

## На бобах не останемся

Нет ничего странного, что бразильская кухня у нас не очень хорошо известна — все-таки страшно далеки те края от нашего народа. Попробуем хотя бы в малой мере заполнить кулинарный пробел.

И тут нельзя не назвать прежде всего самое характерное для великой южноамериканской страны и любимое там всеми блюдо, которое воспел поэт Винисиуш де Мораеш, — фейжоада.

У блюда этого своя история, корнями уходящая в Африку. Три века назад привезенные оттуда рабы надумали смешивать с черными бобами остатки свинины, которые доставались им с хозяйского стола, добавляя к этим основным ингредиентам муку маниоки, специи и многое другое (в разных местах страны — разное).

К блюду традиционно подают национальный напиток кайпиринья — это тростниковая водка с лимоном и сахаром. В нашем журнале рекомендовать его мы, естественно, не можем. Зато можем порекомендовать салат Ипанема — рецепт назван по имени роскошного пляжа в Рио, весьма ценимого туристами всего мира. А, быть может, вы слышали знаменитую песенку «Девушка с Ипанемы» в стиле босса-нова (в исполнении, скажем, Фрэнк Синатры), которую написали сорок с лишним лет назад композитор Антонио Жобим (бразильский Джордж Гершвин) и поэт Винисиуш де Мораеш (снова он). Или читали меланхолично-мистический рассказ Харуки Мураками с тем же названием, навеянный мелодией шедевра.

