

Тонкие материи

еда с еленой чекаловой

КАК СКАЖЕШЬ «конец ноября», так сразу становится холодно, сыро, и образ рождается самый безрадостный. Еще года два-три назад именно с этого времени я, как заключенный, начинала считать, сколько еще унылых дней до воли — до света, солнца, тепла и зелени. Ужас: 120 дней до первых весенних огурцов, 150 — до пахучей травки, а помидоры, салат — все это вообще, казалось, наступит только в какой-то будущей жизни, если она случится. Теперь смешно вспоминать. Я обожаю начало, середину и конец ноября. Без ужаса смотрю на темный декабрь и вовсе не мечтаю об арбузном мартовском запахе. У меня отличное настроение и куча вкуснящих вещей, которые заряжают солнечной энергией. В прошлый раз я говорила о своих любимых уютных зимних похлебках. Сегодня — салаты.

Наконец-то я прозрела: их поздней осенью, зимой и даже ранней весной может быть ничуть не меньше, чем в разгар лета, и они точно не менее интересны. Даже более. Потому что если у вас в руках сладкий августовский помидор и пахнущие теплой землей листья, то, как ни подай, все вкусно и чем меньше готовишь, тем лучше. А вот зимние салаты, они требуют креатива и фантазии. И при всей видимой грубости их клетчатки это, знаете ли, тонкие материи.

Даже в прямом смысле слова. С морковкой, свеклой, капустой и репкой, стоит их особым образом очень тонко порезать, можно сделать неожиданно изысканные блюда. Есть одна гениальная штукovina — во Франции называется «нож-эконом», у нас — овощечисткой. В этих разных названиях — разница подходов. Потому что мы этим приспособлением на ручке с поворачивающимся лезвием обычно только чистим овощи, а французы, почистив, продолжают экономно, в смысле деликатно, строгать и строгать дальше — и в салатницу падают тончайшие ленточки. Морковки, например. Я вот ненавижу тертую — что-то в ней есть несимпатично детсадовское и даже больничное. К тому же из нее моментально вытекает сок, и все это, обильно, как водится, сдобренное сахаром и сметаной, тут же превращается в мерзкое месиво. А вот на тончайшие морковные ленточки даже смотреть весело: настрогаешь три-четыре морковки — и в миске целая гора воздушных завитков. Дальше — еще интереснее. Ставлю на огонь большую ско-



вородку, немного оливкового масла и, пока оно разогревается, делаю заправку. Вообще в зимнем салате заправка — половина дела. Хотя нет. Больше половины. Гораздо больше.

Здесь важно не бояться экспериментировать. Я очень люблю замутить какой-нибудь соус в азиатском стиле. Лучше достать большую миску, чтобы потом все хорошенько взбить до эмульсии. Беру лимон — зимой без него никуда. Вначале аккуратненько счищаю цедру. Для этого случая у меня тоже есть потрясающая штучка с ручкой — на ней, на ручке то есть, длинная вогнутая железка с мельчайшими дырочками. Стоит потереть ею какой-нибудь цитрус, как цедра счищается волшебным тонко и быстро. Как понимаете, импортная вещь. Купила я ее в Бургундии, а у нас никогда не видела — ну не нужна она была в стране, где морковку привыкли непременно тереть. Теперь, конечно, пошла другая мода, и вот недавно шеф-повар одного известного московского ресторана просто умолял меня эту копеечную на самом деле штуку продать за хорошие деньги. Вот еще — поезжай, говорю, мил друг, за ней во Францию, а заодно и поучись. А мне эта фигня самой нужна. Лимонная цедра, она ведь в зимних салатах как звенящая струна, вкус ее свежести способен возратить к жизни даже слегка подвявшие корнеплоды, что особенно начинаешь ценить к февралю. Теперь выжимаю лимонный сок — без всяких хитрых приспособлений, просто вкручивая в лимон столовую ложку. Соединяю сок с качественным оливковым маслом и туда же бросаю очень мелко нарезанный перчик или даже два чили. У нас народ привык бояться остроты: мол, вредно для желудка. Поверьте, это только если у вас язва или тяжелый гастрит. Недавно один приятель вернулся из самого дорогого голливудского центра по очищению и похуданию — там, говорит, просто заставляют пить воду с перцем в огромных количествах. Потому что перец чили помогает обмену веществ

