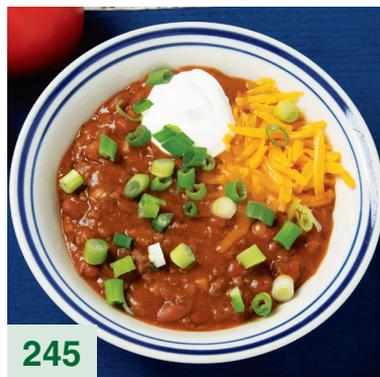
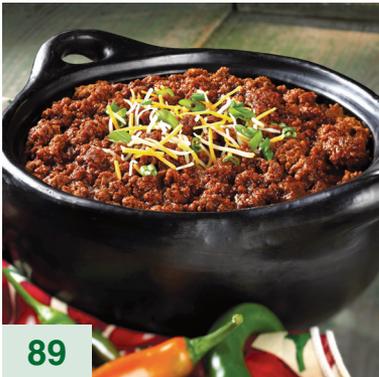
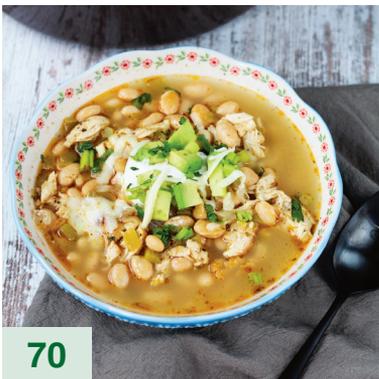
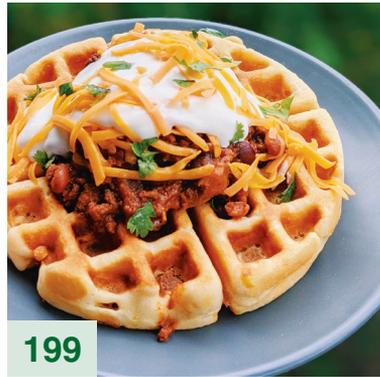


Содержание

Предисловие	6
Введение	8
Краткая история чили и интересные факты	12
Рецепты — мой поиск идеального чили	18
Кулинарный конвертер	20
Шкала жгучести стручковых перцев	20
Отменный рецепт чили от Брайана	24
 Чили кон карне	28
 Чили верде	57
 Белый чили с курицей	70
 Техасский чили	89
 Чили Цинциннати	112
 Чили с индейкой	121
 Вегетарианский чили	136
 Чили с черной фасолью	167
 Чили по-домашнему	184
 Иной взгляд на чили: чили и хот-дог, начос, кукурузный хлеб	199
 Чемпионат мира Международного общества чили	210
 Лучшие кулинарные поединки по приготовлению чили	245
 Фирменный чили от Кевина	246
Благодарности	248
Указатель	249



*Эта книга посвящается людям,
которые любят собираться вместе с друзьями
и семьей вокруг большой кастрюли чили.*

Предисловие

Когда Брайан впервые сказал мне, что пишет кулинарную книгу о чили, я подумал: «Правда? Брайан, что, шеф-повар?» Я знаю, что готовить он умеет, но я все равно удивился. Разумеется, на следующий день я получил конверт с фотографиями Брайана в поварском колпаке и фартуке, держащего в руках кухонную утварь. Помимо фотографий, там был нотариально заверенный документ, подтверждающий, что он действительно шеф-повар! Это яркий пример нашего беззаботного и часто комичного дружеского общения.

Во время съемок сериала «Офис» Брайан всегда полностью вкладывался в своего персонажа, поэтому я ничуть не удивился, когда узнал, что он будет сниматься в сцене с чили. Растянуться в луже свежеприготовленного чили было для него вполне выполнимой задачей. Более того, это была его идея использовать папки, чтобы попытаться зачерпнуть вылившийся соус обратно в

кастрюлю, что было по-настоящему гениальной находкой. Очень впечатляет, что он справился с одного дубля. Однако я не ожидал, что он явится на наш «ужин бухгалтеров» сразу после съемки, весь пропахший чили. В общем, пока мы с Брайаном и Анджелой пытались насладиться едой, нам даже и в голову не могло прийти, что падение Брайана с кастрюлей чили станет самой известной сценой его персонажа Кевина.

