

Деликатес с глубоким подтекстом

О.В. Лисова

Баранина не относится к редким видам мяса, однако нравится не всем. Но если к этому мясу подойти с пониманием и узнать особенности его приготовления – оно превратится в блюдо, способное украсить самый изысканный праздничный стол.

Ритуальное блюдо

→ Овцы относятся к древнейшим прирученным человеком сельскохозяйственным животным (одомашнены около шести тысяч лет до н.э.). По этой и ряду других причин – многочисленность, некрупный размер, неагрессивное поведение – овцы наиболее часто использовались в качестве жертвы божествам. Две крупнейшие мировые религии – христианство и ислам – в своих главных книгах прямо указывают на овцу как жертвенное животное. В Коране сказано, что архангел Джабраил явился к пророку Ибрахиму и повелел ему принести в жертву своего единственного сына Исмаила. Однако в последний момент, когда отец уже занес нож над горлом сына, архангел принес барана в качестве жертвы вместо человека. Обряд принесения в жертву барана в исламе сохранился по сей день. Мусульманский праздник Курбан-байрам и сегодня начинается с ритуального

забоя барана, мясо которого затем делят на три части – часть съедает семья жертвователя, часть раздают родственникам, треть – нищим или бедным.

В Библии есть практически такая же история о принесении в жертву Авраамом его единственного сына Исаака, который в последний момент был заменен ангелом господнем на барана. Но если сам обряд жертвоприношения в христианской религии давно изжит, то образы овцы, ягненка – агнца – часто встречаются в христианской символике, в раннем христианстве агнец считался символом самого Христа и его жертвенной роли.

Отголоски этого сохранились в обычае есть на главный христианский праздник – Пасху – блюда из баранины. Однако этот обычай сегодня помнят далеко не везде, во многих странах баранину постепенно вытеснил свиной окорок. Так произошло потому, что овцеводство популярно не во всех хри-

стианских странах, чаще разводят свиней, и свиной окорок как раз успевал полностью вызреть к весенним праздникам после традиционного осенне-зимнего забоя. Впрочем, в южных странах, где традиции разведения овец сохранились, например, в Италии и Греции, нежное мясо молочного ягненка непременно украшает пасхальный стол, это одна из непреложных традиций стран средиземноморского региона. Молочный ягненок – сугубо сезонное блюдо, так как овцы приносят приплод в январе-марте и к Пасхе как раз и можно получить нежное мясо молочного ягненка. Ягненка готовят как целиком, так и отдельные части – ножки, лопатку, спинку. Как правило, мясо ягненка непродолжительное время маринуют, а потом жарят на гриле либо тушат.

В Англии, стране, обязанной своим благополучием овцеводству, где даже лорд-канцлер на заседаниях парламента сидит на мешке с овечьей шерстью, конечно, и на праздники не забывают о любимом блюде. Однако на английском пасхальном столе не просто должна быть баранина, это должен быть ягненок особой породы.

Лучшей считается валлийская (уэльская) баранина. ЕС признал уникальный вкус овец этой породы и включил ее в список охраняемых достояний культуры.

Вот валлийский ягненок и должен быть обязательным пасхальным блюдом типичного англичанина. Чаще ягненка тушат в духовке с луком и розмарином, и подают с соусом на основе жира и сока, в котором жарилось мясо, добавив туда муки, красного вина и конфитюр из смородины.



Деликатесное мясо ягненка

Но не только пасхальный стол способен украсить блюда из баранины. Нежное и ароматное мясо ягненка считается общепризнанным деликатесом. Даже человек, далекий от кулинарии, наверняка слышал о таких блюдах как седло барашка или каре ягненка (реберная часть). Седло барашка (поясничную часть туши) готовят во многих кухнях мира – обжаривают, готовят на гриле, а чаще тушат на медленном огне, с дополнениями или специями, характерными для этого региона. В Англии, например, седло барашка тушат в пиве «Гиннес». К деликатесным блюдам также относятся не слишком известные у нас сыровяленный и сыровяленный копченый окорока барашка – они употребляются как самостоятельно – в качестве закусок, так и в составе других блюд, придавая им особый изысканный вкус и аромат. А жемчужина китайской кухни – сианьский суп из говядины и баранины – блюдо, за которое его создатель получил в V в. от императора высочайший придворный пост. Сегодня этот суп включен в китайский реестр нематериального культурного наследия.

