

ISSN 0234-2510
9 770234 251004
09008

гастрономъ

щи сергея проханова,
грибы анны ахматовой,
торты джуда лоу

кипрская афелия,
испанские суши,
немецкий рислинг

приметы лета:
ягодный лимонад
и желе из каркаде



55
рецептов
августа

рецепт с обложки



Рагу из кукурузы с тыквой и яблоками

4–6 порций

Что нужно:

2 початка молочной кукурузы

2 средних зеленых яблока

200 г мякоти тыквы

4 средние луковицы

3 перчика чили

1 веточка розмарина

75 г сливочного масла

сушеный базилик

Что делать:

Кукурузу нарезать кружками толщиной 3 зерна, яблоки – дольками, тыкву – крупными кубиками, лук – мелкими, чили – тонкой соломкой. Отделить листья розмарина от веточек. В большой сковороде обжарить яблоки и тыкву

В августе все едут на море, а потом рассказывают друзьям, что нового они попробовали, сидя вечером в ресторанчике на набережной. Мы тоже расскажем вам, что едят на гастролях за рубежом Дмитрий Куклачев и его кошки, что попробовали наши корреспонденты в Каталонии, на Кипре и на Канарах. А также о том, что готовили наши авторы на своих дачах из кукурузы и картошки, на Яблочный, Медовый и Ореховый Спасы. Какие мы делали варенья-пятиминутки и ягодные желе, фруктовые лимонады и модные коктейли, как тестировали соковыжималки и выбрали рислинг, на какие крыши-веранды столочных ресторанов мы забрались и что там увидели. В общем, обо всем, что можно и нужно делать летом.

в 50 г масла, 5 мин. Посолить, снять с огня. В форме для тушения обжарить лук с базиликом в 25 г масла, 5 мин. Добавить все ингредиенты, перемешать, влить полстакана кипятка. Накрывать форму крышкой. Готовить в разогретой до 180 °С духовке 40 мин. Готовое рагу перемешать.

группа тестирования рецептов



Ольга Зарубина
психотерапевт,
Нетания, Израиль



Эльжбета Монкевич
журналист, Литва



Екатерина Серавина
юрист, Москва

экспертный совет номера



Владимир Мухин
шеф-повар
ресторана
«Булошная»



Дмитрий Соколов
чемпион
и двукратный вице-
чемпион мира
по барменскому
искусству



Екатерина Павлова
шеф-кондитер
ресторанов
Courvoisier,
Dantes, «Огни»

ежемесячный журнал

Гастрономъ

№08 (91), август 2009

Издатель: 000 «Бонниер Пабликэйшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:

главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора
Марианна Орлинова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олешинко
бильдиредатор-стилист Екатерина Овселян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор),
Илья Жданов, Денис Крупня (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева,
Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
Над номером работали: Дмитрий Байрак, Нина
Борисова, Борис Бурда, Владислав Волков, Елена
Голованова, Анатолий Горяинов, Анжела Дубкова,
Дмитрий Жаров, Юлия Жданова, Лариса Коробкова,
Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Елена
Лихачева, Эльжбета Монкевич, Екатерина
Моргунова, Андрей Николаев, Сергей Синельников,
Татьяна Соломонок, Ирина Тараторина, Александр
Тиванов, Марина Титова, Марина Тумаркина, Антон
Фролов, Иван Фролов, Наталья Хабарова, Виталий
Шабуров, Анна Шапкина, Александра Шевелева,
Татьяна Шкондина, FOTOBANK, EAST NEWS

исполнительный директор Ольга Калкич
директор по рекламе 000 «Бонниер Пабликэйшенз»
Марина Мамина

Отдел рекламы: Ольга Козырева, Ольга Каткова,
Елена Кузьмичева, Елена Матвеева,
Жанна Русакова (заместитель директора),
тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов
Лариса Машталер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор),
Зоя Галишников, Надежда Лыжников

Распространение: Сергей Татаркин (директор),
Андрей Телингатер, Александр Шалимов,
Наталья Писклина, Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Альфия Амеркаева
тел.: (495) 792-5562

**Зам. генерального директора по правовым
вопросам** Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов, «Свет Компьютер»,
тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций:
Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова,
Екатерина Панюшкина (руководитель отдела),
Олег Шифрин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 164 315 Цена свободная

Автор макета Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова
© 000 «Бонниер Пабликэйшенз», дизайн, фото,
текст, 2009

Издание зарегистрировано в Федеральной службе
по надзору в сфере массовых коммуникаций,
связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ №ФС77-32209 от 09.06.2008 г.
Редакция не несет ответственности за содержание
рекламных материалов. Перепечатка материалов
и использование их в любой форме, в том числе
и в электронных СМИ, возможна только с пись-
менного разрешения редакции.



