

СДЕЛАНО В ОДЕССЕ

02.12.2010 | Текст: Алла Законова

«Поводов отправляться в Одессу минимум два: впереди восемь дней Хануки и жизнеутверждающий прогноз погоды. Но главная причина не нуждается в информативной привязке. В любое время года в Одессу ездят «покушать»»



Ресторан «Дача» ФОТО: FLICKR.COM

Словосочетание «одесская кухня» — из разряда вечных ценностей, воспетое в литературе, песнях и анекдотах. Эти слова в первую очередь означают кулинарное направление — пестрый микс украинских, еврейских, греческих, болгарских, молдавских, немецких, итальянских, польских и турецких традиций. Предтеча современной «одесской кухни» — кухня коммунальная: многоголосая, эмоциональная, легендарная. Кухня эта формирует характер и предпочтения коренных одесситов: «Мое первое хобби — вкусно поесть за обедом. Второе — хорошо поспать. Третье — разобраться в первых двух ощущениях»

Одесское меню

Украинский борщ с пампушками, вареники и соленья. Еврейские фаршированные рыба и шейка. Греческие маслины, болгарская брынза, немецкий бигус. Молдавские мамалыга и плачинты. Армянские лаваш и ачма. Домашние котлетки, уха из бычков, плов «с ракушками», икра из синеньких (баклажанов), жареная рыбка, компот и козинаки (семечки в меде). Все это одесская кухня — пряная, острая, жирная, мучная, нерациональная и щедрая.

Куриный бульон. Знаменитый «еврейский пенициллин». Ароматный, прозрачный и питательный нектар от всех болезней. Если добавить в бульон овощи и домашнюю лапшу, получится потрясающий домашний супчик. Правильная лапша замешивается только на желтках и требует ловких тренированных рук: тщательно вымесить крутое тесто — дело трудоемкое. К бульону полагаются «монделех» — обжаренные в кипящем масле кусочки пресного теста, замешанного на яйце.

Уха из свежесловленной рыбы, в идеале из пяти-шести сортов. Если в наличии только бычки — получится волшебный рыбный суп с корешками петрушки и сельдерея, луком и картошкой. Рыбу добавляют, когда картошка почти готова. Не жалеют зелени и красного перца.

Каши. В большом почете «детское питание» — молочные каши. Для взрослых — гречневая или кукурузная со шкварками, соленьями да под домашнюю настойку.

Картофельники — праздничное блюдо. Картофельные шарики, обжаренные до золотистой корочки с начинкой. Тесто из отварной картошки, яиц и муки; фарш — из крутых яиц и куриных потрошков, обжаренных с луком.

Вареники с брынзой. Просто и экзотично. На юге тесто для вареников раскатывают тонко, нарезают квадратиками или вырезают кружочками стаканом. Простейший состав теста: мука, соль, теплая вода. Тесто для вареников должно быть мягким, его долго вымешивают, затем дают немного постоять и варят в большом количестве воды. Брынзу для начинки разминают с сырым яйцом. Подают со сметаной.

Открытые пирожки. Древний рецепт с дрожжевым тестом. Тесто месят, пока не «запищит»; оно должно подняться трижды. Маленькие «колодцы» из теста заполняют яйцами, взбитыми со сметаной, которые запекаются до аппетитной золотистой корочки.



ФОТО: предоставлено рестораном «Дача»



ФОТО: предоставлено рестораном «Дача»



Ресторан «Компоты» ФОТО: FLICKR.COM

Фаршированная рыба. Одесский специалитет номер один. Классика жанра предполагает щуку или щуку в сочетании с судаком, но возможен и карп-фиш. Рецептов масса, в одном из самых популярных рыбное филе аккуратно отделяется от шкурки. Затем измельчается вместе с белым хлебом (как вариант — вымоченным в молоке), кусочком сала, луком и морковью, обжаренными на сливочном масле. В фарш добавляются яйца, зелень петрушки, соль и перец. Все это хорошенько взбивается, заправляется в рыбную шкурку и запекается.

Форшмак. Вымоченная в молоке и перемолотая через мясорубку селедка с луком, яблоками, хлебом, уксусом, подсолнечным маслом и другими всевозможными добавками.

Фаршированная шейка. Праздничное блюдо, яркое, трудоемкое и многовариантное.

Принцип «шейки»: перемолоть мясо курицы с потрохами, добавить лук, специи (возможно — куриный жир), манку, или муку, или дробленую мацу и зашить всю эту красоту в предварительно снятую куриную кожу. Обязательный одесский ингредиент фарша — яйца. Варить до готовности, доводить до ума в духовке.

Штрудель (струдель) — вытяжное (пресное, тонкое, многослойное) тесто с начинкой из повидла (сливового или яблочного) с орехами.

Цимес. Сладкое овощное рагу — парадокс еврейской кухни. Чаще всего отварная фасоль или морковь с медом.

Куда за чем

За куриным супом с вермишелью и фрикадельками; домашними котлетами из трех видов мяса с картофельным пюре; компотами (вишневым, яблочным, клубничным, грушевым, из вишни-смородины, яблук-клубники, айвы и лесных ягод) в «Компоты».

За соленьями (огурцами, помидорами, арбузами, мочеными яблоками, капустой и болгарским перцем); икрой из синеньких — нарубленных запеченных баклажанов с блинами или гренками; куриным бульоном с лапшой и потрошками; форшмаком из сельди с яблоками и луком на гренках черного хлеба; черноморскими бычками; за фаршированной рыбой (карпом или судаком) и фаршированной шейкой (в банкетном меню) на «Дачу».



ФОТО: предоставлено рестораном «Дача»

ИНТЕРЕСНО

Ханука

(ивр. — освящение, обновление) в 2010 году начинается 2 декабря.

Еврейский праздник продолжительностью восемь дней. Память об очищении Храма после победы войска Иегуды Маккавея над войсками царя Антиоха в 164 году до нашей эры. На Приморском бульваре в Одессе на время празднования Хануки будет установлен девятисвечник.

Погода в Одессе.

Короткая и мягкая зима со средней температурой около нуля градусов Цельсия. Снег и температуры ниже минуса десяти наблюдаются редко.

«Секреты одесской кухни»

Марты Поповой — книга о вкусной, пусть и не всегда здоровой пище. Одесские специалитеты, легендарные рецепты, популярные блюда. Содержание: супы, овощные блюда, мясо, птица и дичь, рыба, блюда из яиц, мучные изделия.

«Одесский ресторанчик» —

музыкальный диск Альберта Сигалова. Хиты одесского шансона: «Семь сорок», «Бабушка здорова», «Ресторанчик», «Бублички», «Одесский Моня», «Тумбалалайка», «Школа танцев Соломона Фляра».

