BonD Appétit

Игорь ЛАУХИН,
руководитель Департамента брокерского обслуживания, Совкомбанк

«Когда-то давно, лет 25 назад, когда я поступил на первый курс института, единственное, что я умел готовить, кроме яичницы, были сосиски с макаронами и пельмени “Студенческие”, в которых мясо попадалось редко, но зато лук был всегда. Спустя несколько лет такой “диеты” и плюс 20 кг я понял, что пора учиться готовить что-то другое.

Разбавить свой рацион я решил вареным рисом с килькой. Даже не спрашивайте почему. Первая партия разлетелась моментально. Но вот с добавкой оказались сложности. Когда я попробовал вытащить ложку из кастрюли с рисом, которую я оставил на огне, чтобы не остывало, у меня ничего не получилось. В кастрюле было что-то совершенно однородное и не поддающееся внешнему воздействию. Так я запомнил, что варить рис тоже нужно уметь.

С тех пор было много разных блюд, которые я освоил, но сварить рис так, чтобы он оставался рассыпчатым, я до сих пор считаю искусством. Наверное, поэтому одним из моих любимых блюд стал плов.

Больше всего я люблю готовить плов зимой, на даче на дровах. Рецепт довольно простой. Рис обязательно промыть так, чтобы вода стала прозрачной. Затем порезать 1 кг лука, 1 кг морковки, 1 кг мяса, грамм 300–400 курдюка. Наверное, все уже знают, что морковку для плова нужно именно резать, а не тереть. Для красивой подачи в начале в казане можно обжарить баранью корейку, а в самом конце выложить ее на блюдо вместе с пловом. Но независимо от того, жарите вы косточки или нет, вначале нужно растопить курдюк. Обжариваем его, пока на нем не появится красивая золотистая корочка и большая часть жира не вытопится в казан. Курдюк нужно обязательно съесть с черным хлебом и солью. Конечно, лучше всего его запить чем-то крепким, например чаем или на свое усмотрение.

Теперь обжариваем лук, весь и сразу. Добавляем мясо и жарим дальше. Минут через 10–15 аккуратно выкладываем морковь, даем ей согреться несколько минут и только потом перемешиваем. Добавляем немного молотой зиры. Ждем, пока плов не начнет пахнуть пловом. Заливаем содержимое казана кипятком. Опускаем туда несколько головок очищенного от шелухи чеснока, кладем один острый сушеный перец.

Как только все закипит, убавляем огонь, и пусть варится минут сорок, без крышки! Теперь надо посолить, включить огонь на максимум. Можно выкладывать рис. Если рис не ушел весь под воду, то можно добавить кипятка, но осторожно, лучше потом долить, чем сейчас перелить. Как только рис станет почти готовым и воды почти не останется, добавляем еще немного молотой зиры и закрываем плотно крышкой. Огонь делаем минимальным. Теперь остается подождать минут 20–25, открыть казан, все перемешать и выложить на красивое узбекское блюдо».

Марина ЧЕКУРОВА,
генеральный директор,
«Эксперт РА»

Глава рейтингового агентства «Эксперт РА» варит борщ десятью разными способами

«Я готовлю с 10 лет. Как-то мама уехала в командировку, а бабушка заболела.

Я осталась, что называется, “старшей женщиной в доме”. Папа пытался спасти ситуацию — принес из кулинарии какие-то ужасные котлеты, которые все отказались есть. Пришлось мне достать кулинарную книжку и начать готовить самой».

Марина Викторовна признается, что специализируется на борщах. Она практикует не менее десятка разных способов приготовления этого национального блюда. Весной и летом — легкие, постные, грибные борщи, зимой — плотные, сытные, наваристые. Именно таким — зимним — вариантом борща делится сегодня.

«Начну с бульона. Обычно я его варю вечером, чтобы он ночь постоял.

У меня была пятилитровая кастрюля. Я взяла кусок говядины, граммов на 600, обязательно на кости. Стакан белой фасоли, замоченной со вчерашнего дня. Одну морковку, одну луковицу и четверть корня сельдерея.

