

рестораны блюдо

# Еда с Еленой Чекаловой И ГОРШКОМ НАЗОВИ, И В ПЕЧКУ ПОСТАВЬ

ЕЩЕ ПОЛЧАСИКА — И У ВАС В КАСТРЮЛЕ ЧТО-ТО РОСКОШНОЕ  
И ПО-ВОСТОЧНОМУ БЛАГОУХАЮЩЕЕ

## Похлебка харира

Бараний бульон	1–1,5 л
Кумин (семена)	1–2 ст. ложки
Лук	2 шт.
Куркума	3 ч. ложки
Морковь	1–2 шт.
Корица (молотая)	3 ч. ложки
Чеснок	3–5 зубчиков
Острый красный перец	по вкусу
Баранина (мякоть)	500 г
Сахар	1 ст. ложка
Томатная паста	2–3 ст. ложки
Постное масло, соль, лимоны, свежая петрушка или кинза	
Консервированный нут или фасоль	800 г
Консервированная чечевица	400 г
Мука для дополнительного загущения	2 ст. ложки
Консервированные томаты	400–500 г



НУ ВОТ ВСЕ и случилось: праздники кончились, зима встала, ветер задул — и рубль пустился в полет. Еще недавно антикризисные вечеринки устраивали: мол, у нас не страшный серый волк, а невеликая депрессия. Теперь сели по домам. Немного утешает, что и это уже было. Вначале безумный джаз, потом депрессия — Великая, разумеется. Там у них в Америке тоже тогда пустели рестораны, и приходилось, чтобы не падать духом, довольствоваться скромными домашними вечеринками. Хозяйка собственноручно готовила одно недорогое сытное блюдо, которое можно было часами держать в теплой духовке, доставать, убирать и снова доставать, пока звучали пластинки и не кончался подпольный алкоголь. Блюдо это делали из любых остатков-обрезков, но непременно сдабривали ароматными специями и подавали в виде запеканки или полупохлебки-полувторого. Такое смачное тушение с небольшим количеством мяса, но зато с кучей томленных корнеплодов, бобовых и обильной подливкой из сгущенного крепкого костного бульона. Блюдо торжественно вносили вместе с целой горой хрустящих, от души натертых чесноком гренков в огромной горячей керамической кастрюле. Все эти густые похлебки и запеканки назывались stews и casseroles.

В 30-х годах прошлого века американцы убедили себя, что casseroles — это именно та ценность Старого Света, которую стоит сделать чуть ли не основой национальной кухни в Свете Новом.

В одном из старых американских журналов я однажды вычитала, как делать базу для последующего тушения — тот самый крепчайший бульон. Ничего не выбрасывать, все использовать максимально эффективно. Купили хорошую курицу — не жарьте ее целиком. Лучше готовить окорочка и грудки, а остов, крылья, шею долго вываривать вместе с подвявшими корнеплодами и не годящимися в салаты толстыми стеблями петрушки и укропа. Ни говяжьей, ни свиные, ни кроличьи кости, ни рыбы головы, хвосты, плавники, ни даже очистки креветок — ничто не должно пропасть, все нужно варить с луком, морковкой, чесноком, сельдереем, а потом густой студенистый бульон разливать в формочки для льда и получившиеся кубики складывать в пакетики для глубокой заморозки. Этот рецепт назывался, кажется, «Секрет тетушки Полли», и это тоже было идеологически важно, потому что отсылало не к блистательному шеф-повару, а к тайнам семейных поварих. Я, разумеется, представляла себе эту «тетушку» толстой и черной. Она размораживала свои кубики, стущала бульон мукой, тщательно, без комочков разведенной теплой водой, добавляла острую томатную пасту, всякие сухие травы. Немного мяса, много картошки, или риса, или фасоли с морковкой и луком — все это она долго томила в духовке, пока аромат, доносящийся с кухни, не начал сводить с ума. Главное волшебство было в том, что этого тушения хватало на огромное число голодных и жаждущих домашнего тепла людей. Всегда можно немножко развести, прибавить еще чуток муки или крахмала, еще баночку дешевой консервированной фасоли и острых специй — все равно оставался вкус уютного блюда, и пряная горячая подлива приятно заполняла желудок, создавая ощущение комфорта и сытости.

Нам в отличие от американцев даже не нужно подкреплять идеологию подобных запеканок и похлебок великими европейскими ценностями. Это же наш родной горшок, где всегда два в одном — и первое, и второе. Еще недавно он казался анахронизмом, а его содержимое — тяжелым и немодным. В ходу были диеты, легкая дорогая заморская еда, какая-нибудь новозеландская ягнятина, средиземноморские свежие травы. Спагетти болонезе многим из нас уже роднее макарон по-флотски. Не бойтесь, все, чему мы научились, пригодится. Ведь вовсе не обязательно заполнять родной горшок только жирными щами с разваренным мясом. Мой сын Ванька, например, удив-

ляется, что похлебка harira, рецепт которой я привезла из Марокко, изобретена не в России. Она ведь так подходит для нашей долгой скучной зимы. Во-первых, делается на крепком бараньем бульоне, который заряжает энергией. Во-вторых, в состав хариры входят простые корнеплоды и бобовые — получается недорого и сытно. И это очень красивое золотисто-оранжевое пряное блюдо, которое поднимает настроение, делается просто и так интересно на вкус, что вполне заслуживает быть главным на домашней вечеринке.

Знаете что, не откладывайте, прямо завтра купите на рынке недорогую баранину — выгоднее брать целого барана, чтобы отдельно пожарить печень, ноги по случаю потушить, выкроить хоть немного качественной мякоти на шашлык или котлеты, весь жир выбросить, а все остальное пустить на нашу похлебку. Бульон из бараньих костей лучше варить заранее и долго — с луком, морковью, корнем сельдерея, лаврушкой, перцем и даже резким кардамоном: чем более душистым он выйдет, тем богаче будет харира. Бульон нужно непременно процедить и остудить, чтобы легко убрать весь жир до капельки. Следуя совету американской «тетушки», я храню эту основу в виде замороженных кубиков. Как только потребуется, я их размораживаю, а тем временем разогреваю в глубокой сковороде постное масло, обжариваю на нем порезанные лук, сельдерей и морковь до слегка золотистого цвета, потом добавляю подавленный чеснок и кумин и кусочки бараньей мякоти. Теперь томатную пасту, соль, сахар, перец и остальные специи. Конечно, самая роскошная харира — с шафраном, но и намного более дешевая куркума даст нужный золотой цвет, а аромат — кумин и корица. Главное в харире — баланс кислоты, сладости, остроты и пряного аромата. Постепенно разводите тушение готовым бульоном и пробуйте — здесь все зависит от настроения и вкуса. Похлебка варится часа полтора, потом я вливаю готовые консервы — порезанные томаты, горох нут и чечевицу. Для большей кремовости можно еще загустить мукой. Еще полчаса — и у вас в кастрюле что-то роскошное и по-восточному благоухающее. Я перекладываю хариру в керамическую супницу и ставлю в теплую (80–100°C) духовку, чтобы не остывала до конца вечера. Подаю с кружочками лимона и свежей петрушкой. Представляете, как живописны зеленый и желтый на ярко-оранжевом фоне! Я знаю, что гости не уйдут, пока горшок в печи не опустеет. И разве кому-то придет в голову, что мы себе в чем-то отказываем? Ну да, праздники кончились, и ветер задул, и за окном все рушится, но у нас еще есть теплый дом, наши близкие, друзья и замечательная похлебка.