**УДИВИТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ**

**Королевская кухня**

Картофель на десерт для сильных мира сего

Сегодня картофель называют вторым хлебом. Действительно, вареная картошка с солью и, скажем, квашеной капустой — самая повседнев­ная еда. Но так было далеко не всегда. Оказыва­ется, во времена Древнего Египта эти овощи бы­ли изысканным лакомством. Из капустных листьев, например, готовили сладкий десерт.

Римская репа

Ну ладно, картошка и капуста были когда-то редкостью, но уж репой, казалось бы, никого не удивить. Ошибаетесь. Именно репа была очень популярным лакомством в Древнем Риме. Патриции ее просто обожали и немало преуспели в выращивании этого корнеплода. Римская репа была весьма внушительных размеров, а вес от­дельных экземпляров достигал полутора десят­ков килограммов.

Жаркое в ярком оперении

Жители Апеннинского полуострова вообще были большие оригиналы. Например, могли за­печь орла вместе с перьями. Особый способ при­готовления позволял сохранить оперение ярким и натуральным. Такое жаркое фаршировали яй­цами, которые раздавались пирующим. В каж­дом яйце помещалось нежное мясо бекаса или иной птицы в остром соусе. А на десерт подавал­ся огромный пирог в виде колоннады храма, по­литый медом. Внутри же этого сооружения была особая начинка. Стоило разрезать пирог, как из него вылетали воробьи по числу сидящих за сто­лом. К шее каждого воробья был привязан пода­рок с именем приглашенного. Веселье могло продолжаться до тех пор, пока гости не поймают всех воробьев.

Черствый омлет для императора

Еще одно привычное нам блюдо имеет исключительно «королевское» происхождение. Это — омлет. Его рецепт был изобретен в XIX ве­ке в Вене, специально для императора Иосифа I. Первоначально в это блюдо добавлялось немало хлеба, причем обязательно черствого. Но это не мешало императору наслаждаться омле­том во время приемов во дворце.

Говядина с достоинством

С аппетитом поглощая жареную го­вядину, мы и не подозреваем, что этому блюду присвоен дворянский титул. Да-да! Существует предание, будто однажды английский король Карл II, отведав жареной говяди­ны, приготовленной его лучшим поваром, вдруг выхватил шпа­гу. Но вовсе не для того, чтобы заколоть повара. Как раз наобо­рот, правитель был так доволен его работой, что тут же произвел в дво­рянское достоинство... нет, не повара, а жа­реное мясо.

Пицца втихаря

А вот пицца наоборот «вышла из народа». Когда-то это была любимая пища непритязательных неапо­литанских крестьян. Осо­бенность ее приготовле­ния состояла в том, что тесто замешивалось ногами. Говорят, од­нажды король Фер­динанд I, инкогни­то выйдя «в народ», отведал этой пиц­цы. Еда так понра­вилась монарху, что он решил включить это блюдо в дворцовый рацион. Но супруга Фердинан­да, Мария Каролина Габсбургская, категорически воспротивилась стран­ному увлечению мужа — негигиенично. А повара королевской кухни как-то не догада­лись замешивать тесто для пиццы хорошо вымытыми руками. Поэтому бедному Ферди­нанду приходилось тайком наведываться в пиццерии и втихаря удовлетворять свою лю­бовь к этому блюду.

Но впоследствии пицца прочно вошла в рацион коронованных особ. Причем на авгус­тейший стол она попала благодаря решению Большого королевского совета. Случилось это в 1832 году. С той поры и до наших дней ее едят абсолютно все — и сильные мира сего, и простые смертные.

Пиявки по-французски

Французы, в отличие от своих соседей, отно­сились к еде менее щепетильно. Так, во времена королей популярностью пользовался гусь, прав­да, не с яблоками, а с пиявками. Перед приго­товлением пиявочки напивались гусиной крови, а затем все вместе отправлялись в печь и запека­лись. Такое блюдо было гвоздем программы на королевском приеме.

