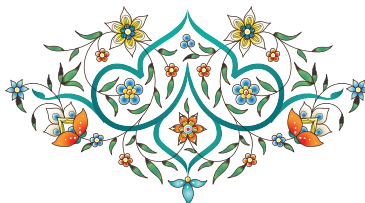


СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ	8
СЛОВАРЬ	12
НАШИ ГЕРОИ	16
Хамса для Сулеймана	23
Баранья нога, запечённая в духовке, и ич пиляв	26
Дыня, фаршированная мясом	30
Перепёлки с гранатовым соусом для Хюррем	33
Баранина, тушённая в зелени, на подушке из шпината	36
Миндальный пиляв	42
Плов из булгура с овощами	44
Котлеты по-измирски	46
Мумбар долмасы	49
«Мутанджана» — мясо, тушённое с луком-шалотом и сухофруктами	52
Фаршированные мясом сушёные овощи	55
Пиляв с нутом	58
Суп из ножек ягнёнка	60
Свадебный суп	64
Миндальный суп	67
Авджи бёрек, или охотничьи пирожки с мясом	68
Пиде — турецкая лепёшка	72
ОСМАНСКИЙ ЗАВТРАК	75
Перепелиная яичница	76
Пастырма, или бастурма	79
Слоёные лепёшки катмер	81
Айвовое варенье	84
Десерт из айвы	87
Варенье из неспелого инжира	88

Десерт из сушёного инжира и грецких орехов	92
Гранатовый рахат-лукум с фисташками	95
Ревани — манный пирог	98
Шекерпаре	101
Шамбали	102
Баклава (пахлава) с фисташками	105
Локма	107
Ашуре, или «Десерт Ноя»	111
Кешкюль — миндально-молочный пудинг	113
Су мухаллеби — пудинг с вишнёвым соусом	116
Жареные кольца	121
Сютляч, или рисовый десерт	122
Халва из муки	125
Халва из манной крупы и кедровых орешков	126
Долма, или сарма, из виноградных листьев с вишней	129
Водяной пирог	132
Сливовая пастила	135
Виноградный суджук с орехами	138
Миндальная паста с розовой водой, или марципан	143
Десерт из тыквы	144
Шербет из розовых лепестков	148
Шербет из гибискуса	150
Кофе по-турецки.	152
УКАЗАТЕЛЬ	156



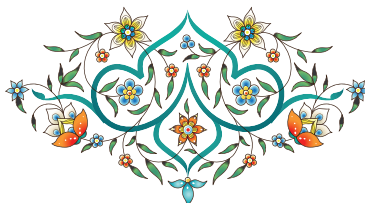
Посвящаю книгу султану моего сердца, любимому мужу Ведату. Он достойно вынес все мои эксперименты на кухне. Бесстрашно дегустировал приготовленные мной блюда. Стараясь не обидеть, давал честную оценку моим кулинарным способностям. Благодаря ему я уверена, что в книге собраны лучшие из лучших рецептов, с которыми вы окунётесь в эпоху «Великолепного века» и Османской империи. Вкус каждого блюда приблизит вас ко дворцу, где жили, любили и мечтали султан Сулейман и Хюррем.

Bu kitabı, Kalbimin Sultanı Sevgili Eşim; Vedat'a ithaf ediyorum...

Tüm çalışmalarım da sevgi ve sabırla yapılmıştıydı. Tüm yemeklerimin korkusuz tadımcısı oldu. Mutfaktaki becerilerimi geliştirmemde dürüst ve yapıcı eleştirileri ile büyük katkı sağladı. Eşimin desteği sayesinde tahlaladığım bu kitapta, Osmanlı saray mutfagında pişen en seçkin yemekleri deneyimlerken, kendinizi adeta Topkapı Sarayında yaşayan Sultan Süleyman ve Hürrem gibi hissedeceğinizden hiç şüphelenmeyin.



ВВЕДЕНИЕ



Насладиться блюдами дворцовой кухни османов можно в историческом центре Стамбула, одновременно любуясь минаретами Голубой мечети и куполом собора Святой Софии или восторгаясь величественным Босфором под звуки азана — мусульманского призыва к молитве. Ощутить атмосферу Стамбула можно только здесь, но гастрономическую аутентичность эпохи великого Сулеймана может оценить каждый у себя дома.

