Рассказ скачан на сайте http://eromo.org
Название: Литературный блиц-конкурс «Кушать подано!» Первый тур

конкурсантам необходимо разгадать задумку автора и составить в юмористической форме кулинарный рецепт описываемого в тексте блюда.

Задание первого тура:

«После супа служанка подала вареную курицу — роскошь, при виде которой глаза у всех присутствующих чуть не вылезли на лоб. Бедная курица была худа и покрыта той толстой и щетинистой кожей, которую, несмотря на все усилия, не могут пробить никакие кости; должно быть, ее долго искали, пока, наконец, не нашли на насесте, где она спряталась, чтобы спокойно умереть от старости. «Черт возьми! — подумал Портос. — Как это грустно! Я уважаю старость, но не в вареном и не в жареном виде. И он осмотрелся по сторонам, желая убедиться, все ли разделяют его мнение. Совсем напротив — он увидел горящие глаза, заранее пожирающие эту великолепную курицу, ту самую курицу, к которой он отнесся с таким презрением».

А. Дюма «Три мушкетера»

Первый

От автора

Здравствуйте, уважаемые читатели. Задумывая эту книгу как поварскую, я столкнулся с тем, что каждый рецепт для меня — это часть моей жизни, а значит, часть истории. Вот и подумал, что просто описывать ингредиенты и процесс их смешивания будет скучновато. А вот рассказать случай, как появился каждый рецепт, будет занимательно.

Рецепт первый. Уха из петуха

Случилось это в далекую бытность моего обучения поварскому искусству. Кое-что я уже умел, по крайней мере, от процесса чистить овощи, я уже перешел к искусству шинкования и очередности тушения их на огне.

Некоему господину потребовался приходящий повар на один день для приготовления званого обеда из трех блюд на 4 персоны. Мой шеф, увидев этого господина, как-то недобро усмехнулся и, внимательно глянув на меня, выдал: «Твой экзамен. Справишься, повышу до старшего поваренка», — и протянул мне листок с меню.

Ха, чтоб я да не справился! Четыре года у котлов толкусь, поди уж с луковым супом, печеной курицей с яблоками и фаршированной щукой уж точно смогу. Ударили по рукам. Денег немного, зато перспектива впереди и настоящий случай показать, что ты уже мастер.

Кухня, где мне предстояло священнодействовать, являла собой жалкое зрелище. Закопченная плита, тусклые котлы, которые давно не знали хорошей чистки. Но меня это не смутило. Я был полон энтузиазма, пока не увидел главных действующих лиц.

На разделочном столе, хищно растопырив когтистые лапы, разлегся петух. То, что он умер не своей смертью, оповещала только неестественно свернутая шея. Сквозь редкие перья просвечивала синюшного оттенка кожа в пупырышках. «Вот ты какая, синяя птица счастья!» — промелькнула в моей растерянной голове. Рядом, будто завершая натюрморт безумного художника, покоилась оскаленная щучья голова.

«А где сама щука?» — невольно произнес я вслух.

«Щука съели в прошлый раз. Справляйся с тем, что осталось. Овощи в кладовой, зелень в огороде на грядках. Можешь взять, сколько потребуется».

