

Кухня нордическая, стойкая

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

Год назад у моего мужа случился солнечный удар — он влюбился в новую эстонскую кухню. Был проездом в Таллине, зашел по рекомендации какого-то гида в ресторан «Õ» — и был сражен. Представляешь, говорил он мне, они готовят коктейль Беллини из крыжовника, соусы с облепихой, черный хлеб с черникой пекут, заячью капусту для гарнира в лесу собирают, суп варят из брюквы и топи-намбура и подают с чипсами из дичи. Вот такое «Йо»-мое, говорит. Да, и это все действительно его. Потому что родом он из деревни Улома Вологодской области, а места эти раньше называли Чухонью, и слово «уломаа» по-фински значит «сырая земля». Так вот, говорит мой муж, Эстония, особенно острова, — это какая-то пятизвездочная Улома, и, когда видишь все это, сразу хочется снять кино «Почему Россия не Эстония?». Ну как я могла туда не поехать?

Жизнь в Эстонии по меркам Евросоюза считается достойной, хотя и скромной. Таксист по дороге в гостиницу рассказывал, что вот учителя теперь митингуют, хотят, чтобы им подняли зарплату, — сейчас она в среднем €800, то есть 34,5 тыс. руб. по нынешнему курсу. И это при том, что все, от недвижимости до продуктов, в Таллине несравненно дешевле, чем в Москве. Протестовать и выходить на улицы гражданам никто не мешает, как и выбирать — хоть мэров, хоть президентов. Ну, выбрали социалиста Арнольда Рюйтеля. Ну, потом разочаровались. И ничего страшного не случилось. Выбрали консерватора Ильвеса. Прямо обидно ужасно, что еще 20 лет назад они были с нами в одной советской упряжке, а вот ведь в одночасье решили жить своим умом — и никто не умер. Даже напротив: они поняли, что могут все. А то как бы Эстония за столь короткий срок стала одной из самых экономически здоровых стран Евросоюза (по соотношению государственного долга и ВВП)? Эстонская свобода кухни тоже произвела на меня впечатление. Я даже увидела парадоксальную связь между этими двумя свободами: люди так своей страной гордятся, что каждая тарелка кричит: и я, и я тоже эстонец. Представьте себе, например, блюдо под названием «Можжевельник»: на подложке из натурального можжевельника сорбет с легким привкусом хвои — подается под стеклянным колпаком, внутри которого можжевельный дымок. Или мороженое из облепихи. А как вам ягнятина под соусом из брюквы и дикой черемши, суп-пюре из пастернака с чипсами из оленины и легкой молочной пенкой, ризотто из перловки с сушеными боровиками и жареной фазаньей грудкой, тарт из опять же перловой крупы и пастернака с хрустящим луком или глянцевые оранжевые равиоли из ванильной моркови с сиропом из облепихи и перца чили? И всюду вкуснейший ржаной хлеб собственной выпечки и сливочное масло с наполнителями — грибами, петрушкой и даже крапивой.

Откуда вдруг весь этот эстонский фьюжн? Ведь традиционная кухня здесь всегда была добротной, но скучноватой. Самым выдающимся блюдом считался мультикапсад — под этим

Угорь в сладком вине

- 1 угорь свежий (1 кг)
- 2 вода (1,5 л)
- 3 сладкое вино, лучше яблочное (700 мл)
- 4 лимон, цедра и сок (1 шт.)
- 5 соевый соус (100 мл)
- 6 сахар (100 г)
- 7 сметана (30%) (400 г)
- 8 укроп без стеблей (50 г)
- 9 петрушка без стеблей (50 г)
- 10 дижонская горчица с семечками (60 г)
- 11 взбитые жирные сливки (60 г)
- 12 желатин (листовой) (3,2 г)
- 13 брусника (100 г)
- 14 сахар для сиропа (50 г)
- 15 соль
- 16 ягоды можжевельника

