

Pomme Larmoyer
ISTANBUL LES RECETTES CULTES

© Hachette Livre (Marabout), Paris, 2015

Лармуайе, Помм.

Л25 Стамбул. Культовые рецепты / Помм Лармуайе ; [перевод с французского Э.Д. Веселковой]. — Москва : Эксмо, 2019. — 272 с. — (Кулинария. Вилки против ножей).

Стамбул — это Византия. Азия и Европа, суша и море, мезе и превосходные супы, пилав из всего на свете, йогуртовый соус, кебабы из мяса или рыбы, свежайшие симиты, борек и дюрюм, баклава в сиропе...

Классические, вновь открытые, очень древние и совсем новые рецепты. Ужин на террасе с видом на Босфор. Что может быть лучше?

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-099696-4

© **Веселкова Э. Д., перевод на русский язык, 2019**
© **Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019**

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

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Лармуайе Помм

СТАМБУЛ

КУЛЬТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Ответственный редактор *С. Ильичева*. Редакторы *Н. Кузнецова, С. Першина*
Дизайн переплета *Ю. Анохиной*. Технический редактор *Т. Анохина*
Компьютерная верстка, препресс *А. Бельтиков*. Корректор *Л. Воробьева*

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: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, 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-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский кеш., 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»

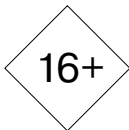
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 20.08.2019. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 31,73.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-099696-4



9 785040 996964 >

В электронном виде книгу издательство вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одни книги до всех



СТАМБУЛ

КУЛЬТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ



ПОММ ЛАРМУАЙЕ

СТАМБУЛ

КУЛЬТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЕРЕВОД С ФРАНЦУЗСКОГО ЭЛЬВИРЫ ВЕСЕЛКОВОЙ
ФОТОГРАФИИ: АКИКО ИДА И ПЬЕР ЖАВЕЛЬ
ИЛЛЮСТРАЦИИ: ЗЕЙНА АБИРАШЕД
СТИЛИСТ: САБРИНА ФОДА-РОЛЬ

хлеб*соль®

Москва
2019



ПРЕДИСЛОВИЕ

Мой поезд прибыл в Стамбул на рассвете. Путешественников, приезжающих в город с востока на вокзал Хайдарпаша, охватывает восторг: одной ногой вы еще в Азии, а другой – уже в Европе, которая совсем рядом, стоит лишь пересечь Босфор. Величественный древний Стамбул, город городов, распахивает свои объятия, приглашая отправиться в удивительное странствие. Для тех, кто интересуется историей, Стамбул – это прежде всего Византия. Необъятный, древний и в то же время ультрасовременный, величественный и безумно притягательный город. Вы заблудились? Мы станем вашими проводниками. Вас снедает любопытство? Приглашаем вас на совместную прогулку.

Кухня Стамбула очень напоминает сам город. Обильная, щедрая, разнообразная, праздничная и лишенная всяческих клише. Гастрономия бывшего Константинополя столь же богата, как и его многовековая история. Она настолько многолика, удивительна и прекрасна, что невольно задаешься вопросом – почему же так долго обходил ее стороной? Знакомство с ней сродни выкладыванию красивейшей мозаики из весьма причудливых разнородных элементов. Османская кухня – колоссальная кулинарная культура, пришедшая из глубины веков, создававшаяся под влиянием Европы, Востока, Центральной Азии и Средиземноморья, вобравшая в себя истории целых стран и народов. Она так притягательна! Здесь и уличная еда – богатая, сытная, вызывающая «зависимость», и домашняя кухня, и бесчисленные кафе и рестораны. А современная кулинария – элегантная, притягательная, соблазнительная. Ее девиз: «Новое – это хорошо забытое старое». И это прекрасно!

Таков Стамбул – перекресток тысячи дорог, вобравший в себя многообразие стилей, культур, обычаев. Европа и Азия, море и суша, мегаполис и столь непохожие друг на друга кварталы: традиционные и деловые, турецкие, греческие, еврейские, армянские, курдские, светские и религиозные. Здесь узкие переулки с восточными базарами соседствуют с широкой бурлящей Истикляль (Istiklal Caddesi), одной из самых знаменитых пешеходных улиц мира с множеством магазинов и ресторанов. Этот город невозможно представить без сонма уличных торговцев с красными двухколесными тележками, на которых высятся стопки аппетитных бубликов-симитов. Или без возвышающихся над Босфором террас с ресторанчиками, где непременно нужно выпить раки, устремив взор на водную гладь.

