

Тезаурус вкусов 2. Lateral Cooking / Ники Сегнит ; перевод с английского В. Топорковой. — Москва : Эксмо, 2019. — 624 с. : ил. — (Легендарные кулинарные книги).

В основу книги «Тезаурус вкусов 2» лег набор «отправных точек», изучив которые, вы сможете практически безгранично адаптировать блюда по своему усмотрению — в зависимости от того, какие продукты есть у вас в холодильнике или на ближайшем рынке. Вы сможете использовать как сезонные, так и любые другие продукты.

Я стремилась сделать все свои базовые рецепты максимально простыми и легко запоминающимися. Разумеется, я ни в коем случае не считаю их идеальными — существует множество более изысканных способов испечь хлеб, приготовить бульон или майонез.

В мою задачу входила лишь подготовка набора простых действий, следуя которым, вы сможете понять суть блюда и адаптировать его под себя. Каждый рецепт был неоднократно испытан на практике. Но в первую очередь книга «Тезаурус вкусов 2» направлена на пробуждение желания поэкспериментировать — а эксперименты, надо признать, не всегда бывают удачными. Готовность ошибаться — главная предпосылка к тому, чтобы стать свободным и интуитивным кулинаром, на что, я надеюсь, и будет вдохновлять моя книга.

УДК 641.55
ББК 36.997

© ИП Пухов, перевод, верстка,
художественное оформление, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

ISBN 978-5-04-097941-7

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ЛЕГЕНДАРНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ

Ники Сегнит

ТЕЗАУРУС ВКУСОВ 2

LATERAL COOKING

NIKI SEGNIТ

LATERAL COOKING

First published in Great Britain in 2018

Text © Niki Segnit, 2018

Foreword © Yotam Ottolenghi, 2018

Illustrations © A Practice for Everyday Life, 2018

This translation is published by arrangement with Bloomsbury Publishing Plc

Перевод с английского — *Топоркова Валерия Андреевна*

Редакторы *Надежда Кузнецова, Елена Ермолаева*

Обложка, макет, верстка *Юлии Анохиной*

Техническая редакция *Тамары Анохиной*

Корректура *Людмилы Воробьевой*

Препресс *Антон Бельтикова*

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Художественный редактор *Е. Пуговкина*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию.

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский кыш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 26.08.2019. Формат 70x108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 54,6.

Тираж 3000 экз.

Отпечатано в типографии Интерпресс Форейн Трейд
1037, Будапешт, Бешчи ул. 67, Венгрия

Как-то журнал *New Yorker* брал интервью у парня по имени Лемюэль Бенедикт — сейчас в этом имени нет ничего необычного. Он прибыл в Waldorf в ужасном похмелье и заказал горячий, смазанный маслом тост, хрустящий бекон, два яйца пашот и ложку голландеза. Шеф-повар был заинтригован: он заменил тост на английский маффин, хрустящий бекон на канадский — так родилось легендарное блюдо. Вот в чем заключается творчество поваров: они подхватывают идею, пробуют и доводят до совершенства.

АДРИАН АНТОНИ ГИЛЛ. BREAKFAST AT THE WOLSELEY

Пытаясь вычленить что-то одно, мы понимаем, что оно тесно связано со всей Вселенной.

ДЖОН МЬЮР. MY FIRST SUMMER IN THE SIERRA

Работа над «Тезаурусом вкусов» приучила меня к бесконечным экспериментам с разными сочетаниями, что повлияло и на структуру второй книги: к каждому базовому рецепту я подобрала несколько возможных комбинаций ингредиентов. Многие классические блюда по своей сути являются разными вкусовыми вариациями одного и того же базового рецепта. Так что вполне естественно слегка изменить набор ингредиентов, чтобы из соуса бешамель получить, к примеру, морне или субиз. Надеюсь, удовольствие, которое я испытала от необычных вкусовых сочетаний, экспериментируя с различными адаптациями классических рецептов, передастся и вам.

