

Еда в кубе и клубе

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ВЫ О НЕМ почти наверняка не слышали — ну разве что вы настоящий фуди и рыщете по всему свету в поисках невероятных гастрономических приключений. В одно из них я с моим сегодняшним героем и попала. Осенью прошлого года меня пригласили на дегустацию блюд приехавшего в Москву молодого шефа из Страны Басков Энеко Атча Азурменди. То, что он нам приготовил, было необычным и невероятно вкусным. Только вот десерты мне не слишком понравились, о чем я честно Энеко сказала: уж очень сладко. Он удивился: так ведь десерт же, как без сахара? Я ответила, что давно готовлю именно такие, несладкие, и рассказала про свой крем из сильно редуцированного яблочного пюре. Вообще мы очень здорово пообщались, а потом я узнала, что этот 37-летний хипстер — самый молодой в мире шеф с тремя звездами Мишлен. Мне стало неловко за свои замечания. Но самым невероятным было то, что очень скоро Энеко пригласил меня в гости — в свой ресторан в пригороде Бильбао. Ресторан Azurmendi совсем не напоминает привычную мишленовскую роскошь. На вершине холма стоит абсолютно прозрачный стеклянный куб (если совсем точно — параллелепипед), сделанный из экологически чистых местных материалов. Вода из собственной скважины, тепло и электричество от солнечных батарей. Когда сидишь здесь за столом, абсолютно не чувствуешь границы, которая отделяет тебя от зеленых холмов за пределами прозрачных стен: видишь и камни, и цветы, и травинки в саду. У Энеко свой ритуал: каждого гостя встречает сам. Ведет в свой «съедобный сад», где из земли можно выдернуть уже замаринованные морковки и сорвать карамелизированные помидоры. Шеф даже предлагает пожевать горстку баскской земли — она необыкновенно вкусна и пахнет дождем. Этот поражающий воображение ресторан — целый НИИ гастрономии, где анализу на самой современной технике подвергается каждый продукт. Ведь шеф, говорит Энеко, должен понимать, на что способны морковка или помидор. Но это не оторванная от естества молекулярщина, а национальная кухня со вкусами и ароматами родины, только выполненная с возможностями XXI века. Чтобы придать съедобной земле из дегидрированных баклажанов аромат настоящей почвы после дождя, Энеко совместно с химическим факультетом местного университета разработал ультразвуковой аппарат, который аккумулирует запахи и передает их готовым блюдам. Поэтому удивительное гастрономическое творение «Морская жизнь» из устриц, жареных кальмаров и каракатиц окатывает вас океанским бризом. Поглощая свежайшую устрицу, я погружалась в море. Каждое блюдо в 3D: вкус-образ-запах. Еда в кубе! На десерт подали пирожное без капли сахара — с моим яблочным кремом, только в десять раз лучшим. А потом случилось и вовсе невероятное: Энеко повез меня туда, куда я мечтала попасть уже несколько лет — в один из баскских мужских гастроклубов. Впервые об этих заведениях я услышала три года назад от зна-

КАЖДОГО ГОСТЯ ЭНЕКО ВЕДЕТ В СВОЙ «СЪЕДОБНЫЙ САД», ГДЕ ИЗ ЗЕМЛИ МОЖНО ВЫДЕРНУТЬ УЖЕ ЗАМАРИНОВАННЫЕ МОРКОВКИ И СОРВАТЬ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