стр. 12

август 2009

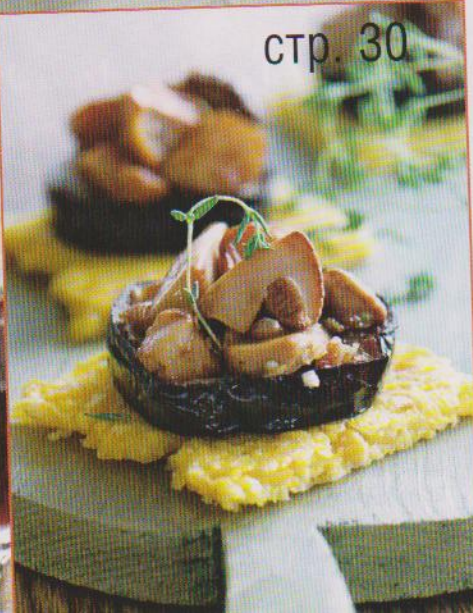
содержание



стр. 46



стр. 36



стр. 30

6 Винегрет новостей

еда и напитки

- 12 Рецепт с автографом: щи от Сергея Проханова
- 16 Все на картошку! «Земляное яблоко» – тема номера
- 24 Под соусом: что подать к картофелю
- 26 Дело вкуса: кулинарные таланты и пристрастия Джуда Лоу
- 27 Наш мастер-класс: азербайджанская рыба льяванги
- 30 Солнечный сезон: кукуруза – царица стола
- 36 Большое меню: главные рецепты Кипра
- 44 «Без борща лез на стену»: любимые блюда Дмитрия Куклачева
- 46 Прямо с грядки: быстрый ужин из плодов рук своих
- 51 Суп дня
- 52 Модное блюдо: суши по-канарски
- 54 Религия и кухня: православные Спасы
- 57 Удачные варианты: варенье за пять минут
- 58 Легкие десерты: фруктовые желе
- 61 Кулинарный техникум: заготавливаем ягодный сорбет

Лучшие рецепты

Салаты

- Салат из запеченного картофеля с мятой и молодым чесноком 18
Салат с кукурузой, креветками и помидорами 31

Закуски

- Алу тикки, картофельные котлетки 17
Грибы со сметаной 82
Жареный халуми с соусом из каперсов 37
Запеканка из картофеля и бекона 18
Лодочки из цукини со свеклой и козым сыром 50
Острые картофельные ломтики 22
Полента с баклажанами и грибами 33
Соусы, дипы, масла к блюдам из картофеля 24–25
Талатури 37
Тарамосалата 38

Супы

- Бессара, марокканский бобовый суп 79
Картофельный суп с сыром 19
Овощной суп с кремом из кинзы 50
Суп с кукурузой, перцем и тыквой 32
Холодный суп из ревеня с мидиями 51
Щи из кислой капусты с грудинкой 14

Птица

- Паста с курицей, цукини и мятой 50

Мясо

- Афелия 39
Клефтико 41
Кремзлики со свинойной 20

Рыба и морепродукты

- Рыба льяванги 28

Выпечка и десерты

- Баклажаны с миндалем в сахарном сиропе 40
Варенье пятиминутка в ассортименте 57
Желе из каркаде с яблоками 59
Желе из черной смородины с хлебно-ореховым топингом 60
Запеченные яблоки с пряным рисом 54
Кукурузные бискотти с вяленой грушей и фундуком 34
Медовая коврижка с маком 55
Ореховый хлеб 56
Сырный десерт с вишневым желе 59
Тарталетки с кукурузой 32
Яблочные пирожные 60
Ягодный сорбет 61

Напитки

- Лимонад из красной смородины 50
Освежающие коктейли 64–65



стр. 16



стр. 58

- 62 С немецким акцентом: дегустируем рислинги
64 С розмарином, фейхоа и щавелем: небанальные летние коктейли











СТИЛЬ ЖИЗНИ

- 66 Домашняя коллекция посуды: поклонникам Жюль Верна
70 На высоте: рестораны с верандами на крышах
74 Путешествие со вкусом: Каталония, страна гениев и экспериментаторов
80 «Все мы бражники здесь...» В «Аппетитной истории» – Анна Ахматова

Гид потребителя

- 83 Выжали все соки: выбираем соковыжималку
89 Арсенал кухонной техники
90 Какой картофель-фри лучше? Тест «Гастронома»
91 Новости компаний
92 Отвечаем на вопросы читателей
94 Кулинарный словарь
96 Стоящая вещь

условные обозначения

-  – тема с обложки
 – блюда, которые можно замораживать
 – блюда, которые подходят для детей
 – вегетарианские блюда
 – рецепты блюд быстрого приготовления
 – блюда, которые можно готовить в микроволновке
 – блюда, которые легко готовить
 – рецепты для опытных кулинаров
 – мнение группы тестирования рецептов
 – полезные советы

Ресторанные новости

В ресторане **Peperoni** (ул. Петровка, 17, стр. 1) – новый шеф-повар Джакомо Ломбарди и оригинальное предложение по ланчам. Джакомо уверен, что лучшая кухня в мире – тосканская, и презентует ее москвичам. Меню ланча (600 руб.) гости komponуют сами. На выбор им предлагаются: салат с кроликом, овощная капоната с запеченной рикоттой, брускетта с помидорами и сыром, суп-пюре из томатов или из картофеля, паста с помидорами, лосось на гриле, телячья печенка или пицца «Маргарита».

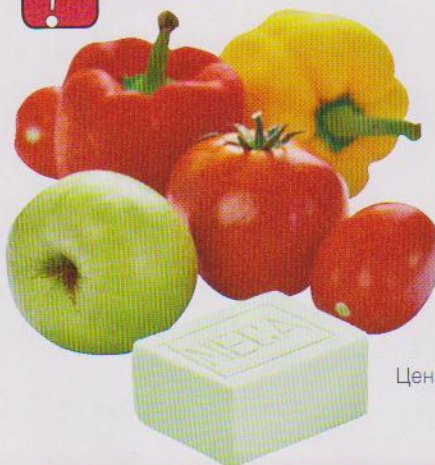
Повара и бармены **сети корчем «Вечера на хуторе...»** ласково приглашают гостей поработать – мять мять и квас квасить. Но сначала всех покормят. Среди новинок отметим «Семушку» – приготовленный на гриле шашлык из семги, «Смаченко» – свиную корейку-гриль с овощами и «Цыпленка Голака» на украинский манер. Запить это можно шестью видами «Мохито» или квасом (классическим хуторским, петровским с лимоном и изюмом, освежающим медовым с мятой).

Август – время пить пиво. Наверстать не выпитое за первые летние месяцы можно в новом, 29-м по счету **ресторане сети «Кружка»** (ул. Пушечная, 9/6, стр. 1). Гостям предлагается антикризисное предложение: бизнес-ланч за 149 руб. (три блюда с напитком) и демпинговые цены на самые популярные пары – шаурма + пиво (99 руб.), картофель-фри + пиво (99 руб.).