**Именитые яства**

Майонез со стройплощадки

Взять любую еду, да приправить майонезиком — получается весьма недурно. Кто же придумал этот вкус­ный и универсальный со­ус? Говорят, что изобре­тен он был по приказу герцога Ришелье при весьма необычных обстоятельствах. Дело было во время осады города Майон, во Франции. Осажденным при­ходилось постоянно ремонтировать стены кре­пости. Для изготовления цементирующего раст­вора использовали яичные белки. А вот желтки попросту выбрасывались. Посмотрел герцог на это безобразие и приказал своим поварам приду­мать из желтков что-нибудь съедобное, а лучше всего соус. Приказ, конечно же, мигом исполнили. Таким образом французы нашли способ сочетать приятное с полезным— и воевать, и вкусно есть. А соус, который всем понравился, получил название «майонез».

К чему приводят детские игры

А вот изобретение макарон — тайна, покрытая мраком. Говорят, их рецепт завезли в Италию греки. Греческие повара гото­вили это блюдо для знатных сеньоров еще в XIII веке. Но есть и иная версия. Якобы изобретателем был итальянец Марко Арони, который, кроме всего прочего, открыл первую в мире макаронную фабрику. Отсюда, видимо, и название — макаро­ны. Правда, если быть до конца точным, настоя­щий изобретатель — не Марк Арони, а его ма­ленькая дочь.

Однажды в доме замесили тесто для какой-то выпечки, и малышка решила с этим тестом по­играть. Оторвала несколько кусочков, скрутила из них длинные колбаски и развесила на белье­вые веревки. Мама девочки, конечно, в восторг не пришла, а вот отец семейства смекнул, что на этих «колбасках» можно сколотить целое состо­яние. Так он и сделал.

Императорский пирог

Торт «наполеон» ро­дился в России. Дело было так. Шел 1912 год. Москва веселилась. Отмечали сто лет со дня изгнания Напо­леона из Москвы. Пова­ра изощрялись в искусстве кулинарии. Они испекли пирожное в виде шляпы зна­менитого полководца и назвали его «наполеон». Название понравилось избало­ванной московской публике, а пирожное со вре­менем превратилось в торт. Стоило ли выигры­вать битву при Ватерлоо, чтобы твоим именем величали торт?

Всем известная «шарлотка» тоже, говорят, получила свое прозвище в России. Название это досталось яблочному пирогу в честь Шарлот­ты, супруги царевича Алексея Михайловича. Остается загадкой, с какими эмоциями ели шарлотку.

А вот знаменитый «гоголь-моголь» был изобре­тен как средство для улучшения певческого го­лоса. В Могилеве жил некий Гогель. Пел он в церковном хоре и очень берег свой голос. А по­тому ел специальную пищу. Брал сырое яйцо, крошил туда хлеб, чуть подсаливал все это и, хо­рошенько взбалтывая, съедал. И сытно, и полез­но, и голос бархатный.

Каша от министра финансов

Русская гурьевская каша названа в честь гра­фа Гурьева, министра финансов России. Кухню он любил простую, но «с изюминкой». Как-то, будучи в гостях у одного своего знакомо­го, отставного майора дра­гунского полка, граф попробовал одну не­обычайно вкусную кашу. И тут же по­нял, что без этой каши просто жить не сможет. Спра­шивать стал, что да как. Оказалось, ре­цепт этой каши изоб­рел крепостной повар. Граф тут же взял, да и ку­пил... нет, не кашу, а повара. И с той поры потчевал новым блюдом не только домашних, но и гостей. Вот так и прославилась «гурьевская» каша.

Пирожок эскимоса

Во Франции в XVII веке рецепт приготовления мороженого считался го­сударственной тайной. Известен он был только посвященным — членам корпорации мороженщиков.

А в 1919 году американец Христи­ан Нельсон изобрел эскимо — моро­женное на деревянной палочке, покрытое шоколадом. Нельсон не просто назвал свое детище «пирож­ком эскимоса», но и продавал его на сеансах фильмов про жизнь эски­мосов. В результате такой реклам­ной кампании мороженое приобре­ло бешеную популярность.