менитого сан-себастьянского шефа Мартина Берасатеги (кстати, Энеко — его ученик). Представляете — собираются одни мужики и готовят друг перед другом. Владельцы клуба — все его члены. Вступить можно только по рекомендации. Платишь взнос, а потом ежемесячно — около 200 евро. За это имеешь право приходить в просторное помещение с отлично оборудованной кухней, приносишь продукты, сам готовишь, накрываешь на стол — и зовешь своих гостей. Женщин приглашают по особым случаям. Я удивилась, что шефу, у которого свой ресторан, нужны такие любительские посиделки. «Ну клубы это совсем другое дело, — объяснил Энеко, — это для души, для общения со всеми, с кем я связан общими корнями, ведь многие из них не пойдут в звездное заведение». Сам он на этот раз приготовил совсем другие блюда, чем в ресторане. Пипераду (тушеные перцы), мерлузу с кокочас (рыбными щечками) в густом и клейком рыбно-петрушечном соусе, а на десерт — жареное молоко. Когда Энеко объявил, что мы сейчас будем жарить молоко, я представила себе его лабораторию со всякой замысловатой машинерией. Но оказалось, что *leche frita* — старинное испанское блюдо и не имеет никакого отношения к молекулярной гастрономии. Его очень любила бабушка Энеко, а значит, — улыбнулся он, — это и есть самое вкусное: «Жареное молоко — путешествие в детство, в то время, когда все было прекрасным и подлинным». Энеко отмеряет четыре стакана молока, половину выливает в небольшую кастрюльку, которую ставит на средний огонь, бросает палочку корицы и лимонную цедру. Пока молоко нагревается до первых пузырьков, он разводит крахмал оставшимся холодным молоком и взбивает желтки с сахаром до бела. Горячее молоко нужно по капельке добавлять в желтки, не прекращая их растирать, а потом поставить яично-молочную смесь на небольшой огонь. Постепенно, помешивая, влить разведенный молоком крахмал — и варить до загустения (5–7 минут). Снять с огня и добавить сливочное масло. Если все-таки образуются комочки — ничего страшного, разотрите крем в блендере. Абсолютно гладкую и остывшую эмульсию нужно выложить в неглубокую смазанную маслом форму (слой крема Энеко не советует делать больше 2,5 см) и отправить в холодильник часа на 3–4. Если хотите сократить время — поставьте в морозилку. Застывший молочный крем легко нарезать смазанным маслом острым ножом на квадраты, прямоугольники или палочки, припудрить крахмалом, окунуть во взбитое яйцо, а



Жареное молоко по-баскски

- 1 **МОЛОКО** (4 стакана для крема + немного для соуса)
- 2 **КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ** (3/4 стакана для крема + еще немного)
- 3 **ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ** (8 шт.)
- 4 **САХАР** (1 стакан или меньше)
- 5 **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО** (1 столовая ложка)
- 6 **КОРИЦА** (1 палочка + немного для посыпки)
- 7 **ЯЙЦА** (2–3 шт.)
- 8 **ХЛЕБНЫЕ КРОШКИ ПАНКО**
- 9 **ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, САХАРНАЯ ПУДРА, СВЕЖАЯ ИЛИ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННАЯ МАЛИНА**

потом в пушистые хлебные крошки — и быстро обжарить в не самом горячем фритюре (около 170 г). Готовые пончики посыпать сахарной пудрой с корицей. Есть много рецептов жареного молока: с яйцами и без, с мукой или крахмалом, с кофе или какао. Но суть одна: она в восхитительном контрасте между внешней хрустящей корочкой и нежной ароматной лавой внутри — при всей простоте каждый раз взрыв вкуса. Но я неисправима: мне и здесь нужно притушить сладость. Я теперь дома подаю жареное молоко с кисловатым малиновым соусом. Выкладываю на хорошо разогретую сковородку малину (можно замороженную), увеличиваю огонь и добавляю несколько столовых ложек цельного молока или нежирных сливок. Тушу пару минут — должен образоваться соус, а ягоды остаться целыми. Когда я вернулась в Москву, то с удивлением узнала, что мама очень за меня волновалась: мол, неизвестно, чего ждать от этих басков, — ведь они бешеные, террористы. Вспомнила слова Энеко: «У нас, басков, все вокруг стола, и мы испокон веков считали гастрономию смыслом того, кто мы есть на самом деле». Мама — прилежный телезритель. У меня дома телевизора давно нет. Я — путешествовую. И вот теперь знаю, что Azurmendi — это тот ресторан, что в провинции Бискайя, которая в Стране Басков, и там бешено вкусно — как нигде на свете.

www.chekalova.ru