

Во сколько новосибирцам обойдется петух с луком-пореем от Гарри Поттера и кубка огня?

Многие наверняка слышали про уху из петуха. И это не шутка, такой рыбный суп на основе из куриного бульона варили на рыбалке монахи. Если улов был скромным, сначала отваривался старый петух, вынимался из котла, а потом уж туда попадала рыба. Почему старый?

Монахам во время многочисленных постов запрещалось есть мясо, а с жилистого «петьки» какой навар? Суп из старой птицы мы готовить не будем, а вот угоститься петухом с луком-пореем от Гарри Поттера попробовать можно.

«Голубая карета Шармбатона сидела в снегу, как огромная обледенелая тыква; иллюминаторы дурмстрангского корабля заиндевели, а с мачт и снастей свисали тяжелые витые сосульки. Эльфы в кухне трудились не покладая рук, и обеденные столы ломились от изысканного жаркого и соблазнительных десертов»



Немного истории

На самом деле Джоан Роулинг, создавая свой сказочный кулинарный шедевр от Поттера, скорее всего, позаимствовала рецепт французского супа Кокки-ликки. Самый первый вариант которого в рукописном варианте зафиксирован историками в 1598 году. В кастрюле отваривался петух, потом туда добавляли черный перец и лук-порей. Некоторые хозяйки добавляли в него ячмень, рис или овсянку и в финале – чернослив или жульен из него.

Во Франции даже отмечают день *Coq Au Vin*, который приходится на 29 мая. В 16 веке рецепт этого вкусного первого блюда попал в Шотландию, и сегодня шотландцы считают это блюдо своим национальным супом. Хотя родина Кокки-ликки все-таки Франция. Есть упоминание о петухе в вине и у мастера американского детектива Уолтера Саттертуэйта в его произведении «Клоунада».

– Когда мы закончим, я на час пойду домой. Моя жена приготовит *coq au vin*, у меня уже слюнки текут.

– Она берет красное вино? — спросил Ледок.

– Нет, — ответил инспектор, поглядывая на него. — Она берет белое. Рислинг.

– А! А как насчет *lardon*? — Он повернулся ко мне. — Ломтиков сала, — пояснил он.

– Нет, — сказал инспектор. — Она обжаривает курицу на сале, затем убирает его со сковороды. Добавлять морковь, лук-шалот и немного чеснок. Разумеется, все мелко нарезанное.

Собственно петух с луком

Петуха, скорее всего, купить не получится, но можно приобрести на рынке несколько куропаток или домашнюю курицу. Средняя тушка вытягивает на два-три килограмма. Как вариант — утку. Что понадобится и сколько придется потратить?

Домашняя курица – 250 рублей за кг;

Утка – 550 рублей за кг;

Куропатки – 200 рублей за тушку;

Рис – 80 рублей за кг;

Лук-шалот – 30 рублей за кг;

Чернослив – 300 рублей за кг.

И того петух с луком обойдется примерно в 500-800 рублей, в зависимости от вида мяса. Домашнюю курицу, перепелов или утку разрезать на крупные куски обжарить на растительном масле с обеих сторон до появления золотистой корочки. Отдельно до прозрачного состояния на сковороде обжаривается лук-порей на сливочном масле. Курицу и лук отправить в кастрюлю, добавить рис и варить все вместе до тех пор, пока мясо не станет мягким, а рис почти растворится в бульоне. За полчаса до готовности добавить два стакана чернослива без косточек.

«Что будете кушать, дети мои? Конечно, у меня всегда можно получить бифштекс, но сегодня есть петух в вине», — писал Жорж Сименон в рассказах о комиссаре Мегрэ.

Фото: za-edou.ru

Автор: Анна Леро © Babr24.com КУЛЬТУРА, ИСТОРИЯ, КАК ПО-ПИСАНОМУ, НОВОСИБИРСК 👁 90453
02.08.2023, 19:34 🔄 340

URL: <https://babr24.com/?IDE=249125> Bytes: 3509 / 3266 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:
nsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](#)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)