Я знаю Брайана как трудолюбивого и дотошного человека во всем, что он делает. Он не только талантливый актер и знаменитость (а теперь еще и шеф-повар), но и преданный муж и отец. Он любит играть в гольф, готовить, смотреть профессиональный спорт и, конечно же, есть чили.

Брайан стремится увидеть, как чили объединяет людей — то, что начиналось как часть его персонажа, но пе-





перосло в написание собственного рецепта чили и поддержку тех, кто делится своими рецептами и кулинарными навыками. Этот сборник рецептов чили — лишь один из примеров его стремления.

Чили — сытное рагу, которое также может использоваться в качестве дополнения к другим блюдам. Существуют разнообразные способы приготовления, включающие различные ингредиенты (может быть с мясом или без). Чили с мясом, или чили кон карне (от исп. *chili con carne*), — блюдо мексиканско-техасской кухни.

Кулинарная книга Брайана — это сборник 150 лучших рецептов чили от знаменитостей, шеф-поваров, кулинаров и друзей со всей страны. Неважно, в каком виде вы любите чили — в хот-доге, в чашке или миске, вегетарианский, мясной, острый или нет, — здесь каждый найдет для себя что-то интересное. На самом деле все виды чили хороши. Выберите свой! Кроме того,

Брайан дополнил рецепты своими советами и интересными фактами. Поэтому, звучит как отличная книга, чтобы пополнить свою коллекцию кулинарных книг или начать ее собирать.

С огромной радостью заканчиваю это предисловие, которое обещал написать Брайану, и беру миску чили. Присоединяйтесь! Возьмите миски и зачерпните побольше любимого лакомства Брайана. Попробуйте, насколько это восхитительно. А теперь торжественно склоните голову и сделайте так, как велит старый добрый детский стишок:

**«Чили, чили, тут и там,
съешь его
и приготовь еще»¹**

Приятного аппетита!

Оскар Нуньес

ОСКАР НУНЬЕС

Наиболее известен по роли Оскара Мартинеса в телесериале *NBC* «Офис», получившем премию «Эмми». Кроме того, Оскар снялся в нескольких фильмах и телешоу, включая «Малкольм в центре внимания», «Рино 911!», «В Филадельфии всегда солнечно», «Новенькая», «Бесстыжие», «Голдберги» и многих других. Он также участвовал в программе «Худший повар Америки: выпуск со знаменитостями» на канале *Food Network*, что делает его идеальным кандидатом для написания предисловия к кулинарной книге.

¹ «Chili, chili everywhere so eat it up and have some more» — отсылка на детскую песенку «Yellow, yellow, everywhere...». (Здесь и далее прим. переводчика, если не указано др.)

Введение

30 апреля 2009 года, примерно в 21:02, моя жизнь изменилась навсегда. Я стал известен как «парень с чили».

Для тех, кто не знает, я играл Кевина Мэлоуна в комедийном телешоу *NBC* «Офис». К 2009 году мы начали пятый сезон, и он имел большой успех — каждый четверг аудитория превышала десять миллионов зрителей, а иногда и больше! Более того, в феврале того года телешоу шло после Супербоула¹. Поэтому более 26 миллионов зрителей наблюдали за тем, как Дуайт организовал учебную пожарную тревогу, а Кевин разбил торговый автомат, чтобы украсть конфеты. Мы были хитом. Тем самым сериалом, который все между собой обсуждают. Но для меня это прежде всего была работа, которую я люблю, вместе с людьми, которых я люблю. Я считал себя самым счастливым парнем на земле. Казалось бы, что может пойти не так?

Что ж, в марте того же года — кстати, всего через несколько недель после Супербоула — мне дали сценарий серии «Свободная пятница», написанный Энтони Ферреллом и снятый Брентом Форрестером. В начале серии Кевин приносит на работу кастрюлю своего фирменного чили и тут же проливает его на пол. «Забавно, — подумал я, — но, наверное, это будет трудно снять».

