

Счастье кулинара

Сталик Ханкишиев

Счастье кулинара

Издательство АСТ
Москва

УДК 641:821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44
Х19

Х19 **Ханкишиев, Сталик.**
Счастье кулинара / С. Ханкишиев. — Москва:
Издательство АСТ, 2020. — 416 с.: ил. — (Секреты мастерства).

Художественное оформление и макет
Григорий Чернов

ISBN 978-5-17-097964-6.

Сталик Ханкишиев стал ярким явлением в кулинарной литературе России. Публике он известен по книгам о восточной кухне: «Казан, мангал и другие мужские удовольствия», «Казан. Кулинарный самоучитель», «Плов. Кулинарное исследование», «Мангал». Но оказывается, Сталик любит и умеет готовить не только плов, манты, шашлык и шурпу! В его репертуаре десятки блюд, которые знает и любит едва ли не все население бывшего СССР. И новая книга включила в себя подробнейшие, проверенные рецепты блюд, которые смогут лечь в основу системы питания едва ли не любой семьи! Тем более что рецепты в новой книге именно такие – из семейных тетрадок, бережно хранимые в течение десятилетий.

Первая глава книги посвящена блюдам, которыми Сталика кормили мать и немецкие бабушки в детстве, но это блюда не столько немецкие, сколько интернациональные. Очень многие семьи Советского Союза в 60-е и 70-е годы питались приблизительно так. Во второй главе собраны рецепты периода молодости Сталика, их первые с супругой семейные рецепты 80-х, 90-х и начала 2000-х. Сюда включены и многочисленные заготовки, консервы. По признанию Сталика, их гости до сих пор частенько просят с собой баночку особенных консервированных помидоров, хрустящих огурчиков или вдруг, неожиданно соленую вишню или квашеную капусту! Варенья, где каждый рецепт с фирменным секретом, сладости, простые и надежные десерты, которые, кажется, никогда не выйдут из моды!

Третья глава, как обычно, самая сложная! В ней Сталик рассказывает о рецептах, которые пришли в его семью в пору зрелости, когда он стал профессионально заниматься кулинарией. Это популярные рецепты со всего света, но каждый из них творчески переработан, имеет неповторимую нотку и обещает быть очень вкусным! Из этой книги старательно убраны все рецепты, которые уже могли встречаться в предыдущих книгах. Здесь нет практически ни слова о родных для С. Ханкишиева узбекской или азербайджанской кухнях. Здесь все и полностью **другое!** Неизменным осталось только одно – профессионализм автора, здоровое стремление к совершенству, требовательность к себе и при этом удивительная легкость в описании самого сложного. Фотографии автора стали еще лучше, ярче и подробнее, полиграфическое исполнение, как всегда, безупречно, 420 увесистых страниц и светлая, необычная обложка делают книгу отличным подарком на этот раз не только для мужчин, увлекающихся восточной кухней, но буквально для всех и каждого!

ISBN 978-5-17-097964-6.

УДК 641:821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44

© Ханкишиев С., текст, фото
© Чернов Г., оформление
© ООО «Издательство АСТ»

Содержание



Глава 1

Детство	8
Русские пельмени	12
Вареники	20
Галушки	26
Жижиг-галнаш, или Дулх хьалтм	32
Беляши	36
<i>Пара слов о чебуреках</i>	39
Пироги с мясом	40
<i>Пара слов о Рас-эль-ханут</i>	46
Жаркое	48
Кюкю	50
Зеленые щи	52
Творожные пышки и кребли	54
<i>Пара слов про чак-чак</i>	57
<i>Пара слов про хворост</i>	60
Блины	62
Куриная лапша	64
Котлеты с картофельным пюре	70
Малиновое варенье	76



