

Кухня рынка

Алексей Зимин

Кухня рынка

**КАК ГОТОВИТЬ ПРОСТУЮ, ЗАТЕЙЛИВУЮ И ИНТЕРЕСНУЮ ЕДУ
ИЗ МЕСТНЫХ СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ**

ФОТОГРАФИИ **Сергея Леонтьева**



СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ ИЗДАТЕЛЬСТВА «ЭКСМО» И ЖУРНАЛА «АФИША-ЕДА»



ЭКСМО
Москва
2012

УДК 641/642
ББК 36.997
3-62

ДИЗАЙНЕР **Михаил Сметана**
ФОТОРЕДАКТОР **Татьяна Бекасова**
ВЕРСТКА **Алексей Пустовалов**

Зимин А. А.

3-62 Кухня рынка / Алексей Зимин. — М.: Эксмо, 2012. — 320 с.: ил. — (Еда с Алексеем Зиминым)

.....

Помидоры в августе лучше, чем в январе. А зеленую черемшу вообще можно есть только в апреле и мае. А если к вкусу сезонных продуктов добавить кулинарной выдумки и драматических историй, удовольствие удваивается. Эта книга — инструкция по эффективной эксплуатации самых простых вещей, которые на деле не так просты, как кажутся.

ISBN 978-5-699-52642-0

© Зимин А., 2011
© Оформление. ООО «Компания Афиша», 2011
© ООО «Издательство «Эксмо», 2011
© Фотографии в примечаниях на полях Shutterstock Images LLC

Посвящается моей семье: Тане, Варваре, Николе и Павлику

Содержание

////////////////////////////////////

Январь

ОВОЩИ, ЗАКУСКИ	14	Держаться корней ⁽⁰¹⁾ Топинамбур в вине
ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ, СУПЫ	19	Маш, маш вперед ⁽⁰²⁾ Суп из маша с мятой
МЯСО, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	22	Вернуть Ирландию ирландцам ⁽⁰³⁾ Ирландское рагу
РЫБА, ЗАКУСКИ	26	Царица солей ⁽⁰⁴⁾ Свекольный гравлакс ⁽⁰⁵⁾ Гравлакс с кинзой
ПТИЦА, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	30	За что хвалят петуха ⁽⁰⁶⁾ Петух в красном вине
БАКАЛЕЯ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗЕЛЕНЬ, СУПЫ	34	За все рождения ⁽⁰⁷⁾ Чечевичный суп с йогуртом

Февраль

ПТИЦА, ЗАКУСКИ	38	Пьянящее чувство ⁽⁰⁸⁾ Пьяная курица
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, МЯСО, ЯЙЦА, ХЛЕБ, ЗАКУСКИ	40	Слой среди своих ⁽⁰⁹⁾ Сэндвич с яичницей, беконом и сыром
ОВОЩИ, ПТИЦА, ЗАКУСКИ	42	Голубые голубцы ⁽¹⁰⁾ Голубцы из красной капусты с уткой
ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ	44	Хоть полбу ⁽¹¹⁾ Полба со свеклой и хреном
БАКАЛЕЯ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯЙЦА, ДЕСЕРТЫ	47	Немного волхвы ⁽¹²⁾ Сладкий генуэзский хлеб
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ХЛЕБ, ЗАКУСКИ	50	Глазами кролика ⁽¹³⁾ Уэльский кролик ⁽¹⁴⁾ Телятина с острым бульоном
МЯСО, ЗЕЛЕНЬ, ЗАКУСКИ	54	Веретено ⁽¹⁵⁾ Сальтимбокка

Март

ОВОЩИ, РЫБА, ЗАКУСКИ	58	Кислая мина ⁽¹⁶⁾ Севиче с селедкой
ОВОЩИ, РЫБА, СУПЫ	60	Жидкая небывль ⁽¹⁷⁾ Борщ с селедкой
ОВОЩИ, МЯСО, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ	62	Повторяющаяся красота ⁽¹⁸⁾ Итальянское рагу
БАКАЛЕЯ, ОВОЩИ, ЗАКУСКИ	66	Пшеничная вводка ⁽¹⁹⁾ Пшеничная каша с овощами
БАКАЛЕЯ, ОВОЩИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, СУПЫ	68	Белое безмолвие ⁽²⁰⁾ Суп из сушеных белых грибов
БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ	70	Дети кукурузы ⁽²¹⁾ Кукурузная каша с грибами и шафраном
ЯГОДЫ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ	72	Не то слово ⁽²²⁾ Малиновый смузи
БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ	74	Магия черного цвета ⁽²³⁾ Рисовая каша с черной чечевицей

