WWW.KRASNOYARSK.RG.RU Nº 234 (7697) Российская Газета неделя **18 октября** 2018—Четверг

• 19



восточная сибирь

Буренки не подвели Иркутское молоко — одно из лучших в стране

РОСКАЧЕСТВО обнародовало итоги первого всероссийского исследования качества молока. По результатам испытаний 21 товар отвечает не только обязательным требованиям, но и превосходит действующие ГОСТы. Среди лучших — четыре наименования молока из Иркутской области. Кроме Приангарья лидерами по качеству молока стали производители из Архангельской, Белгородской, Вологодской, Калининградской областей и Краснодарского края.

Настоящая еда из прошлого

Многие блюда, кажущиеся экзотикой, на самом деле — традиционные

ОПЫТ

產 Геннадий Васильев, Красноярск

«Он отрезал острым ножом ломоть испеченного накануне ржаного хлеба, покрыл его аккуратным слоем дипа из тугуна, уложил на блюдо. Рядом поместил добрую ложку салата из топинамбура. Кружок домашней буженины, сочный и ароматный, чуть присыпанный сверху мелко струганным хреном, дополнил этот натюрморт. Спохватился — налил полную глиняную кружку горячего сбитня: самый подходящий напиток для глубокой осени. Можно завтракать». Это — не цитата: игра воображения. Выдумка. Однако к действительности и выбранной теме имеет самое прямое отношение.

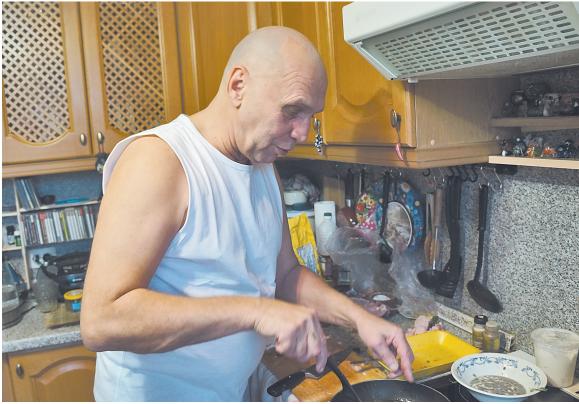
Имена собственные

Начну с обширной цитаты. Во введении к книге знатока национальной (и не только) кухни Игоря Шеина автор пишет: «Несколько лет назад мне попалось меню обеда в честь цесаревича Николая, когда он был в Красноярске проездом из Владивостока. Его содержание было интригующим: «Суп-пюре из перепелов», «Суп-консоме прантаньер», «Филе, шпигованное трюфелями», «Таймень под майонезом», «Пунш глясе королевский», «Пудинг дипломат по-английски», «Парфе земляничное». Некоторые названия блюд на первый взгляд были понятны — берешь порционный вареный или жареный кусок тайменя и обмазываешь его майонезом из баночки... Но что такое «консоме прантаньер», «пунш глясе королевский», «дипломат по-английски»? Современные кулинарные книги не дали ответа».

Это — названия блюд из меню парадной, или, как еще ее называют, эталонной кухни. А вот — перечень блюд кухни повседневной, не совсем, может, крестьянской, но обывательской: «Супскапустой сафой, называемый pot-au-feu», «Донышки артишока под разными соусами: польским, голландским, сабайоном, белым и пр.», «Маседуан из овощей», «Жардиньер»... Что-нибудь узнали? Между тем это — рецепты из известной книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам». Не придворным поварам подарок, не ресторанным шефам, а молодым хозяйкам. Могу еще добавить сюда салат с топинамбуром в разных видах, аспази из рыбы... да много еще таких блюд, названия которых надежно забыты. Почему так?

Очень просто, — рассуждает Игорь Шеин, - крестьянское сословие выбито давно, настоящих крестьян не осталось, а домашняя, обывательская кухня строилась в основном на кухне крестьянской.

И правда: давно вы видели на столе - праздничном или повседневном — подовые пироги? Они вышли из обихода вместе с русской печью. Вышли, скорее всего, навсегда. Так же, как ушла в глубокое прошлое традиция томить блюда на убывающей температуре. Наверное, есть сегодня в производстве-продаже навороченные герман-



Павел Капустин предпочитает готовить блюда из традиционных ингредиентов: так надежнее.

ские или иные духовые шкафы, умеющие имитировать режим русской печи. Но ведь имитация — всетаки подражание, не оригинал. Потому по-настоящему мясо по-крестьянски или, скажем, суточные щи возможно приготовить только в той деревенской избе, где русская печь по старинке занимает господствующее место.

Уходящая натура

Самым интригующим в перечне блюд, приготовленных по случаю визита наследника российского престола, для меня поначалу оказались не их названия. Заинтриговало присутствие трюфелей. Отку- подснежником, лук анзур и лук

и наврано о нем столько, что, знай я в босоногом детстве о его криминальной репутации, умер бы от страха, просто прикоснувшись к стеблю. Между тем, шляясь по лесу, мы, деревенские сибирские пацаны, срезали пучку, очищали от пленки и лопали за милую душу сочную, душистую трубку. Никого не призываю повторить опыт: возможно, борщевик изменился или то, что сейчас выдает себя за борщевик, на самом деле им не явля-

Еще на плантации томского селекционера растут сибирский кандык, по ошибке часто именуемый

рыжку» (именно такой вкус напоминает кольраби) в России выращивали давно. Нынешние дачники вернули культуру в землю и на прилавки, но решительно не знают, что с ней делать. Так же, как не знают, что делать с репой. Редкая торговка из деревенских или дачников расскажет вам рецепт или хотя бы способ обработки. Между тем репа в числе прочих белых кореньев использовалась в русской кухне всегда, так же как сельдерей, кориандр (да-да, это не только кавказская травка!), корень пастернака, петрушки или овсяный корень. Последний, кстати, такая редкость, что и вовсе найти его нельзя. Но даже растущий под каждым деревенским окном топинамбур (иначе - земляная груша) почитают за сорняк и относятся к нему как к сорняку: выпа-

Несколько лет назад при встрече с владельцем одной крупной красноярской сети супермаркетов я между делом спросил: «А почему у тебя корня сельдерея нет?» Коммерсант недоверчиво посмотрел на меня: «А у кого есть?» Я назвал сеть-конкурент. «Хорошо», — сказал бизнесмен и выпроводил меня душевно.