Эта книга — уникальный сборник рецептов блюд, каждое из которых — маленький кулинарный шедевр со своей историей. Мне хотелось, чтобы вы смогли приготовить те же блюда, которые творил на кухне во дворце Топкапы усатый повар Шекерага для молодого султана Сулеймана и вечно смеющейся Александры.

Известно, что османские повара неохотно делились своими профессиональными секретами, рецепты некоторых блюд были восстановлены учёными по архивным материалам дворца Топкапы. Лестно думать, что, может быть, те же самые мясные блюда, супы, бёреки и сладкую выпечку подавали в гареме и покоях султана Сулеймана.

Мы помним любимые героями сериала десерты, и в книге представлены почти все из них. Рецептуры большинства бережно хранятся и трепетно передаются из поколения в поколение. Многие из десертов до сих пор популярны в Турции, но, как ни печально, есть и те, которые забывают даже там.

Увидев в книге рецепт, некоторые из вас скажут, что знают это блюдо, но называется оно по-другому. И будут правы... По мере того, как владения Оттоманской империи расширялись, дворцовая кухня формировалась, впитывая в себя лучшие кулинарные традиции народов, проживавших на всей территории государства. Как многонационален был гарем, так и кухня мало-помалу вбирала в себя блюда других народов, трансформируя их под свои вкусы.

Ключевой фактор идеальных горячих блюд — свежее, высокого качества мясо. В Османской империи отдавали предпочтение баранине, чуть реже выбирали говядину. Но это не значит, что вы в обязательном порядке должны готовить мясные блюда непременно из ягнёнка. Дерзайте, пробуйте, готовьте из говядины, индейки или куриного мяса. Только контролируйте время приготовления: у каждого из видов мяса и птицы оно будет разным.

Внимательно отнеситесь к выбору риса. Я рекомендую круглозёрный рис сорта османджик. Он идеален для долмы, фаршированной дыни, мумбар — рисовых колбасок — и десертов. Из риса более крупного сорта бальдо готовят различные виды пилява. Учитывайте, что для блюд из бальдо потребуется немного больше воды.

Надо знать, что рис всегда моют под проточной холодной водой, в процессе она должна стать прозрачной. Чаще всего перед приготовлением рис замачивают на некоторое время в кипятке, а после удаляют лишнюю влагу, откинув крупу на дуршлаг. Турецкий пилав — это не каша, в нём рис остаётся всегда рассыпчатым, именно для этого его предварительно обжаривают в масле, доводя до состояния, когда рисинки станут слегка прозрачными и не будут прилипать друг к другу.

Пилав готовят на небольшом огне, не снимая крышку. Перемешивать его не надо, можно только несколько раз встряхнуть сотейник. Чтобы определить, готов ли рис, лишь через 15–18 минут сделайте отверстие в пилаве обратной стороной лопатки. Если рисинки ещё падают в дырочку — накройте крышкой и продолжайте готовить, если же нет, то пилав почти готов. Осталось выключить плиту, накрыть сотейник чистым полотенцем и подождать 10–15 минут, пока он дойдёт.

Во времена династии Османов блюда готовили на топлёном масле. Его получают путём нагрева сливочного масла: в процессе уходят молочные белки, лактоза и вода, за счёт этого остаётся только молочный жир. Топлёное масло считается более полезным, при жарке оно не дымит, не выделяет канцерогенов и легко усваивается организмом. Сейчас для большинства видов бёреков и десертов, таких как баклава, рекомендуют использовать именно топлёное масло. В духовке оно не сторит и не оставит тёмных следов на выпечке.

О посуде. Идеально для приготовления мясных блюд и пилява использовать посуду с антипригарным покрытием. Настоятельно рекомендую обзавестись кастрюлями с толстым дном: от них зависят качество и зрительное впечатление большинства блюд. Для измерений объёма продуктов в рецептах я всегда беру 200-миллилитровый стакан.

В турецкой кухне используют огромное количество разных пряностей. В моих рецептах только основные, без них приготовить блюда с османской ноткой не получится. Чтобы разобраться в обилии приправ, различных видах орехов, паст и соусов, привожу их названия на турецком языке с переводом. Может, выпадет случай купить что-то в маленьких турецких лавочках со специями...