Кладу в воду мясо, фасоль и овощи. После закипания солю и варю на малом огне часа два. Мясо должно легко отделяться от костей.

На второй день приступаю собственно к борщу. Вынимаю мясо, снимаю с костей, режу на кусочки. Вынимаю и откладываю разваренные морковь, сельдерей и лук — они еще пригодятся. В получившийся наваристый бульон кубиками режу три картофелины, шинкую четверть небольшого кочана капусты и снова ставлю варить на небольшом огне.

Пока этот “полусуп” варится, нарезаю тонкими брусочками свеклу (2 средних корнеплода). Кладу на сухую сковородку и накрываю крышкой. Свекла должна протушиться в собственном соку — без масла, без воды — минут пять. Когда она начнет подпекаться, добавляю туда полстакана бульона и тушу еще 5-7 минут. Свекла должна стать мягкой. После этого добавляю на сковородку томатную пасту — у меня одна упаковка граммов на 100. Затем — половину чайной ложки сахара. И — внимание, тут профессиональные повара будут меня презирать! — взбитые блендером овощи, которые варились в нашем бульоне, то есть лук, морковь и сельдерей.

Все вместе должно тушиться еще минут 10. После этого беру один помидор и один сладкий перец, вычищаю серединки, режу на мелкие кубики и добавляю в кастрюлю с супом. Туда же — нашу зажарку из свеклы с овощами и томат-пастой. Борщ должен покипеть примерно 10 минут со всеми ингредиентами. Потом можно снимать и пробовать на соль. Возможно, понадобится подсолить, потому что за ночь овощи в бульоне могут соль вытянуть.

И последнее. Перед тем как выключить огонь, беру небольшой пучок петрушки и укропа, мелко режу, добавляю в кастрюлю и даю борщу еще немного покипеть.

Борщ готов».

Вячеслав ДУСАЛЕЕВ,
директор по розничному бизнесу, Росбанк

«Я очень люблю готовить, но, к сожалению, время для этого есть только на выходных, и особенно приятно собирать большую компанию друзей и готовить что-то не повседневное. Люблю экспериментировать с рецептами, когда можно оттолкнуться от базы и интуитивно добавлять приправы и создавать соусы. Мне кажется, кухня — это отличное пространство для творчества. Моя мечта — приготовить брискет: его приготовления может занимать до 12 часов и требует четкого следования довольно непростому рецепту, но я люблю принимать вызовы. Чем сложнее — тем лучше.

На фото я готовлю фермерских перепелок на гриле в довольно простом маринаде из лука, томатов и соли. Это насыщенное вкусом диетическое блюдо, которое не требует большого количества специй и хорошо само по себе. И идеально подходит для того, чтобы без опаски накормить детей. Перепелок я готовил на керамическом гриле, открытый жар при 150–200 градусах. За счет угля мясо приобретает вкус и запах дымка. На угли можно также добавить грушевых опилок, что придаст особый аромат блюду.

Я присоединился к команде Росбанка в мае прошлого года и очень рад был сразу собрать свою новую команду для неформального общения и знакомства друг с другом. Я убежден, что умение говорить друг с другом на одном языке, понимание и возможность общаться в неформальной обстановке сближает и, как итог, повышает эффективность. Так что гриль в этом плане — отличный командообразующий инструмент».

Владислав ВЛАДИМИРСКИЙ,
трейдер, ООО «БК РЕГИОН»

«Любовь к приготовлению пищи идет от двух аспектов: любви к получению удовольствий (а еда, как известно, это один из немногих способов легально получать удовольствие три раза в день), а также от любви все пробовать на вкус. С 17 лет я жил отдельно от родителей, поэтому и готовить приходилось самому.

Рецепт, которым хотел бы поделиться, родился в моей голове в результате поездки на острова Koh Tao в Таиланде, где я попробовал коктейль “Кровавая Мэри”, единственной особенностью которого стало добавление чего-то молочного, а также из памяти посещения советских столовых, где всегда можно было купить полстакана сметаны и стакан томатного сока.