Через две недели в самом большом его гипермаркете я нашел самый большой в Красноярске сельдерей. Больше, чем у конкурента.

Сейчас на прилавках магазинов появляются не просто экзотические плоды, привезенные из Таиланда и иных теплых стран, но и такие вот — забытые. К этому числу можно отнести фенхель, который иногда покупают только те, кто хотя бы залез в интернет, и цикорий, и даже артишок. Последний в русской кухне упоминается довольно часто по той причине, что шеф-повара российских ресторанов в XIX веке часто носили французские фамилии и имели такое же происхождение.

Сказанное выше — гимн (или реквием?) овощам и корнеплодам. Там ведь, кроме углеводов, есть еще белки. Павел Капустин, прирожденный кулинар, предпочитает в своих гастрономических опытах использовать исключительно местные продукты. Любимое блюдо — фаршированный глухарь. Но если даже он готовит банальную котлету по-киевски, вместо традиционного зеленого масла начиняет куриное филе облепихой или клюквой. Проблема состоит в том, чтобы найти хорошее, «правильное» куриное филе. Для крупных городов типа Красноярска она порой неразрешима. «Магазинная» курица критики не выдерживает.

Как будто вновь появилась в нашем рационе северная рыба из Енисея, в основном семейства сиговых. Уж так обрадовались гурманы, стали готовить, например, старинное русское блюдо — аспази из нельмы с жареным сельдереем. Несмотря на угрожающее название, блюдо довольно легкое в приготовлении, в то же время изысканное. Требуются для него северная рыба — свежая, конечно, — клубень сельдерея для гарнира и речные раки.

Но с северной рыбой сегодня — опять проблема, — сокрушается Игорь Шеин, - рыбу ловить запрещают. Да и раки речные много ли ты их сегодня в сибирских реках найдешь?

▶ РЕЦЕПТ ОТ АВТОРА

Салат с топинамбуром и картошкой

Земляная груша — топинамбур прекрасно сочетается практически с любыми овощами. В сыром виде этот корнеплод имеет вкус более деликатный и нежный, чем, например, в жареном. Поэтому, готовя с сырым топинамбуром салат, партнера ему лучше выбирать такого, который обладает не слишком агрессивным вкусом.

Я готовил салат с топинамбуром, зеленой (маргеланской) редькой, редиской и свежим огурцом. Хотя редька и редис имеют вкус яркий, количество их было незначительным, они, скорее, оттеняли вкус основного компонента-топинамбура. Но еще более удачным оказался вариант с сырым картофелем. Что нужно?

топинамбур - 6 шт.

картофель-3 шт.

перец молотый белый и черный пополам — 1/4 чайной ложки масло конопляное - 1 столовая

масло кукурузное-1 столовая

ложка соль-по вкусу

Что делать?

Топинамбур и картошку очистить, натереть на терке для моркови «по-

Картофель бланшировать—залить кипятком на пару минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Смешать оба компонента, посолить, поперчить, заправить маслом, перемешать.

Дать немного постоять, и – приятного аппетита!

В России существовали целые деревни, которые специализировались на добыче и поставке трюфелей

бы? Италия, Франция... ну, Герма- стый, или, проще говоря, овсяный ния в крайнем случае. Оказывает- корень. Не говорю уже о таких ся, в России существовали целые культурах, как пастернак, корень деревни, которые специализировались на добыче трюфелей и их поставке к вельможному столу. Так они попадали и в сибирские рестораны, и не только по случаю транзита цесаревича. Теперь таких деревень нет.

Это, однако, из области высокой кухни, доступной, мягко говоря, не каждому. Вернемся к повседневной. В Томске есть человек, посвятивший свою жизнь и свой бизнес воспроизведению забытых культур. Зовут его Геннадий Анисимов, никакой рекламы о себе он не дает. Причина проста: его питомник хоть и велик по плошади, но не покроет потребности желающих всей России. Там произрастают и саженцы редких растений, и лекарственных, и просто употребляемых в пищу. Например, таких как борщевик сибирский. Иначе его именуют медвежья лапка, пучка. Написано

да в Сибири эти экзотические гри- джусай, козлобородник пореели-

петрушки или топинамоур. На одном из уличных рынков я увидел у бабушки прекрасный упругий кочанчик, который немедленно решил купить. Назвав цену, получив деньги и уложив продукт в пакет, она спросила тихо, так, чтобы не слышали сосед-

Скажите, а что вы с ним делаете?

Они возвращаются?

Кочанчик, купленный у бабушки, был капустой кольраби. Она хороша и сама по себе, и особенно в салатах. Ее нужно тереть на крупной терке и присыпать солью. Капусту кольраби выращивали еще древние римляне, название означает «стеблевая репа». В Россию, по некоторым источникам, ее завез из Европы Петр Первый. Получается, сочную «коче-