



МЕШОЧКИ С ПРЯНЫМ СЕКРЕТОМ

В этой рубрике телеведущая ЕЛЕНА УСАНОВА, автор проекта handmadefood, рассказывает о еде просто и со вкусом. Как выбрать ресторан, где любимое блюдо приготовлено лучше всего? Как повторить кулинарный шедевр дома, если выдалось свободное время? Советы Елены Усановой и ее фирменные рецепты помогут вам сориентироваться в гастрономических трендах

Если спросить грузина, откуда появились хинкали, он, наверняка, ответит, что эти узелки с мясом и бульоном в Грузии были всегда. Однако историки предполагают, что попали они в страну вместе с монголами. Возможно, монголы и привезли некий прообраз этого блюда, но грузинские повара сделали из него просто шедевр. К этому кушанию в Грузии всегда относились трепетно. Стоит ли удивляться множеству легенд, которые до сих пор слагают о нем. Мне запомнилась история о хотроумном Гермесе, который украл коров у сребролукого Аполлона. Златокудрый бог долго искал свое стадо, и в отчаянии решил отомстить смертным, которые, как он думал, совершили кражу. Бог заявил, что покарает любого, кого

застанет за мясной трапезой. Этот запрет коснулся и Колхиду. Но колхидская царица Медея смогла перехитрить Аполлона и предотвратить голод в своей стране: она приказала поданным заворачивать мясо в тесто, чтобы сребролукий бог не смог уличить их в поедании мяса. Аполлону удалось разоблачить хитреца Гермеса и вернуть коров, поэтому свой запрет был отменен, а мешочки с мясом стали легендарным кушанием горцев. К слову, поедание хинкали сейчас - это целое искусство. Горячий мешочек с мясом нужно взять за хвостик, аккуратно надкусить и пригубить бульон. Потом так же аккуратно нужно съесть узелок с фаршем целиком, а хвостик отложить на тарелку. Но неподготовленным гурманам разрешается съесть хинкали в несколько уку-

сов. Говорят, что если осилить пять мешочков, то после шестого откроется второе дыхание. Тренировка нужна не только в поедании, но и в приготовлении хинкали. Когда я училась этому у шеф-повара..... я поняла, что главное - это количество складочек, чтобы узелок держал форму, и насыщенность бульона внутри него, чтобы мясо было сочным. Изначально в начинку для хинкали зелень не добавляли, ее в горах просто не было. Сейчас в сырой фарш добавляют кинзу и сдабривают сухим красным перцем, а сваренные мешочки дополнительно посыпают горошинами черного перца. Кстати, многие повара в Грузии до сих пор не используют мясорубки, нарезают мясо по старинке двумя ножами, но этому мне еще предстоит научиться. **OK!**

ВЫБОР OK!: РЕСТОРАНЫ, В КОТОРЫХ ГОТОВЯТ ХИНКАЛИ С САМОЙ ПИКАНТНОЙ НАЧИНКОЙ



«ХИНКАЛИ ХАУС». Интерьер ресторана выдержан в пастельных тонах, яркими акцентами здесь служат домашние абажуры. Обширное меню изобилует блюдами как грузинской, так и европейской кухни. Помимо мясной начинки для хинкали, есть сырная, картофельная и грибная. И все это многообразие одинаково сочно на вкус.

60 руб.



GRAND CRU. Блюда в меню этого винного бара подобраны так, чтобы вкусовые впечатления от кулинарных изысков подчеркнули букет вина. Здесь вам порекомендуют правильное красное вино к сету из трех хинкали со смешанной начинкой из телятины и баранины. Мешочки с мясом обернуты карпаччо из вырезки вола.

320 руб.



ТЕТРИ. Лаконичный интерьер в терракотовых тонах дополнен грузинским колоритом: восточными печами, которые можно рассмотреть через панорамное окно кухни. Муку и специи в ресторан привозят специально из Грузии. Ароматную начинку для хинкали готовят из парного мяса, морозильной камеры здесь просто нет.

65 руб.