В помещении легендарной советской шашлычной, которую в народе называли «Антисоветская» (она находилась напротив отеля «Советский»), открылось одноименное заведение. Концепция новой «Антисоветской» (Ленинградский пр-т, 23) – «советский гламур» – колонны, полотна, лепнина, в общем, все, как положено. В меню от шефа Виктора Кочевани – добротная советская классика: суп фасолевый с ягнёнком (190 руб.), «Оливье» с раковыми шейками (370 руб.), гречка с утиной печенкой (150 руб.), пирожки с куриными потрохами (60 руб. за 3 шт.).



Находка месяца



Мы с детства приучены мыть руки с мылом. А как насчет яблок, помидоров или груш? Теперь появилось специальное моющее средство и для них: в московских супермаркетах продается гипоаллергенное универсальное мыло Syntabon (производства Careline, Израиль), которым можно мыть фрукты и овощи. Для стирки белья и мытья посуды оно тоже пригодится. В ассортименте мыло классическое и с лимонным запахом (230 г). Цена – от 80 до 95 руб.

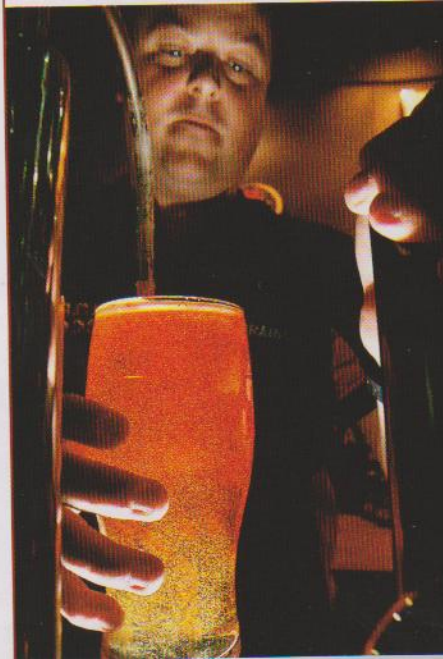
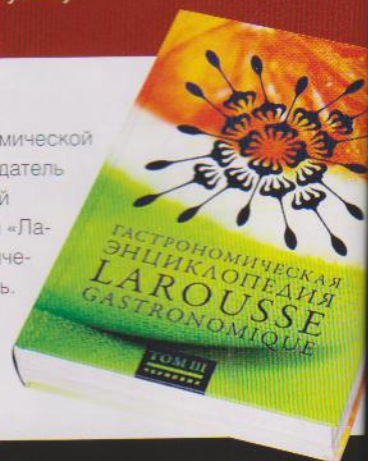
Кафе-мастерская

Всегда приятно смотреть на то, как другие работают. Польский дизайнер одежды Иоанна Климас решила использовать эту человеческую слабость и открыла небольшое кафе прямо в своей мастер-

ской в Варшаве. Заказав чашку кофе или чая с пирожками, гости могут наблюдать за тем, как дизайнер создает свои модели, а также воспользоваться библиотекой Иоанны, в которой собраны книги по искусству.

«Ларусс гастрономик»: больше и толще

В издательстве «Чернов и Ко» вышел третий том гастрономической энциклопедии «Ларусс» на русском языке. Российский издатель добавил в новый том около 500 оригинальных иллюстраций и множество комментариев от редакторов русской версии «Ларусс». В связи с чем принятое решение об увеличении количества томов: вместо обещанных восьми их будет двенадцать. Четвертый том выйдет в свет в середине сентября, пятый планируется выпустить до конца нынешнего года. Полностью закончить работу предполагается в 2011 году.



Пиво скандалистам

В испанской Валенсии, в Кульере, недавно открылся бар Casa Pocho, в котором можно бесплатно получить кружку пива, хорошенько обругав бармена. Вместо того чтобы ссориться со своими мужьями и женами, посетителям предлагается выпускать пар в баре. Одно из самых запоминающихся оскорблений бармен услышал от женщины: «Твои уши такие громадные, что напоминают мою машину с широко открытыми дверцами».

Ресторанные новости

Ресторан Pinocchio на Рублевке предлагает гостям новое иллюстрированное меню. Теперь люди, которым ничего не говорят названия таких блюд, как запеченная спаржа под соусом бешамель с копченым сыром скаморца, спагетти китара с морепродуктами или тортини из горячего шоколада с соусом из груши и корицы, могут сделать заказ, выбрав понравившуюся картинку.

В отеле Marriott Moscow Royal Aurora (Петровка, 11/20) открылась обновленная летняя терраса Vicolo. Шеф-повар Томас Кесслер удивляет гостей современной европейской кухней с элегантными вкраплениями Востока. Здесь можно быстро перекусить, заказав домашний фалафель по-восточному, в лаваше с овощной сальсой и хумусом (900 руб.) или основательно подкрепиться шашлыком из королевских креветок под маринадом из лаймового листа, имбиря, чили и чеснока (1050 руб.). Но в любом случае не отказывайтесь от десерта – малинового крем-брюле (600 руб.) или ванильной панакотты (600 руб.).

Шеф-повар **ресторана-винотеки Casa del Vino** (Б. Дровяной пер., 7/9) Георгий Герасимов знает, что в жару идеальный вариант обеда – холодный суп. Вы не найдете в его меню привычной окрошки, зато встретите оригинальные вариации супов, собранные во время путешествий шефа по разным странам: вишисуаз с азиатскими блинчиками (400 руб.), тыквенный суп с кокосовым молоком (250 руб.), суп из ананаса с эстрагоном (250 руб.).

