



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

рестораны блюдо

Еда с Еленой Чекаловой

ФРАНЦУЗСКАЯ ШТУЧКА

ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОГ ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВКУСЕН, ТОЛЬКО ЕСЛИ КРАСИВ

Французский киш

Тесто

Мука 300 г*

Соль 1 ч. ложка

Сахар меньше половины чайной ложки

Масло сливочное 170 г

Масло постное 4 ст. ложки

Вода из растаявшего льда не больше 100 г

Начинка Любая

Заливка

Яйца 6 шт.

Сливки (можно разбавить молоком) 400 г

Соль, перец, мускатный орех

*Рецепт рассчитан для двух 25-сантиметровых форм.



МОЙ ЛЮБИМЫЙ французский пирог называется «киш». Когда я впервые его попробовала, то сразу даже не поняла, пирог это, запеканка или нежнейшее суфле. Оказалось, и то, и другое, и третье, и еще что-то, возникающее от соединения всех этих кулинарных жанров. Тончайшая чуть хрустящая тестяная корзиночка, в ней будто застывший сливочно-яичный крем, в нем — сюрприз. Если киш хорош, он всегда сюрприз. Самый знаменитый и простой киш лорен, с копчеными шкварками, и тот у двух хозяек не выходит на одно лицо. А с воздушным шпинатом, или с пахучим грюйером, или с нежнейшим козьим сыром, или с умопомрачительной тонкой трюфельной стружкой не то что у двух хозяек — у меня одной каждый раз получается по-разному. Киш — это символ французской кухни. Его начинки, особенно их разнообразие, поражают воображение. Вот он, истинно французский подход! Ведь французы еще в Средние века были помешаны не на этике, а на эстетике. Вкусным считали то, что красиво и удивительно. Еду поэтому часто украшали орнаментами из живых цветов.

В старом французском тарте (открытый пирог), турте (закрытый) или кише (открытый, с яичной заливкой) корка изначально была нужна прежде всего для того, чтобы удержать форму фарша и сохранить его соки и ароматы. Такая своего рода одноразовая кастрюлька. Она могла быть даже не очень-то вкусной смесью муки и воды, но непременно красивой — великолепной коробкой для сюрприза. Помните английскую песенку в переводе Маршака про короля, который съел пирог с живыми птицами?

«Много, много птичек

Запекли в пирог:

Семьдесят синичек,

Сорок семь сорок.

Трудно непосадам

В тесте усидеть,

Птицы за обедом

Громко стали петь».

Так вот, поющие птички в пироге не выдумка, а кулинарная практика Средневековья. Во французских пирогах для королевских застолий в тесте делали специальные карманы из отрубей, прятали туда птиц, например ласточек или дроздов, а когда пирог оказывался на столе, отруби легко вытаскивали, пернатых выпускали, и те, к восторгу гостей, начинали носиться по залу. Но и начинки для съедобных нешуточных пирогов были тоже улетными: ароматные сыры, дичь, копчености, хрустящие овощи, рыба и пахучие свежие травы. А тесто тонкое, едва заметное, будто ешь изысканное блюдо на хрустом фарфоре. Ешь, и наслаждение легким воздухом заполняет каждую твою клеточку, и отрываешься от земли, и летишь как птица. Между всеми этими французскими штучками и нашими русскими пирогами — пропасть. Наш пирог, он же от слова «пир», он праздничный хлеб. Тесто у него сдобное, чаще дрожжевое, наедистое. Главные начинки — капуста, или мясо с луком, или картошка, реze рыба. Кладутся они щедро — так, баловство, приправа для настоящей еды, без которой за нашим столом никуда, враз захмелеешь. У нас часто вздыхают: мол, вот такие пироги. А у них ухитряются просто получать удовольствие.

Делается это так. Вначале тесто. Его для всех тартов-туртов-кишей лучше приготовить заранее и хорошенько охладить. Оно очень простое, секрет лишь в том, чтобы работать быстро и весело, легкими движениями. Возьмите деревянную доску и насыпьте на нее пару чашек муки, вмешайте туда соль и сахар и порубите — прямо в ней! — 2/3 пачки холодного сливочного масла. Получилась крошка? Отлично. Разбрызгайте по ней четыре столовые ложки постного масла и постарайтесь собрать все вместе, дотрагиваясь

до теста лишь кончиками пальцев. А теперь добавьте полчашки ледяной воды и без всякого усердия слепите шар. Пока он еще пластичный, но не липкий, расплющите его скалкой в толстый круг, чтобы потом было легче раскатывать, посыпьте мукой, положите в пластиковый пакетик — и в холодильник, хотя бы на час (лучше на ночь). Из этого количества теста можно сделать по меньшей мере два киша или тарта в 25-сантиметровой форме. Когда совсем нет времени, я их готовлю из покупного слоеного бездрожжевого теста — и тоже получается отлично. Перед выпечкой свое или готовое тесто достаю минут за двадцать, потом кладу на посыпанную мукой поверхность, слегка отбиваю его скалкой и очень быстро раскатываю в круг, который будет немного свешиваться с бортика формы, толщиной не больше трех миллиметров. Тонкое тесто еще чуть присыпаю мукой, наматываю на скалку, накидываю на форму, укладываю и аккуратно обрезаю по бортику. Получается такая славненькая корзиночка, а по самому ее краю можно сделать еще декоративную насечку ножиком, ведь это французский пирог, а он — запомнили? — по-настоящему вкусен, только если красив. Корзиночку нужно проколоть вилкой, закрыть фольгой, сверху насыпать горох или фасоль, чтобы тесто не вздувалось, и поставить в духовку, разогретую до 200°, минут на пятнадцать. А потом уже можно класть начинку и выпекать до готовности — полчаса при 180°. Начинка — вы поняли? — должна поражать. Я все-таки поклонница кишей: их нежная крем-овая заливка облагораживает все, что под нее кладешь, даже если это только лук. А вот чтобы получился именно крем, а не омлет, нужно хотя бы приблизительно выдерживать пропорции: на каждое яйцо — 60-70 г сливок. Я делаю так: на 25-сантиметровую форму беру три яйца и маленький пакетик сливок. У одного яйца отделяю белок, взбиваю его с солью в крепкую пену, затем в другой чашке взбиваю оставшиеся яйца и желток, постепенно добавляю сливки, соль-перец и щепотку мускатного ореха и в конце осторожно вмешиваю белковую пену, чтобы сохранить воздушные пузырьки. Теперь кладете на дно корзинки ваш секретик, заливаете яичным кремом — и в духовку. Вчера в качестве секретного ингредиента я положила на дно корзинки кусочки козьего сыра, сверху — слегка отваренную и порезанную спаржу, на нее — заливку и вытянула наружу нарядные курчавые головки зеленых побегов. Как же соблазнительно они потом высывались из золотистой корочки! Примерно так из запеченных в хлебной корке средневековых паштетов выглядели птичьи головы. Французская кухня любит приколы!