

Богатый внутренний мир ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ИВАНА Шишкина я знаю не первый год, и он все время открывает передо мной новые гастрономические горизонты. Его ресторан Delicatessen в Москве когда-то сразил меня спагетти из бородинского хлеба с гвоздичным конфи из репы и телячьими мозгами с соусом из желтков и щучьей икрой. Я сразу стала фанатом серебряного автобуса «Дары природы» с достаточно простой, но небанальной, даже гурманской уличной едой. И мне нравилось шишкинское недавнее, но уже, увы, закрытое кафе «Бутербро», где в жанр сэндвича укладывали чуть не треть репертуара мировой кухни. Но самые важные открытия случились, когда я впервые попала на ужин-заседание шишкинского Клуба поедателей потрохов, который проходил в его — тоже недавно закрывшемся — ресторане Tapa de Comida. Нет, потроха я, конечно, пробовала и раньше, и сама их давно готовлю. Но именно там поняла, что «ливерная кухня» — это особо креативное занятие. Ведь кусок хорошей вырезки не нуждается в серьезных манипуляциях, а здесь нужно проявить выдумку и мастерство. И когда запеченная куриная голова с клювом и глазами оказывается вкуснейшей штукавиной, в которой к тому же много нежного мяса, — это сражает наповал. После этой самой головы мне и захотелось попробовать на зуб весь мир, а через это попытаться понять вкусы непохожих на меня людей.

Во Вьетнаме я отважилась съесть не только змею, но и личинки шелкопряда, в Камбодже — кузнечика. А потом, после долгих колебаний, — балут, яйцо с шестнадцатидневным эмбрионом цыпленка. Личинки шелкопряда мы вместе с мужем купили на рынке и попросили приготовить в ресторане отеля — их кинули во фритюр и подали с рыбным соусом и острым перцем. Муж сказал, что это похоже на знакомую ему с деревенского детства обжаренную до хрустящей корочки рыбью молоку: надкусываешь, оболочка лопается — и на язык выливается густая «творожно-йогуртовая» масса. А уж как мы вместе год назад в Китае уплетали «столетние яйца», которые у нас иногда называют «тухлыми китайскими»! На самом деле они и не столетние, и не тухлые — обычные яйца от полумесяца до полугода выдерживают в известковой смеси без доступа воздуха, отчего белок становится похож на плотное и упругое полупрозрачное желе темно-коричневого цвета, а желток превращается во вкуснейший крем с довольно сильным и при этом интересным запахом аммиака.

Вот именно: то, что вчера казалось «тухлятиной», оборачивается вкусовым познанием мира. Шишкин не просто отлично готовит мозги — у него вся еда с мозгами. Тот самый случай, когда от ума не только горе. Недавно Иван вместе со своей ученицей Викторией Боярской выпустил замечательную книгу «Съедобное несъедобное», которая как раз и стала итогом диалогов после ужинов-заседаний того самого Клуба поедателей потрохов. Советую прочитать ее даже тем, кто не любит проводить время у плиты. Это вовсе не сборник рецептов, а гастрономический мировоззренческий роман — о преодолении зашорен-



Тартар из бараньего сердца

- 1 **баранье сердце** (300 г)
- 2 **полба** (50 г)
- 3 **оливковое масло** (4 столовые ложки)
- 4 **луковица среднего размера** (1/2 шт.)

для подачи:

- 1 **маринованные овощи** (редис, свекла, морковь)

ности, подозрительности и ограниченности, о радости познания нового. Это еще и путешествие во внутренний мир любой животины, что особенно полезно сейчас, когда привычное благополучие рушится и временами не очень ясно, что мы завтра будем есть. Да-да, прочитав эту умную книжку, вы поймете, что голодными мы точно не останемся. Даже из кишок, лапок, копыт и голов, у ж не говорю про деликатесы — печенки, почки, хвосты и сердца, — можно приготовить упоительно вкусные вещи. Для кулинаров эта книга к тому же полезнейший справочник современных технологий. Неочевидные части и тайные лакомые кусочки туши — прекрасный материал для того, чтобы научиться готовить с умом, понимая, какую текстуру ты хочешь получить, какой вкус раскрыть, какой аромат не потерять. Рибай сегодня немислимо подорожал? Так гораздо более мощный по вкусу стейк можно приготовить из дешевой пашины. И это интереснее.

На Трубной улице в здании Tapa de Comida открылся новый шишкинский проект — кафе «Юность». Сам Иван говорит, что главный здесь не он: «Чудо-люди — Макс, Ваня, Петя — вся наша молодежь захватила старый ресторан, сделала там сквот и готовит смешную

питательную еду и наливает, а мы только помогаем». «Молодежь» — это шишкинские ученики: шеф Максим Летуновский, бармен Иван Останков и едва ли не самый главный человек нового заведения — мясник Петя Павлович. Шишкин и сам виртуозно разделяет мясные туши, а Павлович даже успел поучиться этой очень нужной профессии в Америке. Раньше Иван рассказывал мне, что в России почти нет профессиональных мясников, в результате туша рубится неправильно, неэкономично, поэтому и цены на элитные куски зашкаливают. А в меню «Юности» есть даже «стейк-сюрприз»: сегодня он из стриплойна, завтра — из лопатки или из диафраг-

ТО, ЧТО ВЧЕРА КАЗАЛОСЬ
«ТУХЛЯТИНОЙ», ОБОРАЧИВАЕТСЯ
ВКУСОВЫМ ПОЗНАНИЕМ МИРА

мы. Или вот тартар — ведь мы привыкли, что его готовят из филейной части. Здесь — из бараньего сердца. Рецепт блюда я впервые увидела в книжке «Съедобное несъедобное» — теперь попробовала. Оказалось, фантастически вкусно — и всего за 300 рублей. Около этой цифры, кстати, крутятся, все цены в меню — ведь каждый кусочек идет в дело. Вы сомневаетесь, что сырое баранье сердце безопасно есть? Напрасно! После ветеринарного контроля все части туши можно есть без тепловой обработки. Но в «Юности» сердце, очистив от жировой капсулы, удалив все внутренние сосуды, пленки и жилки, все-таки еще два часа пастеризуют в вакуумном пакете в сувиде при 48 градусах — после этого оно к тому же долго хранится. А потом по мере надобности его рубят небольшими кусочками, выкладывают в блендер и измельчают в режиме «пульс» до состояния почти однородного пюре. Остается выложить разорванное сердце в миску, добавить сваренную в подсоленной воде полбу, нарезанный мельчайшими кубиками лук, пару столовых ложек оливкового масла, посолить и поперчить по вкусу — ну и тщательно перемешать. Убрать в холодильник минут на пятнадцать. А потом сформировать из фарша кнели при помощи двух столовых ложек, выложить их на тарелку и сбрызнуть оливковым маслом. Декорировать домашними пикнулями — маринованным редисом, морковкой, свеклой или чем-то еще. Вот и все. Подачи простые, почти домашние. Но за каждым блюдом — большая гастрономическая культура, острый ум, ирония, исследовательская работа. И это, скажу я вам, не сферы крутить, не заливать всю тарелку пеной, на которую уже тошно смотреть, как на престарелую кокетку, заштукатурившую морщины. А вот здесь — юность, которая не заботится, модная ли она, в тренде ли, привлекательна ли для тусовки. Она просто обаятельная, непосредственная, многообещающая. Очень секси, как и всякая настоящая еда. Как все настоящее.

www.chekalova.ru