В ресторане La Grotta (Пожарский пер., 15) скоро полностью обновится меню. А пока новый шеф-повар Джузеппе Тодиско кормит гостей блюдами, созданными на основе рецептов лигурийской кухни. Милифоли из баклажанов, помидоров и моцареллы шеф запекает в духовке, чтобы сыр хорошенько расплавился и залил все овощи (300 руб.), теплую пасту подает с базиликом и томатами, фаршированными моцареллой (400 руб.), а тюрбо подает с белыми грибами и картофелем (2400 руб.).



Сайт месяца www.themagnificentsevenblog.com

Это сайт-шутка, сайт – образец для подражания, сайт-реклама, сайт – 4-минутное он-лайн кино. Он демонстрирует работу семи лучших в мире барменов, которые шаг за шагом готовят один-единственный коктейль. Несмотря на предполагаемую простоту, это зрелище завораживает. Браузер двигается в том же ритме, что и шейкер, кубик льда превращается в бриллиант, время возвращается вспять

при помощи прокрутки проигрывателя назад. Авторы сайта – это мировой алкогольный гигант Diageo и киностудия 20:20 London из Северного Лондона. Он был создан для продвижения программы «Мировой класс» (World Class) по обучению барменов. Команда из семи гуру разливает напитки, демонстрирует чудеса ловкости в обращении с шейкером и умении крошить лёд.

Морковь королевская

Вслед за Мишель Обамой свой огород на территории Букингемского дворца разбила и королева Великобритании Елизавета II. Как рассказал один из королевских садовников, «королеве важно заразить людей идеей выращивания собственных овощей, чтобы они не боялись испачкать руки землей».

Вино и музыка едины

У вина и музыки много общего – решили профессиональные музыканты из Вены и объединили эти два искусства. К каждому из восьми типов австрийского вина они подобрали по три музыкальных произведения. Так, по их мнению, к легкому и яркому мускателлеру подходят 4-я симфония Мендельсона, Симфония до-мажор Бизе и Классическая симфония Прокофьева, а, например, насыщенный грюнер вельтлингер reserve хорошо дегустировать под звуки 8-й и 5-й симфоний Шуберта и 40-й симфонии Моцарта. 24 музыкальных отрывка в исполнении Венского классического оркестра уместились на двойном компакт-диске, который можно заказать на сайте www.concerto-classic-wien.at.



Ресторанные новости

В Москве открылась первая сидория, место, где главным напитком является сидр. Шеф-повар ресторана **La Asador** (Б. Ордынка, 45/8, стр. 3) Леонель Бейо готовит блюда баскско-наваррской кухни. На первом этаже расположен тапас-бар, где можно выпить медового, черносморodinного и обычного сидра (100 руб./ 500 мл) и закусить крошечными бутербродиками. На втором этаже – классический ресторан, главное украшение которого – дровяная печь, созданная по старинным эскизам. В ней запекают ягненка, свинину, цыпленка и утку (650 руб.). А на закуску угощают маринованным перцем с анчоусами и белым луком (200 руб.)

Дмитрий Музалев, шеф-повар кафе **Look In** (Б. Дмитровка, д. 9, стр. 1) параллельно с традиционными наборами бизнес-ланчей предлагает для дневного застолья новое меню сэндвичей, которые благодаря своей легкости особенно хороши летом. Нам больше всего понравились сэндвичи с моцареллой и копченой индейкой (290 руб.) и с семгой и авокадо (400 руб.).

Сеть мясных ресторанов «Торро Гриль» заманивает парочки специальным летним предложением на двоих. До середины августа всем желающим за 690 руб. подадут на льду 20 охлажденных креветок с ломтиками лимона и нальют четыре бокала вина.

В ресторане **Nobu** (Б. Дмитровка 20, стр. 1) начали подавать бизнес-ланчи. Помимо привычных суши-сашими и креветок темпура, посетители могут выбрать **Nobu lunch Bento Box** (1550–1850 руб.). Японские контейнеры для ланча тут сделаны из дерева и покрыты лаком. Внутри – ассорти из знаковых блюд Nobu: черной трески, халапеньо из желтохвоста, мисо-супа, рибая антикучо и суши и роллов.



На сайте www.gastronom.ru – кулинарные и ресторанные новости обновляются ежедневно



Библиотека гастронома



«Сицилия», Мэтью Форта, «Амфора», 2009 г., 350 стр.

Эта книга придется по душе всем, кто влюблен в Сицилию. Для кого названия Эриче, Багерия, Таормина, Сиракузы – не пустой звук, а «панелле», «креспелле» и «инволтини» – не только названия традиционных блюд, но и осязаемый аромат и вкус прекрасного острова. Для тех, кто там никогда не был, она тоже хороша. Подробные рецепты, вдумчивые комментарии и живо описанные трапезы помогут оценить щедрую кухню одного из самых интригующих мест Европы.



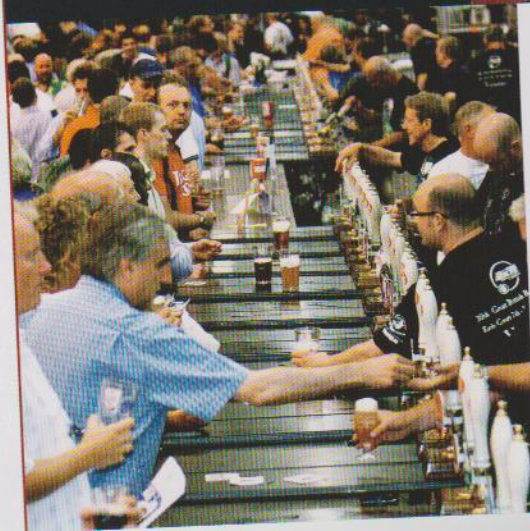
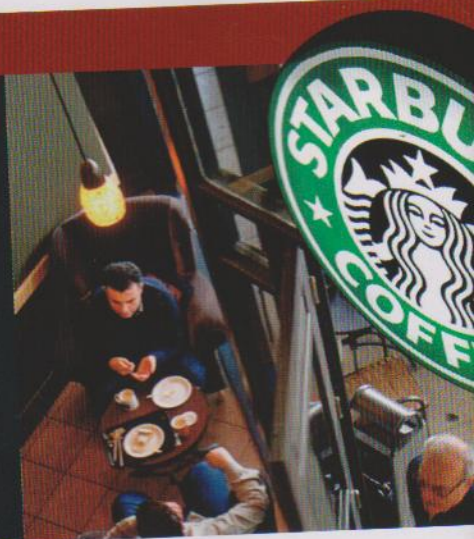
«Все о красном вине», Роджер Кордер, «Рипол Классик», 2009 г., 332 стр.

