

# Bollito misto або відварена мішанина

**Боліто місто** одна з тих страв, яка є вагомою часткою у традиції кухні північної Італії. Це є страва свята, символ дому та родини. Щоб її приготувати, потрібно лише трішки вашого часу, уваги і результат звітуватиме сам за себе.

Зазвичай ми думаємо про варене м'ясо як про «залишок» після приготування бульйону. Цю страву помилково розглядають як план В, але якщо її готувати творчо, може вийти велика смакота. Особливо коли в парі смачненький соус.

У Північній Італії, особливо в П'ємента і Емілія-Романья, місцеві перетворили цю страву з м'яса на царське святкування. Традиційно, у зимку, готують справжнє Гран Боліто Місто – це сім різноманітних шматків з різноманітних сортів м'яса. Наприклад: яловичина, телятина, свинина, півень, індик, сосиски «Cotechino, Zampone», язик (супові набори, хвіст, голінка, грудинка, пашина скручена та зв'язана рулетом, ошийок, лопатка, частини голови). А також сім приготованих соусів, й безліч овочів.

Як ви розумієте, цю страву готують для великого застілля тому часто її вважають ресторанною їжею; різні наїдки підвозяться до столу на возиках, а шматки м'яса ще занурені у бульйон в якому впарювалися та готувалися.

В італійській кухні Боліто Місто відоме з другого тисячоліття. У середині 1800-х рр. кронпринц Вітторіо Емануель II часто прокрадався в маленьке містечко Монкальво, щоб пополювати на дичину, і там його улюблена господиня готувала цю страву а він мав чудову нагоду насолодитися святковим боліто з друзями.

Болліто дуже часто зустрічається у різних гастрономічних текстах: Антоніо Латіні має 38 варіантів приготування для боліто в його кулінарній книзі *Lo Scalco alla Moderna* (1694); Маестро Мартіно має декілька рецептів у своїй книзі *Libro de Arte Coquinaria*, що вважається базисом італійської гастрономічної літератури.

Більш скромна версія *Bollito Misto* може бути приготовлена вдома, для

недільного обіду або в особливих випадках, зменшуючи кількість м'ясного асортименту та соусів відповідно до кількості присутніх за столом.

### **Поради:**

- Необхідно щонайменше три сорти м'яса: яловичина, телятина, курка або півень, важливо щоб м'ясо було жирним та з прожилками, після довгого виварювання усе стає м'яким та наваристим.
- Спочатку необхідно зварити бульйон з овочів, додати сіль та спеції 15 хв.
- Шматки м'яса необхідно класти у кип'яток щоб воно зберегло якнайбільше свого смаку, та соковитості. Варто слідкувати щоб бульйон уже з м'ясом випадково не закипів бурхливо. Все має бути поволі.
- Якщо є великий асортимент м'яса рекомендують деякі шматки варити окремо, наприклад свинину або язик.
- М'ясо необхідно готувати на повільному вогні, щоб томилося, 2-3 години, кришку на каstrулі злегка привідкрити.

- 
- 5 малих морквин
  - 2 стебла селери
  - ¼ великого кореня салери
  - 3 цибулини
  - 3-5 зубчики часнику
  - 2 лаврових листка
  - 1 пучок петрушки
  - 3 гвоздики
  - декілька горошин гіркого та духмяного перцю
  - 1 столова ложка солі
  - 1 яловича гомілка
  - 1 індича гомілка
  - 1 курячий окіст
  - 1 шматок свинини на кістці

Велику каstrулю заповнити до половини водою, покласти почищені овочі,

спеції та сіль і зварити бульйон 15-20 хв від закипання.

Поки вариться бульйон, промити під холодною водою усі шматки м'яса та приготувати їх до варіння. Якщо у Вас ціла тушка курки, необхідно відрізати усі зайві частини, обсмажити та зачистити від пір'я, зв'язати тушку кухонним шпагатом щоб трималася форма.

Усе м'ясо покласти у каструлю із овочами, зменшити вогонь та готувати 2-3 год. Коли при закипанні зауважите пінку від м'яса, зберіть її.

*Куряче м'ясо, оскільки воно готується швидше, можна вийняти першим, бажано чимось прикрити і тримати у теплі.*

На при кінці готування бульйон скуштувати на смак, вийняти м'ясо та овочі і нарізати великими шматками.

Порізане м'ясо викласти у глибоку керамічну посудину або супницю й залити гарячим бульйоном.

*Страва подається як перша так і як основна, у глибоких тарілках з ложкою і черпаком.*

Наше Боліто Місто готове, та щоб зробити його ще багатшим та смачнішим, можна доповнити солодкими або гострими соусами, наприклад: соус з хрону, шпинату, гірчиці, майонезу або відповідно до вашого смаку. У додаток можна подати до м'яса відварену білокачанну або савойську капусту, картоплю, шпинат, нут.