Апрель

РЫБА, БАКАЛЕЯ, ЯЙЦА, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	78	Кефаль по полной ⁽²⁴⁾ Кефаль в соли с голландским соусом
ОВОЩИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ	82	Пора порея ⁽²⁵⁾ Салат из порея с заправкой из голубого сыра и нежирной сметаны
БАКАЛЕЯ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯЙЦА, ЗАКУСКИ	84	Сыр на весь мир ⁽²⁶⁾ Кубанские сырники

- ПТИЦА, БАКАЛЕЯ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 86 **Комо в горле** ⁽²⁷⁾ Перепелка с грибами и ризотто
- МЯСО, БАКАЛЕЯ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 90 **По мощам и филей** ⁽²⁸⁾ Свинина с черносливом
- РЫБА, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯЙЦА, ОВОЩИ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 92 **От судака и слышно** ⁽²⁹⁾ Судак с яичным соусом
- ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ЯЙЦА, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ 95 **Пароли и капуста** ⁽³⁰⁾ Капустный пирог Татьяны Толстой

Май

- ЗЕЛЕНЬ, ХЛЕБ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ 100 **Божий календарь и яичница** ⁽³¹⁾ Пудинг из черемши
- ОВОЩИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ 104 **На досуге надуги** ⁽³²⁾ Спаржа с надуги и соусом из хересного уксуса и меда
- ПТИЦА, ОВОЩИ, ЗАКУСКИ 106 **Уточнение** ⁽³³⁾ Утка с редисом и соусом из йогурта
- БАКАЛЕЯ, ЗЕЛЕНЬ, ЗАКУСКИ 108 **Зеленое с зеленым** ⁽³⁴⁾ Пирог со шпинатом и зеленым луком
- МЯСО, ЗЕЛЕНЬ, ЯЙЦА, ЗАКУСКИ 110 **Острые ощущения** ⁽³⁵⁾ Омлет с бастурмой и шпинатом
- РЫБА, БАКАЛЕЯ, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 112 **Время тунца** ⁽³⁶⁾ Тунец с чечевицей
- ОВОЩИ, ЯЙЦА, ЗАКУСКИ 114 **Круговая порука** ⁽³⁷⁾ Редис с яйцом и шпинатом

Июнь

- ОВОЩИ, РЫБА, ЗЕЛЕНЬ, ЯЙЦА, СУПЫ 118 **Два капитана** ⁽³⁸⁾ Ботвинья
- МЯСО, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 122 **Лигурия с Провансом** ⁽³⁹⁾ Говядина с зеленым соусом
- БАКАЛЕЯ, ЗЕЛЕНЬ, ЗАКУСКИ 124 **Быть лапшой** ⁽⁴⁰⁾ Пшеничная лапша с соусом из зеленого лука и имбиря
- ЯЙЦА, ЗЕЛЕНЬ, ЗАКУСКИ 127 **Азиатский завтрак** ⁽⁴¹⁾ Зеленый омлет ⁽⁴²⁾ Рисовые шарики с зеленым горошком
- МЯСО, БАКАЛЕЯ, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 130 **Сказочный фундук** ⁽⁴³⁾ Баранья корейка в панцире из фундука и кинзы
- РЫБА, ОВОЩИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 133 **Карпы, деньги и т.д.** ⁽⁴⁴⁾ Карп с грибами, тархуном и соусом из розмарина
- ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ, ЗАКУСКИ 136 **Ароматерапия** ⁽⁴⁵⁾ Картошка, запеченная в духовке с розмарином и тимьяном

Июль

- ОВОЩИ, СУПЫ 140 **Минестронная речь** ⁽⁴⁶⁾ Минестроне с лимоном
- МОРСКИЕ ГАДЫ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 142 **Раковый компас** ⁽⁴⁷⁾ Шведские фестивальные раки с укропом и пряностями
- МЯСО, ОВОЩИ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 145 **Мясное воскресенье** ⁽⁴⁸⁾ Говядина с молодой картошкой, брюссельской капустой и соусом грейви
- ЯЙЦА, ОВОЩИ, ЗАКУСКИ 148 **Огородный омлет** ⁽⁴⁹⁾ Фриттата с брокколи и сладким перцем
- ОВОЩИ, ЗАКУСКИ 150 **Растения против зомби** ⁽⁵⁰⁾ Карпаччо из репы и кольраби
- ОВОЩИ, ХЛЕБ, ЗАКУСКИ 154 **И Прованс** ⁽⁵¹⁾ Фаршированные помидоры
- ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 156 **Добрые перцем** ⁽⁵²⁾ Перцы, фаршированные кускусом
- ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 158 **Чужой среди своих** ⁽⁵³⁾ Банья-кауда

ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 162 **Машина хруста** ⁽⁵⁴⁾ Маринованная морковь с острым перцем

ОВОЩИ, СУПЫ 164 **Тосканская тюря** ⁽⁵⁵⁾ Паппа аль помодоро

Август

ОВОЩИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ 168 **Цветопредставление** ⁽⁵⁶⁾ Гратен из цветной капусты

ОВОЩИ, ЗАКУСКИ 170 **Грибное место** ⁽⁵⁷⁾ Теплый салат с грибами и сметанным соусом

ОВОЩИ, СУПЫ 173 **От щей бессмертных** ⁽⁵⁸⁾ Щи из молодой капусты с побегами чеснока

БАКАЛЕЯ, ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ 176 **На орехи** ⁽⁵⁹⁾ Сливовый клафути с фисташками

ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ХЛЕБ, СУПЫ 178 **Капуста на бобовой гуще** ⁽⁶⁰⁾ Суп с фасолью и капустой

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, БАКАЛЕЯ, ДЕСЕРТЫ 180 **Яблочный пас** ⁽⁶¹⁾ Печеные яблоки

БАКАЛЕЯ, ОВОЩИ, РЫБА, ЗАКУСКИ 182 **Икры патриотов** ⁽⁶²⁾ Фарфалле с боттаргой из воблы

МЯСО, ОВОЩИ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 186 **Мясо к мясу** ⁽⁶³⁾ Говядина с томатами, базиликовым маслом и листьями сельдерея

ПТИЦА, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 188 **Индийское это** ⁽⁶⁴⁾ Индейка в тархуне, базилике, петрушке и кинзе ⁽⁶⁵⁾ Салат из молодой капусты, редиски и огурцов

ФРУКТЫ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗЕЛЕНЬ, ЗАКУСКИ 191 **Вечно совершает влага** ⁽⁶⁶⁾ Арбуз с сыром фета и мятой

ЯГОДЫ, ДЕСЕРТЫ 194 **Без вреда** ⁽⁶⁷⁾ Брусничная вода

Сентябрь

БАКАЛЕЯ, ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ 198 **Бедность — не пирог** ⁽⁶⁸⁾ Яблочный пирог тещи ⁽⁶⁹⁾ Яблочный пирог Вульфов

РЫБА, ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 202 **Окуни непривередливые** ⁽⁷⁰⁾ Морской окунь с тимьяном и грибами

ПТИЦА, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 204 **Ума гремолата** ⁽⁷¹⁾ Цыплята с маслом гремолата

МЯСО, РЫБА, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 207 **Баранный полустанок** ⁽⁷²⁾ Баранья корейка с чехонью, белым вином и картошкой

МЯСО, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 211 **На костях** ⁽⁷³⁾ Ариста из свиной корейки с молодой картошкой и травами

ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ДЕСЕРТЫ 214 **Море луковое** ⁽⁷⁴⁾ Луковый мармелад

БАКАЛЕЯ, ОВОЩИ, ЗАКУСКИ 218 **Итальянские остроты** ⁽⁷⁵⁾ Спагетти с чесноком и маслом

МЯСО, ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 220 **Осенний ливер** ⁽⁷⁶⁾ Телячья печенька с цикорием и тыквенным винегретом

ФРУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 222 **Вино к вину** ⁽⁷⁷⁾ Маринованный виноград с карри и белым вином

Октябрь

МЯСО, ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ, СУПЫ 226 **Скромное обаяние** ⁽⁷⁸⁾ Шулюм

ФРУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ДЕСЕРТ 230 **От хурмы не зарекайся** ⁽⁷⁹⁾ Салат из хурмы с пореем ⁽⁸⁰⁾ Хурма с шоколадом и мятой

