

Высокое в кухне: на хлеб не намажешь

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА МОЖЕТ БЫТЬ
АБСОЛЮТНО ОБЕЗЖИРЕННОЙ

Когда речь заходит о высоком и духовном на московской гастрономической сцене, все начинается и кончается Анатолием Коммом. Именно про него принято говорить «наше все», гуру, маэстро, маг, виртуоз и все такое прочее, что сразу как бы отстраняет его образ от простецкой работы — кормить людей. Когда я сама года два назад в первый раз попала в его гастрономический театр с занавесом на тему вологодских кружев и императорского фарфора, честно говоря, почувствовала себя не очень уютно. Нет, не подумайте, что мне не понравилось: все было необыкновенно, красиво, необычно и очень-очень торжественно. Я до сих пор помню жидкий бородинский хлеб и суфле из винегрета, которое взрывалось во рту знакомыми с детства, но какими-то совсем новыми ароматами соленого огурца и подсолнечного масла. Виновата была я сама: в тот день я даже не успела позавтракать, и мне просто безумно хотелось есть. А то, чем угощал Комм, как-то язык не поворачивается назвать едой.

С Коммом меня год назад примирили великие сан-себастьянские шефы — Аржак и Берасатеги. И дело не в том, что они, узнав в нас русских, тут же заговорили о таком талантливом Анатолии, работы которого они хорошо знали. Там я наконец поняла, что такое гастрономические спектакли. Я уже рассказывала, какую бурю эмоций у меня вызвало аржаковское «Яйцо с землетрясением»: блюдо, похожее на планету после космической катастрофы — с пламенеющими еще горячими комьями песка, под которыми белая пустыня земной коры, а сквозь нее едва просвечивает живое и текучее солнечное ядро пошированного яйца. Или мильфеи Берасатеги — там текучий теплый желток, чудесным образом извлеченный из белковой оболочки, обернут полупрозрачными слоями карпаччо из свеклы и сыра, и все это удивительное сооружение плавает в лунке нежнейшего ярко-зеленого мусса из трав и салатных листьев. Правда, между спектаклями Комма и сан-себастьянцев было одно стилистическое различие: баскские шефы к своим творениям относятся чуть менее серьезно — по крайней мере внешне: мол, хочешь — просто ешь, хочешь — просто наслаждайся. Но, надо сказать, в Сан-Себастьяне даже в простых закусокных-пинчосных творят чудеса, и люди так привыкли к постоянной игре вкусов, что уж в звездный ресторан высокой кухни они идут именно открывать новое и удивляться. Комму гораздо сложнее: ему все еще нужно что-то доказывать, хотя он, русский шеф, в этом году вошел в число пятидесяти сильнейших в мире (The World's 50 Best Restaurant Awards). Впрочем, не только ему. Такая аттестация нашего героя совпала с релизом давно ожидаемого колоссального шеститомного труда «Модернистская кухня» (Modernist Cuisine). Его автор — бывший технический директор корпорации Microsoft Натан Майрвольд (совместно с Крисом Янгом и Максом Биле) объявил, что в XXI веке высокой можно считать только инновационную кухню — ту самую, которой занимается и наш Комм и сан-себастьянские шефы. Майрвольд решил

всему миру объяснить процесс готовки с точки зрения физики и химии.

