

MEAT

Anthony Puharic and Libby Travers

Copyright text © Anthony Puharic and Libby Travers 2018 except as noted below* Copyright design © Murdoch Books 2018
Copyright photography © Alan Benson. Images on pages 6 and 11 copyright © Paul Gosney All rights in this publication
are reserved to Murdoch Books. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system
or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise
without the prior written permission of Murdoch Books.

Пухарич, Энтони.

П90 Мясо : полное руководство: на ферме, у мясника, на кухне / Энтони Пухарич, Либби Трэверс ; [перевод с английского О. С. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2022. — 512 с. : ил.

Уникальное и всеобъемлющее руководство по выбору, хранению и приготовлению мяса, знакомящее с историей всех основных видов и пород животных, выращиваемых человеком ради мяса, с жизнью животных на ферме, с процессами откорма и с мясницкими техниками, эта книга легендарного австралийского мясника Энтони Пухарича и его соавтора, фуд-писателя Либби Трэверс, была необычайно высоко оценена Энтони Бурденем, который написал к ней вступительное слово. Здесь вы найдете исчерпывающую информацию об основных методах работы с мясом и множество великолепных рецептов классических и авторских блюд из птицы, баранины, свинины, говядины и телятины, а также более редких видов мяса — козлятины, крольчатины, мяса кенгуру, оленины и другой дичи. Несомненно, книга «мясника №1 в мире» станет классическим руководством для каждого кулинара, готовящего мясо, и войдет в мировую гастрономическую историю.

УДК 637.5.03
ББК 36.92

ISBN 978-5-04-121772-3 (оф. 1) © Ивенская О. С., перевод с английского, 2019
ISBN 978-5-04-104345-2 (оф. 2) © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

**Пухарич Энтони
Трэверс Либби**

МЯСО

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО

На ферме, у мясника, на кухне

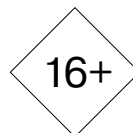
Перевод с английского О. Ивенской

Ответственный редактор С. Ильичева. Художественные редакторы В. Колышева, П. Петров
Редактор О. Ивенская. Корректор П. Леляев. Компьютерная верстка С. Туркиной

В оформлении обложки использованы фотографии:
Paladin12, Nik Merkulov, Lek KB, Africa Studio, MaraZe, Annetua, DenysHolovatiuk / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация / Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Эндирүүү: «ЭКСМО» АКБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис: 2013-ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 231-59-90/02; E-mail: rdc-s@almaty.eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған



ЧИТАЙ·ГОРОД

Официальный интернет-магазин издательской группы «ЭКСМО-АСТ»
book24.ru

Дата изготовления / Подписано в печать 06.09.2021. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 59,73.

Тираж 3000 (1500 (оф. 1) + 1500 (оф. 2) экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ·СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:
fb vk od breadsalt.publisher

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru

ЛитРес: один клик до книг
Apple Android Windows

НА ФЕРМЕ ~ У МЯСНИКА ~ НА КУХНЕ

МЯСО

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО



ЭНТОНИ ПУХАРИЧ
ЛИББИ ТРЭВЕРС

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2022



НА ФЕРМЕ ~ У МЯСНИКА ~ НА КУХНЕ

МЯСО

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО



ЭНТОНИ ПУХАРИЧ
ЛИББИ ТРЭВЕРС

СОДЕРЖАНИЕ

Вступительное слово Энтони Бурдена 10

Предисловие 14

Введение 18

Некоторые мысли о мясе 22

24 ПТИЦА

**КУРИЦА ~ УТКА ~ ИНДЕЙКА
ГУСЬ ~ ГОЛУБЬ ~ ПЕРЕПЕЛКА ~
ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ**

Вкратце	28
История	30
Породы	34
– Карта традиционных пород	40
Откорм	42
На ферме	48
У мясника	54
– Части тушки курицы	58
– Части тушки утки	61
– Другая птица	62
На кухне	66
Рецепты	70

122 ОВЦЫ

**БАРАНИНА ~ ЯГНЯТИНА ~
КОЗЛЯТИНА**

Вкратце	126
История	128
Породы	132
– Карта традиционных пород	136
Откорм	138
На ферме	142
У мясника	146
– Отрубы баранины	150
– Отрубы козлятины	154
На кухне	158
Рецепты	162