Это была последняя сцена, которую мы снимали на той неделе. Пятница, конец рабочего дня. Мой персонаж

был единственным в этой сцене, поэтому все остальные актеры уже ушли. У нас с Анджелой Кинси и Оскаром Нуньесом на тот вечер был запланирован ужин. Мы втроем периодически собирались на так называемые ужины бухгалтеров — наряжались и отправлялись в какой-нибудь шикарный стейк-хаус, чтобы вкусно поесть и попить. В тот вечер мы должны были пойти в одно из моих любимых мест — стейк-хаус *Maestros* в Беверли-Хиллз. Когда они уходили домой после съемки, чтобы переодеться, я сказал им, что приду прямо из «Офиса» и встречу с ними на месте.

«Я начал кое-что понимать — дело не в том, что Кевин пролил *что-то*; он пролил свой *фирменный чили*. А к чили у нас относятся очень серьезно».

Мы долго репетировали эту сцену. Точнее... *очень* долго.

Ведь в реальности переснимать эту сцену было бы *грандиозной* задачей. В конце концов, ни один ковер не смог бы пережить такое «извержение», поэтому на всякий случай был приготовлен новый ковер. Ни один реквизит нельзя было бы спасти, поэтому у них у всех были дубликаты. Мой костюм, прическа и макияж точно не уцелели бы, так что сменная одежда и душ были наготове. Давление на меня было сильным: «У нас всего три ковра!» — повторили мне несколько раз.

Но у меня получилось. Я разлил чили. И для этого мне понадобился всего один дубль.

Не буду утомлять читателя подробным описанием сцены и актерскими трюками, которые я использовал, чтобы «случайное» падение кастрю-

¹ Супербоул — это финальный матч сезона Национальной футбольной лиги. Считается одним из главных спортивных событий в Северной Америке

ли выглядело убедительно. Но скажу вот что: стоя у монитора и смотря воспроизведение сцены, пока чили капал с моей одежды, а наш главный костюмер пытался снять с меня пропитанный чили пиджак, я был глубоко тронут. Да, сцена смешная, *но в ней есть нечто большее!* Представьте: парень, у которого отлично получается *одна* вещь — готовить отменный чили. И как все те, у кого получается отменный чили, все, чего он хочет, — это поделиться им с другими. Но ему это не удастся...

С помощью большого количества людей, чем можно себе представить, я привел себя в порядок, принял душ, а затем отправился на встречу с Анджелой и Оскаром. Ужин был катастрофой. Мои руки окрасились в характерный красновато-коричневый цвет. Я пытался насладиться стейком, как и остальные за столом, но все, что мы могли почувствовать, — *это запах ЧИЛИ!* Думаю, он просачивался из моих пор. Хотя ничего удивительного. В конце концов, я практически в нем искупался.



Рецепт фирменного чили Кевина см. с. 246

Серия «Свободная пятница» впервые вышла на экраны 30 апреля 2009 года и сразу стала сенсацией



С момента показа серии я начал слышать от людей:

«Это было так грустно?!?»

«Мне было так жаль Кевина».

«Чили!!!!!!»

«Как жаль, что он не смог поделиться им со всеми».

«Не забудьте оставить лук недожаренным».

«Наверное, это то, что у него получается лучше всего...»

Я начал кое-что понимать — дело не в том, что Кевин пролил *что-то*; он пролил свой *фирменный чили*. А к чили у нас относятся очень серьезно, поскольку в каком-то смысле я и есть Кевин, люди стали ассоциировать меня с чили. На улице, в аэропорту, в ресто-

ране или в баре, — все хотели поговорить со мной о... чили.

Моя любимая история с чили произошла в баре отеля в Питтсбурге, штат Пенсильвания. Я был там по работе, один, сидел за барной стойкой и ужинал. Я только закончил есть, и посуду убрали, как вдруг бармен поставил передо мной какое-то блюдо. Не глядя на еду, я посмотрел на бармена и сказал: «Извините, это не мое. Я только что поел». Бармен улыбнулся и, словно персонаж из фильма 1950-х годов, наклонил голову и тихо сказал: «Это от женщины за дальним столиком». Я посмотрел вниз, и, конечно, это была миска чили.