И хозяин покинул кухню с достоинством истинного герцога.
Я задумчиво почесал репу… Задрал и отпустил лапу дохлого петуха на столе, провел пальцем по острым зубам щучьей головы. И поставил на огонь пятилитровый котел с водой. В голове созревал план.
В кипящий котел я закинул петуха, как был в оперении. Минуту подумав, голову щуки тоже. Когда все это закипело, забулькало, по кухне расползлись невероятные запахи. Но достаточное количество лука и чеснока маскируют любые запахи.
А теперь только по существу.
Вареного петуха ощипать, аккуратно отделить крылья, нижнюю часть лап и голени, острым ножом снять шкуру и расправить ее на разделочной доске. Голову щуки откинуть не дуршлаг, чтоб стекла жидкость.
Процедить готовый бульон. Закинуть в него шинкованный лук, морковь, картофель, шпинат и душистый перец горошком. Поставить на огонь. Через 40 минут протереть через сито, посолить, поперчить по вкусу, довести до кипения, оставить на теплой плите томиться.
Тем временем два крыла и две голени выложить на противень и обложить яблоками, предварительно вычистив из них середину и засыпав туда корицу с сахаром. Выпекать в духовке 20 минут при температуре 180 градусов.
Оставшуюся часть петуха тщательно размолотить молотком для отбивания мяса. Полученное крошево дважды пропустить через мясорубку, второй раз добавляя в массу лук, чеснок, базилик, укроп, петрушку и аджику. Шкуру петуха натереть ягодами черники, пока пупырышки не почернеют. Можно использовать марганцовку, но это не так изящно. Покрашенную шкуру нашинковать полученной массой из мясорубки, посолив, поперчив по вкусу. Чем больше, тем не хуже. На противень положить промасленную бумагу, щучью голову, к ней пристроить художественно выгнутую колбасу из петушиной шкуры, формируя ее в виде рыбьего тела. Отсутствие хвоста замаскировать зеленью. Смазать растительным маслом с лимонным соком (можно заменить столовым уксусом). Выпекать в духовке 20 минут при температуре 200 градусов.
Суп перелить в подогретую супницу. Яблоки художественно разложить на блюде, эротично пристраивая между ними два крылышка (поднятые вверх они удивительно напоминают согнутые в коленях дамские ножки), голени уложить так, чтоб напоминали, ах, ладно… Украсить зеленью.
Главное, перетащить на блюдо «щуку»… Даже если кусочки промасленной бумаги и прилипнут к ней, вкус они точно не испортят. Конечно, зелень вокруг, яблочко, вырезанное розочкой. Ну, там уж, как ваше воображение сработает. Вуаля!
Итак, для приготовления званого обеда из трех блюд на 4 персоны вам потребуется: Вода — 5 л Петух — 1 шт. Щучья голова — 1 шт. Лук, картофель, морковь — сколько не жалко (или есть в наличии) Яблоки 5 штук (лучше больше) Чеснок, шпинат, базилик, петрушка, укроп или любая доступная зелень Соль, перец, тмин, кардамон и прочие приправы по вкусу Ягоды черники (можно заменить слабым раствором марганцевого калия)
Право попробовать готовые блюда предоставьте хозяевам и их гостям! В конце концов, профессиональный повар и так знает, что все его блюда — это шедевры.
Второй
Пулярка ле Шатле
А ведь в самом деле любопытно: как готовили вареную курицу во Франции в первой

половине 17-го века? Наверняка вариант, предложенный Портосу скупой госпожой Кокнар, не является образчиком кулинарного изыска — иначе как бы тогда Франция стала законодательницей мод в приготовлении пищи?

Для начала нелишне вспомнить, что курица родом из Индии и у нее были черными мясо и кости. Кстати, курицу именно индийской породы подавали Портосу:»Госпожа Кокнар придвинула к себе блюдо, искусно отделила две большие черные ножки...«. Мы же с вами обратимся за советом, как правильно приготовить означенную птицу... к самому автору, А. Дюма-отцу, т. к. он сам был довольно известным во Франции поваром и кулинаром — его «Большой кулинарный словарь» содержал более 800 новелл о «вкусной и здоровой пище».

Прежде чем добиться от цыпочки вожделенного результата, ее нужно еще в младенчестве, трех месяцев от роду, внезапно поймать и кастрировать, удалив яичники. Эта добрая традиция по уходу за пернатыми друзьями широко известна со времен Древнего Рима: так веселые римляне превращали молодых петушков — в каплунов, а кур — в пулярок.

Пулярка — это не самодельное орудие для метания или стрельбы, а просто жирная курица. В качестве компенсации за содеянное и не давая пулярке опомниться, надо в течение месяца до отправления к праотцам (индусам), усиленно откармливать ее молотым ячменем, отрубями, гречихой и отпаивать молоком.

Держать пациента рекомендуется в клетке, в темном, но не сыром месте, и через каких-нибудь три-четыре недели мы получим жирную вкусную пулярку на выходе. Современная пулярка, кстати, это обычный бройлер, уложенный противоестественным образом в пестрый пакет и грудами сваленный на прилавке магазина, не подозревающий о том, как страдали его предки в прошлом, превращаясь в изысканный деликатес.

Приготовить курицу-пулярку образца 17-го века проще простого: надо принести ее в жертву на заднем дворе, затем выпотрошить и опалить на огне. Если вам, как истинному гурману, покажется и этого мало — заверните ей лапки внутрь, обложите ломтиками сала (6—8 шматков по 50 г каждый), обвяжите бечевкой и утопите в кастрюле. Великий Инквизитор гордился бы вами!

Чтобы удостовериться в готовности, не откажите себе в последней садистской радости, ущипните несчастную за кончик крыла: если он отвалится, курица готова. Слейте бульон, выложите жертву на блюдо и возложите ей на брюхо щепоть крупной соли. Ее это уже не воскресит, но сыпать соль на раны доставит вам, как настоящему кулинару, еще несколько приятных минут.