196 СВИНЬИ

**СВИНИНА ~ ДЕЛИКАТЕСЫ
ИЗ СВИНИНЫ**

Вкратце	200
История	202
Породы	206
– Карта традиционных пород	208
Откорм	210
На ферме	214
У мясника	218
– Отрубы свинины	220
На кухне	226
Изделия из свинины	230
– Консервированное мясо	230
– Карта традиционных видов	234
Рецепты	238

280 КОРОВЫ

ГОВЯДИНА ~ ТЕЛЯТИНА

Вкратце	284
История	286
Породы	292
– Карта традиционных пород	296
Откорм	300
На ферме	308
У мясника	312
– Отрубы говядины	318
– Стейки	324
– Отрубы телятины	328
На кухне	334
Рецепты	336

402 ДИЧЬ

КРОЛИК ~ ОЛЕНИНА ~ КЕНГУРУ ~ ПРОЧАЯ ДИЧЬ

Вкратце	406
История	408
– Карта традиционных видов	410
Кролик и заяц	414
– Отрубы крольчатины	417
Олень и косуля	418
– Отрубы оленины	422
Кенгуру	424
– Отрубы кенгурятины	428
Рецепты	430

446 ТЕХНИКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ~ МЯСНИЦКИЕ ТЕХНИКИ ~ ИНСТРУМЕНТЫ ~ ХРАНЕНИЕ ~ С НОЖОМ В РУКЕ

Барбекю	448
Запекание	452
Тушение	454
Техники мясника	456
Инструменты мясника	474
Хранение и гигиена	478
С ножом в руке	480
– Особые техники	482
– Степени прожарки стейка	490
– Необходимость отдыха	491
– Грейды мраморности говядины	492

На будущее и благодарности 496


Указатель 500

VICTOR CHURCHILL *Est 1876*









*Моему отцу, Виктору Пухаричу: образцу для подражания,
партнеру по бизнесу и лучшему другу. — Э.П.*

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

Мой дорогой друг Энтони Бурден написал это великодушное вступительное слово к книге за несколько недель до того, как скончался. Я буду по тебе скучать, Тони. — Э.П.

Это самая красивая мясная лавка, которую я когда-либо видел, — хотя название «мясная лавка» пусть и описывает место, где практикуется прекрасная, благородная и древняя профессия, не совсем подходит для описания магазина Victor Churchill. Храм мяса. Мечта. Подарок.

Здесь все идеально. И даже более чем идеально. Это, пожалуй, самый известный и, безусловно, наилучший магазин такого рода в мире. Мясники, все в белом, нарезают премиальные отруба в холодильной комнате со стеклянными стенами. Старомодные колбасы самых разных видов в витринах притягивают взгляд, подобно драгоценностям. В других витринах лежат массивные куски рыбная и сирлойна, а также наилучшие разновидности мяса, полученного из животных, которых при жизни баловали. Тушки кур медленно вращаются в великолепно отреставрированном гриле, наполняя комнату ароматом, который вызывает аппетит и притягивает.

Энтони Пухарич создал свою «страну чудес» на основе и без того чертовски крутого «Черчилля», старейшего постоянно действующего мясного магазина в Австралии. Это был акт любви, дань уважения его отцу, трудолюбивому мяснику, который эмигрировал в Сидней и основал процветающий бизнес. А Энтони, в свою очередь, создал идеальное место для разделки мяса. Его мясная лавка одновременно и театр, и розничный магазин, и закусочная, и школа.

Энтони применил те же мышление, методичность и внимание к деталям в этой роскошной книге. «Мясо. Полное руководство» — идеальное пособие, которое научит вас понимать мясо, а также то, что с ним можно делать для достижения максимального стратегического и эмоционального эффекта. Энтони понимает мясо так, как я никогда не смогу. Его глубокое знание истории, опыт в поставках, выдерживании, обработке, разделке и приготовлении животного белка не имеют аналогов. Его необычайно хороший вкус и кулинарные инстинкты можно определить по количеству всемирно известных поваров, которых можно частенько видеть в задней комнате магазина, жадно пользующихся результатами его трудов.