НИКИ СЕГНИТ. ТЕЗАУРУС ВКУСОВ – 2

Предисловие Йотама Оттоленги

Учимся готовить между делом

Хлеб

Кукурузный хлеб, полента и ньокки

Жидкое тесто

Ру (roux)

Костный бульон, суп и рагу

Орехи

Кексы и бисквиты

Шоколад

Сахар

Заварной крем

Соус

Тесто

Благодарности

Алфавитный указатель

Использованная литература

На мой взгляд, лишь немногим книгам суждено стать настольными в буквальном смысле этого слова: верными помощниками, которые всегда под рукой; неоспоримым авторитетом, к которому вновь и вновь обращаешься за советом. В вопросе сочетания вкусов таким незаменимым справочником для меня стала первая книга Ники Сегнит под названием «Тезаурус вкусов»*. Эту книгу я получил в подарок от друга в 2010 году. Бегло пролистав страницы и мгновенно ощутив благоговейный трепет перед дерзостью задачи, которую поставила перед собой автор, я с головой погрузился в чтение. Проглотив книгу от корки до корки, я не мог поверить в свою удачу. Это было примерно то же самое, как если бы в детстве мне в руки попало наглядное пособие по сборке кубика Рубика — только теперь в справочнике были собраны разгадки любых кулинарных пазлов, с какими только можно столкнуться на кухне.

Будучи шеф-поваром и кулинарным писателем, я ежедневно пробую самые разные комбинации вкусов — в своем воображении, в сотейниках и на противнях, в суповых мисках и стеклянных бокалах, смакуя их на самом кончике языка. «Тезаурус вкусов» — это, пожалуй, единственный способ апробировать новые неожиданные комбинации, не включая кухонную плиту. Можно ли сочетать анис и ананас? Спрошу у Ники. Стоит ли добавлять пастернак к рыбному рагу? Минутку, я только загляну в свой справочник.

Но больше всего в этой книге я ценю даже не возможность сэкономить несколько минут, отказавшись от заведомо неудачных экспериментов во время приготовления того или иного блюда, а скорее то воодушевление, ощущение правильности своих действий, когда обнаруживаешь, что ты на верном пути и твои предположения обоснованны. В своей книге Ники Сегнит собрала воедино опыт великого множества поваров, кулинарных писателей и экспертов, внушающий полное доверие. При этом даже самые сложные темы ей удается подать легко и непринужденно. Мне редко доводится фыркать от смеха, погрузившись в книгу о еде, но любое произведение Ники Сегнит — это именно тот случай.

Вот один замечательный пример из книги «Тезаурус вкусов – 2»: «Похлебка — это продвинутая версия бульона-основы; в отличие от последнего ее ингредиенты обычно съедают, а не выбрасывают. Хороший пример такого блюда — тушенная говядина с овощами, или *pot-o-fê*, — истинная „поэма французского духа“, по словам Даниэля Булю, затратная, однако, по времени приготовления. Марлен Дитрих любила готовить такой бульон в перерывах между съемками. Это блюдо не требует особого внимания, так что вы успеете подвести стрелки и выщипать брови». Разве можно не поддаться очарованию трио Булю — Дитрих — Сегнит?

* Издано на русском языке: Сегнит Ники. Тезаурус вкусов. М.: Эксмо, 2017. Прим. ред.

Но всё же я хочу подчеркнуть один серьезный момент. В произведениях Сегнит особенно привлекает то, как искусно она вплетает личные истории и анекдоты в основную канву книги, построенную, несомненно, в результате долгих часов работы в библиотеке в окружении кипы специализированных фолиантов. Не поймите меня превратно: в этой книге юмор — один из базовых элементов, не менее важный, чем любовь к еде, которой проникнут весь этот уникальный справочник.

Непринужденная манера повествования в сочетании с продуманной системой подачи материала — небольшими аппетитными фрагментами с наглядными схемами — одна из эффектных особенностей *«Тезауруса вкусов – 2»*. Аналогично первой книге, где автор проанализировала наши отношения с едой, доведя их до кристальной ясности и добавив множество полезных замечаний, шокирующих своей простотой, новое издание подробно рассматривает процессы приготовления пищи и удивительно тесную связь между ними. Демонстрируя родство между разными кулинарными техниками и блюдами, автор раскрывает нам сущность кулинарии.

Как кулинарный писатель, должен признаться в изрядной доле зависти. Эта книга демонстрирует такую глубину понимания и проникновения в самую суть вещей, которая мне едва ли доступна. И, что наиболее досадно, Сегнит удалось осуществить одну из самых заветных фантазий истинного кулинарного педанта. При создании рецептов я каждый раз прилагаю огромные усилия, чтобы удержаться от соблазна попробовать всё новые и новые комбинации. Мне не дают покоя непроверенные варианты, каждый из которых, возможно, стал бы настоящим кулинарным шедевром. Пожалуй, это что-то вроде пресловутого FOMO — синдрома упущенной выгоды, ставшего главной экзистенциальной проблемой нашего времени.