Глава 2

Молодость86

Говядина по-строгановски	92
Эсик флейш	96
Борщ	102
Щи из кислой капусты	112
Солянка	118
Сосиски	124
Хосип	128
Няня, баар и хаггис	132
Салат по-уйгурски	134
Картофельный салат	136
Баклажанная икра	140
Маринованные баклажаны	144
Квашеная капуста	148
Маринованные помидоры	158
Малосольные огурцы	160
Маринованный лук	164
<i>Пара слов о соленых лимонах</i>	<i>167</i>
Маринованный чеснок	168
Бочковые соленые помидоры	172
Консервы из помидоров и огурцов	176
Маринованная вишня	186
Варенье из клубники	190
Варенье из вишни	194
Варенье из абрикосов	200
Варенье из айвы	204
Пахлава	208
Пасхальные куличи	218
Мороженое	224
Мазурка	232
Двойной «Наполеон»	236
Гефилте фиш	246



Глава 3

Зрелость254

Гаспаччо	256
Суп-пюре из чечевицы с мидиями	262
<i>Пара слов о хумусе</i>	267
Раковый биск	269
<i>Пара слов о бульонах</i>	274
Кукси: гениальное блюдо-конструктор	278
Бульгоги	286
<i>Пара слов о чугунной сковороде</i>	290
Корейский салат ве-ча	292
Огурцы по китайским мотивам	296
Нисуаз	300
Паштеты	302
Карп-белка	310
Намбан-дзукэ: рыба с овощами на воке	316
Котлеты из куриных грудок	322
<i>Пара слов о курице-гриль</i>	330
Курица по рецепту Поля Бокюза	334
Гамбургер	340
Бургер с люля-кебабом	348
Пицца	350
Пастроми	358
Запеченный кролик	364
Московская рыбная солянка	368
Картофельное пюре	374
Ризотто с грибами	378
Рисовая каша	382
Тарт татен	389
Бухарский плов Оши-софи	400
Плов памяти Поля Бокюза	406
Рыбный плов на теппане	410

Глава 1
Детство





Я десятки раз слышал рассказы о дне моего рождения от родных. Изложение различных точек зрения на все произошедшее создало объемное, многомерное воспоминание о том, чего я видеть просто не мог.

Рабочий поселок Киргили близ Ферганы люди самых разных национальностей начали строить в начале пятидесятых, а к моему рождению он оброс заводами, школами, дворцами культуры и больницей, где мне и повезло родиться.

После страшной войны, после эвакуации, насильственных переселений, после несправедливости и горя мирное и счастливое, спокойное время объединяло людей в общество, где все хотели обычного, человеческого счастья: любить, рожать детей, получить новую квартиру и посадить деревья и цветы перед окнами.

Маму и ее немецких родственников с начала войны помотало: в Казахстан, потом в Красноводск, и только после этого они попали в Фергану. Большая семья разбилась на три осколка: в Казахстане, в Краснодарском крае и в Фергане.

Предки отца родом из Ирана. Дед переехал из Ардабиля в Туркмению, где и родились отец, его братья и сестра. В Фергану папа приехал вслед за старшим братом, как только закончил туркменскую школу №1 в городе Йолотани.