Вы держите в руках правильную книгу. Изучать ее будет настоящим удовольствием.

Энтони Бурден







ПРЕДИСЛОВИЕ

Следуя примеру своих шести братьев, мой отец, Виктор Пухарич, приехал в Австралию из Хорватии в поисках возможностей. Каждого из детей в его семье отправляли на заработки на три года, большинство нашли работу на рудниках Западной Австралии, а по ее окончании вернулись на родину, чтобы продолжить семейное дело и стать мясниками. Но, в отличие от братьев, мой отец продолжил жить в Сиднее, где нашел свою любовь, мою мать Стефани, работу мясника и дом. Он остался.

Мне было сказано, чтобы я тоже нарушил традицию. Родители хотели, чтобы у нас была «лучшая жизнь». Работа мясника непроста: это значит рано вставать, работать в холоде и зарабатывать не так уж и много. Они мечтали, чтобы дети получили хорошее образование.

В обеих семьях — моих отца и матери — я стал первым, кто закончил университет. Мама плакала от гордости в первый день, когда я надел костюм и отправился на службу в банк. Это была достойная, чистая работа, и, тем не менее, через девять месяцев я осознал, что что-то не так.

Несмотря на совершенно разные часы работы мясника и банкира, мы всегда ужинали вместе, всей семьей. Однажды вечером я набрался смелости и сказал своим родителям, что хочу стать мясником и работать с отцом. Мне потребовалось три месяца, чтобы убедить маму и папу заложить дом, а отца — оставить работу, где он трудился в течение 30 лет, и открыть мясную лавку вместе со своим сыном.

В феврале 1996 года мы открыли магазин Vic's Premium Quality Meat, традиционную розничную мясную лавку на Оксфорд-стрит в Сиднее. Наша философия была проста: уважать животное, используя каждую его часть. Мы стремились воссоздать то, что делали наши предки в Хорватии: привозить животных и забивать их на месте; так мы получали все субпродукты, и в ход шло все животное целиком. Работать бок о бок с отцом было именно тем, о чем я мечтал, но дело не заладилось: через шесть месяцев мы спустили весь наш капитал. У нас было мало клиентов — людей, которые готовили мясо сами, дома. Нам нужна была клиентура, но мы не нашли ее в Сиднее.

Полный разочарования, я занялся поисками клиентов и начал стучаться в двери ресторанов. И это сработало! Повара понимали и ценили преданность делу, качество нашей продукции, субпродукты. Наша клиентура и сеть поставщиков расширились, и теперь включают лучших фермеров и производителей, каких мы с отцом могли найти в Австралии. Мы стали оптовыми поставщиками лучшего австралийского мяса во многие ведущие рестораны страны. Vic's Premium Quality Meat быстро превратилась в одну из самых уважаемых мясных компаний Австралии.

В 2009 году мясной магазин Churchill's — старейший в Австралии, работающий непрерывно, — был выставлен на продажу. Я увидел в этом возможность открыть мясную лавку в том районе, где все привыкли покупать мясо именно в ней, чего не хватало нам в первые годы. Вновь открыв магазин под названием Victor Churchill, мы вернули его преданным покупателям. Наш бизнес установил планку для мясных магазинов по всему миру, возведя мясо на пьедестал, как никогда раньше.

Я невероятно горжусь своим отцом и тем бизнесом, который мы создали вместе. Теперь мы также работаем с моей сестрой Анитой: семейное дело стало реальностью. Мы имели удовольствие работать со многими другими замечательными семьями на протяжении десятилетий, от шеф-поваров до производителей и, возможно это самое главное, — с нашими замечательными сотрудниками.

Когда в 2005 году я встретил Либби, она занималась проектом конкурса лучших производителей для Vogue Entertaining + Travel, разыскивая самых достойных участников по всей стране. Она стала сотрудничать с нами, и в течение нескольких лет превращала труд наших мясников в слова, делясь историями с нашими клиентами и шеф-поварами. За последние десять лет мы не раз вели разговоры (очень серьезные!) о бизнесе в нашей отрасли.

Мы с Либби надеемся, что, написав эту книгу, сможем привлечь и вашу семью в наше сообщество.

Энтони