

ВРЕМЯ У ПЛИТЫ ЗАСЕКАЕТ НА ЛЮБИМЫХ ЧАСАХ ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ЖУРНАЛА «АФИША-ЕДА» АЛЕКСЕЙ ЗИМИН



7 минут

Севиче из морских гребешков

Есть такой зверь — морской гребешок. По-английски — scallops. У него есть ракушка, которую цепляют на кепки паломники в Сантьяго-де-Кампостела, и есть все остальное — белый барабанчик мускулов, по слухам, чистый и самый безобидный белок. Мускулы эти едят. Запекают и жарят на гриле. Я же ем их сырыми. Вообще, чем меньше человек участвует в процессе приготовления, тем, как правило, лучше.

Но это должно быть деятельное неучастие. Порядок действий такой. Сок двух лимонов смешивается вилкой в любой подходящей емкости с малосоленным соевым соусом. Соевого соуса надо где-то чайную ложку. Что до марки соуса, то подойдет «Киккоман» с зеленой этикеткой. Смешивается небрежно, но интенсивно, как терафлю с водой. Минута — и достаточна.

В ту же емкость надо добавить мелко измельченный зубчик твердого и сочного чеснока. Туда же идет щепотка черного перца крупного помола, щепотка крупной морской соли, столовая ложка тертого имбиря, столовая ложка масла из виноградных косточек и горсть нарубленной кинзы. Технология неизменна. Неряшливое смешивание вилкой. Минуту примерно.

Мускулы гребешков надо нарезать сашимиобразными ломтиками, залить соусом и через минуту подавать. И в общем все, что называется, дальнейшее — одна благодарность. Настолько тактильного ощущения свежести не дает ни одна зубная паста.

10 мин

Чечевица с горгонзолы

Самый доступный способ произвести на окружающих и на себя самого значительное впечатление, не ударив палец о палец. Возьмите две банки коричневой чечевицы в собственном соку. Подойдет и «Бондюэль», и Grand Jury: обе марки отлично делают чечевицу. Можно, конечно, сварить ее и самостоятельно, но зачем тратить свое время, если кто-то и так уже сделал вполне совершенный полуфабрикат.

Итак, чечевицу надо извлечь из банок и промыть под проточной водой. На смеси сливочного и оливкового масла в глубокой сковороде надо слегка припустить мелко нарубленный сладкий лук и чеснок (две части лука на одну часть чеснока), высыпать в полуподжаренные лук с чесноком чечевицу и аккуратно, массажными движениями лопатки (лучше использовать силиконовую) помешивать содержимое сковороды до тех пор, пока чечевица не прогреется. Не закипит, а только начнет слегка побулькивать. Тогда надо вылить в сковороду сок одного лимона, накрошить немного горгонзолы, всыпать горсть рубленой петрушки, еще раз тщательно перемешать, потомить минуты две на огне и подавать. Солить не нужно. Горгонзола достаточно соленый сыр, чтобы приправить все свое окружение.

2 часа и больше

Баранья нога с чесноком и тимьяном

Баранью ногу подробно вымажьте в смеси бальзамического уксуса, оливкового масла и тимьяна (столовую ложку бальзамико на четыре ложки масла, тимьяна — четыре-пять веточек, если свежий, если сухой — сколько не жалко). Понадевайте в ногу ножевых ранений и напшигуйте всякую рану зубчиком чеснока. Соли не нужно. Баранина в состоянии обходиться без нее.

Отправьте ногу в духовку, разогретую до 90 градусов, на два с половиной часа. Предупреждаю, это вариант для тех, кто любит баранину с кровью. Для большей прожарки понадобится еще минут 40 — час. Точное время тут зависит от живого веса, того, как конкретная плита держит температуру. При 90 градусах каждый килограмм готовится час—час двадцать. А средняя нога, скажем, новозеландского барана весит около 2 кг.

Низкая температура, как утверждает один из отцов молекулярной кухни — Хестон Блюменталь, сохраняет в мясе все важные белки и жидкости. Фокус тут в том, что при таком температурном режиме жидкость не испаряется, а белок не распадается. Или распадается, но красиво, как творческая личность.

Низкая температура хороша еще и тем, что избавляет от необходимости нервно заглядывать в духовку и следить, не пересушен ли баран. Плюс-минус 20 минут тут почти ничего не решают.

Единственное, что остается придумать, — это чем занять себя в эти два с половиной часа ожидания. Я тут попробовал игру в «Скрабл» — мне, честно говоря, не особо понравилось, когда тебе выпадает все время буква «Щ» или «Ъ».

Я не люблю рецепты, в которых сильно больше пяти компонентов и которые держат человека у плиты больше 15 минут. Единственное исключение я делаю для духовки: там все может происходить и дольше, но активного человеческого участия при этом все равно должно быть не больше четверти часа



— IWC Spitfire UTC: «авиаторские» — подарок жены на 35-летие. Очень мужская модель. Удивительно, как деликатно такие крупные часы сидят на руке



— Карманные часы «Молния» подарил мне Сергей Шнуров — они выпущены к 100-летию В. И. Ленина и спокойно прошагали всю мою жизнь



— Хронограф Cartier Pasha Seatimer — семейный подарок. Даже в самых сложных вариантах Pasha похожи на понятный минималистский рецепт с неожиданным авторским добавлением