

КТО СВЕРХУ?

Степан Михалков считает, что у бутерброда нет закона: его можно делать даже с супом.

Как-то я прочитал в книге «Философия Энди Уорхола» фразу: «Часто я покупаю огромный кусок мяса, готовлю его на ужин, а потом за минуту до того, как оно готово, не выдерживаю и ем то, что мне с самого начала хотелось, — хлеб с джемом». Это ровно то, что происходит со всеми нами: хотим одно, а убеждаем себя, что совсем другое.

Я привык ужинать в ресторанах, прислушиваясь к внутреннему голосу, который требует то пасты, то суши. Но иногда ресторанная еда надоедает даже мне. Если в момент отсутствия гастрономических желаний представить, к примеру, шпроты в масле из круглой банки, ломоть бородинского хлеба и разрезанную пополам головку красного лука, то поймете: это оно!

Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ



В один из моих ресторанов ходит один очень известный богач: сначала он заказывает дорогущее вино, потом сует деньги официанту, чтобы тот сбегал в ближайший гастроном и купил там черного хлеба и докторской колбасы. Просит все это крупно порезать и ест, запивая вином непременно из граненого стакана. А разрезанная вдоль холодная котлета на черном хлебе со сливочным маслом и аджикой, и соленый огурец в придачу? А заветрившиеся бутерброды в театральном буфете?

Следует признать, что в каждой культуре существуют бутерброды или сэндвичи. Они могут быть на лаваше, в пите, в мексиканской лепешке или в виде ролла из рисового теста с начинкой. Мое последнее гастрономическое открытие состоит в том, что бутерброд можно сделать из любого блюда. Например, с утра вы готовите омлет. Не спешите бросать его на тарелку. Засуньте в тостер кусок пшеничного хлеба, затем намажьте тост сливочным маслом. Как только оно начнет подтаивать, положите сверху нарезанные помидоры — свежие или припущенные на сковороде, добавьте кетчуп или майонез (остановите меня, диетологи!)

и теперь кладите свой омлет сверху. Так же можно поступать с овощным рагу, ростбифом, жареными кабачками, пюре и творогом. В сэндвиче может оказаться даже суп. Те, кто ел французский луковый суп, понимают, о чем я.

Остается решить, какой вы предпочитаете хлеб. Ну разве немецкий черный с зернами, тонко нарезанный и помещенный в вакуумную упаковку для сохранения влажности — то же самое, что французский багет, крепкий снаружи и воздушный внутри? Лично я поклонник чабатты. Этот небольшого размера прямоугольный хлеб из пшеничной муки имеет нейтральный вкус и идеален с любыми добавками. Если вы засунете его в прижимной тостер или гриль, то проклянете тот день, когда прочитали мою колонку. Горячая чабатта с сочной начинкой, оливковым или (упаси боже!) сливочным маслом — то, за что вас убьет муж или доктор Анри Шено. А возможно, оба. Впрочем наплюйте, если вам двадцать, ну хорошо, тридцать... пять. Лично мне возможность съесть такой сэндвич выпадает после двух-трех дней усиленных занятий спортом. Но мы живем

один раз, и лишать себя простых радостей ради сухопарой старости по меньшей мере безнравственно.

Согласен, хочется изысканности во всем, включая гастрономию, но точно так же хочется обмакнуть ломоть свежего хлеба в оливковое масло и понять, как мало нужно человеку для счастья. ❖

TATLER рецепт

Стейк-сэндвич

от шеф-повара ресторана
«2ой этаж» Нагандры
Махадеванны

- 1 пшеничная лепешка, испеченная в тандуре
- 1/2 огурца
- 1 стейк (до 200 г) из австралийской говядины, поджаренный на гриле
- 1 крупный шампиньон
- 1/4 красной луковицы
- 1/2 бакинського помидора
- 1 веточка зеленого базилика
- 2 ст. л. шпинатного соуса
- 1 ч. л. соуса манго

- Нашинкуйте лук и обжарьте на сковороде до золотистого цвета.
- Разрежьте стейк вдоль волокон на пять прямоугольных частей. Нарежьте тонкими кружками огурец, помидор и шампиньон.
- Выложите овощи и мясо на лепешку, посыпьте мелко нарезанным базиликом и заправьте шпинатным соусом с добавлением соуса манго. Сверните лепешку в рулет.
- К сэндвичу подайте красное вино с ароматом ягод.

**Горячая чабатта
с сочной начинкой — то,
за что вас убьют
муж и диетолог.**