

Завтрак с Моне

ЕЛЕНА ЧЕКАЛОВА

О НАРЯДНОЙ ЯИЧНИЦЕ



ЯЙЦА ОРСИНИ НУЖНО ЕСТЬ НЕМЕДЛЕННО — СЛИШКОМ УЖ ХРУПКОЕ И НЕДОЛГОВЕЧНОЕ СОЗДАНИЕ ЭТО ТАЮЩЕЕ В УТРЕННЕМ ВОЗДУХЕ ВОСКРЕСНОГО УТРА СОЛНЦЕ В ОБЛАКАХ

ЧТО ОСТАЕТСЯ, когда блюдо съедено? Если оно было стоящим, то — воспоминание-впечатление. Я почти не удивилась, когда в Музее Орсе, на выходе с выставки Фредерика Базиля, первого, по мнению кураторов, но очень рано погибшего импрессиониста, увидела «Кулинарную книгу Моне: рецепты из Живерни» (The Monet Cookbook: Recipes From Giverny). Клод и Фредерик были друзьями и вместе выезжали на пленэр — куда-нибудь в Шайи-ан-Бьер или в Аржантей, где, как говорят во Франции, выращены лучшая в мире спаржа и импрессионизм. Оба молодых живописца любили вкусно поесть. Клод к тому же родом из Нормандии, а где еще такие прекрасные продукты и простая изящная готовка? Правда, денег тогда хватало лишь на салат с горчичным винегретом и омлет с беконом — зато листья и яйца друзья выбирали самые свежие. Мечты о настоящем столе — в этюдах к начатому в Шайи, но так и не оконченному «Завтраку на траве». На самом деле это был «второй завтрак» — ланч: пате, холодная птица, корзины с фруктами и бутылками. «Я всегда был страстным едоком, и это не принесло мне никакого вреда», — вспоминал

Моне. Настоящим фуди он стал, когда разбогател и купил поместье Живерни. Говорят, Клод просто помешался на еде почти так же, как его друг, Александр Дюма-отец — разве что не умел сам готовить. Зато был радушным хозяином и в деталях обсуждал меню с женой Алисой и кухаркой Маргаритой. Сам оформлял свои званые обеды, придумывал сервировки и подачи блюд, сам разработал интерьеры желтой, будто всегда залитой солнцем столовой с японскими гравюрами и сине-белой кухни с медной посудой на

Орсини. Оказывается, кто-то из друзей привел таинственного итальянского графа в желтую столовую Живерни, и тот вручил хозяину этот рецепт — Моне был в полном восторге! Хотите попробовать? Блюдо простое, но требует точности исполнения. Особенно подходит для воскресного завтрака в хмурый мартовский денек. Поставьте духовку нагреваться до 220 градусов. Яйца разделите на желтки и белки: делайте это очень аккуратно, чтобы не повредить ни один желток. Каждый я выклады-

ваю в пустую скорлупку, а белки сливаю в чашу планетарного миксера. Добавьте в белки каплю лимонной кислоты и немного соли. Включите миксер и хорошенько взбейте: пена должна получиться настолько плотной, что положенная на нее чайная ложка не тонет. Распределите белковый «снег» по слегка смазанному маслом небольшим и неглубоким формочкам для запекания (по диаметру они должны быть не больше сковородки для глазуньи из одного яйца, а если нет ничего подходящего, можно выложить взбитый белок через сервировочное кольцо на силиконовый коврик) и слегка разровняйте.

Яйца Орсини

- 1 Яйца (6 шт.)
- 2 Соль (1/4 чайной ложки)
- 3 Черный молотый перец (1/4 чайной ложки)
- 4 Тертый сыр пармезан или грюйер (2 столовые ложки)
- 5 Сливочное масло (50-60 г)
- 6 Лимонная кислота (1/3 чайной ложки)

плите с изразцами. По собственным эскизам заказал в Лиможе сервиз — желто-белый с тонким синим ободком. На нем ели Ренуар, Сислей, Сезанн, Писарро, многие арт-дилеры, писатели и политики. По свидетельству гостей, чаще всего они беседовали о садоводстве и еде, о качестве и происхождении ингредиентов: гусиная печень должна быть только из Эльзаса, трюфели — из Перигора, травы — из собственного нормандского сада, а щука — из домашнего пруда. Шампиньоны тоже росли в саду Живерни, и собирали их непременно на заре. Всех, кто не разделял его страсти к еде, Моне называл варварами. К столу надлежало являться с новым рецептом в подарок — хозяин ему радовался, как дитя игрушке. Моне и сам был страстным гастрономическим туристом и коллекционером методов готовки. Стоило ему попробовать йоркширский пудинг в ресторане лондонского отеля Savoy, как он тут же потребовал от Маргариты ввести блюдо в домашний обиход. Так накопилась толстая тетрадь любимых рецептов Моне, которую наследники сохранили, но впервые опубликовали лишь в конце прошлого века. Листая кулинарную книгу великого живописца, я наткнулась на блюдо, которое сама давно готовлю, — яйца Орсини. Это как бы яичница, но очень особенная и нарядная: пышный, как снежная шапка, взбитый и припеченный с остреньким пармезаном белок, а внутри дрожит и дышит солнечный желток. Все хотела узнать, кто такой этот

В центре каждой формочки с помощью суповой ложки сделайте достаточно глубокое отверстие для желтка. Поставьте формочки на решетку, установленную в нижней трети духовки, и запекайте пять минут. Затем достаньте и аккуратно вылейте желтки в углубления. Посыпьте сыром, свежемолотым черным перцем и маленькими кусочками сливочного масла. Верните формочки в духовку еще на четыре-пять минут или пока желтки не схватятся. В готовом блюде посыпанный пармезаном белок должен получиться чуть хрустящим, а желток остаться текучим. Сам Моне просил, чтобы Маргарита выпекала яйца Орсини в единой форме: она выкладывала в нее всю взбитую белковую пену, делала в ней 6–12 (в зависимости от числа едоков) равномерно расположенных друг от друга углублений и пекла на 160 градусах 15–20 минут, а потом выливала желтки и доготавливала. Так получается еще живописнее, к тому же у Моне была большая семья — одних детей восемь душ. Яйца Орсини нужно есть немедленно — слишком уж хрупкое и недолговечное создание: тающее в утреннем воздухе воскресного утра впечатление солнца в облаках. Представляете, как это блюдо смотрелось в солнечной столовой на желтом блюде с синим ободком? Моне, как никто, умел обнажить красоту самых простых вещей — даже элементарного яйца. Возможно, это случайное совпадение, но именно во времена импрессионистов гастрономия во Франции стала считаться искусством.