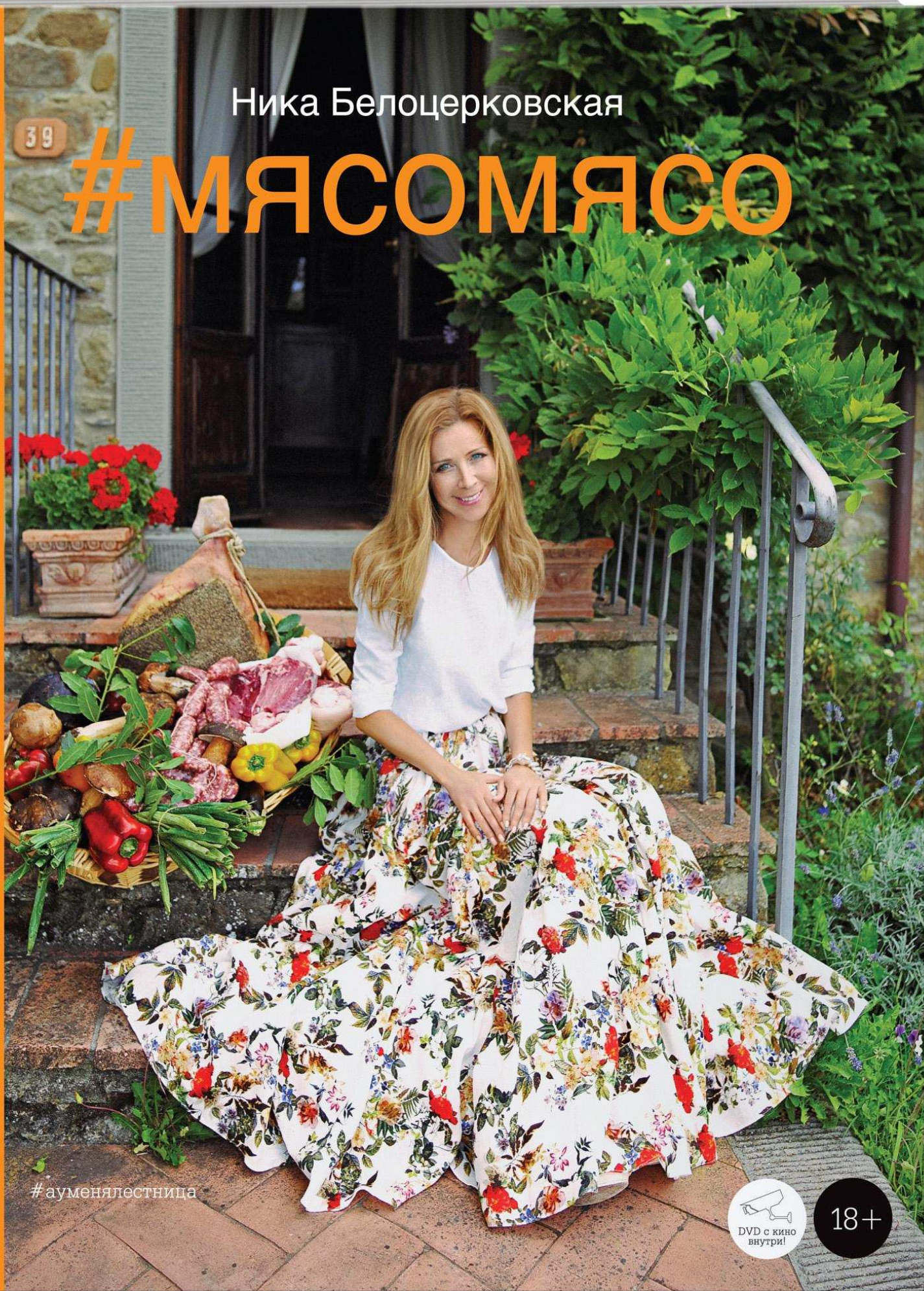


Ника Белоцерковская

#МЯСОМЯСО



#ауменьлестница



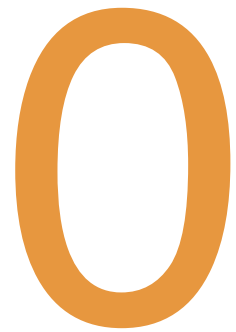
18+



н и к а б е л о ц е р к о в с к а я # м я с о м я с о



#МЯСОМЯСО



0

УДК 641/642
ББК 36.997
Б 43

ISBN 978-5-699-74683-5



9 785699 746835 >

Новая книга известной кулинарной писательницы, популярного блогера, фотографа и издателя Ники Белоцерковской посвящена мясу.

В старину мясники говорили, что после разделки поросенка в пищу не пойдут только его визг и тень: не бывает «плохих» частей мяса, правильно подобранный рецепт превращает самую дешевую из них в настоящий деликатес, важно лишь понимать, как нужно с ними обращаться.