СЛОВАРЬ

Karabiber — чёрный перец.

Pul Biber (acı) — красный перец хлопьями. Слово в скобках означает «острый».

Kırmızı Toz Biber (tatlı) — паприка. Слово в скобках означает «сладкий».

Yenibahar — молотый душистый перец. Важен для приготовления фаршированных овощей и совершенно незаменим в ич пиляве.

Biber Salçası — перечная паста.

Domates Salçası — томатная паста.

Sumak — сумак, или сумах, его добавляют в блюда для придания лёгкой кислинки.

Nar Ekşisi — наршараб, или гранатовый соус, получаемый методом сгущения гранатового сока. Я рекомендую его использовать в соусе к перепёлкам, а ещё его кисло-сладкий вкус украсит собой салаты. Это отличный подарок для гурманов. Важно следить за тем, чтобы на этикетке была надпись 100%.

Karanfil — цельная сушёная гвоздика. Используют при приготовлении напитков, десертов и варенья.

Kakule — кардамон, специя для приготовления шербета.

Kekik — орегано (тимьян). В Турции идёт как приправа к мясным блюдам.

Kimyon — молотая зира, или кумин. Как правило, специя для кёфте и других видов блюд из мяса.

Kuru Nane — сушёная мята. Приправа для долмы и ич пилява.

Tarçın — молотая корица. Обязательный ингредиент фаршированных овощей, а также приправа для некоторых видов плова. Молотой корицей посыпают турецкий десерт сютляч, а палочку кладут в сироп при приготовлении десертов и варенья, а также в шербет.

Kuş Üzümü — «птичий виноград», мелкий изюм тёмного цвета без косточки сорта ирга или коринка. В блюдах их можно заменить на сушёную чёрную смородину. Единственное, что важно запомнить перед приготовлением: изюм всегда заливают кипятком на 15–20 минут, а после откидывают на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Dolmalık Fıstık / Çam Fıstığı — кедровые орехи для фаршированных овощей, десертов и пилява.

Ceviz — грецкий орех.

Hindistan Cevizi rendesi — кокосовая стружка.

Badem Cevizi — миндальный орех.

Muskat Cevizi — мускатный орех.

Fıstık — фисташки.

Fıstık tozu — фисташковая крошка.

Pilavlık Bulgur — крупный булгур, его используют для приготовления плова.

Köftelik Bulgur — мелкий булгур. Он не требует варки, достаточно на несколько минут залить кипятком.

İrmik — манная крупа, часто из неё готовят десерты. Лучше использовать манку среднего помола.

Каймак — каймак. Это молочный продукт консистенции от жирной сметаны до сливочного масла. Сложно найти эквивалент в российских магазинах, но он хорошо известен

в странах Средней и Центральной Азии, на Балканах и Кавказе, толк в приготовлении домашнего каймака отлично знают донские казачки. Иногда каймак можно приобрести на рынках, но если вы не нашли оригинал, то взбейте миксером до плотной, густой текстуры самые жирные сливки и остудите в холодильнике. После украшайте десерты, которыми восхищались султан Сулейман и его любимая Хюррем.

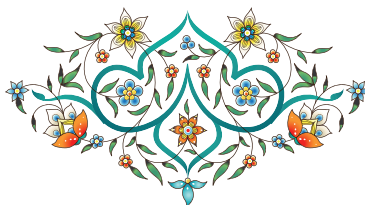




Karaçular Taşlığı
Part of the Black Stone



НАШИ ГЕРОИ



Эпоха расцвета Османской империи, дворцовые интриги и судьбы реальных исторических персонажей, история любви могущественного султана Сулеймана и его наложницы-славянки Александры (Хюррем) завораживают зрителей не только в Турции. «Великолепный век» — историческая драма, которая покорила сердца зрителей в более чем 50 странах мира.

Золотой век Османской империи пришёлся на эпоху царствования султана Сулеймана Великолепного: тогда это была богатейшая страна, территория которой простиралась на трёх частях света. И в наши дни каждый гражданин Турции считает султана Сулеймана символом идеального управления государством. В Европе его называли Великолепным, а народ дал прозвище Кануни, что означает «законодатель». Этот мудрый политик обновил и утвердил кодекс законов, которому следовали в Османской империи ещё более 300 лет.