«Тезаурус вкусов – 2» избавит вас от подобных опасений, ведь в эту книгу вошли универсальные рецепты, допускающие великое множество интерпретаций. В дополнение к классической версии каждого из них Сегнит открывает широкий простор для экспериментов. Так, например, хлеб можно испечь, заменив треть муки тем же количеством теплого яблочного пюре. При выпекании «кухня наполнится ароматом горячих яблочных долек в кляре» — кто же после такого описания согласится на обычный скучный хлеб? И если можно добавлять яблоки, то почему бы не использовать, например, айву, абрикосы или даже цукини? Чтобы подготовить такой всеобъемлющий справочник для настоящих кулинарных энтузиастов, автор должен обладать серьезным набором знаний и навыков: умением писать интересно, метко, уверенно и лаконично; умением готовить; подавать информацию эффективно и нескучно; способностью развлечь и поддразнить читателя; умением очаровать и пробудить фантазию. Всем этим в полной мере владеет автор нового кулинарного сборника — для увлеченных и любознательных кулинаров.

ЙОТАМ ОТТОЛЕНГИ

Моя бабушка по материнской линии могла приготовить любое блюдо интуитивно, повинаясь зову сердца, — ей хватало лишь верного глаза и опытных рук, и не было нужды в записанных инструкциях. Интересно, что бы она сказала о моих забытых кулинарной литературой кухонных полках? Здесь Анна и Клаудия, Делия и Фуксия, Мадхур и Марчелла, Найджел, Нигелла и Йотам. Здесь найдутся книги об овощах, фруктах, горчице, йогурте и мясе. Справочники о том, КАК готовить, ЧТО готовить, ЧТО есть и ЧТО едят в текущем сезоне. С годами размер коллекции разрастался в обратной пропорциональности к моей уверенности в собственных силах и возможности готовить по всем этим рецептам. Я могла готовить одно и то же блюдо десятки раз и всё равно снова тянуться за рецептом. При этом я действовала с сосредоточенностью степфордской жены, страдающей от обсессивно-компульсивного расстройства. Если в рецепте указывалась одна чайная ложка воды, я отмеряла уровень с точностью до миллиметра и аккуратно наполняла ложку до самого бортика. Стоило слегка расплескать воду, и я начинала сначала, уже сомневаясь в правильности своих расчетов.

Пожалуй, кулинарные горизонты бабушки были куда уже моих: ее репертуар состоял из пары дюжин классических британских рецептов, которые видоизменялись в зависимости от сезона. Под хрустящей корочкой песочного пирога могли скрываться то стебли ревеня, хранившиеся под перевернутой корзиной, то один из шести сортов яблок, которые росли в ее маленьком садике. За время моего детства и отрочества к традиционной британской кухне добавились индийская, тайская и китайская, помимо французских, итальянских и испанских рецептов, которыми мастерски овладело поколение моей матери. В наши дни не составит труда купить в ближайшем супермаркете японские водоросли нори и бамбуковые коврики для суши, а в этом году, например, особой популярностью пользуется гавайский овощной салат поке с сырой рыбой. В отличие от скромного репертуара бабушки, от которого веяло домашним уютом — сарделька в йоркширском пудинге, пастушья запеканка, рулет с джемом, — нынешнее бесконечное разнообразие рецептов со всех кухонь мира невозможно даже удержать в памяти. Да и стоит ли пытаться, если всё что угодно можно в любой момент найти онлайн? Мой ответ будет — да, стоит. А помощником станет это издание.

Книга «Тезаурус вкусов – 2» выросла из экспериментов по сочетанию вкусов, которыми я увлекалась при создании первой книги — «Тезаурус вкусов». Проще говоря, проверка сочетания тех или иных ингредиентов часто приводила к созданию либо необычной вариации классического рецепта, либо совершенно нового блюда. Интерпретируя таким образом классические и собственные рецепты, я стала понимать базовые формулы, на которых они основывались. Иначе говоря, создавая или изменяя блюдо, я словно восстанавливала его структуру в обратном порядке до тех пор, пока не доходила до некой отправной точки, в которой могла применить все желаемые вкусовые комбинации.

