

За нирками закріпилася репутація неапетитно] страви з радянського минулого. А, між тим, якщо приготувати їх на французький манер, вийде смачний і елегантний вечерю.

Нас неправильно вчили готувати нирки на уроках праці. По-перше, вони не повинні бути гумовими. По-друге, їх не обов'язково довго тушкувати. Я покажу, як приготувати ніжні соковиті нирки за 20 хвилин! А для контрасту зроблю соус з чорної смородини і гірчиці.

Смажити нирки швидко прийнято у французькій кухні. У класичному рецепті, який добре знає кожна парижанка, їх блискавично обсмажують, супроводжуючи шовковистим соусом з гірчиці і вершків. Я переглянула дві дюжини [відео на YouTube](#), заглянула в кілька французьких книг, але в перший раз так і не змогла зняти сковорідку з плити через десять хвилин.

Мене вчили інакше! Адже я все дитинство спостерігала, як бабуся годинами вимочувала нирки в декількох водах, примовляючи, що тільки так піде запах. Як вона гасила їх у скороварці, просочуючи своєрідними пахощами потрухів і солоних огірків нашу квартиру в панельній багатоповерхівці. Пам'ятаю, як за вечерю нирки жваво скакали по тарілці, перестрибуючи через пониклі солоні огірки і пюре з картоплі. У цих нирок була текстура радянських калаш.

Зате друга спроба приготувати за французькою технологією завершилася смачним і елегантним вечерю. Виявилось, що в нирках зашкалює ніжність, у них мускусна м'яка тканина, яка чудово жується. Нирки довгі роки були аутсайдером, невиразним продуктом з радянського дитинства, а тепер прописалися на моїй кухні. Я часто готую їх взимку, вони самі по собі тепло пахнуть гвоздикою з корицею.

Найвідоміші прянощі світу

Годяться телячі і яловичі нирки. Французи, щоправда, наполягають на телячих, але я за всю кулінарну життя не зустрічала їх в наших широтах. У вітчизняній торгівлі є тільки нирки дорослої корови. Повірте, я перевіряла, з гов'яжими виходить теж дуже і дуже смачно. До речі, баварці, нітрохи не сумніваючись, смажать яловичі нирки, [в їхній кухні](#) не прийнято нирки тушити.

З нирок потрібно зрізати залишки білого жиру - цей жир на сковорідці стискається в щільну субстанцію, яку неможливо прожувати. Кожну нирку розрізати на 2-3 частини, сполосніть водою і промокніть рушником. Вони обов'язково повинні бути сухими. Якщо ви готуєте не свіжі, а заморожені нирки, в сковорідці може утворитися калюшка. Тоді під час смаження злийте цю рідину, щоб не чекати, поки вона випарується.

У Британії на початку ХХ століття такі нирки подавали на тостах до пізнього сніданку в усіх чоловічих клубах. А ви, якщо вирішите приготувати нирки на вечерю, зробіть на гарнір гратен з картоплі. Гратен - ще одна французька класика, його подають практично у будь-якому паризькому бістро. Шари картоплі і цибулі заливають вершками і ставлять в

## Кулінарний переворот: як приготувати смачну вечерю з яловичих нирок

Автор: rationalfeed  
11.05.2014 12:54 -

---

духовку, щоб вершки просочили картоплю, а зверху з'явилася золотава скоринка.

Зазвичай гратен готується 40 хвилин. Але якщо картоплю нарізати на скибочки і відварити в підсоленій воді, можна вкластися за 20. Поки гратен буде нудитися, ви як раз встигнете посмажити нирки і зробити до них соус з гірчиці і чорної смородини.