- ПТИЦА, ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 234 **Красно-карричевые** ⁽⁸¹⁾ Рагу из курицы со свеклой
- МЯСО, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 236 **Свинья в огороде** ⁽⁸²⁾ Свинина с зеленью и имбирным соусом
- БАКАЛЕЯ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ 238 **Барыня-гречка** ⁽⁸³⁾ Гречневая каша с грибами
- БАКАЛЕЯ, ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ 240 **Эхо войны** ⁽⁸⁴⁾ Сливовый крамбл
- ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЗАКУСКИ 242 **Стебли и зерна** ⁽⁸⁵⁾ Салат из зеленого сельдерея, петрушки и граната
- ОВОЩИ, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 244 **Найти в капусте** ⁽⁸⁶⁾ Коулсло
- РЫБА, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗЕЛЕНЬ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 246 **В прямом кефире** ⁽⁸⁷⁾ Форель с тархуном и кефиром
- БАКАЛЕЯ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯЙЦА, ФРУКТЫ, ДЕСЕРТЫ 248 **Зимняя клубника** ⁽⁸⁸⁾ Пшеничные блинчики с фейхоа и мятой
- РЫБА, БАКАЛЕЯ, СУПЫ 250 **Вечный пост** ⁽⁸⁹⁾ Санаксарская уха
- БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 256 **Температурный минимум** ⁽⁹⁰⁾ Грибные консервы

Ноябрь

- МЯСО, БАКАЛЕЯ, СУПЫ 260 **Гороховый ажиотаж** ⁽⁹¹⁾ Гороховый суп
- ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЗАКУСКИ 262 **«Астория» мира в одной главе** ⁽⁹²⁾ Вальдорфский салат
- ПТИЦА, ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 264 **Обыкновенное чудо** ⁽⁹³⁾ Фаршированные окорочка цесарки ⁽⁹⁴⁾ Рагу из цесарки с вишней
- ОВОЩИ, МЯСО, БАКАЛЕЯ, СУПЫ 269 **Неправедный суп** ⁽⁹⁵⁾ Борщ с черносливом, фасолью и копченой грудинкой
- МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ДЕСЕРТЫ 272 **Творог изобилия** ⁽⁹⁶⁾ Творожный пирог
- РЫБА, БАКАЛЕЯ, ЗАКУСКИ 274 **Гармония и лосось** ⁽⁹⁷⁾ Сашими из лосося
- ОВОЩИ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКУСКИ 278 **Три черничные ночи** ⁽⁹⁸⁾ Лук с черничным соусом
- ФРУКТЫ, БАКАЛЕЯ, МЯСО, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 280 **Консервативная резолюция** ⁽⁹⁹⁾ Соленые лимоны
- ОВОЩИ, РЫБА, СУПЫ 282 **Озеро, квашня** ⁽¹⁰⁰⁾ Щи со сметками

Декабрь

- ФРУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ДЕСЕРТЫ 286 **Печение — свет** ⁽¹⁰¹⁾ Лимонные кексы
- ОВОЩИ, МЯСО, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 290 **Кроликовые коньки** ⁽¹⁰²⁾ Кролик с тыквой в апельсиновом соусе
- ПТИЦА, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 293 **Люди, боги, звери** ⁽¹⁰³⁾ Запеченный гусь
- МЯСО, ФРУКТЫ, БАКАЛЕЯ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 296 **Телячьи нежности** ⁽¹⁰⁴⁾ Телятина в лимонном соусе с кумином
- МЯСО, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 298 **С той ноги** ⁽¹⁰⁵⁾ Баранья нога с мятным соусом
- ПТИЦА, БАКАЛЕЯ, ЯЙЦА, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 300 **Крылья родины** ⁽¹⁰⁶⁾ Тартар из страуса со сливочным хреном, щавелем, каперсами и ржаными сухарями
- МЯСО, ОВОЩИ, ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 304 **Миньон терзаний** ⁽¹⁰⁷⁾ Филе миньон с мороженым из картофеля и йогурта
- ЯЙЦА, БАКАЛЕЯ, ДЕСЕРТЫ 307 **Свой среди чужих** ⁽¹⁰⁸⁾ Сабайон

Время есть

////////////////////

*Откуда и зачем появилась эта книга, при чем тут рынок
и что со всем этим знанием можно делать*

Новому русскому гастрономизму не хватает много чего, в том числе легиона географических эпитетов. Понятной системы, связывающей кровь и почву, вроде итальянских и французских «контролируемых наименований по происхождению», всех этих АОС и DOP. Причем не хватает не на уровне регуляции качества даже, а хотя бы в формате мифологии.