Могущественный военачальник и талантливый полководец, за 46 лет своего правления он значительно расширил границы Османской империи, совершив 13 военных походов. Он осуществил свою мечту: Средиземное море стало «Османским озером». Храбрые воины султана покорили европейские столицы, захватили государства Алжир, Тунис, Ирак, Персию и остров Родос, усилили власть Османов в Египте и установили полный контроль над Красным морем.

120-тысячное войско султана Сулеймана осадило Вену, столицу Австрии. Но неблагоприятные погодные условия, болезни и нехватка продовольствия, приведшие к потере почти трети армии османов, вынудили падишаха снять осаду и вернуться в Стамбул...

История Европы могла развиваться совсем в другом русле.

Десятый по счёту султан Османской империи увлекался поэзией, ювелирным делом и оружейным мастерством. Неоценим его вклад в культурное наследие страны. Во время его правления строились роскошные дворцы, по эскизам главного придворного архитектора, любимого правителем зодчего Синана, были возведены архитектурные шедевры: мечети Сулеймание и Шехзаде Мех-





мет, Селимие и Михримах-султан. Они стали образцами османского стиля, и каждая из них вызывает чувство национальной гордости у граждан.

Проведённые султаном реформы изменили систему образования. Повсеместно открывались школы, обучение в них стало доступно практически всем, а лучшие выпускники получили возможность продолжать учёбу в областях медицины и науки.

Предприимчивый правитель давал возможность представителям других религий мирно сосуществовать в пределах одного многонационального государства.

Вошёл на престол Сулейман после смерти своего отца, когда ему едва исполнилось 26 лет. Описание его внешности принадлежит перу венецианского посла Бартоломео Контарини, оно вошло в книгу английского историка-востоковеда лорда Кинросса «Расцвет и упадок Османской империи»: «Высокий, крепкий, с приятным выражением лица. Его шея немного длиннее обычной, лицо тонкое, нос орлиный. Кожа имеет тенденцию к чрезмерной бледности. О нём говорят, что он мудрый правитель, и все люди надеются на его хорошее правление».

В 1494 году в городе Трабзон на берегу Чёрного моря в семье девятого султана Османской империи Селима I и дочери крымского хана Айше Хафсы родился шехзаде Сулейман. Этот титул, «шехзаде», давался только тем детям, которые были наделены правом стать законным наследником Османского престола. В то время никто и не предполагал, что мальчик, повзрослев, покорит полмира и преобразует родную страну.



Будущий султан с детства тянулся к знаниям. Он получает блестящее по тем временам образование в Стамбуле, проводит много времени за чтением книг по истории и литературе, увлекается точными науками, вникает в административные дела государства и глубоко изучает религию. Ещё до своего восхождения на престол Сулейман завоевал уважение и авторитет, управляя одним из главных санджаков Османской империи в Манисе.

Если у вас есть возможность посетить город Трабзон на берегу Чёрного моря — место, где провёл своё детство и до 15 лет жил шехзаде Сулейман, — здесь вы сможете попробовать одно из любимых блюд его юности — жаренную в кукурузной муке хамсу. Это анчоусы, красиво выложенные на сковороду по кругу веером. Падишах настолько любил эту незатейливую рыбёшку, что изобразил её на рукоятке своего меча.

Разнообразны и противоречивы сведения о происхождении наложницы Александры (Анастасии или Роксоланы). Историческим фактом считается, что эта рабыня была славянского происхождения. Есть источники, утверждающие, что родилась она в городе на западе Украины, который в то время был под гнётом Речи Посполитой, в семье священнослужителя. Нередко её называли полячкой, а венецианский посол, описывая Хюррем, утверждал, что она русская.

Есть предположение, что в 20-х годах XVI века Александру Лисовскую во время набега пленили татары, которые после увезли её в Крым. Уже оттуда крымский хан принёс её вместе с другими рабынями в дар молодому императору Османского государства в честь его восшествия на престол. Доказанных фактов из биографии Александры до поступления в гарем не существует. Споры на тему её происхождения ведутся и по сей день, и чаще всего это художественный вымысел авторов.