Этот безалкогольный коктейль, который я пью почти каждый день, названия не имеет, но иногда называется мной по преобладающим в нем цветам: либо Польша, либо Япония. Я как-то искал, неужели этого никто до меня не делал, и нашел болгарский напиток “кепор”, который лично в Болгарии не встречал.

Итак, на 200 мл готового продукта я беру 10 мл апельсинового сока, размешиваю в нем по вкусу аджику — ту, что без томатов, добавляю 120 мл кефира и 70 мл томатного сока. База готова. В нее по настроению я добавляю специи: соль, молотый кориандр, хмели-сунели, копченую паприку, в общем все то, что нравится и хочется в данную минуту».

Максим ЧЕРНЕГА,
руководитель рынков долгового капитала департамента корпоративных финансов «Цифра брокер»

«В свое время мне довелось объездить практически весь Узбекистан, после чего я по-настоящему оценил необычайно богатую вкусами узбекскую кухню. Правда, если для большинства узбекская кухня ассоциируется с пловом, настоящим открытием для меня стал тухум-барак.

Тухум-барак — оригинальное блюдо узбекской кухни, которое готовят исключительно в Хорезмской области, расположенной на западе страны. Если описать его простым языком, это вареники квадратной формы с яичной начинкой. Звучит необычно, но это очень и очень вкусно! Тухум-барак принято готовить всей семьей. Это очень похоже на традицию, когда всей семьей лепят пельмени.

Готовят тухум-барак так: прежде всего требуется замесить тесто, как на вареники. Для этого надо взять 500 грамм муки, 1 яйцо, 250 мл воды и соль по вкусу.

Для начинки необходимо 7–8 яиц взбить вилкой, влить в них молоко (200 мл) и растопленное масло (150 мл). Если добавить кунжутное масло, национальный колорит станет особенно заметен. Также нужно добавить по вкусу соль, перец, любые специи и зелень.

Лепка требует некоторой сноровки, но в конечном итоге с ней справится и ребенок. Необходимо раскатать тонкий пласт теста — чем тоньше, тем лучше, затем нарезать полоски примерно 10 см в длину и 5 в ширину. Сложить каждую ленту пополам и слепить только боковые швы, получатся мешочки 5×5 см.

Приготовление — самый важный этап. Чашку с начинкой и поднос с налепленными конвертиками лучше расположить в непосредственной близости от посуды с кипящей водой. Столовой ложкой влить немного начинки в конвертик. Пока жидкая масса не принялась расклеивать швы, быстро залепить верхнюю часть конвертика и опустить в кипяток.

Варить долго не нужно, важно только, чтобы тесто успело свариться, так как яичная начинка будет готова уже в первые минуты. Готовые изделия сами всплывут вверх. Вынуть эти “вареники” на блюдо и смазать их сливочным маслом, чтобы не слиплись. Подавать с зеленью и катыком (это такой традиционный кисломолочный напиток, нечто среднее между простоквашей и сметаной)».

ПАСТА BY CBONDS TEAM — КУСОЧЕК ИТАЛИИ В ПЕТЕРБУРГЕ

Не так давно в Cbonds состоялось необычное корпоративное мероприятие — кулинарный мастер-класс по приготовлению настоящей итальянской пасты с соусом песто.

Сейчас, наверное, будет сложно найти человека, который не пробовал бы пасту. И каждый второй даже может сказать, что дома периодически ее готовит.

Однако, как правило, под «приготовить дома пасту» мы подразумеваем обжарить к пасте курицу с грибами или сделать заправку из бекона в сливках и т. д. Но много ли людей, которые пробовали делать пасту от начала до конца? Раскатать тесто, чтобы получились спагетти, и смешать настоящий соус песто?

Сотрудникам Cbonds выдалась такая возможность — попробовать себя в роли шеф-поваров итальянского ресторана.

Впечатлениями поделился Александр Бударин, руководитель отдела долговых рынков России и стран СНГ: «Больше всего мне запомнился этап раскатывания теста, когда мы все вместе водили большой хоровод».