Стамбул и кулинария – это действительно великая история. В этом городе всегда найдется чем полакомиться, вне зависимости от времени суток. Существуют традиционные утренние, полуденные, четырехчасовые (чай с бёреком), вечерние блюда; блюда, которые едят перед матчем (небольшой дюрюм), после матча (о да! ислак-бургер), поздним вечером (вот она, тарелка с мантами), после вечеринки (суп или сэндвич с рубцом, и это в 5 утра!). И у каждого блюда – свой собственный квартал и собственный верный адрес.

Еще одна впечатляющая деталь гастрономической культуры Турции, ее важнейший, почти священный ритуал – это то, что каждое блюдо следует вкушать в правильном месте. Существуют заведения, где можно пообедать, поужинать, съесть легкую закуску или маленькое пирожное, присесть ненадолго, чтобы перекусить, зайти на ранний или поздний ужин, а может, и наоборот – на очень ранний завтрак. Здесь имеются специальные места для завтрака – кахвалты салону; локанты – кафе-столовые с готовыми блюдами; мейхане, где подают мезе, рыбу и ракию (алкогольный анисовый напиток); оджакбаши, где готовят мясо на гриле; чорбаджи – заведения, специализирующиеся на супах; кахвекане, где пьют кофе; пидеджи, где предлагают пиде (аналог пиццы); кёфтеджи, где подают кёфте (котлетки), кебабчи с их кебабами, мантыджи с мантами, ишкембеджи с блюдами из субпродуктов и рубца, не говоря уже о юфкаджи (где можно найти превосходные тончайшие лепешки – юфки), а еще мухамлебиджи (кондитерские с потрясающими десертами), рыбные рестораны и пекарни.

ПРОГОЛОДАЛИСЬ? ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В СТАМБУЛ!

СОДЕРЖАНИЕ

В КАХВАЛТЫ САЛОНУ

ЗАВТРАК

Страница 9

СТОЛ В МЕЙХАНЕ

МЕЗЕ И РЫБА

Страница 25

ЛОКАНТА, КЁФТЕДЖИ, КЕБАБЧИ

СУПЫ, МЯСО И РИС

Страница 79

ДОМА

СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Страница 133

УЛИЧНАЯ ЕДА

Страница 181

TURKISH DELIGHTS

СЛАДОСТИ

Страница 207

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРОДУКТЫ И АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Страница 259



В КАХВАЛТЫ САЛОНУ ЗАВТРАК

Традиционный завтрак называется «кахвалты» – kahve alti, что в буквальном переводе означает «под (перед) кофе». К нему и приступают, прежде чем выпьют кофе. Фактически это самый важный и полноценный прием пищи, эквивалент бранча. В Стамбуле завтракать можно довольно поздно, даже во второй половине дня. По воскресеньям эта трапеза зачастую является возможностью собраться всей семьей или дружеской компанией за щедро накрытым столом, и кахвалты салону (заведения, специализирующиеся на завтраках) заполнены целый день. На стол ставят нарезанные ломтиками помидоры и огурцы, оливки, сыр («белый» сыр бейаз пейнир, похожий на фету, слоистый сладковатый диль пейнир, выдержанный твердый кашар из овечьего или козьего молока), хлеб, конфитюр, каймак (густые сливки из молока буйволиц), мед. А также более плотные блюда.