Для этого в книге собрано около 70 очень простых рецептов и множество советов как, что и почему. А чтобы сделать всю эту информацию еще более наглядной, к книге прилагается диск с почти тремя десятками мини-фильмов с лучшими итальянскими и французскими поварами и мясниками, которые будут готовить специально для вас. Также видео можно посмотреть на сайте www.belonika.ru в разделе «Рецепты». Пароль для просмотра #мясодавай.

Фото и текст: Ника Белоцерковская
Выпускающий редактор: Наталия Петухова
Редактор: Дмитрий Корнеев
Фото на обложке и макет: Игорь Можейко
Графика: Владимир Камаев
Обработка фото: Степан Костецкий
Корректор: Нина Постникова









- 10 гуру
- 12 мясо! мясомясо!
- 14 кино
- 18 отрубы и выбор
- 23 говядина
- 36 свинина
- 42 баранина
- 43 кролик
- 46 разделка и подготовка
- 48 разделка говяжьей вырезки для стейков
- 52 разделка баранины. котлеты из корейки
- 58 корона из баранины
- 62 разделка баранины. седло и миньон
- 66 удаление костей из лопатки
- 70 бульоны
- 72 базовые бульоны
- 80 два базовых бульона от маурилио гарола
- 81 жус из баранины от ивана жиларди
- 84 сырое и вяленое мясо
- 86 мясной тартар от дарио чеккини
- 88 мясной тартар от ивана жиларди
- 90 карне круда от давиде скабин

- 92 карпаччо от ивана жиларди
- 94 мясные рулеты от давиде скабин
- 96 эволюция мяса от давиде паллюда
- 100 вяленая свинина от ивана жиларди
- 104 жарка
- 107 степени прожарки говядины
- 110 стейк в соусе из зеленого перца от жанлуки канески
- 112 говяжий стейк в прошутто от жанлуки канески
- 117 фассона аль камино от давиде скабин
- 120 оленина в вине от давиде скабин
- 124 телятина, фаршированная тапенадом, от сильвии
- 128 фаршированная свинина в фисташковой панировке
- 132 каре ягненка с капонатой от давиде паллюда
- 134 сосиски из локанды дель молино
- 136 свиная печень в сальнике из локанды дель молино
- 138 крокеты от сильвии баракки
- 140 пьемонтский гамбургер от ивана жиларди
- 144 гриль
- 147 тальята и стейк по-флорентийски от ришара тити
- 148 тальята с розмарином от жанлуки канески
- 150 стейк понзано от дарио чеккини
- 153 мясо гриль от аlessандро нери



154	свиная корейка на углях из локанды дель молино	218	говяжье рагу от ники
156	шашлыки из свиной шейки с хлебом из локанды	220	тосканское рагу из 7 видов мяса из локанды дель молино
162	запекание	222	баранина, тушенная в вине с мятой, от ники
166	ростбиф от сильвии баракки	224	козленок от уго альчати
170	жаркое по-флорентийски от дарио чеккини	226	лопатка ягненка, маринованная в йогурте
172	рождественский рецепт. голяшка с розмарином от дарио	228	рагу из кабана от жанлуки канески
174	запеченная свиная вырезка с луком от габриэле мосса	230	тушеный кабан от инес с винодельни il castagno
176	запеченное седло поросенка от жанлуки канески	232	кролик с перцами и оливками от давиде паллюда
180	запеченный свиной окорок от жанлуки канески	234	кролик с финиками от ники
182	запеченный свиной рулет от дарио чеккини	238	варка
184	запеченный свиной рулет от жанлуки канески	240	боллито мисто и 3 соуса от марко краверо
186	фаршированный поросенок от сильвестра вахида	244	вареный язык от уго альчати
188	баранья лопатка конфи от ивана жиларди	246	вителло тоннато от уго альчати
190	баранина средней прожарки	248	телятина россини от ивана жиларди
193	тосканский хлеб с ягненком от сильвии баракки	250	фромаж де тет от мясников люка и жиля
196	рулет с яйцом от сильвии баракки	252	домашний сервелат от мясников люка и жиля
200	запеканка с баклажаном от сильвии баракки	254	кровяная колбаса от сильвестра вахида
204	тушение	258	утилизация
206	ростбиф от жанлуки канески	260	салат с вареным мясом от дарио чеккини
208	стракотто от уго альчати	260	соус к кростини из обрезков мяса от дарио чеккини
212	телячьи щечки в вине от маурилио гарола	262	запеканка пармантье от ники
214	оссо буко от жанлуки канески		

гуру

Дарио – самый известный мясник в Тоскане и во всей Италии – настоящий бог мясников, он работает уже почти 40 лет, продолжая 250-летнее дело своей семьи в восьмом поколении. Вы знаете хоть одного человека в восьмом (!) поколении, занимающегося тем, что начал пра-пра-пра-пра... прадед? Я – нет.