и сжиганию жиров. Вот как. К тому же в нашей заправке едкий сок и масло сразу смягчат его злость. Вообще нам, с нашим климатом и небогатой палитрой овощей, нынешняя мода на кухню Юго-Восточной Азии очень даже на руку. Ее остренькие кисло-сладкие соусы как нельзя лучше подходят к жестковатым корнеплодам. Добавляю соевый соус и коричневый сахар. Натираю имбирь и выжимаю чеснок. Для зимних салатов у меня под рукой всегда есть еще одна замечательная вещь — кунжутное масло. Если встретите, постарайтесь купить, хотя оно недешево стоит. Зато одной-двух его столовых ложек достаточно, чтобы целая миска наструганных корнеплодов благоухала, как дорогое блюдо в тайском ресторане. Все очень тщательно размешиваю.

Кстати, что там у нас со сковородкой? Если перегрелась и от масла пошел дым, вылейте это немедленно, вытрите бумажной салфеткой и налейте новое.

Масло должно разогреться, но не закипеть — и в этот самый момент на сковородку я бросаю щедрую горсть грецких орехов. Если они почти сразу начинают потрескивать, источая чудесный ореховый дух, все правильно. А теперь выливаю на сковородку заправку. Смотрите-смотрите: у вас на глазах простое масло превращается во вкуснейшее орехово-лимонно-имбирно-кунжутное. И все это для того, чтобы искупать в нем морковку. Держу на огне буквально минуту, она едва схватывается, становится еще нежнее и пропитывается ароматным соусом. А теперь все в салатницу, сюда же целый пучок кинзы (она-то

недурна круглый год). Пожалуй, можно еще подсолить — и вот зимний на-тюрморт.

Способ универсален: в тонкую материю при желании можно превратить абсолютно все зимние овощи. Вы привыкли варить свеклу и репу? Ну давайте, только недолго, минут десять, просто чтобы легче резались, а потом потушите на сковородке в смеси оливкового масла и недорогого бальзамического уксуса — красного для свеклы или белого для репы. В винном уксусе ленточки свеклы, например, доходят до готовности за минуты, и он несколько приглушает ее природную сладость, делает ее вкус более сложным. Стоит к ней потом добавить немного салатных листьев, орешков (я люблю с кедровыми), козьего сыра (или нежной брынзы) и заправку — и свекольная симфония мощно зазвучит. Соус может быть тот же самый, что в морковном салате. Или совсем другой: три столовые ложки оливкового масла, по одной — горчицы с зернами, лимонного сока и меда, соль и перец. Или вот еще взрыв вкуса в сонной зимней спячке: растираете два-три зубчика чеснока с тремя филе анчоусов, добавляете каплю бальзамико, перца и балансируете оливковым маслом — этим соусом в знаменитой римской харчевне A la Rampra заправляют ленточки корневого сельдерея (это что-то!), поливают цикорий и наструганные тонкими палочками стебли сельдерея, перец, безвкусные зимние огурцы или цукини.

Что касается последних, цукини то есть, я вообще удивляюсь, зачем этих красавцев вечно начинают парить, тушить, заливать сметаной, ведь в результате получается что-то невнятное мягкое да еще к тому же жирное. Вялый, не хрустящий кабачок, даже если он цукини, рождает не слишком аппетитные ассоциации. А если той же овощечисткой, ни в коем случае не чистой, настрогать его тонкими ленточками, добавить мяты или кинзы и заправить элементарным соусом из оливкового масла с лимонной цедрой, солью и перчиком чили (вы помните: кладите его пощеднее!), он не просто захрустит — зазвенит свежестью!

И вот что особенно приятно: во всех этих блюдах чувства и настроения больше, чем труда. Это так помогает, если впереди еще много холодных и сырых дней. В прошлом году, когда в мае пришла спаржа, мне стало даже грустно, что нет уже ни маслянистой тыквы, ни плотного корня сельдерея, ни сочной толстой морковки. Какой ужас, думала я, до них дней сто, не меньше.

Зимний салат «Тонкие материи» с морковью или цукини

- 1 морковь/цукини (4–5 шт./1–2 шт.)
- 2 кинза/мята (полстакана, нарезать)
- 3 орешки (не обязательно)
- 4 овощечистка

простейший соус

- 1 сок и цедра лимона
- 2 перец чили (1–2 шт.)
- 3 соль
- 4 оливковое масло