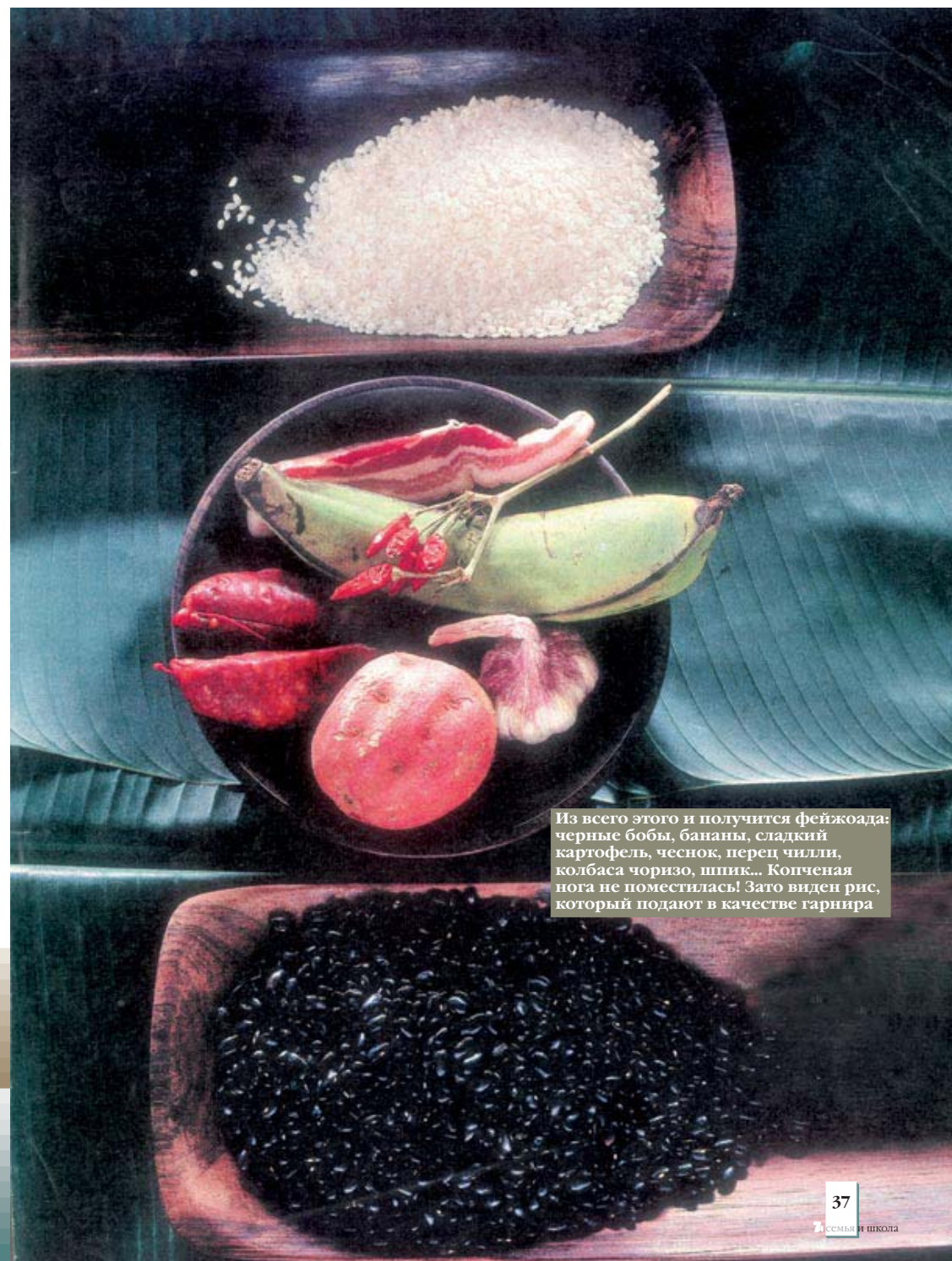
### Фейжоада

**На 10 порций.** 300 г лука, 2 больших зеленых стручка паприки, 6 зубчиков чеснока, 1 чайная ложка семян тмина, 5 столовых ложек уксуса, 3 кг говяжьей грудинки (одним куском), 1 засоленная копченая свиная нога, 3 лавровых листа, 1 кг сухих черных бобов, 200 г нежирного шпика, 3 пряные испанские колбаски чоризо (около 150 г), 4 вареные колбаски (около 250 г), 500 г подсолненных свиных ребрышек, 2 банана, 500 г моркови, 500 г сладкого картофеля, соль, свежемолотый перец, 1 пучок кинзы.

Счистить кожицу с лука, порезать его кубиками. Стручки паприки очистить, удалить зерна, вымыть, порезать на кубики. С 3 зубчиков чеснока снять кожицу, отжать их под прессом. Выложить все в одну миску, посыпать тмином, обрызгать уксусом, отжать руками или пестиком.

Оставшиеся зубчики чеснока очистить и отжать под прессом. Натереть ими грудинку.

Свиную ногу и лавровые листья положить в большую кастрюлю, залив столько воды, чтобы она пол-



Из всего этого и получится фейжоада: черные бобы, бананы, сладкий картофель, чеснок, перец чили, колбаса чоризо, шпик... Копченая нога не поместилась! Зато виден рис, который подают в качестве гарнира

ностью покрывала свиную ногу. Закрыв кастрюлю, варить в течение часа на среднем огне.

Бобы вымыть в сите и вложить в кастрюлю со свиной ногой вместе с грудинкой, шпиком, колбасой и ребрышками. Добавить столько воды, чтобы все ингредиенты были покрыты ею слоем в 10 см; довести до кипения. Вынуть колбасу через 30 минут, шпик и свиные ребрышки — через час. Грудинку и свиную ногу варить еще час — полтора на среднем огне, затем вынуть из кастрюли. Бобы продолжать варить до тех пор, пока они не размякнутся (но развариться они не должны). Между тем все время помешивать их и пробовать, готовы ли они. Все это, в зависимости от качества бобов, может занять еще 2 часа. При необходимости доливать воду, чтобы бобы были ею закрыты. (Не солить, в соленой воде бобы не размякнутся.)

Тем временем очистить морковь и картофель. Морковь порезать на большие куски, картофелины порезать пополам вдоль.

Примерно за 30 минут до подачи блюда на стол ранее отваренное мясо, а также морковь и картофель вложить в кастрюлю с бобами. Только теперь приправить солью и перцем. Снова довести все до кипения и на несильном огне варить 20–30 минут. Приправить еще раз.

Примерно за 15 минут до подачи блюда положить в простую воду бананы и варить их в кожуре 10 минут. После этого очистить.

Для подачи мясо вынуть из кастрюли, разрезать на порции и выложить на большое предварительно согретое блюдо. Отдельно на другое (также согретое) блюдо выложить овощи, а также порезанные на кусочки бананы. Мелко порезать кинзу и посыпать ею овощи. Бобы подать в большой глубокой миске.

Если не удастся купить копченую свиную ногу, можно взять просто засоленную ногу и добавить кусок копченого сала.

К блюду подают шпинатный салат Ипанема и соус чилли (см. следующие рецепты), рис и апельсиновые дольки. На столе стоит (в маленьком горшочке или в сахарнице) мука маниоки. Немного ее всыпают в бобы, из-за чего блюдо приобретает более густую консистенцию.

### *Ипанема, тёплый салат из шпината*

**На 10 порций.** 3–3,5 кг корневого шпината, 1 луковица, 100 г бекона (английский бекон к завтраку), 1 столовая ложка растительного масла, соль, свежемолотый перец.