ФАТИХ — СТАРЫЙ СТАМБУЛ

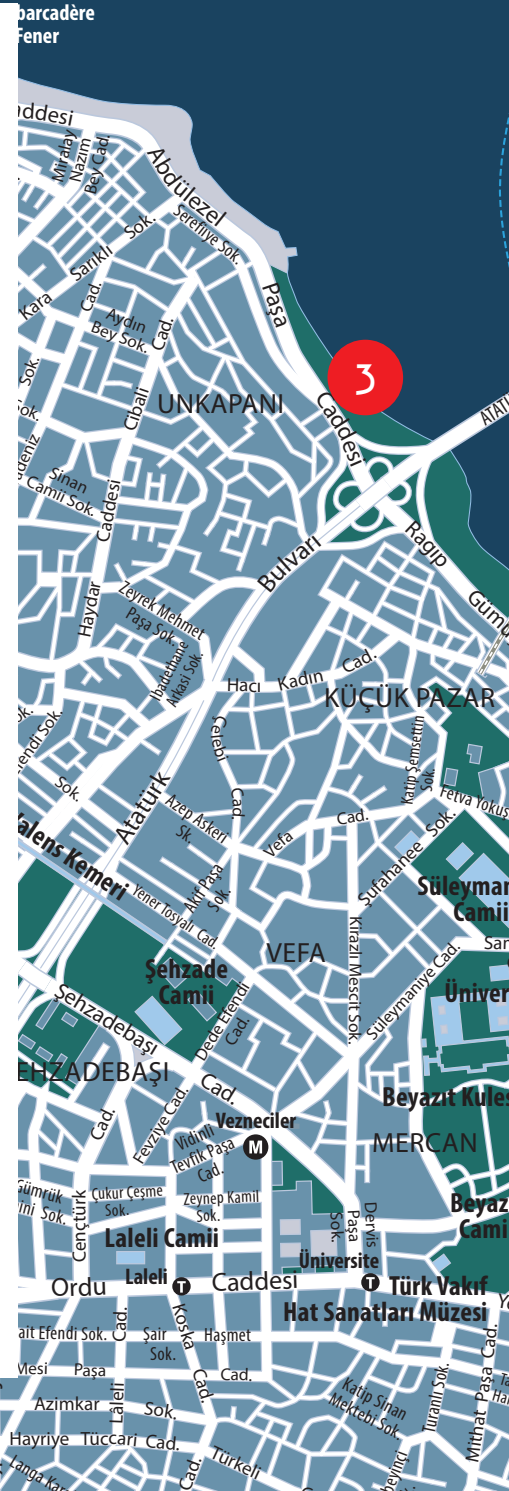
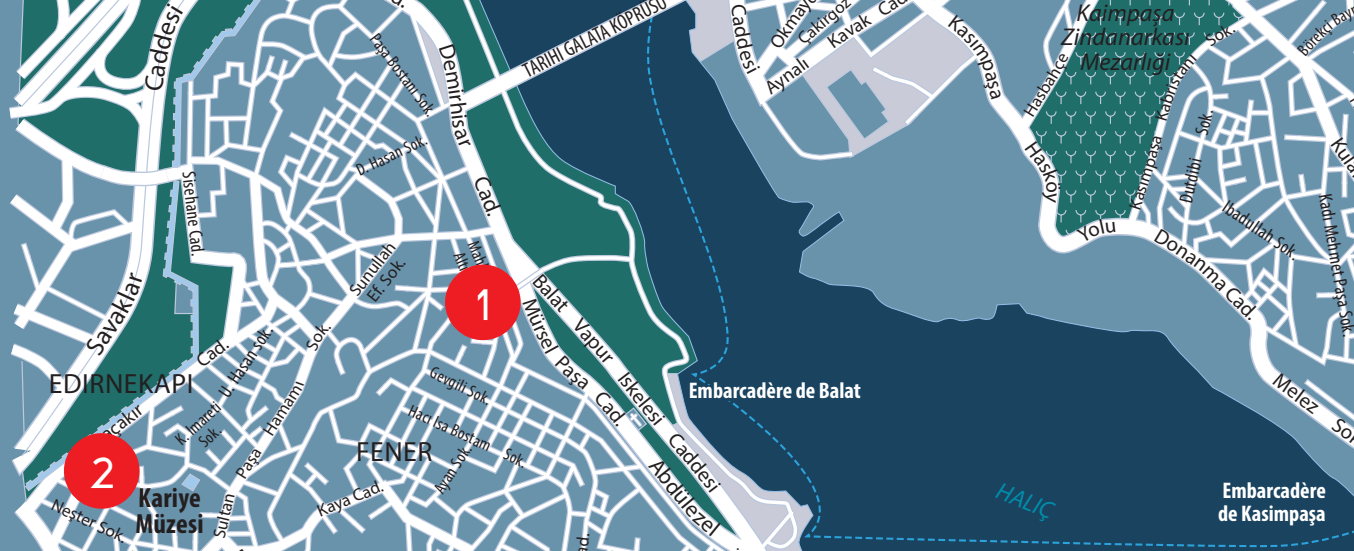
В западной части Фатиха (название муниципалитета в Историческом центре, или в старом Стамбуле) расположены красивейшие кварталы **Балат** и **Фенер**, в прошлом — еврейский и греческий. Позвольте себе затеряться в их тесных извилистых улочках, то взбирающихся вверх, то стремящихся вниз меж красных кровель маленьких домиков, иногда играющих яркими красками, но чаще утративших былую свежесть. Популярны среди туристов, эти небогатые, однако обладающие особой притягательностью кварталы воскрешают в памяти образ древнего Стамбула.

