

Модная честная кухня

Сейчас принято часто говорить о «честной кухне». Вдруг вполне очевидное и логичное действие, взять и приготовить сочный и добрый, равномерно прожаренный ростбиф, запечь кусок птицы или рыбы, добиться их нежной текстуры, стало настолько модным, как когда-то молекулярное желание превратить все вокруг в пену, гель или желе. Впрочем, такая тенденция жарить-парить «по-честному» любые сезонные продукты была всегда присуща жителям Средиземноморья, – и никакого нового изобретения в этой самой «честной кухне» нет. Вот, скажем навскидку, для итальянских блюд тебе не нужны никакие хитрые приборы. Возьми сковородку, поставь на огонь, сбрызни ее оливковым маслом, добавь беспощадно раздавленную секундой ранее дольку чеснока, брось на пару минут на раскаленную поверхность, к примеру, нарезанные розоватые шупальца осьминога, затем смешай получившееся с отваренным заранее картофелем, нарезанными на крупные дольки помидорами, еще оливкового масла, сок пол-лимона – и наслаждайся себе прекрасным классическим блюдом, известным каждому, кто хоть раз бывал в Италии. Что в нем сложного? Ничего, все по-честному. Правда, можно сколько угодно пытаться повторить его дома – и плевать на резиновый осьминог, и воротить нос от некогда любимого блюда. А потом снова мечтательно закрывать глаза и вспоминать о том маленьком ресторане в лигурийской рыбацкой деревне, где этот простецкий вариант средиземноморского жаркого делали идеально. Да и чего там только не делали! Никакой мишленовский ресторан с его спецэффектами не сравнится.

Секретов никаких нет: чтобы лихо бросить на сковородку что-нибудь и лихо это потом съесть, радуясь полученному результату, – нужно десятилетиями тренироваться. Простая комбинация «все на глаз» любого идеального блюда портит все



тем, кто про этот «глаз» ничего не понимает. Хочешь, чтобы получилось хорошо, если ты не шеф – четко следуй пропорциям и инструкциям. Об этом всем мне рассказывает итальянский шеф-повар Карло Греку на кухне «Дом Карло», ресторана, куда ходят за настоящей и честной итальянской кухней. Каково было мое удивление, когда на его кухне московской, далекой от ресторанной суеты, он уже давно перешел со сковородок на го-

Секретов никаких нет

Функция «мультиповар» позволяет экспериментировать, самому определяя время и температуру. Это идеальный режим для людей, любящих импровизировать, смешивать ингредиенты, стили, кухни, придумывать новые уникальные рецепты.



Руслан Италмазов

товку в какой-то «машине». Про это еще одно модное направление, готовить все в мультиварке, мне радостно рассказывали мои соседи, но увидеть ее у шеф-повара – по-настоящему поразительно. Его мультишеф BORK U800 не просто идеально готовит все любимые Карло блюда. Он и сам специально разработал для него пару десятков рецептов, три из них даже «вшили» в память прибора. Один из которых, кстати, тот самый лигурийский осьминог. Впоследствии выяснилось, что такой же мультишеф есть и у другого шеф-повара Руслана Италмазова, ответственного за кухню в ресторанах «Ля Террас» и «Фейс». За бокалом вина он показывает, как де-