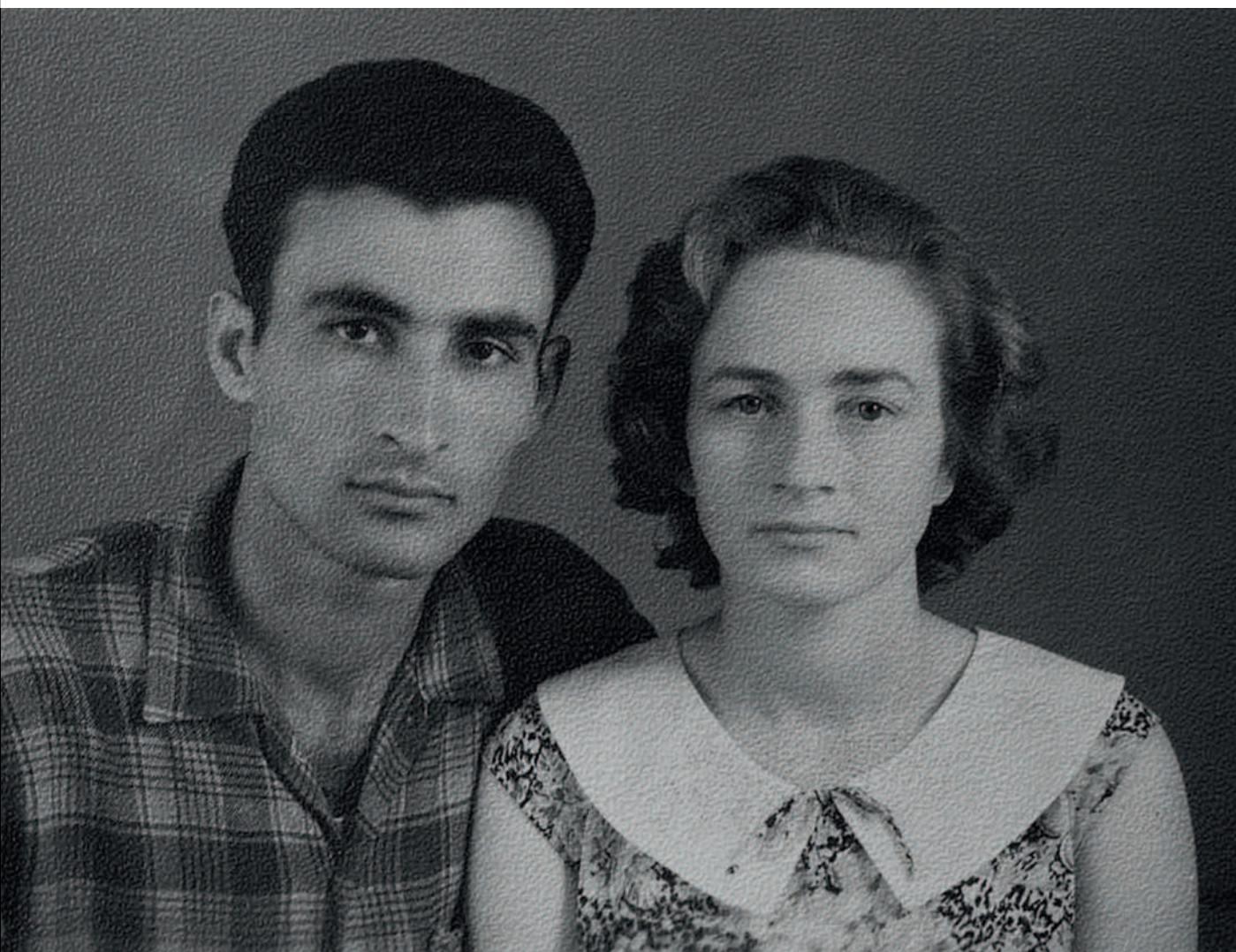
Молодой рабочий, который увлекался математикой так же, как сейчас многие увлекаются

компьютерными играми, и молодая учительница начальных классов поженились, получили квартиру в новом доме, и вся родня с нетерпением ждала не просто пополнения в семье, но первого, кто родится после десятилетий невзгод, лишений и вынужденных странствий по огромной стране.

«Ах, как радовался твой папка! — рассказывала мамина тетка, тетя Лида. — Он прыгал прямо до потолка!» — «Да не очень-то и высоко, ведь потолок всего 2,40, — думал я, — мог ведь и стукнуться головой!» Отец был довольно спортивным парнем.