Я очень далека от всей этой химии-физики, но от «Модернистской кухни» оторваться просто невозможно. Необыкновенные иллюстрации: ну представьте хотя бы процесс приготовления гамбургера в разрезе. Майрвольд не низвергает традиционную кухню, а пытается ее объяснить и покончить с предрассудками. Ведь в одной кулинарной книге вы читаете, что белок перед взбиванием должен быть комнатной температуры, в другой, что холодным, а в средние века больше заботились не о температуре, но о том, чтобы взбивать его в медной посуде — и оказались правы: ионы меди — великолепные стабилизаторы белковой пены. Или вам говорят: этот кусок мяса лучше тушить на медленном огне 6 часов. А что будет, если пять или два с половиной? Почему майонез или другой соус-эмульсия может вдруг совершенно для вас неожиданно «сломаться»? И как научиться любой соус-эмульсию готовить наверняка? Понимая процесс эмульсации, шоколадный мусс вы сделаете только из шоколада и воды, без капли масла. И вообще самая вкусная еда может быть абсолютно обезжиренной (помните главный завет классической французской кухни — масло, масло и еще раз масло?) и очень быстрой в приготовлении. Вот как вы думаете, сколько времени нужно потратить на то, чтобы испечь ароматнейший, воздушной нежности бисквит? Пять минут. Я не шучу. Анатолий Комм показал мне этот фокус.

Нужно взять 4 яйца, 50 граммов сахара, 20 граммов разрыхлителя, 100 граммов муки, 120 граммов меда, сифон и 2 газовых баллончика. Яйца взбиваем с сахаром в плотную пену, добавляем мед, а потом в тесто через сито просеиваем муку с разрыхлителем. Всё аккуратно перемешиваем, лучше даже руками, заливаем в сифон, заправляем его газовыми баллончиками, встряхиваем и выпускаем пену в пластиковые стаканчики, пригодные для горячих напитков. Накрываем их крышечкой и поочередно ставим в микроволновую печь на 30 секунд. Вынимать бисквиты из стаканчиков нужно, когда они остынут. Кулинарные сифоны сейчас можно купить в специальных магазинах ресторанного оборудования. Правда, свой я еще в прошлом году привезла из Франции. Он у меня маленький, на один баллончик, поэтому я делила тесто на две части и заправляла в сифон поочередно. Вместо стаканчиков я брала небольшие (диаметром 10 сантиметров) одноразовые мисочки, наливая в них тесто на 1/3 и закрывала пищевой пленкой. В микроволновку ставила на 50 секунд. Никогда у меня не было таких простых и небесно-нежных бисквитов. Без всякой пропитки они получаются влажными и с очень хорошо выраженным медовым аро-



Быстрый бисквит Анатолия Комма

- 1 **яйца (4 шт.)**
- 2 **сахар (50 г)**
- 3 **разрыхлитель (20 г)**
- 4 **мука (100 г)**
- 5 **мед (120 г)**
- 6 **сифон и 2 газовых баллончика**

матом (из-за моментального приготовления он не успевает улетучиться). Кстати, одну порцию я приготовила без сифона: бисквит получился более плотным, но все равно очень даже приличным. Медовые бисквиты невероятно эффектны с ягодным муссом, рецепт которого разработал Эрве Тисс: если к яичному белку постепенно добавлять жидкость, он будет взбиваться во много раз сильнее, а стабилизировать пену можно сахаром. Так что если вы к одному белку, взбивая его миксером, прибавите 150 миллилитров фруктового сиропа, например брусничного, у вас получится больше пол-литра ароматного и нежного мусса. Я взяла 100 миллилитров сиропа и добавила 50 миллилитров клюквенного ликера, взбитый мусс разложила по креманкам, и каждую на 30 секунд поставила в микроволновку. Мусс увеличился в объеме еще вдвое и слегка затвердел, как очень нежное суфле. Его я выложила на бисквиты и сверху украсила ягодами брусники. Бисквиты, разумеется, можно сделать с чем угодно — с шоколадом, кофе или даже с очень хорошо протертым зеленым травяным песто. Комм угощал меня бисквитами с чернилами каракатицы вместо меда: эти серовато-сизые, похожие на пемзу неровные куски он подает с морепродуктами. Вкусно и забавно. Ну да, я готова с ним согласиться: еда, которая вызывает столько эмоций, — это вам не масло для бутерброда. Тогда зачем она? Как говорил наш классик, во-первых, пользы отчеству решительно никакой; во-вторых... но и во-вторых, тоже нет пользы.

<http://vkusitsvet.ru/>