Дарио (как все боги) гуманист и философ – он убежден, что животные, с мясом которых он работает, должны быть выращены в лучших условиях и забиты с наименьшим возможным страданием: «Я готовлю с большим уважением к животному. Если в следующей жизни я буду коровой, мне бы хотелось попасть в руки лучшего мясника».

Он вырос в семье мясников и вместе со всеми ел то, что не продали в собственной лавке его родители. «Моя мать и моя бабушка были замечательными поварами, я это унаследовал». На этом выросло одно из важнейших убеждений Дарио: ничего съедобного из туши животного пропасть не должно.

Чеккини открыл три мясных ресторана в Панзано как своего рода приложение к мясной лавке – там он готовит по рецептам своей семьи, многие блюда невозможно найти больше нигде. Бюджетный «Dario Doc», «SoloCiccio», что переводится как «Только мясо», и «l'Officina della bistecca», предлагающий фиксированное меню из десяти блюд, из которых пять – мясные, а также собственное вино и кьянти, и кофе. Блюда из мяса только местной знаменитой тосканской говядины кьянины и древней породы свиней чинта сенезе. Среди основных специалитетов Дарио – традиционные стейки на гриле – флорентийский и из Панзано, а также тартары и авторские блюда, типа знаменитых «суши из Кьянти» (рецепт на стр. 86), соусы и приправы собственного изготовления.

На то, как он препарирует тушу, можно смотреть бесконечно: это – танец, это – чудо, это – поэзия картин Ренессанса. А как он поет! Я влюбилась.





мясо! мясомясо!

Чтобы писать книгу о мясе, нужны веские основания – я долго готовилась. Моя орденоносная одесская бабушка (орден Ленина и орден Труда) много лет была главным ветеринарным врачом мясокомбината этого славного города. Ровесники поймут степень «ответственности» этой должности во времена тотального дефицита. Буду считать, что моя страстная любовь к этому гастрономическому продукту из далекого детства.

Пьемонт, Прованс и Тоскана – самые богатые регионы юга Европы и самые, пожалуй, мясные. Мои кулинарные путешествия географически становятся все шире и шире, а список фантастических поваров, с которыми я в них пересеклась, займет не одну страницу. Но эта книга – первый мой опыт, когда я окончательно поняла, что фотокамеры и блокнота мне уже недостаточно. И это будет кулинарная книга (я пыталась безрезультатно найти что-либо подобное) с полноценным кино о поварах, их регионе и рецептах, которые в этой книге представлены, как на бумаге, так и в посвященных почти каждому маленьком фильме. Было непросто, но мне так хотелось, чтобы вы тоже увидели это чудо, потому что ничего нет прекраснее, чем наблюдать за бесконечно талантливыми людьми, одержимыми творчеством в своей профессии, и профессии не самой простой – я знаю, о чем говорю.

Посмотрите, как работает Дарио: это песня и танец, это такая бесконечная любовь к собственному делу. Такая страсть и красота... Вся Италия с ее невероятной историей и культурой в каждом его движении, во всей его философии уважения к животному и печальной необходимости его убивать.

Я очень хочу, чтобы вы внимательно прочитали, а потом посмотрели каждый рецепт –

на бумаге невозможно передать совершенство и красоту, с какой работают первые среди профессионалов. Многочисленные гастрономические приемы, которые лучше один раз увидеть, чем сто раз перечитывать. Лаконичность и оправданность в каждом движении. Кажущаяся простота и ловкость, за которыми стоят годы опыта и труда. И ничего нет прекраснее, чем наблюдать, как работают повара-итальянцы, как они говорят о своей любимой профессии – это великая итальянская опера. А я иногда буду в вводных текстах скучна, но потерпите, мне хотелось обстоятельно рассказать вам о причине или необходимости следовать определенным правилам и законам. Все-таки часто кулинария – это и химия, и физика, и прочая наука, надо побыть немного серьезными. Но если выучить главные правила – жизнь наша на кухне станет намного проще, понимание причины основных процессов – ключ к успеху. Давайте станем почти настоящими шеф-поварами.

Давайте лично поучимся у настоящих мастеров.

И главное – спасибо фантастическим людям, с которыми мне довелось работать над этой книгой. О каждом я расскажу внутри книги более подробно. Незабываемый опыт, мой бесконечный роман с Италией становится уже крепким браком. И, конечно, спасибо всей команде моей гастрономической школы Belonika & Les Chefs – без вас ничего бы не вышло.

И, вспоминая Чеккини и его философию благодарности мирозданию... Спасибо тебе, природа, за твою щедрость и любовь к нам, главным хищникам на этой прекрасной планете.

Итак – Мясо! Смотрите!