«А Миша застрял...» — пыталась продолжить тетка, но здесь все начинали рассказывать наперебой, как сначала обмывали, как соседка тетя Гала Мазитова предложила приготовить пельмени и как все — соседи, родственники, ребята из отцовской бригады — решили пойти проведать новорожденного и его маму. Смутные послевоенные времена были еще на памяти, так что сторожа по вечерам закрывали ворота больницы. Но дядя Миша, супруг тети Лиды, человек довольно полный, поспорил с Галиной, что пролезет сквозь металлические прутья. Два прута он раздвинул сильными руками, но между ними и застрял, да еще и рубашка на спине лопнула.

«Это потому что рубашка шелковая, — оправдывался проигравший пол-литра дядя Миша, — да еще пельмени твои...»



Но исход спора устроил всех, потому что успели еще и в магазин, и снова вернуться к столу, где женщины снова наготовили пельменей, и праздник продолжился.

«А почему же пельмени, почему не плов или другие праздничные узбекские блюда?» — могут спросить меня читатели.

Да потому, что на весь наш 27-квартирный дом жила только одна узбекская семья. А все остальные представляли собой Советский Союз, интернационал и сообщество простых людей, где недорогие, быстрые в приготовлении и сытные пельмени были понятны представителям любой национальности.

Русские пельмени

О кулинарии я пишу уже двадцать лет. Мой опыт публикации очень простых, традиционных рецептов подсказывает мне, что о русских пельменях будет интересно почитать всем, кто живет в современной России или хотя бы в пространстве, где еще говорят по-русски. Даже если вы уверены, что уже знаете о пельменях все, или вас удивляет, что о русских пельменях рассказывает нерусский кулинар, то все равно прочитайте этот рассказ! Давайте, как говорится, сверим часы, а еще лучше — тональность настройки наших ощущений! Потому что я пельмени люблю во всем их многообразии. А вы?



Ингредиенты

Для теста

1 кг пшеничной муки
2 стакана воды
1 ч. л. соли

Для начинки из мяса

400 г баранины
400 г говядины
150–200 г курдюка
или другого сала
3–4 средних луковицы
1 ст. л. соли
1 ч. л. черного перца

Для начинки из птицы

800 г фарша из ножек
3 средних луковицы
1 красный болгарский перец
1 средняя морковь
2 зубчика чеснока
1 ст. л. тертого имбиря
1 ч. л. нарезанного свежего перца чили
1 пучок укропа
2 ст. л. растительного масла
соль по вкусу

Месим тесто

На килограмм пшеничной муки возьмите два стакана воды и чайную ложку соли. Замесите тесто, но имейте в виду, что мука вам еще понадобится.

Распылите муку на столе, разрежьте ком теста почти до конца и положите разрезом на стол и вымешивайте, чтобы мука соединилась с тестом. Повторяйте эту операцию до тех пор, пока мука не начнет оставаться на столе, более не прилипая к тесту. Теперь вы знаете, как понимать фразу «муки, сколько возьмет».

Тесто надо оставить, чтобы оно «отдохнуло», но оставлять тесто на столе в открытом виде нельзя — засохнет. Накройте его миской или заверните в пакет.



Русские пельмени

Выбираем мясо на фарш

Любители аутентичных рецептов утверждают, что «настоящие пельмени» готовят «обязательно из трех видов мяса», с перечислением говядины, свинины, баранины, а то и экзотики вроде медвежатины и лосятины, но забывая о важности метода измельчения мяса.



Всем известны версии, что пельмени пришли в Россию то ли из Китая, то ли от сибирских народов, то ли от финно-угорских племен. Но ведь, по сути, пельмени в нынешнем классическом виде — блюдо самое что ни на есть русское. Традиция приготовления пельменей является неоспоримым культурным нематериальным наследием. И я уверен, что это наследие нуждается не только в изучении и защите, но способно еще и послужить альтернативой зарубежному фаст-фуду!



Какое бы мясо вы ни выбрали, обязательно вырежьте из него пленки и жилы — это гораздо важнее, чем выдерживать пропорции сортов мяса. Обратите внимание, чтобы фарш не оказался чрезмерно постным. Именно поэтому я добавил в фарш курдючное сало как замену свиному.