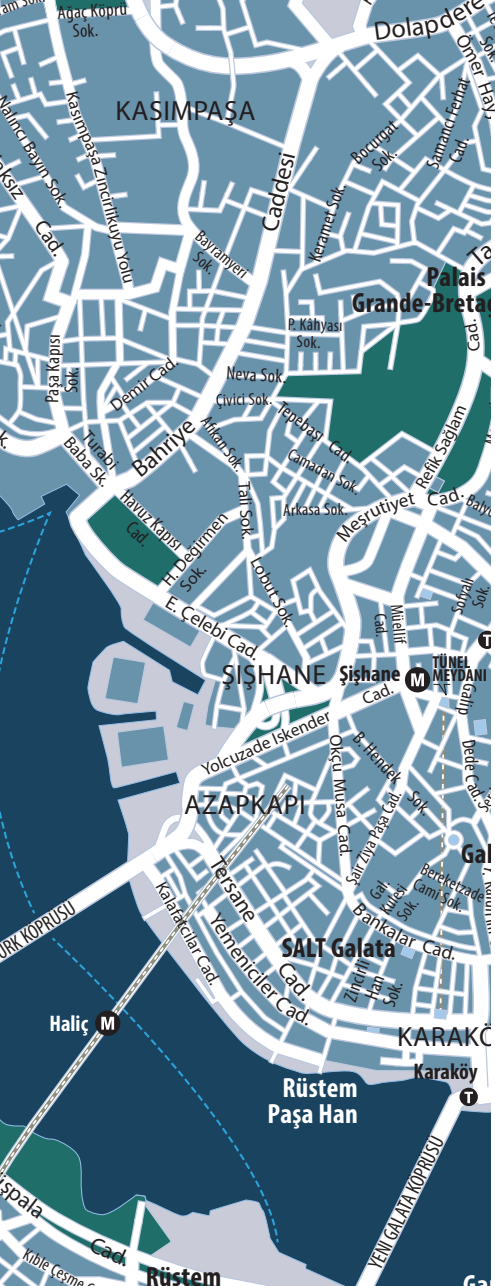
- 1 **L'Agora Meyhanesi 1890**, просторная старинная таверна, вновь открывшая свои двери в 2014 году (найдете ее по адресу: *Mürselpaşa Caddesi 185, Ayvansaray, Fatih*), поддерживает дух оригинального заведения (чья история началась в 1890-м). Здесь вас ждет не только прекрасный интерьер с отреставрированными предметами старины, но и чудесная кухня, сохраняющая верность традициям греков, основавших **L'Agora**.

Неподалеку (если вы, конечно, не заблудитесь, а вы обязательно заблудитесь — и это, собственно, и есть цель) располагается ресторан **Asitane** (его точный адрес: 2 *Kariye Camii Sokak No: 6, Edirnekapi*), возрождающий гастрономию эпохи Османской империи, дворцовую кухню, тысячи забытых рецептов, обретших здесь вторую жизнь. Заведение соседствует с сохранившим первозданный вид древним византийским храмом — **Церковью Христа Спасителя в Полях** (попросту ее называют Хора), поражающей своими гармоничными пропорциями и непревзойденной красоты мозаикой (сегодня здесь расположен музей).

- 3 Двигаясь по направлению к базарам и Голубой мечети вдоль залива Золотой Рог (Халич), стоит пройти к Университету Кадир Хас, в котором расположены Кулинарная школа и ресторан **Chefschool** (чтобы вы не прошли мимо: *Kadir Has Caddesi Cibali*): загляните туда на славный обед, приготовленный завтрашними шеф-поварами!

Затем отправляйтесь на **Египетский базар**. Помимо рядов с пряностями здесь достойно внимания и многое другое. Войди внутрь, совершенно теряешься и не знаешь, где остановиться (перед этими грудами шафрана, паприки, перца, мыла?). Стоит сделать выбор в пользу **Ucuzcular** (*Mısır Çarşısı İçi No: 51*), снискавшего огромную популярность благодаря качеству своих пряностей. Вновь оказавшись





на улице, вы не сможете устоять перед тем, чтобы не направиться к **Kurukahveci Mehmet Efendi (Tahmis Sokak No: 66, перед входом на Египетский базар)**, этой мекке для любителей турецкого кофе. Во-первых, из-за аромата, который чувствуется на расстоянии сорока метров, а во-вторых – из-за неубывающей очереди желающих увезти из Стамбула вожделенный пакетик кофе. Встаньте в очередь и вы!

