

ГЪОТТА ИЗ ГОЛОВЫ ТУНЦА

ингредиенты:

- 500 г жирного мяса из головы тунца

2 крупные картофелины

1 крупный баклажан

3–4 помидора

2 болгарских перца

1 луковица

1 стебель сельдерея
- оливковое масло extra virgin

—

соль, перец, сухие итальянские травы (например, орегано)

по вкусу

—

немного муки, чтобы обвалить в ней куски тунца перед жаркой

—

как готовить:

- Добавить соль, перец и сухие травы в муку, обвалить в ней крупные куски тунца, быстро обжарить в оливковом масле.
- Нарезать лук мелкими кубиками, а баклажаны и перец кубиками покрупнее.
- Обдать помидоры кипятком, очистить от кожи, нарезать кубиками.
- Нарезать крупными кубиками картофель, отварить до полуготовности.
- Обжарить в сковороде на оливковом масле лук, выложить на тарелку. Обжарить баклажаны и перцы, добавить сельдерей, затем добавить уже обжаренный лук и помидоры, потушить все вместе, приправить, добавить куски тунца и картофеля, тушить до полной готовности.
- Подавать со свежей зеленью.

Попробовав что-то странное, я редко ем это снова. Ведь я не ищу необыкновенного вкуса, а пробую скорее из любопытства. Гъотту из головы тунца меня учил готовить сицилиец, повар из небольшого семейного ресторанчика неподалеку от Рагузы. Для этого блюда можно взять и простое филе, но оно при тушении выйдет жестким и сухим, а куски мяса из головы очень жирные, поэтому остаются сочными. Я решила приготовить голову перед католическим Рождеством — праздник располагает к кулинарным экспериментам. Экзотической едой удивить все сложнее. В 70-х московские дети ужасались рассказам о жареных лягушачьих лапках, которые якобы едят только французы. Между тем лягушек с XVII века где только не готовят — после того как в поваренной книге Франсуа Пьера де Ла Варенна был опубликован рецепт лапок в шафрановом соусе, похожие рецепты появились и в английских кулинарных справочниках. Блюда из лягушек имеются в каджунской и креольской кухнях, их готовят в нью-йоркском «Дельмонико», и даже в Москве 2000-

х замороженные лягушачьи лапки уже свободно лежали в холодильниках супермаркетов. В то же время появляются новые ингредиенты, кажущиеся необычными, и не только в Азии, где традиционно едят насекомых и всякую мелкую живность вроде грызунов. Взять, к примеру, те же рыбы молоки — не так уж трудно их найти, но обычно мало кому приходит в голову их попробовать. Джулиан Барнс, который, по собственному признанию, ел крокодила, столетние яйца и грачей, писал: «Чаще всего пробуешь что-то только единожды не потому, что это невкусно, а потому, что новой возможности не представляется (крокодил, насколько я помню, удивительно разнообразен на вкус: мне подали три разных куска на одной тарелке, один походил на мясо, другой — на рыбу, а третий — на нечто среднее между тем и другим)». Так что, увидев перед собой крокодилий стейк или голову тунца, я покупаю их, не раздумывая, — кто знает, когда в следующий раз им представится шанс оказаться на моей тарелке.