



Шоколадный десерт «Полено»



Итальянский кулич панеттоне



Рождественская индейка

ских елок, заправить майонезом зеленого цвета, а затем декорировать «свечками» из миндаля и кубиками сливочного сыра.

В европейских странах роль индейки часто играет кролик, поросенок или любая домашняя птица — от каплуна до гуся. Лучшие повара Старого Света, придумывая рождественские меню, опираются на воспоминания об ужинах в кругу семьи. Жан-Ив Леранге, отвечающий за кухню всех ресторанов парижского отеля Fouquet's Bagliere, вспоминает: «Мое детство проходило в Бретани, где новогоднее застолье всегда начинается с местных устриц, обладающих столь интенсивным вкусом, что, кроме капельки лимонного сока, к ним и соуса никакого не требуется. С тех пор я уверен, что устрицы непременно должны быть на праздничном столе. Затем подавался морской черт, тушенный с луком и томатами в соусе из лобстера, ароматизированном кальвадосом. Венчала обед индейка с каштанами, а уж после нее все переходило к десерту — кlementинам в шоколаде. Сейчас рождественские обеды стали менее формальными, да и порции уменьшились. На столе, как правило, можно обнаружить копченую лососину, фуа-гра и лобстера, а роль индейки выполняет каплун, которого в течение шести месяцев растягивают и откармливают специально к Рождеству».

Пауль Страднер, шеф недавно получившего вторую мишленовскую звезду ресторана Wepners Park в Баден-Бадене, рассказывает, что в его семье на Рождество готовили рождественского карпа и венский шницель. Карпа всегда за два дня до праздника доставлял дядя будущего звездного повара — владелец фермы по разведению карпов. Рыбу запускали в ванну, где она и плескалась до положенного часа.

Фаршированного карпа накануне Нового года готовила и моя собственная бабушка — в советские времена живая рыба продавалась в гастрономе на Кутузовском. Там она плескалась в выложенном белым кафелем бассейне, а уже оттуда перекочевывала в ванны купивших ее хозяек — точь-в-точь как рассказывает Страднер. Впрочем, главным рождественским блюдом немецкий шеф считает все-таки не карпа, а гуся с красной капустой, яблоками и картофельными клецками — правда, он предпочитает клецки не из картофеля, а из каштанов, и подает птицу с густым соусом на основе гусиного бульона.

В средиземноморских странах индейки, гуси и каплуны уступают место барашкам, пороссятам и кроликам. Президент испанской национальной федерации строителей и внутреннего туризма Рикардо Арранце Мигель вспоминает, что главным блюдом рождественского обеда в его семье всегда был молочный ягненок: «Это типичное блюдо для региона Аранда-де-Дуэро, откуда я родом. Но сейчас на моем рождественском столе чаще можно обнаружить тушеную оленину или куропатку, так как Рождество совпадает с сезоном охоты. Для оленины я всегда готовлю маринад из

красного вина и бренди — он придает мясу нужный аромат, в жаркое добавляю грибы и картофель. А вообще, вкусы у людей из-за частых путешествий становятся все более интернациональными: на праздничных столах чего только не увидишь — от русской икры до японских суши и арабской выпечки».

Венчает рождественский обед парадный десерт. В Италии это огромный кулич панеттоне, который пекут в Милане, или венецианский пандоро. В тесто для панеттоне добавляют и разноцветные цукаты, и изюм, и нежный заварной крем, и шоколад. Пандоро выпекается безо всякой начинки — в этом и заключается разница между двумя главными итальянскими куличами, похожими по размеру: и один, и другой займет внушительную часть стола. Чем больше панеттоне, тем лучше, он ведь и величиной, и разнообразием начинки демонстрирует щедрость хозяйки, и даже так и переводится с итальянского — «большой хлеб». Его, как и пасхальный кулич, пекут в покрытой промасленной бумагой глубокой кастрюле или в специальной форме, а потом в этой же бумаге выставляют на стол. Сверху панеттоне тоже украшают, щедро поливая его расплавленным шоколадом.

Рождественские десерты вообще часто бывают шоколадными. Без шоколада не приготовить и «Полено», популярное в большинстве европейских стран. Отголоски славы этого торта доносились даже до Советского Союза, где он продавался в булочных-кондитерских круглый год (правда, не помню, чтобы кто-то покупал его на Новый год). У «Полены» самая интересная из всех рождественских блюд легенда. Она восходит к языческому обычаю сжигать деревянное полено в домашнем очаге. Этот ритуал перекочевал и в дома христиан: полено зажигали накануне Рождества, веря в его магические и очистительные свойства. Чем его только не украшали: сначала поливали вином и маслом, в углубление клали хлеб, фасоль и сыр, а потом, вынув из огня, оборачивали в тряпицу, украшали сухими цветами и фруктами и водружали на праздничный стол. В XIX веке настоящее полено постепенно заменили на бутафорское, сладкое. Тогда же был впервые опубликован рецепт этого торта, который сейчас, как и многие другие старинные способы приготовления еды, существенно трансформировался. Лучшие кондитеры мира делают «Полено» каждый на свой лад, однако общий принцип сохраняется: это рулет, в котором слои теста и крема, перемежаясь, должны в разрезе напоминать кольца на срубе дерева. В крем, а иногда и в тесто непременно добавляют шоколад — черный или белый. Украшают «Полено» шоколадным кремом или помадкой, цукатами, а иногда и свежими ягодами. А один из лучших кондитеров Парижа Пьер Эрме — и макаронами, которые он тоже делает из шоколада.

Впрочем, перед Рождеством этим мало кого смутит: ведь это чуть ли не единственный праздник в году, когда мы напрочь забываем о диетах.