Как только у меня накопилось достаточное количество подобных базовых схем, я стала записывать разграммовку для разных блюд и размеров порций. Стали появляться возможные варианты замены каких-либо недоступных ингредиентов или просто интересные находки, которые встретились у других авторов либо пришли в голову в ходе моих экспериментов. Неожиданно явилось осознание того, что в процессе готовки я начала обращаться к потрепанной папке с собственными заметками куда чаще, чем к книжной полке, а со временем и вовсе перестала куда-либо заглядывать. Теперь я училась готовить, пользуясь лишь ресурсами своей памяти и интуицией, — именно так когда-то и делала моя бабушка. Возьмем, например, хлеб. В былые времена я выбрала бы сборник из своей обширной коллекции в зависимости от того, какие рецепты соответствуют моему настроению. По-домашнему уютные, но точные? Традиционные? Современные? С использованием исключительно местных продуктов? Неудивительно, что мне не сразу стала понятна общая закономерность: я была слишком озабочена происхождением своей муки из сорго или размышлениями о том, может ли фокачча с грюйером и грецким орехом, собранным в тенистом садике в Уэльсе, получиться похожей на выпеченную в хитроумной старинной печи на Истон-роад. Но как только мне удалось определить «отправную точку» рецепта — а с хлебом это сделать, пожалуй, проще всего, — после пары удачных буханок я перестала опираться на инструкции. Еще несколько попыток — и пропорции муки, воды, дрожжей, соли и сахара крепко отпечатались в моем сознании. В то же время я постепенно привыкла к ощущению теста в ладонях, стала интуитивно понимать, стоит ли добавить муки или воды, научилась точно определять момент, когда тесто становится эластичным под действием глютена, мягко, но неумолимо изменяя свою консистенцию, подобно тому, как в один прекрасный день лето плавно переходит в осень. Таким образом, в основу книги *«Тезаурус вкусов – 2»* лег набор «отправных точек», изучив которые, вы сможете практически безгранично адаптировать блюда по своему усмотрению — в зависимости от того, какие продукты есть у вас в холодильнике или на ближайшем рынке. Вы сможете использовать как сезонные, так и любые другие продукты. А если повезет, вам удастся стать таким кулинаром, каким всегда мечтала быть я, — он достает посуду и берется за любое блюдо, каждый раз используя ингредиенты в разном соотношении, просто по наитию.

По этой причине я стремилась сделать все свои базовые рецепты максимально простыми и легко запоминающимися. Разумеется, я ни в коем случае не считаю их идеальными — существует множество более изысканных способов испечь хлеб, приготовить бульон или майонез. В мою задачу входила лишь подготовка набора простых действий, следуя которым, вы сможете понять суть блюда и адаптировать его под себя. Каждый рецепт был неоднократно испытан на практике. Но в первую очередь книга *«Тезаурус вкусов – 2»* направлена на пробуждение желания поэкспериментировать — а эксперименты, надо признать, не всегда бывают удачными. Готовность ошибаться — главная предпосылка к тому, чтобы стать свободным и интуитивным кулинаром, на что, я надеюсь, и будет вдохновлять моя книга. Работа над *«Тезаурусом вкусов»* приучила меня к бесконечным экспериментам с разными сочетаниями, что повлияло и на структуру второй книги:

к каждому базовому рецепту я подобрала несколько возможных комбинаций ингредиентов. Многие классические блюда по своей сути являются разными вкусовыми вариациями одного и того же базового рецепта. Так что вполне естественно слегка изменить набор ингредиентов, чтобы из соуса бешамель получить, к примеру, морне или субиз. Помимо классических блюд я добавила группу наиболее интересных вкусовых комбинаций. Например, после базового рецепта персидского блюда *фесенджан* с дробленным грецким орехом и гранатовой патокой вы увидите рекомендации по приготовлению других подобных блюд с орехами — индийской *кормы*, африканского жаркого *мафе*, грузинского *сациви* или перуанского *аджи-де-галлина*. Все они имеют схожие ингредиенты и технику приготовления. Стоит попробовать пару рецептов, и вы уже не сможете остановиться в своих экспериментах со всеми имеющимися в доме орехами. Кроме того, вам встретятся странные, необычные или даже парадоксальные рекомендации. Среди них — тщательно отобранные мною идеи различных поваров и кулинарных писателей, как живших в старину, так и наших современников, а также мои собственные изыскания. Конечно, бывают моменты, когда ничем не заменишь нежный вкус ванили. Но ни один истинный любитель мороженого не сможет спать спокойно, пока не попробует рецепт с оливковым маслом, который встретился мне в Ронде, или кисло-сладкий вариант с крим-чизом, изобретенный Аленом Дюкассом. Японцы приправляют мороженое кунжутом. Мой любимый на данный момент десерт готовится с лимоном по очень простой технологии, не требующей ни основы из заварного крема, ни взбивания.

