От стейков до улиток

Если спросить побывавших в Армении, что из местной кухни им удалось попробовать, спектр блюд будет весьма разнообразен: от кебаба, шашлыка и долмы до более непривычно звучащих для нашего уха женгялов хаца, кюфты и тжвжика. Ну а как насчет чего-то более экзотичного?

Улитки являются гермафродитами, их половая принадлежность определяется в процессе спаривания

Владимир ПАНКРАТОВ,
дизайнер, Cbonds Review

Многие ли могут похвастаться тем, что ели в Армении улиток? А ведь в этой прекрасной стране и правда есть улиточная ферма, где можно не только попробовать этих моллюсков, но и познакомиться с процессом их разведения. Она находится в селе Бюракан, которое известно благодаря находящейся в нем обсерватории. А с некоторых пор созерцание небесных светил можно совместить и с опытом приобщения к экзотической кухне. В этом году армянский офис компании Cbonds в рамках корпоративного выезда решился лично все увидеть и попробовать.

На ферме выращивают два сорта улиток: «Максима» и «Мюллер». Дело это довольно непростое. Допустимая цифра потерь до 80 % особей говорит сама за себя. Улиток надо кормить специальным комбикормом, следить за влажностью, а также оберегать от крыс, для чего огораживающие бортики постоянно находятся под напряжением. Электричество выполняет и обратную функцию: не дает сбежать обитателям фермы. Улиточный сезон заканчивается в ноябре, тогда же собирается основной урожай, после чего оставшиеся особи залезают под землю и впадают в спячку.

Экскурсия окончена, и можно наконец приступить к дегустации. Мы попробовали улиток сорта «Максима» по-бургундски с чесноком, петрушкой и маслом, а также итальянский вариант блюда: улитки сорта «Мюллер» с перцем чили и помидорами черри, тушенные в белом вине. Всё понравилось, но общий вывод: вкусовые ощущения скорее связаны с сопутствующими ингредиентами. Тем не менее обстановка, красивая подача блюд и сопроводительные рассказы от хозяев фермы оставили очень приятное впечатление. Ну и для полноты ощущений — бокал хорошего вина! Куда же без него.

Улиточную слизь (муцин) используют в косметике и в косметических процедурах

Улиточная ферма Sunny snails в Бюракане

Улитки с перцем чили и помидорами черри

Улитки по-бургундски

Я люблю готовить стейки, особенно на улице в хорошую погоду. Это позволяет отвлечься от рутины и почувствовать себя свободным. Кроме того, у такого увлечения есть явная корреляция с количеством друзей и частотой их приходов в гости.

Роман ЕРОФЕЕВ,
коммерческий директор, «Эксперт РА»

Нам понадобится:
- Стейк портерхаус толщиной около 5 см
- Крупная соль и черный перец
- Несколько зубчиков чеснока
- Свежий розмарин
- Оливковое масло (идеально — настоянное на перце чили и розмарине)

Особое предпочтение я отдаю стейку портерхаус — это интересный для подачи и удивительный сам по себе отруб из поясничной части бычка. Он объединяет две совершенно разные по структуре мышцы: удивительно нежный филе-миньон (по-русски — вырезка) и настоящий ковбойский стриплойн (в просторечии — стейк «Нью-Йорк»). Эти две части расположены по разные стороны от Т-образной кости.

Именно из этого отруба делают легендарные флорентийские стейки. Говорят, что для них нужно мясо коров специальной породы, но я считаю такое утверждение уловкой хитрых жителей Тосканы.

ПОДГОТОВКА

Для начала достаем стейк из холодильника и даем ему нагреться до комнатной температуры. Это займет примерно 20–30 минут — идеальное время, чтобы разжечь угли в гриле. Я создаю в чаше две зоны: одну с прямым огнем, вторую для непрямого жара. Это позволяет правильно сбалансировать температурные режимы для правильной прожарки столь толстого отруба.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Когда угли готовы и размещены на нижней решетке, я натираю стейк оливковым маслом и мелко дробленным черным перцем. Солить перед жаркой такой отруб просто не имеет смысла. Кроме того, что для его просолки потребуется несколько часов, мы еще и испортим блюдо, лишив его изрядного количества целых белков миоглобинов, которые являются тем самым соком, который многие принимают за кровь в стейках ресторанной прожарки.

Положив стейк на гриль над прямым огнем, желательно на раскаленную чугунную решетку, я жарю его с каждой стороны по 3 минуты, чтобы получилась красивая золотистая корочка, а также фактурный рисунок от решетки.

Затем, посолив стейк и добавив к нему тертого чеснока, перемещаем стейк в зону непрямого жара на подушку из веточек свежего розмарина и закрываем крышку гриля.

Главное для хорошего стейка — не переборщить с температурой. Снимать готовый стейк с решетки нужно при 46–50 °C, это даст нам на выходе прожарку в диапазоне от rare до medium rare. Можно довести температуру до 55 °C, что в готовом стейке будет с натяжкой соответствовать прожарке medium, но по сути это будет уже явно пережаренный стейк, который потеряет около 80 % своего очарования.

Для контроля температуры я пользуюсь щупом-термометром, который подключается к телефону и показывает температуру в режиме онлайн. Также есть разные техники определения уровня прожарки без термометра. Вы можете найти очень простую методику, вбив в поисковик «определение прожарки мяса по руке», она идеально работает на стриплойне, но не даст валидного результата на вырезке, так что не перепутайте.

ОТДЫХ И ПОДАЧА

После готовки я даю стейку «отдохнуть», накрыв крышкой от большой кастрюли на 10–15 минут. Это позволяет сокам и температуре равномерно распределиться в мышцах, делая мясо невероятно сочным. На этом этапе и сформируется окончательная прожарка.

Подаем, нарезав по отдельности филе-миньон и стриплойн с каждой стороны кости. На столе должна быть соль, ведь сам стейк будет недосоленным.

В качестве гарнира рекомендую пюре, оно оттенит суровую структуру стриплойна и подчеркнет деликатность филе-миньона. Для винного сопровождения идеально подойдет строгий пино-нуар из Жевре-Шамбертен, насыщенный джемовый «Шпетбургундер» из Бадена или традиционно мощное «Бароло» из Пьемонта.