

## 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 розфасувати у торбинки.



\* Колись розкажу про французький набір овочів для сурів. Запам'ятай назву — Мінуа. Або німецький — Сундгрюн.

## 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 комашню, 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 хвате.

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.



Дебет закладеного і витягнутого має зійтись.

Коли будеш наступного разу на берегах Середземного моря — подивись уважно довкола. Лавр десь поруч. Стоїть на червонястій землі, поміж олив, цвіркотіння цикад та бекання кіз. Його листя таке ж. Тільки зелене і блискуче.

Якщо маєш сумніви — зігрій у руках листок, трошки потри його.

Понюхай. Посміхнешся і смикнеш собі його на пам'ять.

Пам'ятаєш, у мене вдома на стіні є рамка з листочком? От.

*\* Це з долини Метеликів, долини лавра і лаванди.*





### 3. Духмяний перець

Ти ж тримаєш його у щільно закритій банці, правда? Розумієш, чому він духмяний? Понюхай. А тепер потри руками, перелякай його. Або нагрій на вогні.

Ефірні олійки у ньому одразу визирнуть подивитись, хто там такий настирливий.

Не кидай його разом з лавром. Він повільніше віддає свої емоції страві, треба кидати десь на посеред приготування.

Звісно, тільки рідкими стравами його використання не обмежується — ніхто тебе не осудить, якщо ти додаси ці прикольні ямайські горошинки до м'яса, риби чи мармуляди.

Звісно, не забувай їх витягувати після готування, бо всіх нервує плювання чимось, що не розкушується. Або ступка тобі в поміч: розмелений духмяний перець непогано піде у салат. Та і чай можна заварити з горошиною-двома, він помічний на травлення, якби тебе це колись турбувало.

У нього прикольна назва в англійському сегменті мовлення — *Allspice*, тобто «все спеція».

Ти ж пам'ятаєш — забагато матюків в одному реченні псують враження про тебе. Як і надмір спецій у страві. Ніхто не може сказати точно дозування спеції на страву, надто різні продукти та умови. Тому використовуй на власний розсуд.

Зрештою, це стосується і всього у житті.

Чому я про це згадав?

Бо зараз буде — кмин!



## 4. Кмин

Дуже енергійне зернятко! Запах і смак віддає так, що тільки встигай дивуватись.

І в кожній страві одразу стає господарем.

Інших спецій фактично і не чути за його могутньою спиною.

Чи, може, ти пам'ятаєш інший смак Бородинського хліба, окрім кмину?

І, звісно, як і з кінзою: всі, хто його скуштував хоч раз у житті, ніколи не забудуть цього запаху та смаку.

Маринуєш товстолоба чи солиш оселедця — сипни.

Дуже добре йде до жирного м'яса. Свинина з ним — закачаєшся. Як і баранина та інше м'ясо. Робиш плов — сипни. Але краще — знайди зіри. Потім розкажу, навіщо тобі ці тонкощі так одразу.



Або солоні сирнички. Або хліб. Моя мама завжди робила з кмином соленики з тіста.

І квашену капусту. І тушковану.

І біґос. У Польщі, якщо господиня не дає кмин у біґос — її розпинають на дверях костьолу.

Тому ці зернятка вимагають до себе відповідального і мудрого ставлення.

І не забувай тримати у щільній баночці й нагрівати на сковорідці.

Як вже згадали про випічку, то давай далі — кориця.

