

ЕДА

К НАШИМ БАРАНАМ

*Подивившись простоте,
с которой в Монголии едят
баранину, Степан Михалков
все же усложнил рецепт.*

Мне всегда было интересно, чувствует ли скот или домашняя птица, что их растят на мясо. Я задал вопрос тестю, у которого был опыт в таких делах. «Когда растишь — не чувствуют, а когда резать собираешься — понимают, что конец пришел. Если свинья сорвется с веревки, такого деру даст, сутки потом искать будешь. А вот баран туповат, слабо сообщает — может, и к лучшему. Птица тоже. У нас однажды гусь улетел, двое суток где-то прятался, как прилетел — сразу башку отрубили, чтоб не улетал больше».

Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ



С поваром Меседо Джаватхановою.

TATLER
рецепт

Баранья нога, томленная в специях

от шеф-повара ресторана
«2ой этаж» Александра
Прошенкова

1 баранья голень
1 корень петрушки
1/2 корня сельдерея
3–4 сладких помидора
5 зубчиков чеснока
1 пучок зелени: укроп, кинза,
петрушка или базилик —
на ваш выбор
морская соль и свежемолотый
черный перец по вкусу

- Баранину промойте, обсушите, натрите солью и перцем. Положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она немного закрывала мясо.
- Добавьте крупно натертые корни сельдерея и петрушки, разрезанные пополам помидоры. Сверху бросьте зелень.
- Доведите до кипения и варите на минимальном огне 40 минут. Переверните мясо и варите еще 40 минут.
- Баранину выложите на блюдо и посыпьте нарезанной зеленью. Оставшийся бульон процедите через сито и подавайте как соус.



Нам, городским жителям, не понять этой стороны натурального хозяйства. Легче смотреть в кино на оторванные человеческие конечности, чем наблюдать, как деревенская бабушка гуся зарубила. Я уже не говорю про домашних питомцев. Они ведь маленькие и беззащитные, а инвалиды и попрошайки на улице (само собой, подпольные миллионеры) только прикидываются несчастными.

Когда мой отец снимал «Ургу», я в составе режиссерской группы поехал в Китай — в ту его часть, которая называется Внутренней Монголией. В основном это степи, где, как и прежде, кочуют монголы, не получившие независимости от Китая. Быт здесь не изменился за последние шестьсот лет, а скорее всего, не менялся никогда. Разводят лошадей и овец, жгут для обогрева и готовки кизяк (загляните в словарь, кто не знает), живут

в юртах, кожу и шкуры для которых сами и обрабатывают. Все просто и естественно. Например, бабушка, которую взяли на одну из ролей, сказала, что в городе жить не хочет, а будет жить в построенной для съемок юрте. Так что нам даже охранять ее не пришлось.

Нетрудно догадаться, что основное блюдо в Монголии — баранина. Причем едят барана целиком. Один мой друг, монгол по национальности, москвич по жизни, поехал со своим отцом к дальним родственникам. По случаю их приезда зарезали барана. Режут его бескровно, рукой останавливают сердце — это я сам видел. Ну зарезали, освежевали, промыли и стали варить. Гостей в юрте рассадили на почетные места, приступили к еде. «Ем я, — рассказывает мне друг, — и понимаю, что горький какой-то баран. То ли специй много, то ли старый. «Чего баран-то горький такой?» — спрашиваю, а родственник не моргнув глазом отвечает: «Кишки промыли плохо. Выбрось, другой кусок возьми».

Я сам люблю баранину в разных видах. Благо представлена она практически во всех кухнях. Один из самых вкусных вариантов я попросил маму сделать для ресторана «2ой этаж». Это томленная в кореньях баранья нога. Попробуйте и насладитесь вкусом, не думая о натуральном хозяйстве и степных традициях. ❖

Друг спрашивает: «Чего баран-то такой горький?» А ему отвечают: «Кишки плохо промыли. Другой кусок возьми».