Так я решил, что лучше мне самому научиться готовить отменный чили. Я постепенно начал продумывать свой рецепт. Скажу честно, до апреля 2009 года я никогда в жизни не готовил чили. Но теперь... Я делаю его по-



стоянно. И я совершенствуюсь в разных видах: от чили с индейкой до чили кон карне, от чили Цинциннати, — где родился мой отец, — до техасского чили — где я провел много лет в юности. Мне нравятся детали и разнообразие. Культурные и региональные различия. Но больше всего мне нравятся люди, которых мне посчастливилось встретить благодаря моим поискам идеального чили. А для этого, скажу я вам, мне пришлось изрядно путешествовать.

В 2021 году я отправился в Миртл-Бич, штат Южная Каролина, на чемпионат мира по приготовлению чили, проводимый Международным обществом чили (ICS). Я был потрясен тем, сколько там было шеф-поваров. И это были только те, кто добрались до финала.

Их любовь к чили не знает границ. Я судил одну категорию и с удовольствием наблюдал за многими другими. Было очень весело, и все чили были настолько хороши, что я сразу же решил, что мне нужно собрать самые лучшие рецепты чили со всей страны, чтобы создать величайшую коллекцию рецептов во всем мире!

Книга «Сборник отменных рецептов чили» включает в себя рецепты от прошлых чемпионов страны по приготовлению чили, всемирно известных шеф-поваров и людей, которые просто готовят отменный чили. Надеюсь, что вы попробуете приготовить разные рецепты, выйдете из своей зоны комфорта и разделите удовольствие вместе с любимыми людьми. Ведь чили создан для того, чтобы им делились, а не проливали...

Да, 30 апреля 2009 года моя жизнь навсегда изменилась. Но изменилась в *лучшую* сторону. Я принимаю звание «парня с чили» и надеюсь, что эта кулинарная книга понравится вам и вашим близким так же сильно, как мне понравилось пробовать все эти рецепты.

Спасибо,



Брайан Баумгартнер

Краткая история чили и интересные факты

Я люблю историю, а вы? Прежде чем перейти к рецептам, я хочу коснуться богатой истории чили и поделиться несколькими фактами. Достоверны ли они? Решать не мне. Но перед тем, как начать готовить чили, позвольте его непростому прошлому взбудоражить ваше воображение.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧИЛИ ОСТАВЛЯЕТ ВОПРОСЫ

История чили невероятно богатая и, как оказалось, даже немного... *пикантная*. Версии, как именно возник чили кон карне, — что переводится как «чили с мясом», — туманны, но независимо от того, факт это или вымысел, они в любом случае увлекательны.

По многим данным, это блюдо американской кухни, а не мексиканской. На самом деле, Мексика отрицает какую-либо связь с чили, и подают его там лишь в немногих местах. В тех частях Мексики, где чили все же подают, это делается только для того, чтобы угодить туристам.

НЕКОТОРЫЕ СЧИТАЮТ, ЧТО ОН ПОЯВИЛСЯ В 1800-Х ГОДАХ

Многие историки утверждают, что самые ранние версии чили готовились в 1800-х годах беднейшими слоями населения. Они резали на мелкие кусочки то небольшое количество мяса, которое могли себе позволить купить на рынке, и тушили его с таким же количеством перца.

СТРАНСТВУЮЩИЙ ДУХ СЕСТРЫ МАРИИ

Согласно легенде коренных американцев Юго-Запада, первый рецепт чили кон карне был написан в XVII веке та-

инственной испанской монахиней, сестрой Марией Агредской, известной как *La Dama de Azul* («дама в синем»). Хотя сестра никогда физически не покидала свой монастырь, она утверждала, что у нее были внетелесные странствия, когда ее дух отправлялся проповедовать в далекие страны. «Вернувшись» из одного из таких путешествий, сестра Мария записала рецепт приготовления мяса оленины или антилопы с луком, помидорами и перцем чили.

ДЬЯВОЛЬСКИЙ СУП

Согласно другой (более реалистичной) теории, в 1731 году группа из 16 семей (около 56 человек) эмигрировала с Канарских островов в Техас, на территорию нынешнего Сан-Антонио, по приказу испанского короля Филиппа V. Его намерением было колонизировать регион и закрепить на нем испанские права. Историки говорят, что женщины в этих семьях готовили «острое испанское рагу».

