрой. Заливаем холодной водой и даем бурно кипеть ровно 15-20 минут.

2. Процеживаем бульон, а разваренную рыбу и овощи безжалостно выбрасываем. Они отдали всё до последней капли.

3. В полученный концентрированный, ароматный бульон закладываем куски филе благородной рыбы, варим 5-7 минут. За 2 минуты до готовности добавляем мидии и креветки.

4. Подавать бульон и рыбу нужно раздельно: сначала глубокую тарелку с гренками, натертыми чесноком, залитую бульоном, и отдельно блюдо с рыбой и морепродуктами.

Глава 4: Тонкая работа. Холодная обработка

Итак, продукт перед нами. Он чист, но совершенно не готов. Теперь начинается самое интересное — холодная обработка, или, говоря проще, разделка. Знаете ли вы, сколько великолепных, свежайших продуктов было безвозвратно загублено именно на этом этапе? Уверяю вас, гораздо больше, чем при жарке или варке. Можно пересолить суп, но его еще можно спасти. Можно слегка передержать мясо, но и это поправимо. Но исправить форму и размер нарезки, когда продукт уже в кастрюле, — невозможно. Это как распилить бревно, а потом пытаться склеить из опилок доску нужной длины. Абсурд!

И самая распространенная, вопиющая ошибка — это полное игнорирование формы и размера нарезки. Почему-то многие считают, что это вопрос эстетики, дескать, «красиво — некрасиво». Это глубочайшее заблуждение! Размер и форма кусочков — это вопрос физики, химии и, в конечном счете, вкуса. Поверьте мне: целая отварная морковь и та же морковь, нарезанная тончайшей соломкой, — это два совершенно разных по химическому составу, консистенции и вкусу продукта. Чем мельче нарезка, тем больше площадь соприкосновения с водой или маслом, тем быстрее идет экстракция вкуса и аромата. И это надо использовать сознательно.

Вот вам простой пример — репчатый лук. Для супа я всегда режу его мельчайшими, почти невидимыми кубиками — брюнзазом. За время варки он полностью «растворяется» в бульоне, отдавая ему весь свой аромат, всю свою сладость, и делая бульон насыщенным, «полным», при этом сам оставаясь невидимым для глаза. Суп получается шелковистым и глубоким по вкусу. А для селедки, подаваемой с отварным картофелем, я тот же самый лук нарежу тонкими, почти прозрачными колечками. Здесь его роль — совершенно иная: он должен дать острую, сочную ноту, контрастировать с маслянистой нежностью рыбы. Его задача — быть заметным. Почувствовали разницу? Продукт один и тот же, нарезка разная — и результат диаметрально противоположный. В этом и заключается мастерство.

Теперь перейдем к мясу. Здесь моё правило категорично и не терпит исключений: для вторых блюд мясо всегда, всегда нарезается строго поперек волокон! Посмотрите на кусок мяса — вы увидите направление длинных мышечных нитей. Если вы нарежете его вдоль, вы сохраните эти нити, и при жарке они сожмутся в тугие, жесткие жгуты, которые будет невозможно прожевать. Если же вы перережете эти волокна поперек, вы получите короткие, нежные столбики мышечной ткани, которые легко разжевать и которые равномерно пропитаются соусом.

Для гуляша я нарезаю мясо с небольшим количеством жира — в процессе тушения он вытопится и сделает соус невероятно насыщенным. Для рагу обязательно оставляю кусочки с сахарной косточкой — костный мозг и желатин, вывариваясь, придают подливке особую, бархатистую клейкость и богатство вкуса. И, независимо от блюда, я с маниакальной тщательностью, вооружившись острым ножом, срезаю с мяса все, до последнего миллиметра, жилы и поверхностные пленки — фасции. Эта, казалось бы, нудная работа окупается сторицей: даже постное, бюджетное мясо после такой зачистки становится неожиданно мягким и благородным.

Рыба — материя еще более тонкая, капризная и требующая особого подхода. Чищу я ее, вопреки расхожему мнению, не в воде, а под проточной водой, чтобы чешуя не разлеталась по всей кухне. Движения ножа или терки — от хвоста к голове, против роста чешуи. А вот потрошу с особой, почти хирургической аккуратностью. Надрез на брюшке я делаю от анального отверстия к голове, но не довожу его до самого конца, чтобы не повредить внутренние органы. Самое страшное, что может случиться, — это разлившаяся желчь. Она мгновенно пропитывает нежное мясо невыносимой горечью, и спасти такое блюдо уже нельзя. Если желчный пузырь все же лопнул, я немедленно, не жалея, вырезаю этот участок рыбы.

И вот здесь я открою вам один секрет, который противоречит инстинктам начинающего кулинара. После того как рыба выпотрошена и очищена изнутри от черной пленки, я её... не

мою. Да-да, вы не ослышались. Рыба не любит воду! Если вы начнете ее полоскать под краном, вы вымоете из нее драгоценный рыбный сок, те самые белки и микроэлементы, которые отвечают за вкус и аромат. Я просто тщательно вытираю рыбу изнутри и снаружи чистым вафельным полотенцем или бумажной салфеткой, тем самым и обсушивая ее. Этот прием сохраняет концентрацию вкуса и делает мясо более плотным и упругим. Попробуйте — и вы сразу поймете разницу.

Итак, мы подготовили плацдарм. Овощи нарезаны идеальными, выверенными кусочками, мясо зачищено и нарезано поперек волокон, рыба аккуратно выпотрошена и обсушена. Всё готово к главному таинству — к встрече с огнем. И об этом мы поговорим в следующей главе.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

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

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