У нас страшно, катастрофически мало известных локальных продуктовых брендов. Луховицкие огурцы, тамбовская картошка, камчатский краб, тульский пряник, вологодское масло — по пальцам можно пересчитать. Это обидно, потому что потенциала в этой области гораздо больше, не так чтобы хоть залейся, но он есть.

А про него в нынешних дискуссиях про модернизацию молчат, предпочитая разговаривать о постиндустриальной экономике в высоком технологическом контексте. Предлагается инвестировать в электронно-вычислительные отрасли сотни миллиардов единиц условности для того, чтобы через десять лет создать чип, который бы на равных конкурировал с интеловским процессором конца 80-х годов прошлого века. Разумеется, это амбициозный проект, который резко повысит статус страны на заседаниях «Большой восьмерки». А тема, например, романовского лука

на заседании «Большой восьмерки» едва ли попадет в повестку дня. Хотя в отличие от отечественных микросхем романовский лук — штука конкурентоспособная. Небольшие, уютные розовые головки с тонкой, слегка кисловатой мякотью — идеальная основа для луковых супов, мармеладов и прочего кулинарного балагана. Реально не хуже нормандского и бретонского розового лука. Романовский лук выращивается в Тутаеве Ярославской области. Раньше этот город назывался Романов-Борисоглебск, и до революции луковый бизнес приносил значительную часть средств в городской и частные бюджеты. И теперь бы мог, но для перевода репутации и качества в коммерцию не хватает маркетинга. Туризма не хватает, интереса поваров из Ярославля и Москвы не хватает. И не будет интереса, если его не стимулировать, не тренировать, как мышцу.

И это происходит со старыми, имеющими историю и какие-никакие традиции продуктовыми брендами. Что же говорить о новых. Вот, например, под Тулой выращивают русских страусов. Так получилось, что эта птица довольно безболезненно приживается в наших палестинах и даже переносит морозы до минус тридцати. При этом морозы только улучшают качество мяса. Страусы мало двигаются, и зимой у них текстура мышечной ткани практически идентична говядине. И это просто

очень хорошее мясо. Я пробовал — и делать из него тартар, и жарить на гриле как стейк. Не хуже, чем австралийская говядина. Стоит при этом русский страус вдвое дешевле австралийской говядины. Но маркетинг у него везде неправильный. Продается как экзотика. А это никакая не экзотика. Это просто очень съедобная вещь.

Есть, правда, и обнадеживающие примеры. В Коломне 300 лет делали яблочную пастилу, а потом забыли, как это делается. И ее не стало. Пока две коломенские девушки Лена и Наташа не прочитали про пастилу у коломенского же писателя Лажечникова.

И Лена с Наташей решили вернуть эту традицию. И потратили год на поиски рецептов, технологий и на сидение в литературных и исторических архивах.

Актуализация коломенской пастилы произошла год назад, когда открылся одноименный музей в купеческом флигеле на задворках Коломенского кремля. И этот музей — поразительный пример того, как из разнокалиберного хлама и нескольких строчек в поваренной книге можно сделать яркую и перспективную вещь. С педантизмом обставив музейное пространство в духе середины XIX века, Лена и Наташа создали живой современный музей, и главное — эта декорация построена не вокруг пустого места, а вокруг хорошего продукта. Воссозданная ими пастила, если привезти ее на любой международный слет адептов органической и здоровой кухни, произвела бы там фурор.

Она готовится без сахара, без консервантов, на низких температурах, долго и трепетно, так долго и трепетно, что главный адепт низкотемпературного слоуфуда и лучший повар в мире Хестон Блюменталь просто разрыдался бы от счастья. Понятно, что на этой пастиле не заработать миллиарды, но и стоит она не миллиард в отличие от заранее устаревшей микросхемы или даже целого планшета. Хотя

дома ее сделать трудно — нужна особенная печь, яблоки с высоким содержанием пектина и много других вводных, собственно, поэтому, например, рецепта пастилы нет в этой книге. Здесь только то, что можно готовить, не превращая жизнь в кошмар ограничений и гастрономическое гетто.

Эта книга о том, как превратить смену времен года в аттракцион с выходом на кулинарную сцену разных продуктов, связанных с разными месяцами. Как сделать так, чтобы повседневное домашнее меню стало чередой маленьких гастрономических праздников.