Направление – **Большой Базар**. Если рынок пряностей производит впечатление большого, то Большой базар – огромного. Очень сложно не затеряться здесь в поисках того, за чем именно вы пришли. Однако еще сложнее после многочасового хождения туда-сюда уйти с пустыми руками. Постарайтесь выделить хотя бы

6 5 минут, чтобы заглянуть в **Café Ethem Tezçakar (Hacılar Caddesi, No: 61/63)** – небольшое и всегда людное заведение, расположенное в середине Центральной Аллеи. Кофе здесь готовят изумительный. И это лучшее место для того, чтобы передохнуть и понаблюдать за кипучей жизнью базара, прежде чем самому утонуть в бурлящей толпе, направляясь к **Abdulla (Hacılar Caddesi, No: 58/60)**, магазину банных принадлежностей, где прекрасно абсолютно всё, начиная с мыла.

Если вы немного проголодались, знайте – Фатих не испытывает недостатка в хороших пидеджи (делающих пиде) и кёфтеджи (готовящих кёфте). Некоторые из этих заведений, как, например, **Sultanahmet köftecisi** (ищите его на: **Divanyolu Caddesi 12/A, Sultanahmet**), особенно славятся своими кёфте и ирмик желвасы.

7 Вам не хватает зелени? Тогда отправляйтесь на самый юго-запад района, чтобы увидеть **огороды Едикюле** (с. 172), вас доставит туда метро (езжайте до станции Казлычешме – Kazlıçesme). Забудьте о транспортном потоке, шумящем неподалеку, замрите на мгновение у древних городских ворот и прогуляйтесь вдоль старинных крепостных стен, у подножия которых разбиты самые настоящие огороды. Эта традиция имеет многовековую историю, и еще совсем недавно собираемый здесь урожай удовлетворял потребности Стамбула в овощах и зелени. В наши дни – уже нет (вследствие демографического бума), но и сегодня эти яркие зеленые островки посреди каменных строений остаются удивительной и приятной услугой для взора. Спустившись вдоль побережья Мраморного моря к маленькой площади в старом армянском квартале **Саматья**, можно найти замечательное место для обеда вдали от городской суеты, где вам подадут превосходные рыбные блюда.



СИМИТ И ЧАЙ ПО-ТУРЕЦКИ

simit et çay

Симит – это стамбульский хлеб. Его достопримечательность, его символ, его драгоценность, которую продают всего лишь за одну лиру. Передвижные красные тележки, на которых уличные торговцы развозят свой товар, можно встретить повсюду, включая главную пешеходную и коммерческую артерию города – улицу Истикляль. Этот венок из теста, усыпанный кунжутом и оставляющий сладкое послевкусие, можно вкушать целый день. Что и делают стамбульцы.

Подготовка: 15 минут

Брожение: 1 час 15 минут

Выпечка: 25 минут

На 3 шт.

200 г муки

12 г сухих дрожжей

5 г соли

1 ч. ложка сахара

120 мл воды

6 ст. ложек виноградной патоки (пекмеза)

Кунжут

Распустите дрожжи в небольшом количестве теплой воды и оставьте на 15 минут. В миске смешайте муку, соль, сахар, дрожжи и воду (не допуская непосредственного контакта соли и дрожжей). Замесите тесто и оставьте его для брожения на 1 час в теплом месте (тесто идеально поднимется в духовке при температуре 30 °С). Разогрейте духовку до 200 °С. Слегка обомните подошедшее тесто, разделите его на 3 шарика весом по 100 г и сформируйте из каждого жгут длиной примерно 60 см. Сложите жгут пополам, перекрутите и замкните в кольцо, формируя бублик. Подготовьте две небольшие тарелки: в одну налейте пекмес, в другую насыпьте кунжут. Обмакните каждый бублик в пекмес, затем в кунжут: при этом семена должны полностью покрыть тесто. Выложите бублики на противень и выпекайте 25 минут.

Чай – самый потребляемый напиток в Турции. Кроме того, эта страна (что отчасти объясняет вышеприведенный факт) является одним из главных мировых производителей чая. С чая начинается утро, им угощают гостей и пьют в городе повсеместно – всюду снуют разносчики этого напитка с круглыми подносами.