**Кулинарный экстрим**

Китайское гнездо

Китайская кухня отличается чрезвычайным разнообразием и изысканностью. Кроме того, кулинары Поднебесной — большие любители «экстрима». Например, они готовят изыскан­ный деликатес из... ласточки­ных гнезд. Блюдо чрезвычайно дорогое (от 250 евро), ведь добывать гнезда с отвесной скалы — нелегко, а готовить их еще сложнее. Состав гнезда очень «аппетитный»: засохшие мальки рыб, слипшиеся рыбьи икрин­ки, кусочки ракушек и морских водорослей — все это замуровано в птичьей слюне, которая, затвердев, образует плотную массу. Перед приго­товлением гнездо хорошенько просушивают на солнце. Затем на несколько секунд заливают ки­пятком. Потом разбухшее гнездо достают из ки­пятка и варят в бульоне с добавлением рисовой водки, пряностей, зелени и т.д. У каждого по­вара здесь свой секрет. Китайцы уверены, что мужчина, который питается ласточ­киными гнездами, имеет шанс мно­гократно усилить свои мужские достоинства. Так что стоит попробовать.

Протухший деликатес

Еще одно блюдо делается из тух­лых, или, как говорят в Китае, «императорских» яиц. Процесс приготовления столь изысканно­го деликатеса продолжается нес­колько месяцев. Основательно протухший продукт вымачивают в специальном рассоле с добавлением древесной золы, соли и извести. Потом особым образом маринуют в глине с пряностями. Готовая еда представляет собой почерневший белок и жел­ток зеленоватого цвета. Небесно-голубая скор­лупа дополняет картину. Китайские гурманы утверждают, что очень вкусно. Пальчики оближешь.

Медуза для долгожителя

Еще один деликатес китайской кухни — ме­дузы. В их приготовлении есть много тонкостей. Например, медуза должна быть очень свежая, так как ни замораживать, ни сушить ее невоз­можно. Китайские повара засаливают медуз, как мы засаливаем грибы. Хорошо просоленную ме­дузу полагается вымочить и прокипятить ровно 15 секунд. Если повар не уследит и переварит на 2–3 секунды, все пропало — получится какая-то твердая масса с резиновым вкусом. А вот если все приготовлено по правилам, можно эти «гри­бочки» и в салатик с креветками добавить, и под соусом подать. Словом, полный простор для ку­линарной фантазии.

Уважают медуз и в Японии. Там их маринуют, а потом добавляют в мармелад или фруктовые десерты. Жители Страны восходящего солнца верят, что такая пища продлевает жизнь.

Грызуны для здоровья

Еще один изысканный ингредиент ки­тайских блюд — мыши и крысы. Приправляют их острым соусом. Среди любителей очень попу­лярны «крысы в горшочках», «крысы вяленые» и т. п. Съедать полагается все полностью — внутрен­ности, косточки, лапки… Только вот хвост нужно выбросить через левое плечо. Считается, что это верный способ уберечься от всяческих неприятностей. А еще говорят, будто крысиное мясо предотвращает облысение. Таким образом, любители блюд из грызунов гармонично сочетают приятное с полезным, а заодно и поголовье этих вредных животных уменьшают.

А в Корее из мышей готовят... оздоровитель­ный напиток. Тушки зверьков помещают в рисо­вую водку и хорошенько настаивают. Правда, вкус полученного блюда немного напоминает керосин, но зато, говорят, польза от него неверо­ятная.

Но и мыши не предел. Китайцы даже гусениц готовят во фритюре. Говорят, что по вкусу блюдо похоже на тыквенные семечки, только намного более калорийное.

Парадоксальный кофеек

В Индонезии, как, впрочем, и во многих других странах, очень любят ко­фе. Но индоне­зийский кофе «Ко­пи Лувак» готовится весьма экзотическим способом. В этой стране обитает небольшой зверек — Paradoxurus. Он активно участвует в об­работке кофейных зерен. Зверька кормят этими зернами. В его желудке они плохо переварива­ются и выходят наружу практически целыми. После этого зерна обрабатывают и варят из них кофе. Этот напиток, естественно, не из дешевых — 200 грамм такого кофе стоит около ста долларов.

Интересно, кому изначально пришел в го­лову рецепт?

Скорпион по-американски

Современная американская кухня не отстает по «экстремальному» ассортименту блюд. Например, в ресторанах Нью-Йорка появился новый изысканный деликатес — скорпион. Те, кто отважился попробовать это блюдо, говорят, что вкус у него необычный. С легкой горчинкой, которой не встретишь в при­вычной американской еде. В сыре, под соусом, вареный на пару, приправленный овощами скор­пион ублажает вкусы американской богемы.