



рестораны блюдо

# Еда с Еленой Чекаловой НЬОККИ: САМА ПРОСТОТА

И РУКИ ЗАНЯТЫ, И ГОЛОВА  
ОТ ДУРАЦКИХ МЫСЛЕЙ ОТДЫХАЕТ

## Ньокки по-лигурийски

Картофель	1 кг
Мука	300 г
Яйцо	1 шт.
Соль, перец по вкусу	



**ВЕРНУВШИСЬ** вчера с рынка, моя подруга Ируся позвонила мне раза четыре подряд. Представляешь, говорила она, огурцы уже по 400, помидоры по 450 руб., а про остальное лучше вообще не спрашивать. «Уж если нам с тобой какие-то огурцы не по карману, — воскликнула Ируся, — что же говорить о других!» Но больше всего она переживала не за других, а за меня: мол, для кого я теперь буду писать свои кулинарные сочинения, когда хорошие продукты для нормальных людей уже недоступны? «А нам, — строила планы на будущее моя подруга, — наверное, придется перейти на картошку, и кому тогда будут нужны твои изыски?» Ируся пока, к счастью, напрасно гонит волну, но ведь и правда стоит задуматься, что можно сделать из обыкновенной картошки. И кризис тут вовсе ни при чем. Когда родная сестра говорила мне в канун Нового года, что хочет сделать что-то очень необычное, какой-нибудь марокканский таджин по моему рецепту, но боится, потому что никогда не пробовала соединять мясо с медом, а финики с перцем и не знает, что можно ждать от имбиря и куркумы, я ее с чистой совестью успокаивала: следуй рецептуре, и все точно получится. Потому что яркими экзотическими приправами, необычными сочетаниями легко произвести впечатление. Хочешь поразить друзей угощением во вьетнамском стиле? Ну узнай, что такое, скажем, рыбный соус и приправа тамаринд, и твой кисло-сладкий суп с морепродуктами встретят громом аплодисментов. Вот поэтому я вам и привожу из путешествий разные эффектные примочки типа соленых лимонов. А меня давно завораживает волшебство простых вещей. Обожаю делать майонез. Каждый раз прихожу в восторг, когда на моих глазах желток, в который по капле вливаешь оливковое масло, превращается в воздушную эмульсию. Я

нелюю в него уксус — только свежайший лимонный сок, могу вместо горчицы положить японский хрен васаби, но на самом деле все по большому счету зависит от двух ингредиентов: желтка и оливкового масла. То, что рождается от их слияния, могу есть и без остроты, и без кислоты, даже, представьте, без соли. И вот ведь что удивительно: когда я думала, что секрет майонеза в оригинальных добавках, он получался через раз. Теперь я прежде всего забочусь о том, чтобы желток был свежим и нехолодным, уже чуть взбитым, об аромате масла, о едва теплой и просторной миске, где произойдет их слияние. Я соединяю две субстанции нежно и терпеливо, и только потом добавляю что-то еще.

Еду из простых продуктов я окончательно полюбила прошлым летом в Лигурии, испокон веков самой бедной области Италии. Например, восхитительные ньокки, такие маленькие ребристые комочки теста в разных соусах. По виду и даже по составу ингредиентов напоминают украинские галушки, но на самом деле отличаются от них настолько, насколько Италия не похожа на Украину. Кстаги, Гоголь, смолоду большой поклонник галушек, потом изменил им с итальянской пастой. Ньокки — это тоже один из видов домашней пасты. Вареная картошка и горстка муки — сама простота! Настоящие виртуозы даже яиц не кладут, а ньокки у них тем не менее не разваливаются и выходят легкими, благородно оттеняющими любой соус: от маслянистого зеленого песто до плотного мясного болоньезе. Правда, в отличие от таджина, хорошо приготовить «самую простоту» у меня с первого раза не получилось. Здесь важна каждая мелочь, поэтому рассказываю подробно. Без яйца делать даже не пытайтесь, но одного на килограмм картошки вполне достаточно. Сама картошка должна быть не водянистой, а максимально крахмало-содержащей, так что лучше покупайте на рынке, там подскажут правильный сорт. Варить ее следует только в мундире и класть в холодную воду, чтобы кожица не растрескалась. Внутри-то ей предстоит развариться, но набрать как можно меньше воды. В Лигурии мне подсказали одну спасительную хитрость: не в воде готовить, а в пароварке. Как начнет хорошо протыкаться вилкой — можно вынимать. А я еще вспомнила, как моя свекровь баба Аля, сварив в деревне картошку, сливала воду и ставила чугунок минут на десять в теплую печку, чтобы оставшаяся влага выпарилась, и клубни начинали едва ли не лопаться, и мы ее чистили и сдабривали маслом — то-то была вкуснота.

Но в нашем случае никакого масла — ни-ни! После пароварки я слегка подсушиваю клубни в негорячей духовке и начинаю быстро чистить.

В этом деле спешка очень даже важна (у меня сначала потому и не вышло, что я все делала тщательно — вот картошка и набрала влагу то ли из воздуха, то ли от моих рук). В русскоязычных руководствах по итальянской кухне вы, скорее всего, прочтете, что теперь надо сделать пюре — не вздумайте, все пойдет прахом. У итальянцев существует специальное приспособление: штуковина, похожая на большую давилку для чеснока, через которую пропускаешь картошку, и она превращается в воздушную гору тонюсеньких червячков. Я как-то до сих пор забываю ее купить и все делаю зубчиками обычной вилки: на большой деревянной доске, хорошенько посыпанной мукой, разминаю все комочки, но не сплющиваю — это очень важно, чтобы картофель и мука легко соединились. Пока разминаешь, все остывает ровно настолько, что можно добавлять яйцо (если горячо, оно свернется). Продельваю в картофельной горке лунку, выливаю его туда, а все вокруг посыпаю солью, перцем, ну можно еще щепотку мускатного ореха. Потом уже разбрасываю половину муки — так, будто делаю песочное тесто. Вначале, работая лишь кончиками пальцев, соединяю все в крупные хлопья. Постепенно добавляю еще муки и, прижимая ладонями, раскатываю (как можно быстрее!) в однородную массу, которую собираю в толстую «колбасу». Сколько вообще нужно муки? Для ньокки вопрос почти философский — ответ зависит даже от погоды, влажной, сухой, дождливой. Если муки много, получатся резиновые клецки, если мало, все потом развалится. В среднем где-то 1/3 от веса картошки, лучше чуть меньше.

«Колбасу» опять слегка присыпаю мукой, режу поперек частей на семь, и каждую раскатываю в змейку толщиной в большой палец. А змейки — на маленькие подушечки, каждую как бы надеваю на палец и сверху прижимаю вилкой: с одной стороны выходит ямочка, а с другой — полосочки: это такие маленькие капканы для соуса. Варится все небольшими порциями — штук по 20 в кипящей подсоленной воде. Как ньокки всплывут, сразу ловишь шумовкой — и в соус. Можно просто развести мягкий сыр молоком и посыпать зеленью. Вкуснота неземная! И каждый раз не могу понять: откуда она только берется? Возня, конечно, но бывают такие моменты, когда она спасает: и руки заняты, и голова от дурацких мыслей отдыхает. К тому же, наделаешь штук 200 и заморозишь. Вот я и говорю Ирусе: «Да плюнь ты на эти огурцы, и картошки не бойся. Приходи, ньокки будем делать, стол накроем, бутылочку поставим, гостей позовем, и жизнь как-то пойдет своим чередом».