Автор этой книги – американский профессор экспериментальной терапии – берется раскрыть секреты красного вина. Он со всей профессиональной ответственностью заявляет: «Ежедневно пейте красное вино, ешьте фрукты, ягоды, орехи и шоколад – и вы доживете до ста лет!». В книге 12 глав. В каждой практические советы в умеренной степени смешаны с теорией, историческими фактами и статистическими данными. Среди прочего автор дает рекомендации, следуя которым читатель сможет выбрать «то самое вино» – под свой вкус, образ жизни и состояние здоровья. Заключительная глава – это рецепты здоровых блюд, какими их представляет Роджер Кордер.



Знаете ли вы?..

20 чашек кофе в день придется выпивать американскому программисту, который в 1997 году задался целью обойти все кофейни Starbucks в мире. Рафаэль Антонио Лозано уже успел посетить около 9000 кофеен, потратив 100 тысяч долларов.



Пенный Лондон

С 4 по 8 августа в британской столице пройдет крупнейший фестиваль английского пива, на котором будут представлены 450 сортов пенящегося напитка: золотистый эль и фруктовое пиво, выдержанное пиво, а также сидр и перри. Во время фестиваля гости смогут продегустировать напитки и закуски, предлагаемые в британских пабах, а также принять участие в традиционных «пабных» играх.

Калачом не заманишь

Московский хлебозавод №16, единственный, кто в последние годы выпекал знаменитые московские калачи, прекратил их выпуск. Булки особой формы, разные части которых – «подушка», «ручка» и «гребешок» – пропекались неодинаково и различались вкусом, были известны у нас еще в Средние века, а в XIX столетии их заказывали и доставляли даже в европейские столицы. Калачи выпекали пекари высшей категории, причем вручную. Готовить их, как батоны, в современных печах и из современных ингредиентов оказалось невозможно.



Понедельник без мяса

Вегетарианец Пол Маккартни начал кампанию Meat Free Monday – «Понедельники без мяса». Он призывает домохозяйек в начале недели исключить мясо из семейного рациона и тем самым затормозить процесс глобального потепления. По данным ООН, домашний скот выделяет 18% парникового газа.

В обнимку с грушей

Британский Сырный совет объявил конкурс Cheese Futures («Будущее сыров») на разработку дизайна сырной упаковки будущего. Победила француженка Полен Джеремилло и ее проект The Hug («Объятие»). Упаковка представляет собой бумажный рюкзачок с кусочком сыра, который крепится на свежие фрукты.

Российский стандарт

Ростехрегулирование решило взять пример со своих европейских коллег, контролирующих происхождение знаковых для страны продуктов, и объявило, что с 1 января 2010 года российские полутвердые сыры будут защищены новыми стандартами качества. Наши традиционные бренды – российский, костромской, пошехонский и прочие – теперь должны производиться по строгим правилам и стать узнаваемыми. Скажем, сыр голландский (тот самый, который в Голландии не имеет никакого отношения) всегда будет в форме шара, костромской – в виде низкого цилиндра, латвийский – бруска с квадратным основанием. Цвет, вкус и запах каждого сорта тоже должны быть совершенно определенными, поэтому новый стандарт четко оговаривает сроки выдержки сыра и сырье для его производства. К счастью, оно обязано быть натуральным.



ВРЕМЯ ЖАРИТЬ!

Отправляясь за город, на природу, на дачу, на пикник, возьмите с собой «Рублевские колбасы и деликатесы».

Колбаски горячего копчения «Шашлычные», «Охотничьи», «Гриль», приготовленные на мангале или на обычном костре, доставят вам незабываемые мгновения наслаждения вкусом НАСТОЯЩЕГО БАРБЕКЮ, потому что вся продукция «Рублевского» производится по уникальной рецептуре, из натурального мяса, с добавлением свежих специй.

Деликатесную продукцию под торговой маркой «Рублевские колбасы и деликатесы» вы можете заказать по телефону: (495) 448-52-39. Полный ассортимент продукции представлен на сайте: www.rublevskiy.ru

КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ
Рублевские
ТРАДИЦИИ И КАЧЕСТВО



«Сейчас у меня – китайский период...»

Можно не любить «Театр Луны», но трудно не попасть под обаяние его худрука, народного артиста России Сергея Проханова. Особенно когда он говорит о еде!

– Сергей Борисович, актеры и режиссеры хором жалуются, что еда в их сумасшедшей жизни – это «слабое звено»...

– В каком смысле? Любят хорошо поесть?

– Они-то, может, и не прочь, да не всегда получается – цейтнот.

– Ну, я бы про себя такого не сказал. Естественно, ограничиваю себя, потому что старость наступает прежде всего от лишнего веса. Любой выпуск «Малахова плюс» уверяет: все болезни от неправильного питания.

– А вы, значит, смотрите «нашего дорогого Геннадия Петровича»?