Шпинат очистить, удалить толстые стебли и корни. Листья вымыть и дать полностью стечь каплям. С луковицы снять кожицу и порезать ее на кубики. Бекон порезать на очень мелкие кубики.

Масло нагреть в большой кастрюле. Сначала обжарить в нем кубики бекона, затем добавить кубики лука и потушить их до прозрачности. Снова и снова вкладывать в кастрюлю шпинат, давая ему размякнуться. Приправить солью и перцем. Подавать теплым.

### *Соус чилли*

**На 4 порции.** 4 сухих стручка перца чилли, 4 ароматных томата средней величины, 1 пучок кинзы, 1 луковица, 5 столовых ложек бальзамического уксуса, 1–2 столовые ложки лимонного сока, 7 столовых оливок масла.

Стручки перца растолочь в ступке с половиной чайной ложки соли.

Порезать томаты пополам и удалить зерна, мякоть порезать на кубики. Кинзу вымыть, стряхнуть капли досуха и мелко порезать. С луковицы снять кожицу и порезать на мелкие кубики. Все это смешать с растолченным перцем чилли, уксусом и лимонным соком. В конце смешать с оливковым маслом.

### *Рыбное филе с имбирем и манго*

**На 4 порции.** 2 зубчика чеснока, соль, 125 г белого вина, 1 полная чайная ложка острого розового перца, 4 столовые ложки оливкового масла (и еще оливковое масло для обжаривания), 2 пучка кинзы, 300 г плотного рыбного филе (лосось, морского осуши или шиповки), 1 большой, крепкий плод манго, 1 кусочек имбиря размером с грецкой орех, 2 столовые ложки негустого меда, 125 г сметаны, топленое масло для обжаривания, свежемолотый перец.

Снять кожицу с зубчиков чеснока и растолочь их в ступке. Чесночную кашу смешать сначала с вином и порошком паприки, а затем с оливковым маслом. 1 пучок кинзы вымыть, стряхнуть капли, мелко порезать, добавить к чесночной смеси. Половину получившегося соуса отставить в сторону.

Рыбное филе вымыть, промокнуть досуха бумажным полотенцем, разрезать на порции и в другой половине соуса мариновать около 20 минут, время от времени переворачивая.

Снять с манго кожуру, разрезать мякоть, чтобы вынуть косточку, а затем порезать на крупные куски. Имбирный корень очистить и натереть на мелкой терке. В небольшой кастрюле разогреть мед, замешать в него имбирь и отставленный в сторону пряный соус, довести до кипения на умеренном огне. Подмешать сметану и варить еще 1–2 минуты.

Нагреть в сковороде топленое масло и обжарить в нем на среднем огне куски манго, слегка приправив их солью и перцем и один раз перевернув.

Во второй сковороде, побольше, нагреть оливковое масло. Вынуть рыбное филе из маринада, хорошо промокнуть, и обжарить (по 2–3 минуты с каждой стороны). Приправить солью и перцем. Сохраненный маринад подмешать к медовому соусу.

Рыбное филе выложить на согретые тарелки, полить медовым соусом, сверху положить куски манго. Украсить листочками кинзы (пучок которой остался).

К этому блюду подходит рис.

### *Карамельный флан*

**На 10 порций.** 80 г сахара, банка ступенчатого молока с сахаром (400 г), 750 мл молока, 3 яйца, 200 сметаны.

Насыпать сахар горкой в кастрюлю с толстым дном и, расплавив его на сильном огне, дать ему карамелизироваться: когда сахар начнет расплавляться, кастрюлю слегка встряхивать; только когда сахар начнет приобретать светло-коричневый цвет (не дать ему почернеть и стать горьким!), размешивать его (деревянной ложкой); карамель сразу же вылить в миску и поворачивать ее, пока дно и стенки не покроются слоем карамельного флана.

Остальные ингредиенты сбить в миксере и вылить в приготовленную форму. Форму тщательно покрыть фольгой — закрепить ее нитью, чтобы внутри не могла бы проникнуть вода.

Форму поставить в большую кастрюлю на сложенное бумажное полотенце. Кастрюлю наполнить холодной водой, так чтобы она не доходила до верхнего края примерно на 4 см.

Воду довести до кипения. Сразу же уменьшить огонь и оставить массу на 45 минут застывать в закрытой кастрюле. Вода должна только слегка кипеть, но не бить ключом, чтобы форма стояла в кастрюле спокойно.

Флану дать остыть в кастрюле и уж затем поставить в холодильник. Перед подачей выложить в глубокую тарелку.

В Бразилии флан едят со сливовым компотом, добавляя в него любые фрукты, которые там растут. Хорош и салат из экзотических фруктов, например из манго, папайя и ананасов.