Последний штрих, придающий блюду особый аромат — это уваренный сок говядины, которым нужно окропить готовую (ко всему) пулярку. Хитрец А. Дюма не раскрывает секрета по добыче сока из говядины, но мы, руководствуясь навыками, приобретенными в процессе издевательства над благородной птицей, ясно понимаем: где-то неподалеку должна пострадать еще и корова.

Вероятнее всего, нужно вырвать у ближайшей скотины кусок говядины и сильно его уварить на глазах у испуганного животного — тогда она даст нам сок... Взятие Бастилии — детские шалости по сравнению с приготовлением этого неприхотливого блюда.

Приятного аппетита!

Третий

Меня сразу насторожила хозяйка пиршества у Александра Дюма — госпожа Кокнар. Словно популярный автор смотрел сквозь время, причем, сразу в Туркмению. Ведь кокнар — это

размельченные головки опийного мака, подготовленные для приготовления настоя или даже сам настой. Какая тут связь? Что же такого добавляла хозяйка обеда в курицу, что ее так вожделели собравшиеся, «при виде которой глаза у всех присутствующих чуть не вылезли на лоб», и о чем совершенно не подозревал Портос? Гхм... замнем для ясности.

Давайте лучше с вами приготовим цыпленка по одному из любимых рецептов самого Александра Дюма! Я вооружился ножом и всем самым необходимым: курицей и не только. Правда, вместо сока зеленого винограда, о котором упоминается в оригинальном рецепте, я использовал кисло-сладкие мандарины и зерна граната. Предварительно пожевав эту смесь, я нашел ее похожей на требуемый вкус, если сильно не придираться.

Дли приготовления цыпленка Дюма можно взять как целую курицу, так и ее запчасти. Я взял свежесдохшую курицу без перьев и наспех прооперировал ее. Я разрезал тщедушное тельце безвременно усопшей пополам, предварительно вырвав ей руки и ноги. Мускулистый голеностоп также разделил на бедро и голень. Дальше кромсать не решился, она и так уже выглядела порционно. Портос был бы рад. Все потроха: печень, сердце, желудок и странный пупок я связал морским узлом и приготовился запекать этот куль вместе с плотью пернатой жертвы — авось сгодится.

Итак, кровавая бойня завершилась моей полной порционной победой. Обрезав лишний жир, я сохранил кожу для эстетизации процесса. На голенях задумчиво зачистил зачем-то косточку, обрезав предварительно верхний сустав.

Резким движением удалил все сухожилия при помощи плоскогубцев. Возможно меня выгнали бы за пытки из соответствующих органов, но я рекомендую все-таки это сделать. Так голени получатся нежнее. При этом немало пришлось повозится, но результат стоит того, чтобы попотеть. Крови уже было немного, поэтому я не упал в обморок, как это дважды случилось поначалу, когда я только приступил к расчлененке. Жаль, что вы не видите фото: я запечатлел на Нокию весь этот душераздирающий процесс.

Бескровные ошметки выложил в форму для выпекания кожей вверх: вот она и пригодилась. Для того, чтобы голени стояли и нужна была такая обработка, о которой я рассказал выше. Очень хочется посолить это месиво, но советую пока воздержаться: рано!

Останки птицы посыпал черным и красным перцем. Я еще бросил несколько веточек розмарина и тимьяна, все равно Дюма уже не станет перечить. Я везде стараюсь добавить розмарин и тимьян. У меня его много и мне нравятся эти названия слов. Поставил куру в духовку при максимальной температуре на сакральное число — 7 минут.

А тем временем, стал готовить маринад: почистил мандарины, выжал из них сок, который слил в подготовленную заранее кювету (мне тоже нравится это слово), а дольки не выкинул, они нам еще пригодятся. В приступе ярости мелко порубил чеснок, а потом раздавил его ножом. Отпустило. Добавил в сок одну столовую ложку соли и замученный намедни чеснок.

К этому моменту должно пройти как раз семь минут. Обильно смазал бока пернатой маринадом и соком, который будет при этом выделяться. Затем отправил тело в духовку опять на семь минут. И так повторил три раза. Бог троицу любит. Не волнуйтесь, я не сбрендил, у меня и справка есть.

