



НА ФЕРМЕ ~ У МЯСНИКА ~ НА КУХНЕ

# МЯСО

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО



ЭНТОНИ ПУХАРИЧ  
ЛИББИ ТРЭВЕРС

# СОДЕРЖАНИЕ

Вступительное слово Энтони Бурдена 10

Предисловие 14

Введение 18

Некоторые мысли о мясе 22

## 24 ПТИЦА

**КУРИЦА ~ УТКА ~ ИНДЕЙКА  
ГУСЬ ~ ГОЛУБЬ ~ ПЕРЕПЕЛКА ~  
ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ**

Вкратце .....	28
История .....	30
Породы .....	34
– Карта традиционных пород .....	40
Откорм .....	42
На ферме .....	48
У мясника .....	54
– Части тушки курицы .....	58
– Части тушки утки .....	61
– Другая птица .....	62
На кухне .....	66
Рецепты .....	70

## 122 ОВЦЫ

**БАРАНИНА ~ ЯГНЯТИНА ~  
КОЗЛЯТИНА**

Вкратце .....	126
История .....	128
Породы .....	132
– Карта традиционных пород .....	136
Откорм .....	138
На ферме .....	142
У мясника .....	146
– Отрубы баранины .....	150
– Отрубы козлятины .....	154
На кухне .....	158
Рецепты .....	162

## 196 СВИНЬИ

**СВИНИНА ~ ДЕЛИКАТЕСЫ  
ИЗ СВИНИНЫ**

Вкратце .....	200
История .....	202
Породы .....	206
– Карта традиционных пород .....	208
Откорм .....	210
На ферме .....	214
У мясника .....	218
– Отрубы свинины .....	220
На кухне .....	226
Изделия из свинины .....	230
– Консервированное мясо .....	230
– Карта традиционных видов .....	234
Рецепты .....	238

# 280 КОРОВЫ

## ГОВЯДИНА ~ ТЕЛЯТИНА

Вкратце .....	284
История .....	286
Породы .....	292
– Карта традиционных пород .....	296
Откорм .....	300
На ферме .....	308
У мясника .....	312
– Отрубы говядины .....	318
– Стейки .....	324
– Отрубы телятины .....	328
На кухне .....	334
Рецепты .....	336

# 402 ДИЧЬ

## КРОЛИК ~ ОЛЕНИНА ~ КЕНГУРУ ~ ПРОЧАЯ ДИЧЬ

Вкратце .....	406
История .....	408
– Карта традиционных видов .....	410
Кролик и заяц .....	414
– Отрубы крольчатчины .....	417
Олень и косуля .....	418
– Отрубы оленины .....	422
Кенгуру .....	424
– Отрубы кенгурятины .....	428
Рецепты .....	430

# 446 ТЕХНИКИ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ~ МЯСНИЦКИЕ ТЕХНИКИ ~ ИНСТРУМЕНТЫ ~ ХРАНЕНИЕ ~ С НОЖОМ В РУКЕ

Барбекю .....	448
Запекание .....	452
Тушение .....	454
Техники мясника .....	456
Инструменты мясника .....	474
Хранение и гигиена .....	478
С ножом в руке .....	480
– Особые техники .....	482
– Степени прожарки стейка .....	490
– Необходимость отдыха .....	491
– Грейды мраморности говядины .....	492

На будущее и благодарности 496


Указатель 500

# VICTOR CHURCHILL *Est 1876*









*Моему отцу, Виктору Пухаричу: образцу для подражания,  
партнеру по бизнесу и лучшему другу. — Э.П.*



# ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

*Мой дорогой друг Энтони Бурден написал это великодушное вступительное слово к книге за несколько недель до того, как скончался. Я буду по тебе скучать, Тони. — Э.П.*

---

Это самая красивая мясная лавка, которую я когда-либо видел, — хотя название «мясная лавка» пусть и описывает место, где практикуется прекрасная, благородная и древняя профессия, не совсем подходит для описания магазина Victor Churchill. Храм мяса. Мечта. Подарок.

Здесь все идеально. И даже более чем идеально. Это, пожалуй, самый известный и, безусловно, наилучший магазин такого рода в мире. Мясники, все в белом, нарезают премиальные отруба в холодильной комнате со стеклянными стенами. Старомодные колбасы самых разных видов в витринах притягивают взгляд, подобно драгоценностям. В других витринах лежат массивные куски рыбная и сирлойна, а также наилучшие разновидности мяса, полученного из животных, которых при жизни баловали. Тушки кур медленно вращаются в великолепно отреставрированном гриле, наполняя комнату ароматом, который вызывает аппетит и притягивает.

Энтони Пухарич создал свою «страну чудес» на основе и без того чертовски крутого «Черчилля», старейшего постоянно действующего мясного магазина в Австралии. Это был акт любви, дань уважения его отцу, трудолюбивому мяснику, который эмигрировал в Сидней и основал процветающий бизнес. А Энтони, в свою очередь, создал идеальное место для разделки мяса. Его мясная лавка одновременно и театр, и розничный магазин, и закусочная, и школа.