– Зарядку под него делаю. Я как раз просыпаюсь в это время. Оборудовал в квартире спортзал – беговая дорожка, тренажеры, хотя живу в «Алых парусах», где есть и бассейн, и качалка. Кстати, у Малахова я подсмотрел одну идею, и теперь с утра пью кефир, в который добавляю мелко рубленную петрушку и ложку меда. Мед я терпеть не могу, а с кефиром – нормально. У этого коктейля очень приятный вкус. И полезно!.. Но, может, мои коллеги и правы: когда идут репетиции, где и танцевать приходится, и шесть часов на сцене, как-то не думаешь о еде. Кофейку попьешь... А вот вечером... Я пытаюсь меньше есть, только не очень получается.

– Причина в отменном аппетите или в лишнях деньгах?

– Я – актер, хотя, создав «Театр Луны», собственную актерскую карьеру прекратил – надо стоять либо по ту стороны камеры и рамп, либо по эту...

– ...но актер – это диагноз...

– Да, и актеры всю жизнь ели. отыграв спектакль. Без этого спать не ляжешь. После семи я и питаюсь по-настоящему. Был период, когда мог прожить на копейки. Мне – семнадцать с половиной,

только-только поступил в театральное училище. Можно сказать, ребенок. Деньги разлетались в секунду! Помню, в Одессе снимался в кино и ходил голодный.

– И как разруливали ситуацию?

– А я знакомился с девушками, и так получилось, что не я их куда-то приглашал, а они меня вели домой или в кафе. «Хочешь покушать?» – Я не возражал. День два жил, как альфонс. А иногда даже не обходилось без мелкого воровства.

Заходили с приятелями в магазин:

«Сейчас-сейчас заплачу!», а друг с булкой уже смылся... После этого случая голод меня, слава богу, мучил нечасто:

я всегда прилично зарабатывал – случилось по четыре фильма в год. И когда стал сниматься, сам кормил полкурса. Денег было столько, что можно позавидовать! Еще студентом «Жигули» купил... А теперь, конечно, есть у меня и любимые кушанья, и рестораны.

– Вот и расскажите! Можете вспомнить самое необычное блюдо?

– В Таиланде ел рыбу, название уж и не вспомню, так у нее плавники были сантиметров по 15, размером с куриную ножку. Вкусно и непривычно.

– Все улицы около вашего театра полны едален. Заходите?

– Да, здесь есть рестораны, где мы бываем часто. А поскольку на сегодняшний момент я – человек практически одинокий, то ужинать еду не домой, а с друзьями в ресторан. Хочется необычного! В последнее время я изменил русской кухне, которую всегда обожал, и почему-то полюбил китайскую.

– Тут рядом с вами некая «Мама Тао» прописалась. Как она?

– Сначала мне не очень понравилось в этом ресторане, все показалось слад-

ким, но как-то раз мы удачно посидели. Нашли в меню два-три хороших блюда, с тех пор завсегда. Вчера опять были. Пока все проходит гладко. После китайских блюд наутро хорошо себя чувствуешь, нет такого, что не хочется работать. Естественно, рано или поздно все надоест, но пока у меня «китайский период».

– Есть мнение, что ресторан – это место, где люди «перезаряжают батарейки». А для вас что такое ресторан?

– Для меня это поток творческого воздуха, если так можно сказать. Я отдыхаю, успокаиваюсь в ресторанах. Еще раз повторю, что сейчас я – холостой, поэтому мне вечером интересно где-то поесть и поболтать. Не буду же я дома сидеть! Я предпочитаю совмещать застолья с работой. Ресторан – он и для переговоров хорош, и с девушкой время провести, когда не надо самому ничего готовить и мыть.

– А декорации вам важны? У нас рестораторы в стены вбухивают миллионы...

– Важен стиль. Вот чего я не люблю, так это громкую музыку, я ее столько в театре наслушался... В ресторанном бизнесе сейчас время жесткой, бешеной конкуренции. И одно из главных условий – талантливый повар. Когда уходит хороший шеф, из ресторана пропадает и зритель. Я с этим столкнулся – у моего товарища ресторан, так он просто мучается: люди не ходят, потому что на этой улице есть места, где кормят и лучше, и вкуснее.

– Режиссер Трушкин вспоминал, что когда он в Нью-Йорке пришел в «Метрополитен», то был поражен тем, как огромная труппа за полчаса поела в актерском буфете благодаря рационально устроенному шведскому столу. И Трушкин заверил: когда у его театра будет свое здание, буфет для сотрудников он организует именно так. А вы, «лунный папа» и «усатый нянь», кормите своих артистов?

– Конечно, у нас есть актерский буфет. Он прямо надо мной расположен, и я все запахи через вентиляцию чувствую. Без



него нельзя жить в театре. Там цены ниже, чем в других местах, и поговорить можно.

– Как писал классик, «мы – артисты, наше место в буфете».

– А где еще? Не в коридоре же стоять.

– Со своими актерами вы ходите в рестораны или держите дистанцию?

– Даже со студентами хожу, точнее, студентками! А что здесь особенного?

Я уж не говорю про дикий Запад, возьмите Болгарию, где ресторан – при каждом театре. Для общения и питания.

– И распивания?

– В театре у нас категорически сухой за-

кон! В буфете даже пива нет. На сцене – тыфу-тыфу-тыфу! – пьяных ни разу не было. А если кто-то себе позволит, сразу уволю. Даже разбираться не буду. Это бич, который побил многие театры. Пьют не только артисты. Я работал в театре Моссовета, и помню, как монтировщики декораций устроили за кулисами драку.

– Вы как относитесь к огненной воде?

– Ну, так, нормально. Не усердствую, но и не отказываюсь. Не напрягаюсь.

– Первую рюмку помните?

– О... В Волгограде я играл главную роль в телефильме. Два артиста после съемок

мне налили, а я в смысле выпивки был нетронутый, 19 лет. Выпил и... потерялся. В кустах не валялся, ничего плохого не случилось, но, короче говоря, пристал я к какой-то девушке, за нее бросились заступаться. А я кричал: «Отойдите! С кем связались! Да я сын – Полянского!...»