Подготовка: 5 минут

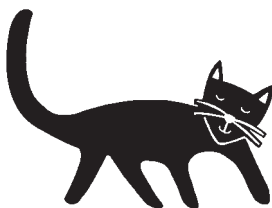
Заваривание: 15 минут

1 ч. ложка черного чая на порцию

Сахар

В верхний чайник насыпьте чай, в нижний налейте воду. Установите их друг на друга и поставьте на огонь. Залейте чай в верхнем чайнике небольшим количеством закипевшей воды из нижнего чайника и оставьте на плите на 15 минут (уменьшите огонь до слабого; вода должна быть горячей). Налейте чай из верхнего чайника в чашку (примерно на треть) и долейте кипящей водой из нижнего. Положите сахар.

ТРАДИЦИОННЫЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ, КОТОРЫЙ ПОСЛЕ ЗАВАРИВАНИЯ ОКРАШИВАЕТСЯ В КРАСНЫЙ ЦВЕТ, ПОДАЮТ В СТЕКЛЯННЫХ СТАКАНАХ И ГОТОВЯТ В СПЕЦИАЛЬНЫХ ДВУХУРОВНЕВЫХ ЧАЙНИКАХ, КОТОРЫЕ НАЗЫВАЮТСЯ ЧАЙДАНЛЫК (çaydanlık). В ВЕРХНЮЮ ЧАСТЬ ЗАСЫПАЮТ ЧАЙ, В НИЖНЮЮ НАЛИВАЮТ ВОДУ.





ADINA BAK
di ala
AKMA
NA BAK

МОЛОЧНЫЕ БУЛОЧКИ

sade poğoça

Эти маленькие сладкие булочки (по-турецки произносится «садэ пооча») едят на завтрак, обед и во время четырехчасовой чайной паузы. Лучше всего подавать их горячими.

Подготовка: 15 минут
Брожение: 2 часа
Выпечка: 20 минут
На 4 порции (8 булочек)

ТЕСТО

500 г муки
20 г прессованных дрожжей
(или 1 пакетик сухих)
120 мл теплого молока
120 мл теплой воды
4 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка сахара
1 ч. ложка соли
1 яичный желток
1 неполная горсть черного
и золотистого кунжута

Распустите дрожжи в теплой воде и оставьте на несколько минут. В миске смешайте муку, соль и сахар, затем добавьте воду и дрожжи, молоко и оливковое масло. Замесите тесто, сформируйте шар. Накройте его и оставьте на 2 часа в защищенном от сквозняков месте. Разогрейте духовку до 180 °С. Сделайте быструю обминку теста, отделите кусок размером с апельсин (около 100 г) и сформируйте шар. С помощью кулинарной кисти смажьте верхнюю часть шара яичным желтком и посыпьте кунжутом. Так же приготовьте булочки из оставшегося теста. Выложите их на противень и выпекайте около 20 минут до золотистого цвета.

Мой личный вариант: добавьте в тесто горсть мелкого изюма.

С СЫРОМ

1 порция теста для молочных булочек
200 г сыра бейяз пейнир или феты
1 яичный желток
1 неполная горсть черного
и золотистого кунжута

Разогрейте духовку до 180 °С. Сделайте быструю обминку теста, отделите кусок размером с апельсин (около 100 г), сформируйте шар, раскатайте его в плоскую круглую лепешку диаметром около 12 см. В центр положите 1 ст. ложку раскрошенного сыра, сложите лепешку полумесяцем и пальцами защипните края. С помощью кулинарной кисти смажьте верхнюю часть изделия яичным желтком и посыпьте кунжутом. Выложите булочки на противень и выпекайте около 20 минут до золотистого цвета.

С ЗЕЛЕНЬЮ

1 порция теста для молочных булочек
4 ст. ложки тимьяна (свежего или сушеного)
30 оливок без косточек
1 яичный желток
1 неполная горсть черного
и золотистого кунжута

Разогрейте духовку до 180 °С. Мелко нарежьте оливки и добавьте их в тесто вместе с тимьяном. Сделайте быструю обминку теста, отделите кусок размером с апельсин (около 100 г), сформируйте шар, смажьте его сверху яичным желтком и посыпьте кунжутом. Выложите булочки на противень и выпекайте около 20 минут до золотистого цвета.