

69

спецій для
Серця

Андрій Гудима



спецій для
Серця

Львів
Видавництво Старого Лева
2023

УДК 821.161.2-4

Г 93

Андрій Гудима

Г 93 69 спецій для Серця [Текст] : коротка проза / Андрій Гудима. — Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. — 224 с.

ISBN 978-966-448-171-4

Яка головна спеція твого життя? Чим і як ти присмачуєш страву свою на щодень? Яка тобі сіль пасує? А який ти перчик? А ягідка? А гриб ти як готуєш? А тісто?! Не вмієш тісто?! То ось же! Ось прочитай, Серце, як тобі бути, як тобі жити, слухати Ластівок, ловити моменти, вибирати спеції, давати лад у кухні, готувати, шанувати, частувати і... смакувати щастя. Смакувати щастя, попри все.

У цій книзі — кулінарні секрети й таємниці досвіду Андрія Гудими — Майстра, Воїна Світла, який прагнув ділитися зі світом знаннями і любов'ю до всього. Автор не встиг побачити власну книгу, віддавши за свою країну життя. Життя, яке надзвичайно любив.

«Ніяка праця не вартує витраченої секунди, якщо вона не приправлена головною спецією із тут описаних». Усе минуло, а Любов — ніколи не перестає і не минає. І наповнює життя справжнім смаком.

УДК 821.161.2-4

© Андрій Гудима, текст, 2023

© Світлана Фесенко,

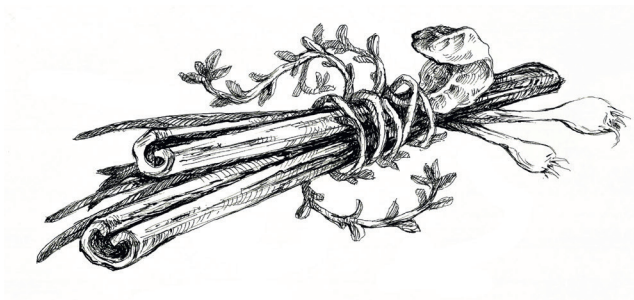
художнє оформлення, 2023

© Видавництво Старого Лева, 2023

ISBN 978-966-448-171-4

Усі права застережено

...давай почнемо з букетів



1. Букети гарні

Невеликий букетик, який зазвичай додають до бульйонів та інших варив.

Традиційно складається з пагонів чебрецю та петрушки, обгорнутих лавровими листками. Проте ніхто не забороняє додати інших трав або й корінців. Я особисто люблю селеру у всіх її проявах, тому можу додати її листочки. Дехто додає чабер, хтось і корінь петрушки примудряється прив'язати.

Обов'язково перев'язувати букетик нейтральною білою ниткою (ми ж пам'ятаємо пригоду Бріджит з синьою стравою).

Але май на увазі, що в ресторанах Франції крутитимуть носом від твого бульйону з таким букетом. Невеличкий нюанс, який тобі у цьому допоможе, — букетик одноразовий (як і чайний пакетик, бгг). І його треба витягувати зі страви перед подачею. І ось без візуальних доказів нехай тоді ці кулінарні сноби вгадують, що саме ти там додала.

Порядний кухонний фанат завжди в сезон заготує собі таких букетиків на цілий рік. Вони дійсно невеличкі — до 5 сантиметрів. І їх можна собі розфасовувати у торбинки.



** Колись розкажу про французький набір овочів для сунів.
Запам'ятай назву — Мінуа. Або німецький — Супергюн.*

2. Лавровий лист

Приправа із золотого стандартного набору, яку точно знайдеш на кожній кухні. І старий, і молодий спокійнісінько варить із ним бульйони, борщі та холодці. Деякі кухарі досягли таких вершин, що не забувають кинути в окріп під час варіння пельменів. Адже будь-яка кипляча рідина стає духмянішою та смачнішою від оцього скромного коричневого листочка.

Отже, які секретики варто знати у його використанні?

Лавровий лист боїться вогню. І коли його нагріти над конфоркою, він почне інтенсивніше пахнути. Якщо маєш свіжий, просто потри руками — і лист миттєво віддасть увесь аромат, зібраний під сонцем Адріатики.

Це безумовна реакція усіх рослинних прянощів: при механічних пошкодженнях пахнуть сильніше, відлякуючи імовірного нападника. Або, наприклад, хочуть розмножуватись і приваблюють запахом комах, але це не наш варіант.



Можна — і треба — змолоти листок на порошок і підсипати у паштет з качечки.

Або, коли забракне мускатного горіха, зробити бешамель на лаврі. Не Київській.

Не всі знають, що не варто тримати лист увесь час, доки готується бульйон. Досить кинути листочок за 5-10 хвилин до завершення.

Якщо дотримуватись правильної пропорції — 1 великий листок на літр води.

Якщо вариш пельмені — то байдуже, там і одного хватє.

Власне, чому тільки бульйони? У воді з лавром чудово можна варити раків, чи то пак — омара.

А оскільки листя лавра ще й консерватор — можна в задумі чухати бороду, тримаючи його у руці під час готування квашених огірків і солених кавунів, і щедрими руками засипати в маринад. А притрусити спеціями свинячу ногу й обгорнути кількома листками? Звісно!

Подавати страву разом із листочком — поганий тон, це означає, що кухар забив витягнути його із страви і, швидше за все, страва натягне гіркоти забутої спеції.

Не потрібно, щоб твої гості ганяли лаврик по всій тарілці, облизували і придумували місце, куди його припустити на столі.

Витягуй лавр одразу після приготування. Запам'ятай, скільки закладено листків і скільки горошин, наприклад, духмяного перцю.

