

В ЭТОМ ВСЯ СОЛЬ ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ПОРАЗИТЕЛЬНЫЙ все-таки продукт соль. Как-то я рассказывала о том, что капля соли превращает заурядную карамель в десерт, где есть глубина и внутренний взрыв. А сегодня — о том, что и целая гора соли, особым образом подготовленная, не сделает кусок говядины несъедобным — напротив, превратит в самое нежное и сочное мясо, какое только возможно вообразить. И вот что поразительно: скорее всего, когда вы будете его есть, попросите еще немного соли.

Еще в марте, когда только что вышла сенсационная «Модернистская кухня» (Modernist Cuisine) бывшего главы по науке «Майкрософта» Натана Майрвольда, меня страшно увлекло его исследование о химическом воздействии концентрированных соляных растворов на разные виды мяса. Оказывается, с помощью соли мясную плотность можно не только сохранять, но и в значительной степени модифицировать.

Кристаллическая соль, растворенная в воде, распадается на положительно заряженные ионы натрия и отрицательно заряженные хлорид-ионы. Эти ионы проникают в замаринованную в соляном растворе курицу или баранью лопатку примерно так, как проникает жар в обладающие теплопроводностью ткани. Жар, как известно, движется от теплых участков к холодным — примерно то же самое происходит с ионами соли, но только их движение от концентрированного раствора к пресной мясной сердцевине от 100 до 1000 раз медленнее, чем движение тепла. Именно поэтому какую-нибудь свиную ногу вы приготовите в духовке часа за 2–3, а засаливать ее до готовности придется несколько месяцев. Принято считать, что соль обезвоживает мясо: «вытягивает» кровь и влагу и легко «проводит» ароматы специй. Именно на этом принципе основан, например, старинный французский рецепт быстро вяленых утиных грудок: их на половину суток «хоронят» в смеси соли и специй — этого времени достаточно, чтобы полностью «вытянуть» кровь. В соль часто добавляют алкоголь (примерно 200 миллилитров на килограмм соли), чтобы затормозить процесс дегидратации. Затем грудки промывают, заворачивают в тряпицу и на сутки подвешивают в холодильнике: соль равномерно распределяется, как тепло в ростбифе после духовки, после чего грудки можно тонко нарезать (нож входит почти как в масло) — и вы получаете идеально нежное утиное мясо. А в настоящих соляных растворах происходит вот что: хлорид-ионы, говорит Майрвольд, проникают в мускульные волокна и скапливаются вдоль протеиновых нитей, а по мере накопления начинают отталкивать друг от друга как одинаково заряженные частицы, ослабляя натяжение нитей, между которыми в конце концов образуются небольшие пространства — в них-то входит дополнительная влага. По таблицам Майрвольда можно рассчитать примерный состав соляных маринадов для разных видов мяса, разумеется, учитывая вес. Я взяла курицу весом полтора килограмма, залила полтора литрами воды и добавила целых 75 граммов соли, а еще по 2 столовых ложки меда и горчи-

РОСТБИФ В СОЛЯНОЙ КОРКЕ СРАЗИЛ МЕНЯ СВОЕЙ КАКОЙ-ТО ПОЧТИ ПЕРВОБЫТНОЙ ПРОСТОТОЙ: ТАКОЙ ЖЕ ЭФФЕКТ, КАК ПРИ ОБЕРТЫВАНИИ МЯСА ГЛИНОЙ ИЛИ ПАЛЬМОВЫМИ ЛИСТЬЯМИ