Глава 1 Детство

Однако я точно знаю, что можно приготовить вкусные пельмени даже из одного вида мяса. Например, еще в детстве я подсмотрел у одного хорошего человека чеснок в фарше из свинины, и мне это показалось так вкусно, что пельмени без чеснока мне казались тяжелыми, неаппетитными и безвкусными.

Секрет сочности пельменей состоит не столько в количестве лука, сколько в правильном выборе мяса, а насыщенный, яркий вкус придает именно жир. Поэтому к пельменям из жирной баранины, хорошей, молодой говядине или правильно откормленной свинины не требуется практически ничего, кроме лука.

Но что добавить к абсолютно «диетической» индюшатине? Ведь фарш из индустриально выращенной птицы сам по себе выглядит и пресно, и сухо! Ответ на этот вопрос я дам позже. Сначала немного о специях к фаршу!

Выбираем приправы

Если скотина хорошо выкормлена и вкус мяса силен сам по себе, то заглушить его довольно трудно.

А вот испортить неуместными вкусами и ароматами — легко. Поэтому специями надо научиться пользоваться точно так же, как красками, иначе получится такая же красота, как на лице у юной и неопытной девушки после попытки самостоятельно нанести макияж. Конечно, можно использовать готовые смеси. Но если опыт достаточен, то можно попытаться собрать букет специй и сухих трав самостоятельно.

Специй не должно быть много, поверьте мне! Единица измерения — половина чайной ложки на килограмм мяса от каждого ингредиента, иногда чуть больше. Понюхайте — это должно привлекательно пахнуть. Да, личный вкус очень важен. Зачем менять свои собственные предпочтения в угоду кому-то чужому? Например, к фаршу, где присутствуют баранина и курдюк, я добавляю немного зиры.

И что мне до окриков, мол, в русских пельменях не должно быть ничего, кроме классической пары — соли и перца? Прежде всего пельмени должны быть вкусными для того, кто их ест!

Какое же мясо само по себе сочно и имеет богатый аромат? Например, вырезка, филе, прочие дорогие и востребованные отрубы — мясо отличное, но только для шашлыка или быстрой жарки. На пельмени лучше взять мясо попроще, но хорошо бы с прослойками жира. Часто между пленками (фасциями), рядом с жилами да у костей расположены небольшие, но самые лакомые кусочки мяса. А сплошная мякоть, как бывает в задке, точно не самое вкусное мясо для пельменей!



Вы знаете, какое место в мире Россия занимает по употреблению специй на душу населения? Догадываетесь? А ведь когда-то любили — по крайней мере те, кто имел возможность готовить с использованием специй. Теперь ситуация изменилась, и многие говорят, что не хотят портить вкус мяса.

Чем приправить индюшатину — вопрос несколько более сложный, чем традиционные виды мяса. Ведь даже лук плохо сочетается с индюшатиной. Прежде всего потому, что индюшатиная будет готова гораздо раньше лука, даже если пропустить лук через мясорубку. Индюшатину чуть-чуть пережарив, и даже фарш из нее становится сухим, травянистым комком.

Поэтому лук для фарша из индюшатины я обжариваю в масле. Таким образом я не только уравниваю время приготовления индюшатины и лука в пельменях, но и вношу в фарш хоть какой-то жир, пусть и в виде растительного масла.

Чтобы украсить вкус и сделать эти пельмени еще легче, я добавляю в фарш овощи: морковь, болгарский перец, а еще немного чеснока и имбиря — для вкуса. В компанию к чесноку и имбирию попросился острый перец — чуть-чуть можно, в два-три раза меньше соли.

В заключение процесса фарш вымешивается и охлаждается. Такой фарш приготовится быстро, а значит, и тесто должно быть тонким.



Русские пельмени