Однако это новое тушеное блюдо вызвало неожиданные споры. Некоторые испанские священники предположили, что перец чили является афродизиаком, и стали осуждать его употребление. Предупреждения священников о «дьявольском супе» только разожгли аппетит людей, и популярность чили распространилась со скоростью лесного пожара.

ОСНОВНАЯ ПИЩА КОВБОЕВ

Эверетт ДеГольер был эксцентричным миллионером из Далласа, который страстно любил чили. Он нашел записи о первой смеси чили, датированные 1850 годом. Они были написа-



ны техасскими ковбоями, у которых, судя по всему, чили считался основным продуктом питания во время их длительных путешествий. В записях отмечалось, что они смешивали сушеную говядину, жир, перец, соль и перец чили, делали из этого прямоугольники, или своего рода кирпичики чили, которые затем бросали в кипящую воду и наслаждались.

ТУШЕНОЕ МЯСО ТЮРЕМЩИКОВ

Чили, по-видимому, был распространен в тюрьмах Техаса, где самыми дешевыми ингредиентами были хлеб, вода и говядина со специями. Оказывается, в техасских тюрьмах готовили настолько вкусный чили, что заключенные оценивали каждую тюрьму только на основании одного этого блюда! А ос-

вобожденные заключенные даже писали в тюрьмы, где им подавали чили, и просили рецепт, отмечая, что именно по нему они больше всего скучают.

«КОРОЛЕВЫ ЧИЛИ» ИЗ САН-АНТОНИО

А сейчас перейдем к серьезным дамам, которые настолько трепетно относились к своим блюдам, что их прозвали «королевами чили». В 1880-х годах на Военной площади — первой из многих их торговых точек — группа женщин из Сан-Антонио, известных как «Королевы чили», кормила людей рагу, которое они прозвали «чили». Женщины готовили свой знаменитый чили у себя дома, загружали его в повозки, украшенные цветными фонариками, и везли на рынок, где разводили костер, чтобы еда оставалась теплой.

Независимо от того, кто вы и откуда, любите вы чили кон карне, тамале или энчиладу, день на рынке проходил напрасно, если вы не заглянули к «королевам чили»!

К сожалению, в 1937 году, когда в городе были введены санитарные нормы, они были вынуждены закрыть свой бизнес. Единственными двумя нарушениями «королев» были мухи и «плохо вымытая посуда». Вот так исчезла 50-летняя традиция. (Будут прокляты эти санитарные инспекторы XX-го века).

В 1980-х годах в Сан-Антонио во время празднования Дня памяти на Рыночной площади провели первый ежегодный фестиваль «Возвращение королев чили», чтобы почтить память этих легендарных женщин. Уже более десяти лет в городе проводится официальное мероприятие — кулинарный поединок по приготовлению чили, названный в честь «королев чили», одновременно с шуточным конкурсом моды за звание «самой безвкусной королевы».

ЧИЛИ НА ВСЕМИРНОЙ ВЫСТАВКЕ В ЧИКАГО

В конце концов, тexasский чили привлек к себе внимание всей страны (наконец-то!), когда в 1893 году во время небольшого мероприятия под названием Всемирная Колумбова выставка, также известная как Всемирная выставка в Чикаго, был установлен стенд с чили из Сан-Антонио.

ОСОБАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Другой знаковой фигурой для чили был Деви́тт Клинтон Пендери из Техаса, владевший продуктовым магазином. К несчастью, магазин сгорел. К счастью, ДеВитту пришла прекрасная идея! Он основал компанию под названием *Mexican Chili Supply Company* и начал производить и продавать смесь пер-

цев и пряностей. Сегодня специи и приправы Пендери по-прежнему продаются членами его семьи.

РОЖДЕНИЕ БРЕНДА WOLF BRAND CHILI

Первый «брендовый» чили появился в 1895 году благодаря человеку по имени Лайман Дэвис. Сначала он готовил чили и продавал его с задней части своего автомобиля по пять центов за миску, а позже он открыл мясной рынок и начал продавать там свой чили в виде брикетов под маркой *Lyman's Famous Homemade Chili*. В 1921 году он начал выпускать консервированный чили и назвал новый бренд в честь своего домашнего питомца — волка. (Да-да, вы все правильно прочитали — волка). Так появился бренд *Wolf¹ Brand Chili*.

