

# Курс на запах

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

**ХОТЯ** от Прованса произошли все на свете провинции, сам он всегда был и остается столицей средиземноморской гастрономии. Итальянская и французская кухни соединили здесь свои лучшие черты — плод этого слияния получил название средиземноморской диеты и вошел в список нематериального наследия ЮНЕСКО. Мяса в этих местах никогда много не ели. Главные здешние продукты — хлеб, вино, овощи, фрукты, рыба, травы и особое, эталонное оливковое масло, которое в России раньше называли прованским, как высокосортовое сливочное — чухонским. Каждый раз, пожив в Провансе неделю-другую, я настолько вдохновлялась местной кухней, что, вернувшись в Москву, непременно устраивала для друзей вечеринки в средиземноморском стиле — благо почти все рецепты не особо трудоемкие. Блюда получались неплохими, вкусы — похожими, но в них не было какого-то неуловимого волшебства оригиналов. Потом я поняла: очарование средиземноморской, да и любой другой местной кухни — это не только чистые вкусы. Есть такой опыт: зажав нос, надо прожевать кусочек шоколада — почувствуешь только сладость и чуть вяжущую горечь, но вовсе не шоколадный вкус, который создают ароматы масла какао. Языковые рецепторы позволяют ощущать только ту самую четверку, а носовые распознают тысячи ароматов. А у грибов, особенно трюфелей, весь вкус создает только аромат. Энеко Атча, шеф трехзвездного ресторана Azurmendi (Бильбао, Страна Басков), как-то угощал меня съедобной землей из дегидрированных баклажанов с запахом настоящей почвы после дождя. Совместно с химическим факультетом местного университета он разработал ультразвуковой аппарат, который аккумулирует запахи и передает их готовым блюдам. Поэтому его гастрономическое творение «Морская жизнь» из устриц, жареных кальмаров и каракатиц окатывает вас океанским бризом. «Понимаешь, — говорил мне Энеко, — мой гость должен совершить мгновенное путешествие, например, к морскому глубинам. Для этого мы создаем эффект тумана с помощью сухого льда, потом ты вдыхаешь аромат моря, проглатываешь его, но он остается на кончике языка». Такими же фокусами англичанин Хестон Блюменталь поражал гостей задолго до Энеко: его знаменитое «Желе из перепелки» выносили гостям в облаке густого пара, который стелился по столу духом тлеющей древесины. С тех пор фокус многократно повторяли разные шефы: стейк, окутанный дымком розмарина, или утиная грудка с ароматом апельсина. Та же техника с сухим льдом и ароматической эссенцией в десерте из антоновских яблок Владимира Мухина: коробка с опавшими листьями и стопка с сорбетом, от которого идет аромат, всплывший в повести Бунина. Официант поливает коробку из маленького соусника — и вот из нее поднимается туман и слышится шуршание и сам дух осеннего перелеска. Это блюдо высокой кухни, но элементарный копильный пистолет есть сегодня и в непритязательных гастропабах. Разнообразие вкусов создает именно ароматы — это аксиома новой европейской гастрономии. Но в Провансе об этом знали даже столетия

назад — правда, все такого рода открытия больше применяли в парфюмерии. Например, однажды поняли: если в твоих духах есть капля ванили, окружающим хочется к тебе приблизиться и даже прикоснуться. Остро эротичны ароматы цветов апельсина, грасского жасмина и розы. Сегодня в Провансе вытяжки из цветов и трав используют и в еде, и в духах, в ваннах и саунах. Нигде в мире не продают такого количества бутылочек и скляночек с «уловленными» ароматами, как на Каннском рынке: в них плещутся души розмарина, лаванды, герани, фиалки, жасмина. Дороже всего — чистое розовое масло: от €50 за десятициллиметровую скляночку. И на рынке эту драгоценность не найдешь — нужно идти в магазин знаменитой грасской фабрики Fragonard. Одна капля розового масла заставит благоухать килограмм мороженого. Но для готовки, в отличие от парфюмерных букетов, можно взять менее дорогие эссенции. С помощью двух из них — розовой и лавандовой — я делаю теперь легкий красивый десерт «Розовый ветерок» по мотивам рецепта Оливье Рота — шефа-кондитера ресторана Le Candille. Только у Оливье он весь был про розу — я добавила свежий вкус лаванды, без которой для меня нет Прованса. Основу желе, надо сделать за несколько часов до подачи. Насыпать в стакан желатин, залить небольшим количеством воды и оставить набухать. Тем временем развести малиновое пюре смесью оставшейся воды с апельсиновым соком, добавить сахар и листья мяты — довести до кипения и дать немного настояться. После этого вмешать набухший желатин и снова нагреть до первых пузырьков. Процедить, разлить по порционным тарелкам слоем в 1,5 см и поставить в холодильник. Безе готовится как обычно: нагреваем духовку до 150 градусов, взбиваем белки с мелким сахаром до устойчивой глянцевой белой пены (если перевернуть миску вверх дном, белок не падает), осторожно, не повредив пузырьки, выкладываем в кондитерский мешок и отсаживаем небольшими каплями на противень, застеленный пекарской бумагой. «Капли» выпекаются минут десять. Еще один компонент десерта — ягодный мусс. Приготовить тоже просто: взбить желтки с сахаром, чтобы они хорошо увеличились в объеме, добавить муку, ягодное пюре, растопленное масло — аккуратно размешать, проварить до загустения на водяной бане, а в конце влить несколько капель розового экстракта. Ягодно-лавандовый сорбет лучше приготовить заранее в домашней мороженице, но можно все ингредиенты соединить в блендере, протереть, заморозить, еще раз пробить, еще раз заморозить. На зеркально застывшую поверхность ягодного желе Оливье через кондитерский мешок отсаживает ягодный мусс, раскладывает меренги и ягоды, посыпает ореховой крошкой. Блюдо венчает «торпеда» из сорбета, сделанная с помощью двух столовых ложек. В этом десерте есть кисловатый вкус ягод, остальное — прохлада и цветочно-травяной аромат. Ешь — и будто внутри тебя проносится легкий ветерок, и ты снова на ферме у подножья холма, покрытого фиолетовым лавандовым облаком, через которое пробивается аромат роз. А там еще немного — и Прованс.



## Желе с красными ягодами, муссом и меренгой

### СОРБЕТ

- 1 **Вода** (190 г)
- 2 **Апельсиновый сок** (190 г)
- 3 **Сахар** (60 г)
- 4 **Глюкоза (в порошке)** (60 г)
- 5 **Корица** (2 г)
- 6 **Малиновое пюре** (20 г)
- 7 **Капля лавандовой эссенции**
- 8 **Стабилизатор (по возможности)** (3–4 г)

### ЖЕЛЕ

- 1 **Вода** (125 г)
- 2 **Апельсиновый сок** (125 г)
- 3 **Сахар** (50 г)
- 4 **Малиновое пюре** (90 г)
- 5 **Желатин** (3 пакетика по 2 г)
- 6 **Мята** (2 г)

### МЕРЕНГА

- 1 **Сахар** (100 г)
- 2 **Яичный белок** (50 г)

### МУСС

- 1 **Сахар** (40 г)
- 2 **Мука** (10 г)
- 3 **Сливочное масло** (90 г)
- 4 **Жирные сливки** (150 г)
- 5 **Ягодное пюре** (250 г)
- 6 **Желток** (40 г)

### ДЛЯ ПОДАЧИ

**Красные ягоды (малина, клубника), ореховая крошка (фундук)**