

ИВАН ШИШКИН
ВИКТОРИЯ БОЯРСКАЯ

съедобное
несъедобное

БОЛЬШАЯ КНИГА ПОТРОХОВ



УДК 641/642
ББК 36.997
Ш 65

Шишкин, Иван.

Ш 65 Съедобное несъедобное / Иван Шишкин, Виктория Боярская. – Москва: Эксмо, 2014. – 208 с.: ил. – (Кулинария. Авторская кухня).

ISBN 978-5-699-70954-0

Не просто книга рецептов, но руководство пользователя и источник вдохновения для всех интересующихся сложным и разнообразным внутренним миром животных.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-70954-0

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014
© Шишкин И., Боярская В., текст, 2014
© Боярский М., фото, 2014



Содержание

Заседание I: От носа до хвоста

1. Пудинг из бычьих хвостов – стр. 14
2. Жареная куриная печень с редисом – стр. 18
3. Мильфей из кровяной колбасы – стр. 20
4. Печень кефали в соусе *beurre monté* – стр. 22
5. Домашняя паста с быстрым рагу из потрохов – стр. 24
6. Бараньи тестикулы, жаренные на сковородке – стр. 26
7. Мороженое из крови с ванильным соусом – стр. 28

Заседание II: Через Юг на Юго-восток

8. Желе из свиной кожи – стр. 34
9. Тайский суп из семи потрохов в зеленом бульоне – стр. 36
10. Шашлычки из говяжьей селезенки – стр. 38
11. Свиная матка стир-фрай – стр. 40
12. Куриные головы и лапки в сладком китайском соусе – стр. 42
13. Лягушачьи лапки баффало – стр. 44
14. Рисовые клецки с говяжьим жиром и орехами – стр. 46

Заседание III: Свинский ужин

15. Свекольный гаспачо с воздушной свиной кожей – стр. 52
16. Ломо де орсо, карпаччо из свинины – стр. 54
17. Салат с жареным свиным ухом – стр. 56
18. Свиной живот с черной тосканской капустой – стр. 58
19. Шведские блинчики из крови – стр. 60
20. Стирато с рубленным паштетом из свиных потрохов – стр. 62
21. Испанское печенье – стр. 64

Заседание IV: Сердца четырех

22. Сердце романо на гриле – стр. 72
23. Тартар из бараньего сердца – стр. 74
24. Соленое говяжье сердце – стр. 76
25. Куриные сердца в остром индийском маринаде – стр. 78
26. Говяжье сердце стир-фрай на рисе – стр. 80
27. Баранье сердце на гриле с салатом из топинамбура – стр. 82
28. Пицца с сердцем и спаржей – стр. 84

Заседание V: Идем по головам

29. Печеные головки чеснока – стр. 90
 30. Телячьи мозги с соусом из желтка и щучьей икрой – стр. 92
 31. Террин из свиной головы – стр. 94
 32. Печеная голова козленка – стр. 96
 33. Головы рыбы на пару – стр. 98
 34. Поркетта ди теста, рулет из свиной головы – стр. 100
 35. Уши Аммана, ненастоящие потроха – стр. 102
-

Заседание VI: Вари добро

- 36. «Пот а фо», суп из потрохов во вьетнамском бульоне – стр. 114
- 37. Говяжий рубец, маринованный в зеленом соусе – стр. 116
- 38. Телячьи щеки в соусе с красным перцем нбора – стр. 118
- 39. Говяжий язык с яблочной глазурью и орехами – стр. 120
- 40. Тавук гусю, турецкий бланманже с курицей и миндалем – стр. 122
- 41. Печеночный кнедик в крепком бульоне – стр. 124
- 42. Сладкие свиные копытца в молоке – стр. 126

Заседание VII: На бегу

- 43. Фланк-стейк на лепешке с чили и красным луком – стр. 132
- 44. Сэндвич «Бан-ми» с вьетнамской колбасой – стр. 134
- 45. Бургер из свиной головы – стр. 138
- 46. Лампредотто, сычуэ в остром томатном соусе по-тоскански – стр. 142
- 47. Фальшивые пончики из свиных кишок – стр. 144
- 48. Хрустящие монетки из бараньих тестикул с фенхелем и чипсами – стр. 146
- 49. Джерки, китайская «пастила» из свиного фарша – стр. 148

Заседание VIII: Большому куску

- 50. Тайный стейк из свиной пашины с яйцом пашот и соусом голландез – стр. 154
- 51. Стейк из диафрагмы с сельдереем конфи – стр. 156
- 52. Крестьянская пазля с рулькой – стр. 158
- 53. Подсердечник с жареной пак-чой – стр. 160
- 54. Рийет из свинины и куриных потрохов – стр. 162
- 55. Фаршированный говяжий рубец – стр. 164
- 56. Огромное жаркое из целой говяжьей печени – стр. 166