забавным словом (почти хаггис) скрывается смачная запеканка из перловки, капусты и свинины. А так в основном каши, молочные супы, тушеная рыба (ее практически никогда не жарили), картошка, горох да брюква. «В самом начале нового эстонского государства, — говорит Станислав Колесников, сушеф "Õ", — мы, как и вы в Москве, считали, что самые лучшие продукты французские, итальянские, японские, что у нас самих нет ничего интересного, что соусы надо готовить со сливочным маслом и сливками, как в Париже». Потом, как я поняла из беседы с несколькими шефами, именно в процессе осознания своей самости был взят курс на север. Роман Защеринский, создатель нордического меню «Õ», Петер Пихель, шеф «Александра», и другие талантливые молодые шефы отправились на стажировку в Финляндию, Швецию, но прежде всего в Данию — в Копенгаген, в ресторан Noma. Рене Редзепи, шеф Noma, открыл горячим эстонским парням (многие из них этнические русские) глаза: блюда высокой кухни можно готовить только на основе местных продуктов. Вот они с благословения своего нордического гения и пустились изучать потаенные свойства брюквы и перловки. Стойко держаться выбранного курса помог мировой экономический кризис: эстонцы всем миром постановили жить по средствам и обходиться своим.

Блюдо, которое уже несколько лет не уходит из меню «Õ» (автор — Роман Защеринский), — угорь, томленный в сладком яблочном вине. Оно, кстати, тоже местное, из города



ЛЮДИ ТАК СВОЕЙ СТРАНОЙ ГОРДЯТСЯ, ЧТО КАЖДАЯ ТАРЕЛКА КРИЧИТ: И Я, И Я ТОЖЕ ЭСТОНЕЦ

Пылтсамаа, — Poltsamaa kuldne, и его называют эстонской мадейрой. Лично я не большая поклонница и мадейры оригинальной, но для соусов-маринадов и она, и ее эстонский родственник просто великолепны. Приготовить угря из меню «Õ» хлопотно, но зато даже по самому рецепту, как по партитуре, можно судить о качестве таллинских гастрономических концертов.

Нужно взять свежего угря, снять с него кожу, срезать филе и голову — ее вместе с кожей выкинуть, а кости положить в кастрюлю, залить сладким вином и водой, добавить соевый соус, лимонную цедру и сок. Довести до кипения и дать потомиться 15 минут на медленном огне, после чего вытащить шумовкой кости и цедру лимона. Положить филе угря в кипящий бульон и тут же снять с плиты, накрыть крышкой и держать полчаса. Потом угря обтереть, поместить между двумя листами пекарской бумаги под пресс остывать. Тем временем рыбный бульон процедить через сито, добавить сахар и уварить до консистенции сиропа. Распрямленный и отжатый угорь в «Õ» три-четыре минуты коптят с ольховыми опилками и кубиками коричневого сахара (метод ароматизации очень популярный в современной инновационной мировой кухне), а потом заливают сиропом и оставляют мариноваться на сутки. Но и это еще не все. Надо замариновать бруснику: залить сиропом замороженные ягоды и оставить на несколько часов. И вот еще — приготовить горчично-травяной крем: в блендере измельчить укроп с петрушкой и сметаной, посолить, добавить щепотку молотой можжевельной ягоды, горчицу с зернами и сливки. Перемешать с подготовленным желатином, перелить в кондитерский мешок и дать остыть. Перед подачей огурец нужно очистить, нарезать тонюсенькими полосками длиной примерно 12 см и свернуть роллами. И вот, наконец, подача: выставляем на тарелку пять кусочков огурца, между ними выдавливаем четыре горочки крема, выкладываем в произвольном порядке бруснику, украшаем тарелку зеленью. Угря подравниваем вдоль и нарезаем на квадратики приблизительно 2,5 на 2,5 см, слегка подогреваем его до комнатной температуры (можно в микроволновке) и выкладываем поверх огурца. Весь этот канительный труд — €12 за порцию, то есть 500 руб. Моя сестра, учитель математики, когда узнала о забастовках эстонских коллег, недовольных €800 в месяц, сказала: эх, нам бы их заботы. А ведь правда, черт побери, неплохо бы и нам озаботиться своим будущим. <http://vksitsvet.ru/>