Пока блюдо запекается, почистил гранат. После третьего семиминутного цикла с маринадом снова смазал курицу, а сверху шмякнул удавленные мандарины, гранат и ежевику (немного ягод в морозилке осталось). Вы будете смеяться, но куру опять отправил в духовку на семь минут. У меня кухонный таймер заводится только на семь минут.

И вот курочка готова! За такое относительно короткое время — несколько раз по семь минут — она хорошо запекается и получается невероятно вкусно и нежно.

Когда я уже закончил готовку, то наткнулся на куль с куриными потрохами, забытыми на столе. Рядом с ними сидел Барсик. Он нюхал воздух, пропитанный ароматами готового блюда, и ел цыплячью рванину.

Курица Дюма и после смерти угодила всем.

Четвертый

Вас сегодня навестят гости? И вы не знаете, чем их удивить? Выход есть! Вареная курица. Сам толстячек Портосикобзавидуется!!!

Первым делом надо наколоть и принести на кухню дрова. Потом взять чистый казан и наполнить его водой. Пока она закипит, вам нужно, изловчиться поймать курицу. Главное — набраться терпения и заранее закрыть петуха в сарае, а то он такой проворный, что за свою даму может и в лоб клюнуть. И ему не важно — его дама пожилая или в самом рассвете сил. Она его и принадлежит только ему. Он хозяин в своем курятнике, а не вы. Когда за курицей пару кругов вы по двору намотаете, и в итоге она будет в ваших руках, главное не передумать и не отпустить ее, а то ужин не удастся. Когда топором замахнетесь рубить, то смотри в оба, чтобы не промахнуться. У курицы и так большой стресс, от петуха она так не убегала как от вас. Когда дело будет сделано и голова будет в правой стороне, а тело в левой, то надо еще несколько минут подождать, кровь должна стечь («Кровавый расколбас» тут не причем), так положено.

Потом в старое ведро необходимо бросить курицу и залить ее кипятком. Дайте ей несколько минут попариться в баньке и тогда можете, закачав рукава, приступать к ее раздеванию. Когда она полностью станет голой и ее попка покажется вам розоватой, то теперь она готова, чтобы обдать ее огнем. Лишние маленькие перышки вам ни к чему. После этого процесса, курицу нужно искупать. Поплавать она конечно не сможет, сами понимаете, уже состояние не то, да и возраст ее уже подводит, но кожа куриная должна быть мягкая и гладкая. Ну, как... сами понимаете))) Если ее внешний вид вас чем-то пугает, то вы уж делайте скидку на то, что и вам не восемнадцать, старость — не радость.

И вот вы на кухне, осталась самая грязная работа. Вам надо сейчас освоить профессию мясника. Да, это не для слабонервных, но как говориться: любишь кататься — люби и саночки возить. Взяв в руки острый нож, и перекрестив себя, мысленно сказав: « О, боже! Прости меня, за то, что я хочу ее съесть, но вегетарианцем мне точно не быть», начать ее разделывать. Скальпель вам конечно никто не даст, значит все делайте аккуратно и не спеша. Чтобы не повредить кишки, а то запах из них вам не сильно понравиться, да и содержимое аппетит можете испортить. А, впрочем, гостям тогда больше достанется)) Если операция прошла удачно, и вы эту курицу не выбросили собакам во двор, со всеми ругательными словами, то тогда вы успешно прошли большую часть своего пути. Все внутренности вынули, и можно продолжить процесс. Еще раз проведите водные процедуры и помойте тушку курицы в тазу с водой. Думаю, она вам нравится, и вы готовы уже сейчас съесть ее в сыром виде. Но не надо спешить, еще пару штрихов и все будет готово. Возьмите снова казан с чистой водой и опустите в него курицу. Перед этим свяжите ей еще ноги, ну чтобы случайно не убежала.

Посолите воду, на каждый литр воды по чайной ложке соли. Когда вода будет закипать, то не нужно стоять и считать ворон, а надо снять образовавшуюся пену. Потом добавить пару морковок, луковицу и по желанию — чеснок. Вы ведь не вампирам будете подавать ее? А для

нас, смертных, чеснок даже придает изюминку и приятный запах. Варить курицу вам придется часа два. Она ведь домашняя и выращенная на натуральных кормах. Слюной захлебываться на кухне не стоит. Можете прогуляться или сходить в сад. И вот, вуаля! Курица готова. Выньте ее из бульона и положите на большое блюдо. Если худоба курицы вас вводит в краску, то можете ее украсить листьями салата и петрушки. Угощайте и удивляйте своих гостей вашими кулинарными способностями. Приятного аппетита, дамы и господа.