Заседание IX: Скелеты в шкафу

- 57. Мозговые кости с оливковым релишем – стр. 172
- 58. Севиче из креветок с хрустящим панцирем – стр. 174
- 59. Оссобуко – стр. 176
- 60. Горячий студень из телячьего копыта – стр. 178
- 61. Копченые на решетке утиные лапки – стр. 180
- 62. Полента с зеленым соусом и костным мозгом – стр. 182
- 63. Радужный бисквит в скорлупе – стр. 184

Заседание X: Жир

- 64. Рулет из свиной пашины для супа рамен – стр. 190
 - 65. Суп рамен – стр. 192
 - 66. Козленок конфи в собственном жире – стр. 194
 - 67. Рубленая куриная печень по рецепту Гиты Ситон – стр. 196
 - 68. Грибы эринги с лепестком сала, тархуном и икрой камбалы – стр. 198
 - 69. Сэндвич из бараньих почек, жаренных целиком – стр. 200
 - 70. Альмойшавена, испанский корж со свиным смальцем – стр. 202
-







РАЗГОВОРЫ

Вика: Иван, давайте сразу правду. Вот так, с первого абзаца. Наша книга – она вообще про что, почему и зачем?

Иван: Главная идея в том, что это не книга рецептов. Это лишь иллюстрация нашего подхода к тому, как жить и как работать. Какие продукты бывают, как их можно использовать, как их любить и уважать. Приведенные здесь рецепты – это бесплатное дополнение к картине мира, которую мы предлагаем нашему читателю.

Вика: Скажем так, далеко не ко всей картине, а к некоторой ее части, к тому, что уместилось на двухстах страницах, а по реальному хронометражу составило примерно год работы.

Иван: Разумеется, когда мы говорим о потрохах, которые могут быть приготовлены тысячей способов, так же как, например, картошка, очевидно, что ни одна книга не будет в этом вопросе исчерпывающей. Меньше всего мы хотели сделать сборник пошаговых инструкций. Скорее, приоткрыть дверь, чтобы люди могли заглянуть в нее, присмотреться к этой теме. Поэтому что это чудно.

Вика: И модно сейчас, к тому же. Есть круг интересующихся.

Иван: Да, с одной стороны, очевидно есть большой интерес, любопытство. У людей, интересующихся едой, существует потребность расширять кругозор, – в первую очередь, эта книга для них. С другой стороны, несмотря на

всеобщий интерес, никаких выдающихся событий в этой области не происходит. Так, точечные всплески.

Вика: То есть вам кажется, что мало кто потроха готовит?

Иван: Нет, кто-то что-то готовит исподтишка. Но все равно – «настоящих буйных мало, вот и нету вожаков». Должно что-то произойти. Может быть, как раз эта книга поспособствует тому, что все расслабится и уже начнут к потрохам относиться без комплексов. Стереотипы, лень, какие-то старые традиции зачастую мешают тем, кто готовит, выйти за рамки условного кусочка, пожаренного на сковородке. А здесь достаточно просто открыть глаза, чтобы стало весело и интересно.

Вика: Стереотипы, да. Я бы даже сказала фобии.

Иван: А надо не бояться брать в руки то, что кажется страшным. Мы же с вами прекрасно понимаем, что если говорить о животных, то за очень редким исключением они съедобны практически полностью. И если кто-то что-то боится попробовать – это просто вопрос нераскрытых глаз. Из нашей книжки можно кое-какие вещи почерпнуть. Можно просто ее открывать в любом месте и сразу же открывать что-то новое для себя.

Вика: Давайте поясним чуть-чуть про главы. Каждая из них – это протокол заседания нашего «Международного клуба поедателей потрохов», единственной в своем роде организации, которая

исследует и развивает тему потрохов, как ингредиентов. Заседания у нас тематические, поэтому практически из каждой главы получается законченное меню для большого ужина или обеда. Даже десерты есть. Исключение – глава «На ходу», там мы собрали блюда, вызывающие ассоциации с уличной едой.

Иван: Читать и готовить можно с любого места: я считаю, что не надо быть супер-поваром, чтобы приготовить, например, пончики из свиных кишок. Это не требует какой-то сверх-техники, а требует куража и понимания, что все легко и вкусно. Не надо делить еду на красивую и некрасивую, на притягательную или гадкую, – это избалованный и инфантильный взгляд. Позиция современного разумного человека должна заключаться в том, что пробовать надо все. В конце концов, еда – это практически единственное удовольствие, которое осталось нетабуированным.

Вика: Тем не менее, давайте оставим нашим читателям право удивляться. Все-таки многое, из того что мы предлагаем попробовать – это совсем не те продукты, которые лежат на полках обычного супермаркета. Мы-то с вами уже имеем некоторую профдеформацию и ничему не удивляемся. Хотя справедливости ради стоит отметить, что никаких секретных каналов получения продуктов у нас нет.

Иван: Ну вот головы куриные, допустим, я в обычном супермаркете покупал. Да на самом деле у нас много чего продается: печень любых животных, птицы. Сердца, почки – многое есть в магазинах, а уж на рынке этого товара вообще изобилие. Легкие, селезенка, язык, рубец – все это есть на прилавках. Бараньи тестикулы, коровье вымя – с трудом, но можно получить на заказ.