Надеюсь, удовольствие, которое я испытала от необычных вкусовых сочетаний, экспериментируя с различными адаптациями классических рецептов, передастся и вам. Усвоив основные принципы, вы также сможете позволить себе творить по наитию. Когда я изучала рецепт заварного крема, то наткнулась на греческое блюдо *галактобуреко*. Несмотря на пугающее название, оно оказалось очень уютным домашним десертом, представляющим собой нечто среднее между слоеным тортом с кремом и пахлавой, а точнее — пласты слоеного теста, пропитанные сахарным сиропом с ароматом апельсина, бренди или узо и посыпанные сахарной пудрой, между которыми выложен заварной крем с ароматом лимона, ванили или корицы. У меня было немного слоеного теста и анисового ликера пастис, который сойдет за узо. Но какой вкус придать заварному крему? С ванилью получится слишком приторно. Пожалуй, неплохо было бы добавить лимона. И тут я вспомнила о кокосе. Слабость к кокосовым тартам я питаю с тех самых пор, как в возрасте семи лет прочла книгу Клементы Фрейды *Grimble* (главный герой ставил этот десерт в один ряд с солониной из говядины и сэндвичем с абрикосовым джемом) и стала умолять маму приготовить мне такой пирог. Мысль о нежнейшем кокосовом креме между хрустящими пластами слоеного теста наведала приятные воспоминания. Что если мягкую сладость крема оттенить каплями кисловатого сиропа со вкусом лайма? Или подчеркнуть теплым ароматом корицы? Или добавить пряный ром? Я довольно далеко отошла от изначального греческого рецепта, но всё же не настолько, чтобы это помешало сохранить достоинства оригинала и в то же время почувствовать прелесть новизны. (Я остановилась на сочетании кокоса и лайма. Результат получился галактически вкусным!)

Меня всегда смущала ситуация, когда, следуя роскошному на вид рецепту, в итоге обнаруживаешь, что оттенки вкуса, которые ты предполагаешь ощутить в результате, вопреки ожиданиям заглушаются каким-либо более ярким ингредиентом. Это напоминает мне ароматизированные шоколадные батончики в эффектных обертках и с ценником под стать, коих я немало перепробовала на своем веку и которые в итоге оказывались не более чем обычными шоколадками с едва уловимым послевкусием. Все вкусовые комбинации, предлагаемые в этой книге, проверены мною на собственном опыте — чтобы убедиться не только в том, что результат выходит действительно аппетитным, но и в том, что ингредиенты, заявленные в начале рецепта, дают ожидаемый эффект в конце приготовления. Сегодня в нашем распоряжении огромный выбор недорогих ароматических приправ — так что, если вы решили их использовать, делайте это щедро. Мысль о том, что базовые рецепты тесно связаны между собой и перетекают один в другой, пришла ко мне, когда я стала раскладывать по порядку содержимое своей кулинарной папки. Я осознала, что такое расположение рецептов будет куда более наглядным и поможет значительно быстрее научиться готовить интуитивно, особенно если придерживаться сходных пропорций и методов приготовления. Возьмем, к примеру, комплекс рецептов с орехами. Марципан — это не что иное, как смесь молотого миндаля и сахара, взятых в равных пропорциях, к которой добавляют немного яичного белка в качестве связующего компонента. Следующее звено этой цепочки — миндальное печенье «макарон» — отличается лишь бóльшим количеством яичного белка, который взбивают с сахаром, прежде чем добавить молотый миндаль; как и в рецепте марципана, сахар и орехи здесь используются в равных пропорциях. Если взять не белок, а целое яйцо, получится тесто для торта «Сантьяго» (а добавив целые апельсины и разрыхлитель, вы сможете попробовать знаменитый вариант от Клаудии Роден). Из яиц, сливочного масла, сахара и миндаля, смешанных в равных количествах, выйдет крем франжипан — и так далее. Продолжая передвигаться по цепочке блюд с орехами, можно добраться в итоге и до персидского блюда фесенджан.