– Это большой советский начальник был, да, в Совете министров работал?

– Точно. В это время Ванька Дыховичный как раз женился на его дочери, и что-то в моей пьяной голове переклинило, почему-то я назвал себя сыном Полянского. Но меня отпустили.

Кухня в меру

С. Прохачев

– Вы, кстати, тоже женились на непростой девушке – на внучке маршалов Жукова и Василевского. Став холостяком, вы вообще не подходите к плите?

– Я мало что умею готовить. Но в последнее время этот процесс почему-то очень нравится. Недавно освоил несколько шикарных блюд. Впервые зеленые щи сварил. Для меня такая победа была!.. Нет, готовил не по книжке. Я спрашивал у опытных людей, что и как, сколько чего класть. Мне интересно стало. И не пойду же я в ресторан щи хлебать. Еще понравилось стряпать блюда из морепродуктов. Салат с мидиями делал. В этом деле меня привлекает возможность самому регулировать вкус. И всегда знаешь, что внутри.

– Надо бы объяснить нашим читателям, почему на фотографии рядом с вами Настя Стоцкая оказалась...

– Для красоты. В «Театре Луны» много красивых актрис. Настя – одна из них. Заглянула ко мне перед репетицией, а тут – «Гастрономь». Она с 12 лет при нашем театре, училась в студии. Настя, кстати, вчера жаловалась: всю жизнь сижу на диете! Девушка она талантливая, но украинская кровь играет – любит покушать. Пугачева однажды рассказывала мне, как после мюзикла «Чикаго» Настя, склонив голову, закрыв вот так ото всех тарелку волной своих волос, ела, просто сметала – такая голодная была!

– Говорят, ваш театр романтический...

– Правильнее сказать, мы работаем в небытовой манере, с условностями, с фантазией, а напрямую-то романтики нет.

– ...а жанр романтического ужина вам, Сергей Борисович, близок?

– Вы знаете, как-то я попробовал с одной знакомой девушкой, моей пассией, романтизировать ужин. Все купил, заказал, приготовил. Она пришла. Зажгли свечи, включили музыку, естественно. И как-то формально получилось. По-моему, это был самый скучный ужин на свете!..

Влад Васюхин



Щи из кислой капусты с грудинкой

8–10 порций

Что нужно:

- 1,5 кг говяжьей грудинки
- 1,2 кг кислой капусты
- 1 большая обычная луковица
- 1 средняя белая луковица
- 1 большая морковь
- четверть корня сельдерея
- 3 зубка чеснока
- горсть сухих белых грибов
- по пучку укропа и петрушки
- по 5–7 горошин черного и душистого перца
- 1 ст. л. топленого масла
- соль, свежемолотый черный перец
- чеснок и сметана для подачи

Что делать:

Грибы замочить в 2 стаканах теплой воды на 20 мин. Грудинку уложить в большую кастрюлю, залить 2,5 л холодной воды, поставить на несильный огонь. Обычную луковицу, не очищая, разрезать пополам. Морковь

и сельдерей нарезать крупными кусками. Обжарить овощи на сухой сковородке до коричневых подпалин. Когда вода в кастрюле закипит, снять пену, добавить перец горошком, обжаренные овощи и неочищенные зубки чеснока. Варить на минимальном огне 1,5 ч. Грибы промыть, большие разрезать на 2–4 части, настой процедить в ситечко, добавить грибы, на небольшом огне довести до кипения, варить 15 мин. Капусту нарезать не слишком мелко. Белую луковицу измельчить, обжарить в масле на небольшом огне, 5 мин. Из кастрюли с мясом вынуть овощи (они больше не понадобятся), добавить грибы вместе с отваром, капусту и лук. Довести до кипения, продолжать под крышкой варить до мягкости капусты, 40–60 мин. За 5 мин. до готовности посолить, поперчить и положить связанные белой ниткой пучки укропа и петрушки. Подавать со сметаной и толченым чесноком, нарезав грудинку на порционные куски. Эти щи значительно вкуснее на следующий день.

Клуб картофанов

Картошка начала свой победный марш по Европе почти 500 лет назад. И завоевывала страну за страной то хитростью, то кровью. Несмотря на явную «приземленность» названий – перуанцы звали ее «папой», французы – «земляным яблоком», сербы – «земляной грушей», поляки – «земняком», а русские даже «чертовым яблоком», – она всюду прижилась и заслуженно пользуется неземной любовью

Мы много чем обязаны Христофору Колумбу, от Индии до сифилиса – все от него. Он же открыл человечеству путь и не сам картофель, но путь к этому любимому всеми овощу. Лет через сорок после Колумба испанцы добрались до перуанских нагорий, где этот корнеплод растили уже минимум 5000 лет. Вкус перуанского деликатеса поначалу европейцам не показался. Первое в мире упоминание о покупке картофеля было найдено в бумагах одной из больниц Севильи за 1537 год, и то в качестве сильнодействующего лекарства. Надо надеяться, не стеблями и не ягодками лечили, поскольку в них содержится ядовитый алкалоид соланин, это от него картошка и зеленеет. Картофель вообще овощ содержательный! В нем есть 14 из 20 необходимых организму аминокислот, в том числе все незаменимые. Витамина С в картофеле столько, что золотоискатели Севера ели его сырым, как отличное средство против цинги. А еще сырой картофельный сок излечивает гастрит и язву. Углеводов – ешь не хочу, а вот жиров нет вообще. Калия, очень важного для освобождения организма от излишних жидкостей, в картошке такая уйма, что с помощью диеты, основанной на ней, можно скинуть 5–7 кило за две недели (правда, про масло на это время придется забыть).