Вика: В общем, надо просто на рынке пройти чуть дальше первого прилавка с вырезкой, и там все будет.

Иван: Для львиной доли рецептов, которые мы здесь приводим, этого будет достаточно. Самый минимум – это такие штуки, которые придется поискать. Но задача эта вполне исполнима для человека, движимого любопытством. Что-то можно попытаться попросить у продавца: свиную кровь или телячьи щеки обычно не ставят на прилавок, но по запросу их для вас найдут легко. А для самых экзотических историй есть этнические рынки и магазины – азиатские, прежде всего вьетнамские и китайские. Это регионы, где традиция есть животное целиком существовала тысячи лет.

Вика: Да, мне кажется, на этнические рынки надо ходить хотя бы просто для того, чтобы посмотреть, как что на самом деле выглядит. Все органы там в изобилии представлены. Хотя мы частично пытались всю эту красоту передать, поэтому снимали и сырой продукт, не только готовый результат.

Иван: Мы тут снова возвращаемся к тому, что перед вами совсем не книга рецептов. Все наши иллюстрации – это не то, как еда будет выглядеть на тарелке. От присутствия тарелок на фотографиях мы отказались совершенно осознанно. Нам нужно было показать не какие-то «блюда дня», а картину мира потрохов.

Вика: Картину внутреннего мира животных.

Иван: Да, и некоторых растений. Хотелось зафиксировать трансформацию: вот продукт сырой, вот продукт приготовленный. И на фотографии не блюдо, а скорее его образ, умоглядный эффект, результат перемен.

Вика: Тем не менее, надо сказать, что мы всю эту еду, вот абсолютно все, что в итоге оказалось на картинках, ели. Мне приходилось довольно много сталкиваться со съемками еды, и по большей части то, что хорошо выглядит на фотографиях, есть нельзя. В нашем случае есть можно было все. И это было очень вкусно.







ОТ НОСА ДО ХВОСТА

ПУДИНГ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
ЖАРЕНАЯ КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С РЕДИСОМ
МИЛЬФЕЙ ИЗ КРОВЯНОЙ КОЛБАСЫ
ПЕЧЕНЬ КЕФАЛИ В СОУСЕ BEURRE MONTÉ
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С БЫСТРЫМ РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ
БАРАНЬИ ТЕСТИКУЛЫ, ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДКЕ
МОРОЖЕНОЕ ИЗ КРОВИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ



№ 1

Пудинг из бычьих хвостов

На 6 порций:

Бычьи хвосты – 1 кг
 Мука – 100 г
 Можжевеловые ягоды – 10 г, измолоть
 Сладкая паприка – 10 г
 Молотый черный перец – 5 г
 Соль – 1 ст. л.
 Сухое красное вино – 100 мл
 Сок из стеблей сельдерея – 250 мл
 Морковный сок – 150 мл
 Сок из репчатого лука – 300 мл
 Темная патока – 40 г
 Молотая корица – 1/4 ч. л.
 Дробленый или свежемолотый черный перец – 4 г
 Сливочное масло – 80 г
 Песочное тесто – см ниже
 Яичный желток – 1 шт.,
 для смазывания поверхности теста
 Петрушечная гремолата – 3 ст. л.



СКОРОВАРКА – необходимый инструмент на современной кухне. Приготовление происходит при повышенном давлении, в хороших моделях до 1 атмосферы выше нормального, что приводит к возрастанию температуры кипения до 120 °С. Это, в свою очередь, ускоряет процесс приготовления до 4 раз. Особенно выгодно использовать скороварку для варки жестких или жилистых кусков, твердых бобовых, а также для получения качественного бульона в кратчайшие сроки.

1. Бычьи хвосты нарезать на суставы.
2. Соединить муку с солью, молотыми можжевеловыми ягодами и специями. Обвалить в полученной смеси хвосты. Обжарить их на растительном масле до образования коричневой корочки и переложить в скороварку.
3. Деглазировать скороварку, где жарились хвосты, вином: вылить его на карамелизованные остатки панировки и масла и тщательно перемешать содержимое венчиком до полной однородности. Выпарить вдвое и снять с огня.
4. Добавить овощные соки, патоку, приправить дробленым перцем и корицей, посолить по вкусу и перелить в скороварку. Туда же добавить сливочное масло, закрыть и варить 1 час с момента первого свистка.
5. Снять скороварку с огня, стравить давление, открыть, дать содержимому слегка остыть и достать хвосты.
6. Оставшийся в скороварке соус процедить.
7. Снять мясо с костей.
8. Смешать мясо с соусом, добавляя его понемногу, чтобы масса имела мягкую однородную консистенцию. Выложить в форму для запекания, разровнять ложкой.
9. Охлажденное песочное тесто раскатать до толщины 4 мм, выложить сверху на рагу из хвостов, чтобы пласт теста выступал за края формы. Лишнее срезать.
10. Наколоть поверхность вилкой и кисточкой смазать яичным желтком. Запекать 15–20 минут при 180 °С до образования золотисто-коричневой корочки. Подать пудинг в форме, посыпав петрушечной гремолатой.