Энтони применил те же мышление, методичность и внимание к деталям в этой роскошной книге. «Мясо. Полное руководство» — идеальное пособие, которое научит вас понимать мясо, а также то, что с ним можно делать для достижения максимального стратегического и эмоционального эффекта. Энтони понимает мясо так, как я никогда не смогу. Его глубокое знание истории, опыт в поставках, выдерживании, обработке, разделке и приготовлении животного белка не имеют аналогов. Его необычайно хороший вкус и кулинарные инстинкты можно определить по количеству всемирно известных поваров, которых можно частенько видеть в задней комнате магазина, жадно пользующихся результатами его трудов.

Вы держите в руках правильную книгу. Изучать ее будет настоящим удовольствием.

*Энтони Бурден*







# ПРЕДИСЛОВИЕ

Следуя примеру своих шести братьев, мой отец, Виктор Пухарич, приехал в Австралию из Хорватии в поисках возможностей. Каждого из детей в его семье отправляли на заработки на три года, большинство нашли работу на рудниках Западной Австралии, а по ее окончании вернулись на родину, чтобы продолжить семейное дело и стать мясниками. Но, в отличие от братьев, мой отец продолжил жить в Сиднее, где нашел свою любовь, мою мать Стефани, работу мясника и дом. Он остался.

Мне было сказано, чтобы я тоже нарушил традицию. Родители хотели, чтобы у нас была «лучшая жизнь». Работа мясника непроста: это значит рано вставать, работать в холоде и зарабатывать не так уж и много. Они мечтали, чтобы дети получили хорошее образование.

В обеих семьях — моих отца и матери — я стал первым, кто закончил университет. Мама плакала от гордости в первый день, когда я надел костюм и отправился на службу в банк. Это была достойная, чистая работа, и, тем не менее, через девять месяцев я осознал, что что-то не так.

Несмотря на совершенно разные часы работы мясника и банкира, мы всегда ужинали вместе, всей семьей. Однажды вечером я набрался смелости и сказал своим родителям, что хочу стать мясником и работать с отцом. Мне потребовалось три месяца, чтобы убедить маму и папу заложить дом, а отца — оставить работу, где он трудился в течение 30 лет, и открыть мясную лавку вместе со своим сыном.

В феврале 1996 года мы открыли магазин Vic's Premium Quality Meat, традиционную розничную мясную лавку на Оксфорд-стрит в Сиднее. Наша философия была проста: уважать животное, используя каждую его часть. Мы стремились воссоздать то, что делали наши предки в Хорватии: привозить животных и забивать их на месте; так мы получали все субпродукты, и в ход шло все животное целиком. Работать бок о бок с отцом было именно тем, о чем я мечтал, но дело не заладилось: через шесть месяцев мы спустили весь наш капитал. У нас было мало клиентов — людей, которые готовили мясо сами, дома. Нам нужна была клиентура, но мы не нашли ее в Сиднее.

Полный разочарования, я занялся поисками клиентов и начал стучаться в двери ресторанов. И это сработало! Повара понимали и ценили преданность делу, качество нашей продукции, субпродукты. Наша клиентура и сеть поставщиков расширились, и теперь включают лучших фермеров и производителей, каких мы с отцом могли найти в Австралии. Мы стали оптовыми поставщиками лучшего австралийского мяса во многие ведущие рестораны страны. Vic's Premium Quality Meat быстро превратилась в одну из самых уважаемых мясных компаний Австралии.

В 2009 году мясной магазин Churchill's — старейший в Австралии, работающий непрерывно, — был выставлен на продажу. Я увидел в этом возможность открыть мясную лавку в том районе, где все привыкли покупать мясо именно в ней, чего не хватало нам в первые годы. Вновь открыв магазин под названием Victor Churchill, мы вернули его преданным покупателям. Наш бизнес установил планку для мясных магазинов по всему миру, возведя мясо на пьедестал, как никогда раньше.

Я невероятно горжусь своим отцом и тем бизнесом, который мы создали вместе. Теперь мы также работаем с моей сестрой Анитой: семейное дело стало реальностью. Мы имели удовольствие работать со многими другими замечательными семьями на протяжении десятилетий, от шеф-поваров до производителей и, возможно это самое главное, — с нашими замечательными сотрудниками.

Когда в 2005 году я встретил Либби, она занималась проектом конкурса лучших производителей для Vogue Entertaining + Travel, разыскивая самых достойных участников по всей стране. Она стала сотрудничать с нами, и в течение нескольких лет превращала труд наших мясников в слова, делясь историями с нашими клиентами и шеф-поварами. За последние десять лет мы не раз вели разговоры (очень серьезные!) о бизнесе в нашей отрасли.

Мы с Либби надеемся, что, написав эту книгу, сможем привлечь и вашу семью в наше сообщество.

*Энтони*