За время своей трансформации из опасливого любителя, ни на грамм не отступающего от указаний в рецепте, во вполне осознанного кулинара, опирающегося на набор имеющихся под рукой ингредиентов, я заметила, что стала выбрасывать куда меньше отходов — ведь теперь я ориентируюсь в первую очередь на то, что уже есть в моем холодильнике. Мало того, систематическое нащупывание связей между разными рецептами сделало меня более изобретательной. Так, если вы планируете воскресное жаркое, есть смысл начать утро с панкейков — ведь можно тесто для них затем разбавить водой и приготовить вместе с жарким йоркширский пудинг. Или взять вместо воды молоко и испечь тонкие блинчики с рикоттой и шпинатом для легкого понедельничного ужина. Если вы готовили к обеду шоколадный тарт и у вас осталось немного сливочно-шоколадного крема, разделите его на порции, приправьте кардамоном, каким-нибудь ликером или любыми другими добавками и скатайте трюфели. Либо добавьте сливок, чтобы получить универсальный шоколадный соус — лишняя баночка на полке в холодильнике никогда не повредит. Стоит лишь нащупать взаимосвязь между рецептами — с точки зрения как ингредиентов, так и техники

приготовления, — и вы поймете, что блюда, казавшиеся поначалу бесконечно далекими от ваших кулинарных навыков, на самом деле во многом напоминают те, которые вы уже повторяли десятки раз. Например, я долго не могла решиться испечь домашние тортильи, в то время как регулярно готовила чапати. Но как только я попробовала сделать тортильи, оттолкнувшись от проверенного рецепта чапати, я тут же ощутила, насколько расширился круг моих технических возможностей — например, при раскатывании теста. Вскоре я уже могла раскатывать и нарезать свежую тальятелле вручную, тратя на это вдвое меньше времени, чем в том случае, если бы искала, протираала от пыли, собирала, затем снова разбираала и мыла машинку для пасты. Все зависит от уверенности. Научитесь печь хлеб, и приготовление бриоши покажется не такой уж сложной задачей.

Ни в коем случае не призываю вас отказаться от рецептов. Я по-прежнему листаю десятки кулинарных книг — старых и новых, вырезаю рецепты из журналов и складываю их в свою папку. Просто теперь, знакомясь с новым рецептом, я думаю о том, сводится ли он к одной из описанных мной «отправных точек». И если нет, то делаю себе пометку. Мне есть к чему стремиться.

Во-первых, самое главное: готовьте. Как можно больше. Интернет во всей своей бескрайней глубине соблазняет нас с головой погрузиться в теорию, но ничто не заменит активной практики. Создание собственной версии классического блюда происходит путем проб и ошибок, и прежде чем вам удастся добиться удовлетворительного результата, придется раз за разом повторять всё сначала. Делайте пометки. Я слишком часто бывала уверена, что накрепко запомнила все ингредиенты, а на следующий день ломала голову над вчерашней версией рецепта, тщетно пытаюсь вспомнить все детали. Я не сохранила ни единой записи о своем импровизированном рождественском пироге, получившем множество хвалебных отзывов в прошлом году, — и что же, следующий пирог оказался и вполнину не так хорош.

Во-вторых: будьте снисходительны по отношению к самим себе. Время от времени то или иное блюдо будет выходить роскошным с первой же попытки, но гораздо чаще, с энтузиазмом доставая из духовки свой шоколадный жезуаз, вы будете лицезреть жестокую реальность несовершенства человеческой природы. Так и должно быть. Этот первый блин вышел комом, ради того чтобы каждый последующий получался всё лучше и лучше. Без экспериментов — успешных и не очень — невозможно понять истинную природу блюда, а без этого знания невозможно адаптировать его на свой вкус.

В-третьих: не полагайтесь на кухонную технику. Дело в том, что посуда, утварь, температура в комнате и сторона кровати, на которой вы спали, — всё это способно оказать непосредственное влияние на успех вашего предприятия. К примеру, общеизвестно своенравие духовок. Поэтому лучше всего воспользоваться специальным термометром, чтобы оценить, насколько температура в вашей духовке соответствует показаниям переключателя. Примите тот факт, что настройки домашних приборов не всег-

да отвечают реальности, больше доверяйте собственным ощущениям относительно готовности того или иного блюда.

