

Цыпленок по-грузински

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ



КОГДА У НАС ГОВОРЯТ

и в особенности пишут про ресторан, что еда в нем «как дома», — это чаще всего не комплимент. Имеется в виду в целом неплохая, но простоватая, тяжеловатая и поданная без изысков еда — так, мол, и у тещи на кухне можно поесть, а в заведения ходят за другими блюдами. Совсем иной подход в Италии. Про самую лучшую ресторанный пасту скажут: ну, она почти, как у бабушки, — в том смысле, что дома, разумеется, лучше, но эта приближается. Похожая картина во Франции: сколько там ресторанов Chez Maman или Chez Grand Maman. И это на самом деле, как и в Италии, семейные заведения, которые переходят от бабушек к внукам. Самая знаменитая «мамаша» — Эжени Бразье, первая и главная учительница Поля Бокюза, которая получила шесть мишленовских звезд, то есть каждый из двух ее ресторанов обладал тремя. Разумеется, наряду с семейными заведениями во Франции огромное количество ресторанов высокой кухни, но многие звездные шефы вышли из харчевен с домашней едой. В России все сложилось иначе. Почти весь XX век большей части населения СССР было не до изысков. В начале 70-х говядина вообще исчезла из свободной торговли, свинина состояла почти только из сала, а баранина — из костей и жил. А знаменитые куры советских времен — синие «птицы счастья»? Сколько анекдотов родилось от одного их вида. Или вот еще советская народная мудрость: лучшая рыба — это колбаса. Многие до сих пор готовят дома по тетрадкам своих мам и бабушек, живших в эпоху тотального дефицита. Скажем, набивают перцы вареным рисом, смешанным с обжаренным мясным фаршем, а потом все это еще целый час тушат. Когда-то переваренный рис был нужен, чтобы увеличить объем и смягчить текстуру жилистого мяса. Фаршированные перцы традиционно готовят на юге Франции совсем иначе. Их разрезают пополам, слегка обмазывают оливковым маслом, выкладывают на противень срезом вниз и немного обжигают в духовке. Затем фаршируют сырым или слегка припущенным фаршем из прекрасной говядины или баранины, смешанным с обжаренным луком, чесноком, мелко порубленными томатами и небольшим количеством сахарной крошки.

Выкладывают на противень, поливают оливковым маслом и быстро подрумянивают в горячей духовке. Мясо остается сочным, а перцы не теряют цвета и не расползаются. Они просто великолепны на вкус с острым домашним томатным соусом, приправленным свежей зеленью. Советская Грузия всегда была одной из немногих республик на пространстве СССР, где сохранялся культ хорошей повседневной еды. Здесь и сейчас, как в Италии, про лучшие рестораны говорят: почти как дома. Даже в самые насыщенные времена здесь готовили вкуснейшие блюда с большим количеством свежей зелени. Она испокон веков лежит на столе просто пучками, и в каждом блюде есть или тархун, или мята, или риган, кинза, базилик. Сложные и богатые традиционные грузинские соусы, которые можно подбедать, вытирая тарелку хлебом, напоминают не советские подливы, а индийские карри. Душа этих соусов — знаменитая сухая приправа уцхо-сунели. Это вовсе не смесь, как думают многие, а одна лишь травка с ярким, сильным ароматом — голубой пажитник. Вообще пажитник — частый гость в индийской кухне, но там используют желтый вариант (другие его названия — фенугрек и шамбала). Без уцхо-сунели не приготовить любимого у нас дома цыпленка по-грузински. Это моя вариация на тему двух грузинских блюд — цыпленка тапака и цыпленка чкмерули. Раньше по выходным я часто готовила тапака (от слова «тапа» — по-грузински сковорода, то есть цыпленок, жаренный на сковороде). Вкусно — но уж очень невыгодная вещь (мясо даже в лучших тбилисских ресторанах подсушивается по всем краям, и остаются одни куриные «семечки»). Поэтому я стала готовить ближайших «родственников» тапака — чкмерули (чкмерули значит «из Чкмери», есть такое село в Грузии): после быстрой обжарки цыпленка-корнишона на глиняных сковородках кеци на углях (прекрасно получается и на сковороде с тяжелым дном на обычной плите) его немного томят в соусе — он доходит и не пересушивается. В соус традиционно кладут только чеснок и воду, иногда зеленый перец и кинзу. Но блюдо выходит еще насыщеннее, если заменить воду нежирным куриным бульоном и влить немного

Рецепт

- 1 Фермерский цыпленок весом до 800г (2–3 штуки)
- 2 Чеснок (4–5 зубчиков)
- 3 Нежирный куриный бульон (1 литр)
- 4 Сливки жирные (2/3 стакана)
- 5 Кинза и тархун (по 1 среднему пучку)
- 6 Уцхо-сунели, соль, черный и красный перец, оливковое масло

сливок. И еще я добавляю много кинзы и тархуна, которые дают поразительно свежий, даже пьянящий аромат. И готовка — просто элементарная.

Цыплят надо разрезать по линии хребта или по линии груди и расплющить так, чтобы каждая птичка целиком укладывалась в сковородку. Через пищевую пленку неагрессивно отбить (чтобы кожа хорошо зарумянилась, тушку надо сделать как можно более плоской). Подсушить бумажным полотенцем и обмазать смесью из перца красного, перца черного, соли и оливкового масла. Оставить на 20 минут, чтобы цыпленок подмариновался. Разогреть в сковороде постное масло, выложить первого цыпленка кожей вверх и закрыть тарелкой. Жарить, прижимая тарелку грузом на среднем-сильном огне, до румяной корочки минут 7–10 (очень удобно на пресс-гриле). Перевернуть, опять накрыть, поставить гнет, уменьшить огонь и готовить еще столько же. Точно так же подготовить оставшихся цыплят. Тем временем нарежьте кинзу и тархун (в нем используйте только листочки). В ступке разотрите чеснок с солью и уцхо-сунели, переложите получившуюся пасту в широкий сотейник, влейте бульон и немного сливок, добавьте половину зелени, все размешайте. Поджаренных цыплят разрежьте пополам, опустите в соус и прикройте крышкой — на среднем огне нужно довести до кипения, снизить огонь и потомить 10 минут. В конце добавьте оставшуюся зелень и подавайте с подсушенными лепешками типа армянского лаваша.

Я очень люблю рестораны, но вот такой цыпленок по-настоящему выходит только на домашней кухне. В ресторане его нужно готовить заранее, охлаждать, делить на порции, вакуумировать, разогревать при поступлении заказа — получается не совсем то. К тому же хорошая свежая зелень и настоящий фермерский цыпленок так увеличивают себестоимость, а значит, и цену блюда в меню, что его вряд ли станут заказывать. Дома вы можете себе это позволить. Тем более что на дворе осень, вирус опять атакует, веселых вечеринок не предвидится. А цыпленок по-грузински — зеленый духоподъемный праздник в вашей тарелке.

chekalova.ru