цы, 5 лавровых листочков, горсть перца горошком, разрезанную пополам головку чеснока и несколько веточек тимьяна. Все это я довела до кипения, а когда маринад остыл, залила им курицу и отправила в холодильник на сутки (индеек в этих экспериментах держали в маринаде двое суток и еще делали инъекции соляным раствором). После этого курица увеличилась в весе почти на 95 граммов (столько она приобрела дополнительной влаги) — ее надо промыть пресной водой (больше всего соли сконцентрировано на поверхности) и дать ей полностью высохнуть на решетке (за это время остаточная соль равномерно распределяется). Если не хотите жарить сразу, положите в холодильник — и пусть ждет своего часа (дня 3–4 точно продержится). А я в тот же день разрезала ее по грудине и обжарила по своему собственному рецепту в «шубе» из стакана домашнего йогурта со сладкой (2 столовые ложки) и острой копченой (2 чайные ложки) паприкой и мукой (1 столовая ложка). «Шубе» я дала высохнуть (около двух часов в холодильнике), а потом водрузила курицу на горку нарезанных четвертинками яблок, как на «гнездо», и жарила на высокой температуре (220 градусов) всего-навсего полчаса, перевернула на спинку — и еще 10 минут. Вот, правда, ничего подобного в куриной области мы с мужем не пробовали: в моей красной «дьявольской курице» не было ни капли крови, а мясо получилось сочным, как сырое, ни капли не пересоленным и поразительной структуры — вообще нет волокон, одна нежная мраморная плотность. И все это случилось буквально накануне обеда в «Мясном клубе».

Ростбиф в соляной корке сразил меня своей какой-то почти первобытной простотой. Эта технология известна еще со времен Древнего Китая, где кур «хоронили» в соляной «горе», а потом запекали в вое на открытом огне. Если к соли добавить немного взбитый белок, то на сильном огне она моментально обжигается, как глина, и превращается в крепчайший панцирь, внутри которого равномерно распределяется жар и сохраняется влага. Мол, тот же эффект, как при обертывании мяса глиной или пальмовыми листьями. Ну да, нечто подобное я сама видела на Гавайях. Там, чтобы запечь свинью, вырывают яму (земляной очаг), разводят в ней костер, бросают в него камни, а как только они раскалятся, вынимают их, а дно ямы устилают пальмовыми листьями таро — в них же заворачивают свинью, предварительно набив ее брюхо теми раскаленными камнями, а сверху покрывают ее еще одним слоем листьев и засыпают землей. Вот это и есть знаменитое гавайское луау. Да только соляной панцирь еще лучше: у него и



Ростбиф в соляной корке по рецепту Раппопорта — Шубина

- 1 **толстый край на кости (1,5 кг)**
- 2 **крупнокристаллическая морская соль (2 кг)**
- 3 **яичные белки (из 8 яиц)**
- 4 **дробленый черный перец, тимьян, розмарин**

потрясающая теплопроводность, и способность «доставлять» в мясо специи, и помогать размягчению волокон. Уже давным-давно технологию запекания в соляной корке знают и в Испании, и во Франции — так готовят рыбу, кур, бараньи ноги и лопатки.

Честно говоря, никогда не видела столь идеального ростбифа medium rare. Нежное розовое мясо без капли крови. Готовить проще некуда. Берете хороший и очень дорогой прайм риб (толстый край на кости) весом около полутора килограммов и 2 килограмма крупнокристаллической морской соли, которую нужно смешать с дробленым черным перцем, тимьяном и розмарином. Потом взбить 8 яичных белков в пену (чтобы сломать структуру) и соединить с соляной смесью — получится такой мокрый «снег». Противень застилаем пергаментной бумагой, выкладываем говядину и тщательно укрываем «снегом», чтоб ни трещинки, ни щелочки. Отправляем в духовку, разогретую до 220 градусов, на 20 минут. Снижаем температуру до 150 градусов — и оставляем еще на 20 минут. Вытаскиваем из духовки и даем еще немного отдохнуть. Выносим золотой холм на противне изумленным гостям и просим разломать корку. Ни у кого не получается — она как камень. Спрашиваем: как думаете, что это такое? Рассказываем про несчастного короля Лира, который призвал дочерей и попросил их, чтобы они ему сказали, как они его любят. Одна дочь угодила комплиментом, вторая — страстными признаниями, а третья скромно сказала: «Люблю тебя, как соль». Король рассвирепел и прогнал ее. И только потом понял, что такое соль жизни. Кстати, соляную корку можно разрубить топором — ну хотя бы топориком для отбивания мяса. Попробуйте и посмотрите, что там живет внутри.

<http://vkusitsvet.ru>