ИЗОБРЕТАТЕЛЬ ПОРОШКА ЧИЛИ

Уильям Гебхардт, владелец кафе *Phoenix Café* (ныне *Phoenix Saloon*), считается изобретателем всемогущего порошка чили. Он посвятил много времени совершенствованию специй, которые использовал в своем чили. Чтобы подавать блюдо круглый год (в то время чили считался сезонным блюдом), Гебхардт закупал в больших количествах мексиканский чили анчо за 500 миль (около 800 км), чтобы запастись им впрок. Оставалось только придумать, как все это хранить.

Он начал пропускать перец через домашнюю мясорубку. В итоге он сделал порошок из молотого перца чили, семян тмина, орегано и черного перца. Затем расфасовал продукт в крошечные бутылочки и погрузил их в коробку на продажу. Сначала бренд назывался *Tampico Dust*, а затем, в 1896 году, был переименован в *Gebhardt's Eagle Brand Chili Powder*. Завод, кото-

¹ С английского a *wolf* — волк

рый он открыл в Сан-Антонио, производил пять ящиков порошка чили в неделю. Его бизнес начал стремительно развиваться, и сегодня он известен как популярный бренд *Gebhardt Mexican Foods Company*.

ЧИЛИМАНИЯ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

В начале XX века не только в Техасе, но и по всей стране начали открываться «чилийские» забегаловки. Обычно это был простой сарайчик или комната, отделенная от кухни всего лишь покрывалом, — залог того, что блюдо будет *очень* вкусным. Почти в каждом городе были заведения, где можно было насладиться миской дымящегося чили.

Когда наступила Великая депрессия, чили спас многих от голодной смерти. Он был дешевым, а подаваемых с ним крекеров можно было есть сколько угодно. Даже ходили слухи, что чили спас больше жизней, чем Красный Крест!

ЧИЛИ ИЛИ CHILLI

Представьте, каков накал страстей, когда целый город настаивает на том, чтобы писать слово «чили» по-своему. Есть две теории, почему в Спрингфилде, штат Иллинойс, пишут *chilli*. Первая указывает на 1909 год и человека по имени Дью Брокман — владельца и основателя ресторана *Dew Chilli Parlor*, который спорил с человеком, рисовавшим вывеску его ресторана, о правильном написании слова. Настояв на том, что в словаре есть оба варианта, Дью «победил» — так и родилось слово *chilli* с двумя «l». По другой версии, такое написание использовалось просто для того, чтобы соответствовать первым четырем буквам в названии города *Illinois*. В 1993 году правительство штата Иллинойс приняло закон, который объявил этот штат «Столицей

чили во всем цивилизованном мире», и, конечно, признало свое собственное написание слова.

ПОЯВЛЕНИЕ ЧИЛИ ЦИНЦИННАТИ

Когда вы думаете о чили, вы, вероятно, в первую очередь представляете Техас. Но Цинциннати, штат Огайо, может легко считаться второй родиной чили. Чили Цинциннати отличается от техасского чили несколькими особенностями: способом приготовления мяса, более жидкой консистенцией и необычной смесью специй, состоящей из корицы, какао, душистого перца и вустерского соуса. А еще его подают со спагетти.

Это уникальное блюдо появилось в 1922 году благодаря человеку по имени Том Кираджиев. Том и его брат Джон, иммигранты из Македонии, открыли киоск с хот-догами с греческим колоритом. Единственной проблемой было то, что никого не интересовала греческая кухня, поэтому дела шли плохо. Чтобы привлечь к себе внимание, они начали готовить чили, который можно было подавать по-разному, и стали использовать ближневосточные специи. Блюдо называли «спагетти чили». Так называемый пятислойный чили состоял из спагетти, покрытых чили, луком, красной фасолью и тертым сыром чеддер с гарниром из устричных крекеров и хот-догов, посыпанных еще большим количеством сыра.

ЧИЛИ ВЫХОДИТ В ГОЛЛИВУД

Однако самый известный чили находился в ресторане *Chasen's* в Голливуде в 1936 году, где владелец Дэйв Чейзен хранил свой легендарный рецепт под замком. Все — от актеров до съемочных групп и шоферов — приходили к задней двери *Chasen's*, чтобы купить его вкуснейший чили. Среди известных