Разумеется, в стране, где зима занимает почти полгода и которая устроена по принципу урбанизма — сначала город, а только потом деревня, невозможно советовать сезонный зеленый салат в январе, а также рассуждать на темы весеннего или летнего ягненка, как это делают во Франции.

Книга разбита на главы, соответствующие месяцам нашего календаря, и в каждом месяце, в каждом рецепте могут встречаться как продукты, характерные исключительно для текущего отрезка времени, так и те, что люди обычно покупают круглый год, — вроде лука, петрушки. Или тех же помидоров черри, которые хороши не только своей формой и размером, но и тем, что зимой, например, они точно лучше всех других томатов, просто потому что способны вызреть в своих масштабах даже без натурального солнца.

Городской житель все равно не будет отказываться от зимних помидоров, не будет ждать, когда наберут вес рожденные весной цыплята. Но время от времени ему интересно поиграть в эту игру. Точно так же, как человек открывает окно в квартире на Садовом кольце города Москвы, чтобы проветрить комнату, в общем сознавая, что большая часть свежего воздуха, заполняющего в дом через форточку, конечно, не принесена ветром с экологически чистых гор.





Январь

Месяц, в который по понятным причинам не получится сорвать с куста свежую ягоду, но который при всех зловещих гастрономических вводных — один из главных гастрономических месяцев в году. Новый год, длинные каникулы. Появляется время, чтобы делать на кухне какие-то затейливые вещи, но сил мало, поэтому затейливость должна быть очень щадящей. Медленная еда: супы с горохом, рагу из курицы или телятины, ну и, чтобы совсем не впасть в состояние тушеного мяса, топинамбур — единственный овощ, у которого в России много сезонов и еще больше возможностей и который смог бы еще больше, если бы его научились ценить.

Топинамбур в вине — Суп из маша с мятой — Ирландское рагу — Свекольный гравлакс — Гравлакс с кинзой — Петух в красном вине — Чечевичный суп с йогуртом

01

Держаться корней

ОВОЩИ, ЗАКУСКИ

Топинамбур — удивительный овощ, который по всем своим характеристикам должен был стать главным блюдом на русском столе, но сельскохозяйственная индустрия отказала ему во взаимности. Зато его любят частным порядком и едят на всей европейской территории страны практически круглый год.



Топинамбур — пример того, как прихотливо может быть устроена гастрономическая судьба растения. У него огромное количество имен, его родиной считают Северную Америку, но называют по племени индейцев из Южной, его считают едой королей, чем-то экзотическим, но потенциально — это масловый продукт, один из рецептов решения мировой проблемы борьбы с голодом.

Жизнь — упускаемая и упущенная возможность. Я не помню, кто говорил это у Платонова, но я знаю тысячу людей, которые под этими словами подпишутся. Впрочем, коллективных писем, кажется, и без того достаточно.

Когда я учился на филологическом факультете МГУ, существовала практика фольклорных экспедиций. Мы ездили в костромскую глушь, в город Нерехту, собирать народное творчество. В частности частушки. Это было начало 1990-х, колхозы еще существовали, но их существование (а также результат всех аграрных реформ XX века) точно описывалось в одном куплете: «Мы с приятелем вдвоем работаем на дизеле. Он м...дак, и я м...дак. И дизель у нас спи...дили». Русская агрономическая культура — разновидность бесконечного тупика. Отдельные положительные исключения только подтверждают это правило.

Один мой приятель вместе с другими портфельными инвесторами в начале нулевых выкупил несколько убыточных колхозов, намереваясь превратить их путем эффективного менеджмента в фабрику органически чистой еды. Проект этот, однако, закончился коллапсом. Крестьяне сначала с любопытством отнеслись к новым методам хозяйствования, к речам о личной ответственности и новым технологиям севооборота. Их немного развлекли красивые, умные машины, пришедшие на смену доисторическим тракторам. Их позабавил современный курятник, где цыплята ждали своей смерти с трехзвездочным комфортом. Но началась зима. Крестьяне забились по своим избам, побросав умные машины ржаветь на степном ветру, а цыплята, лишенные хозяйской заботы, убежали обратно в природу, где их ждала технологически безупречная гибель от мороза.

Почему так получилось? Ответов у моего приятеля нет. Есть только версии. По одной из них, виновата разница в тайминге. Крестьяне встают в пять утра, и к десяти, когда на работу приезжали эффектив-