Книга поделена на 12 глав, или комплексов. Каждая глава начинается с небольшого эссе о блюдах, которые входят в данный комплекс, и связи между ними. Оставшаяся часть главы включает в себя «отправные точки» — базовые рецепты каждого блюда, а также разделы «Отступления» с идеями по адаптации и замене тех или иных ингредиентов и «Вкусы и вариации», где вы найдете описание возможных вариантов исполнения блюда и, надеюсь, почерпнете вдохновение для собственных экспериментов. Кое-где для большей наглядности я добавила иллюстрации. Я постаралась четко разграничить классические рецепты и всевозможные приблизительные варианты, но допускаю, что кому-то мои решения могут показаться спорными. Ведь зачастую даже самые простые блюда вызывают едва ли не вооруженные конфронтации по поводу «тех самых» базовых ингредиентов. Кроме того, обратите внимание, что рецепты — «отправные точки» — выглядят немного непривычно. К примеру, в списке ингредиентов не указывается требуемая температура и необходимая посуда — так что вам придется хотя бы раз просмотреть рецепт целиком, прежде чем приступить к приготовлению.

Как только вы научитесь определять «отправные точки» (или самостоятельно разработаете их варианты), то сможете находить их и в рецептах из других кулинарных сборников и журналов. Например, понимая основу рецепта заварного крема, вы сумеете довольно уверенно определить, не будет ли предлагаемая в журнале версия слишком сладкой или жирной на ваш вкус.

Точно так же вы сможете применять советы из раздела «Отступления», чтобы адаптировать рецепты из любых других источников. Я не обещаю безоговорочного успеха подобных экспериментов и, разумеется, ни в коем случае не подвергаю сомнению компетентность автора оригинального рецепта. Но если у вас кончились условные яйца или пахта, этот раздел может дать необходимое пространство для маневра или хотя бы уберечь вас от попадания в трясину кулинарного форума, где даже самый невинный вопрос способен привести к высокомерной отповеди. Некоторые рекомендации в разделе «Вкусы и вариации» полностью согласуются с базовыми рецептами. Другие же так или иначе отличаются по набору ингредиентов, их пропорциям или способу приготовления и имеют своей целью показать, как разные отступления от базового рецепта могут привести к сходным результатам. Иногда базовый рецепт делится на два или более этапа — например, рецепты питы и крекеров, и часть советов этого раздела может относиться к первому, а часть — ко второму этапу. Это будет ясно из контекста. Строго говоря, большинство этих рекомендаций будут подходить ко всем блюдам, относящимся к одной и той же «отправной точке». Кроме того, во многих главах вариации, предлагаемые для одного из базовых рецептов, можно применить и ко всем остальным рецептам этой главы. К примеру, если в книге я даю рекомендации по приготовлению клубничного сорбета, обратите внимание, что раздел «Вкусы и вариации» будет относиться к сорбетам в целом, а не к клубничным блюдам в частности. В большинстве случаев это касается

и раздела «Отступления» — здесь речь пойдет скорее об общем принципе, чем о конкретном ингредиенте. Пожалуйста, не забывайте о здравом смысле во всем, что касается гигиены и риска пищевого отравления. Всегда следите за чистотой рук и кухонного оборудования. Уточните, есть ли в списке ингредиентов такие, которые перед подачей должны пройти тепловую обработку. Если вы не уверены в степени их готовности, вам поможет электронный кухонный термометр и прилагающаяся к нему инструкция. Запомните, какие из съестных припасов необходимо хранить в холодильнике, и старайтесь как можно скорее убирать на холод приготовленные блюда — особенно те, в составе которых есть рис, мясо, морепродукты, яйца и молочные продукты.

ОБЪЕМ ИЛИ ВЕС Для удобства измерений я чаще всего использую американскую мерную чашку, но привожу также метрические эквиваленты. Скорее всего, для вас привычнее какая-либо одна из систем, но имейте в виду, что в базовых рецептах они полностью взаимозаменяемы. В наш педантичный век все стремятся вымеривать ингредиенты до последнего миллиграмма — особенно когда дело касается выпечки, — но я принадлежу к числу скептиков. Раньше люди гораздо проще относились к отмериванию ингредиентов, и я знаю много надежных, если не сказать великолепных сборников рецептов выпечки, где всё измеряется только в чашках.

ОТМЕРИВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ Воду также принято измерять в граммах. Имейте в виду, что 1 мл воды соответствует 1 г: вы можете как взвешивать воду на весах, так и пользоваться мерной чашкой. Молоко и сливки примерно соответствуют той же пропорции.

БЕЗ ГЛЮТЕНА Я старалась по возможности предлагать варианты блюд без глютена, однако вынуждена признаться в своей слабой компетентности в этом вопросе, особенно во всем, что касается диеты. Предоставляю тем, кто регулярно потребляет безглютеновую муку, право самим делать необходимые замены.

ПИЩЕВАЯ СОДА Не путайте с разрыхлителем, который представляет собой смесь соды и других активных компонентов. Для активации пищевой соды необходимы продукты, содержащие кислоту (пахта, коричневый сахар, золотой сироп). Стоит добавить слишком много соды в тесто для пирога или хлеба, и выпечка приобретет мыльный или металлический привкус.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО Если вы используете несоленое, то сможете подсолить блюдо по вкусу. Пару столовых ложек соленого масла можно добавить в тесто для хлеба или блинов.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО Я предпочитаю использовать легкое масло — арахисовое, кукурузное, виноградное. Можно брать и подсолнечное, однако многие предпочитают не нагревать его, чтобы не нанести вред здоровью.

ЯЙЦА Выбирайте средние или крупные, если в рецепте нет четких рекомендаций. Яйцо среднего размера весит 53–63 г, крупное — от 63 до 73 г.

МИРПУА Элегантное название для смеси нарезанного репчатого лука, моркови и сельдерея, лежащей в основе многих рецептов.

ПРИПРАВЫ В большинстве рецептов я не даю рекомендаций, когда и сколько следует добавлять перца, — руководствуйтесь собственным вкусом. Что касается соли, я указываю ее количество исходя из собственных предпочтений, многим оно может показаться недостаточным. Соли было бы существенно больше, если бы эту книгу писал мой муж.

САХАР Если в рецепте указан сахар, а не сахарная пудра, вы можете использовать как пудру, так и обычный сахар-песок. Разве что последний потребует больше времени для растворения или вмешивания в блюдо.

Используйте сковороду, наполнив ее маслом не больше чем на треть — особенно подходят растительные масла с высокой температурой дымообразования, как, например, арахисовое или кукурузное. Неплохим вариантом может стать топленое свиное сало. Некоторые повара предпочитают использовать вок — делайте это только если он надежно стоит на варочной панели. Если у сковороды есть ручка, направьте ее к центру варочной панели — так вы значительно уменьшите риск случайно задеть ее и опрокинуть сковороду. Не подпускайте к плите маленьких детей и животных и никогда не оставляйте горячее масло без присмотра. Держите под рукой крышку и немедленно накрывайте сковороду, если масло загорится. Если крышки нет, используйте противень, противопожарное полотно или огнетушитель. Ни в коем случае не поливайте загоревшееся масло водой.

Нагревайте масло на среднем огне, без крышки. Проверяйте температуру термометром для жарки: она должна достигнуть 180–190 °С. Если у вас нет термометра, используйте сухарик — он должен стать золотисто-коричневым за 10–15 секунд. Или, если вы собираетесь готовить блюдо в кляре, капните немного жидкого теста в масло — в достаточно разогретом масле капля тонет, после чего сразу поднимается на поверхность, шипит и меняя оттенок. От влажных продуктов горячее масло шипит и разбрызгивается, поэтому следует хорошенько обсушивать их перед жарением. Чтобы избежать брызг, аккуратно опускайте продукты в сковороду при помощи шипцов или шумовки, стараясь не ронять их в масло. Жарьте небольшими порциями: если выложить слишком много кусочков за раз, температура масла снизится. Прежде чем опускать в масло очередную партию, каждый раз доводите его до оптимальной температуры и удаляйте частички продуктов, которые могли в нем остаться. Если на любом этапе масло начинает коптить, снимите его с огня и охладите.

Готовые ингредиенты выкладывайте на противень или блюдо, застеленное бумажными полотенцами, которые впитают лишний жир. При необходимости до подачи подогревайте их в духовке на небольшом огне. Когда закончите жарить, дайте маслу остыть, процедите его и с помощью воронки перелейте обратно в бутылку. Если использованное масло приобрело прогорклый привкус или нежелательный запах, утилизируйте его.

Хлеб