Во многих восточных странах на праздники жаривают барана целиком.

Традиции идут с Востока

Баранина – традиционно самое популярное мясо восточной кухни, не в последнюю очередь потому, что турки, которые были титульным народом многих средневековых государств западной Азии (Османская империя, Империя Великих Моголов) были кочевыми овцеводами. Баранина отваривается, жарится, запекается, тушится, широко употребляется в виде фарша – как самые разные тефтели и начинка для мучных изделий. Нередко перед обжариванием баранину маринуют в лимонном соке с зеленью и перцем. Самые популярные спутники баранины в восточных кухнях – томаты, чеснок и бобовые – чечевица, нут, зеленый горошек. Например, традиционный суп Харира, которым мусульмане вече-

ром прерывают дневной пост Рамадана, варят из баранины и чечевицы, приправляют листьями мяты. Нередко для придания пикантности в мясные блюда из баранины добавляют курагу, чернослив, изюм или инжир. В этом случае сладкий вкус подчеркивают небольшим количеством сахара или меда, как в баранине с черносливом по-мароккански. Также для марокканской кухни характерно добавление к мясным блюдам миндаля. Наиболее популярный гарнир к баранине – это рис – в пловах, супах либо сваренный отдельно. Многие блюда восточной кухни на основе баранины давно стали достоянием мировой кулинарии и уж точно хорошо известны тем, кто помнит кухню советскую – это плов, шашлык, манты, самса, бастурма, кюфта-бозбаш и люля-кебаб. В русской кухне баранина не была особенно популярна, хотя известны такие старинные блюда как бараний бок с кашей или ушное – баранина в горшочке с овощами. В советский период русская кулинария органично впитала рецепты кавказских и среднеазиатских народов, иногда, правда, заменяя в аутентичном рецепте баранину говядиной, свиной и даже курицей.

Европейская кухня также имеет много интересных рецептов на основе баранины. Логично было бы начать с Англии, но там все достаточно традиционно: отбивные, шницели, котлеты. Популярно рагу – мясо тушится с овощами, бобами и картофелем. Из специй и пряностей наиболее часто используют черный перец, чеснок и розмарин, однако есть и достаточно необычные рецепты: несложный в приготовлении мятный соус, который состоит из воды, сахара и мяты – отбивает специфический запах и придает блюдам из баранины пикантный вкус.

Во французской кухне все, конечно, сложнее. Из характерных особенностей приготовления баранины можно отметить частое сочетание мяса с субпродуктами – печенью, почками, причем, не только бараньими, но также телячьей или куриной печенью. Ба-

ранину успешно сочетают в одном блюде с говядиной, телятиной либо свиной кожей, свиным салом или колбасными изделиями. А также – всевозможными овощами, грибами, включая трюфели, апельсинами и лимонами, каперсами и даже щавелем и спаржей. Смягчают вкус баранины сливочным маслом, иногда используют в приготовлении блюд из баранины арахисовое масло. Французы считают, что для этого мяса подходят все пряные травы, не исключая даже таких своеобразных как кресс-салат, мята, кервель и шалфей. В качестве же специй используют не только традиционные черный перец, горчицу и карри, но и «кондитерские»: гвоздику, корицу, имбирь и мускатный орех. Во многих французских рецептах приготовления баранины слышится влияние восточной кухни. Некоторые рецепты прямо указывают на это своими названиями: «Кефта с морковью по-алжирски», «Рагу из баранины по-алжирски», «Шашлык по-восточному».

Итальянская кухня также предлагает множество интересных рецептов – барашка сочетают не только с оливковым маслом, помидорами и чесноком, но и с можжевельником и анчоусами, оливками и виноградными листьями, ну и с сыром – куда же без пармезана или пекорино!

Европейские кухни с удовольствием заимствуют приемы кухни азиатской, добавляя в мясные блюда мед, орехи и фрукты. А в России в редкой семье не готовят плов, и практически ни один выезд на природу не обходится без шашлыка. Но прежде чем заимствовать рецепты, надо иметь подходящие ингредиенты и, возможно, вкусное и ароматное мясо барашка будет чаще разнообразить наш рацион. И хочется верить, что и в России начнут уделять больше внимания собственному овцеводству, разведению мясных пород овец, тем более, что в южных регионах страны есть традиции горного и степного овцеводства, и прекрасные породы, славящиеся по всему миру своими вкусовыми качествами, такие, например, как эдильбаевская и карагаевская. →|

Бараньи котлеты в пергаменте

Бараньи котлеты — 4 шт., шампиньоны — 250 г, лимон — 1 шт., сливочное масло — 50г, черный молотый перец и соль по вкусу, мелко нарубленная зелень петрушки.

1. Выжать лимон, шампиньоны нарезать полосками и залить соком лимона.
2. Обжарить шампиньоны на сливочном масле до золотистого цвета, посолить, поперчить.

3. Котлеты слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить в гриле до золотистого цвета.
4. Разогреть духовку. Каждую котлету положить в кусок пергаментной бумаги.
5. На котлеты выложить шампиньоны, посыпать их петрушкой, сверху положить небольшой кусочек сливочного масла.
6. Пергамент герметично завернуть, выложить на противень и поместить в духовку.
7. Держать до тех пор, пока пергаментная бумага не раздуется. Подавать сразу.

Ушное

Баранина — 400г, 1 репа, 1 луковица, 3 моркови, 3 ст. ложки растительного масла (либо 2 ст. ложки смальца), 1 стакан говяжьего бульона, 1 ч. ложка муки, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу, мелко нарубленная зелень петрушки.

1. Зачищенную от пленок и сухожилий баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Лук мелко нарезать.
2. Мясо и лук обжарить в растительном масле либо

смальце. Морковь и репу нарезать соломкой.

3. Баранину распределить по горшочкам, добавить овощи, немного бульона, посолить, плотно закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить около 40 минут.
4. За 5-7 минут до готовности посыпать мясо мелко нарезанным чесноком.
5. Муку слегка подрумянить в небольшом количестве жира, развести процеженным бульоном, влить в горшочки с тушеной бараниной, довести до кипения, посыпать зеленью петрушки. Подавать через 5 минут.

Баранина с черносливом, курагой и овощами

(авторский рецепт Татьяны Москвиной)

Баранина – 400 г, чернослив – 100 г, курага – 100 г, изюм – 50 г, 1 морковь, 1 некрупный корень пастернака, 1-2 некрупных помидора, 1 луковица, черный молотый перец и соль по вкусу, мелко нарубленная зелень петрушки.

1. Баранину нарезать на небольшие кусочки, поперчить, поместить в сотейник.
2. Добавить по небольшой горсточке чернослива и кураги.
3. Залить кипятком, чтобы мясо было чуть прикрыто, тушить на небольшом огне до мягкости мяса, посолить.
4. Добавить оставшиеся чернослив, курагу и нарезанные кубиками овощи.

5. Тушить, помешивая, еще 20 минут.
6. Добавить соль, перец, зелень. Подавать горячим.



Источники

1. В.А. Коток «Французская кухня», Москва, «Цитадель»-«Астрей». 1997
2. Журнал «Гастроном», март, 2011
3. www.recept.apbb.ru
4. www.wikipedia.ru

5. www.homecooking.about.com
6. www.seasonalfoodrecipes.co.uk
7. www.allrecipes.ru
8. www.cooking.ru
9. www.supercook.ru