Любовь до хруста

Инки употребляли картофель не только свежим, но и сушили про запас. Сушеный картофель на местном наречии назывался «чуньо». И несмотря на то что древние сорта были малокрахмалисты и отнюдь не так вкусны, относились к нему уважительно. До нас даже дошла инкская поговорка «Не знать чуньо – не знать любви».

Чуньо не чуньо, а сушеный картофель и сейчас выручает туристов, путешественников и жителей Крайнего Севера и других районов, где картошка или вообще не растет, или быстро вырождается. Выпускают его довольно много, из 5 кило производящихся сушеных овощей 4 – картофель. Сушат не только сырой картофель, но и вареный – получаются хлопья и гранулы для мгновенного приготовления пюре: просто добавь воды!

Впрочем, кумиры сегодняшнего потребителя не только высушены, но и обжарены. Придумал их хозяин небольшого американского ресторанчика Джордж Крам, по происхождению индеец. Некий неполиткорректный клиент начал скандалить – мол, индейская морда, картошку для жарки толсто режешь, она оттого толком и не прожаривается... Крам решил его уесть и заменил ему порцию, лично подав такие тонюсенькие ломтики, что их и на вилку не наколешь. Но изобретенный деликатес, который так и стали называть – «чипсы», то есть ломтики, оказался прекрасным средством от расизма – грубиян слопал все до кусочка и попросил еще. Правда, боюсь, что успех Крама трудно повторить нашим чипсам с ароматизаторами из арсенала большой химии. И еще учтите, что воды в чипсах совсем чуть-чуть, а вот жира навалом – вкус это не портит, а вот для фигуры один вред. Кстати, американцы и шелуху жарят, присаливают крупной солью и подают к пиву.

Жареные факты

Есть шелуху у нас как-то не принято, а вот очищенную жареную картошечку мы все уважаем. Кубики, брусочки, кружочки прекрасно готовятся на сковороде, а если уж очень хочется жареного картофеля половинками или четвертушками, нужно

его сначала подварить, а потом уже обжарить. Впрочем, можно и по-другому – пожарить картофель до неполной готовности, а потом довести его до ума в горячей духовке. То, что получается, иногда называют картофелем по-деревенски.

То же касается и картофеля, жаренного по более модной технологии french fries – во фритюре при полном погружении. Картошка-фри – чуть ли не гарнир № 1 к жареному мясу во всем мире! Блюдо это и вкусное, и технологичное, готовится чуть ли не 3 минуты, прекрасно получается и из замороженных заготовок. Только масло для жарки нужно менять почаще.

«...Когда с солью ее намать»

Чаще всего картофель все-таки варят – чего уж проще, бросил в кипяток, а через некоторое время вытащил, и все! Вареный картофель не только вкусен сам по себе, но еще и используется для массы блюд, среди которых самое знакомое и любимое – картофельное пюре. В него и масло пойдет, и горячее молоко не помешает, и прочие молочные продукты вполне могут его украсить – от творога до сыра, и сырое яйцо в него можно вбить, и много чего еще. Для пышности пюре взбивают деревянной ложкой, но не очень усердствуют – в кухонном комбайне его легко засечь до неприятной клеклой массы. Из мятой картошки готовят и клецки, и крокеты, и картофельные котлеты, и зразы с разными соусами и начинками, и всевозможные картофельные запеканки, чаще всего с мясным фаршем. Впрочем, есть и особая разновидность картофельных котлет из натертой сырой картошки – draniki.

Продолжение на странице 20



Алу тикки, картофельные котлетки



12 штук

Что нужно:

- 4 большие картофелины
- 1 стакан замороженного зеленого горошка
- 3 см свежего корня имбиря
- 1 ч. л. семян зиры
- 1 ч. л. пряной смеси гарам масала
- полный острый красный перец
- соль, свежемолотый черный перец
- топленое масло

Что делать:

Картофель сварить в мундире до готовности, слегка остудить, очистить от кожуры, размять в пюре, приправить

солью и перцем, тщательно перемешать, разделить массу на 12 частей. Для начинки горошек залить кипятком на 5 мин., затем размять в пюре. Имбирь измельчить. Семена зиры обжарить на сухой сковороде, 2 мин., растолочь в порошок. Смешать горошек с имбирем, смесью гарам масала, зирой, солью, черным и острым перцем по вкусу. Начинку также разделить на 12 частей. Смазать руки растопленным маслом, скатать каждую часть картофеля в шарик, затем слегка расплющить на ладони, чтобы получилась круглая лепешка

толщиной примерно 1,5 см. В центр лепешки выложить начинку, тщательно защипнуть края, чтобы начинка не вывалилась при обжаривании. Сформировать плоскую круглую котлетку толщиной примерно 5 см. В сковороде с толстым дном разогреть немного масла, обжаривать

алу тикки на небольшом огне до золотисто-коричневого цвета, при необходимости добавляя масло, по 10 мин. с каждой стороны. Подавать теплыми как закуску, в качестве котлеты для вегетарианского бургера или с тушеным мясом.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Эльжбета Монкевич

Я использовала молодой картофель. Он не клейкий, поэтому я добавила немного картофельного крахмала. Это потом оправдалось при жарке – котлетки не разваливались. Алу тикки я подавала традиционно по-литовски – с кисломолочными продуктами и армянским мацуном (мацони) с огурцами и зеленью.



Запеканка из картофеля и бекона

6–8 порций

Что нужно:

- 6 крупных картофелин
- 2 средние луковицы
- 400 г нежирного копченого бекона
- 300 г выдержанного чеддера
- 7 больших яиц
- 1/2 ч. л. молотой паприки (можно копченой)
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Лук и бекон очень мелко нарезать. Разогреть сковороду с толстым дном, на небольшом огне вытопить из бекона жир, добавить лук, обжаривать до золотистого цвета, 10 мин. Яйца слегка взбить. Сыр натереть на мелкой терке, картофель – на крупной. Смешать яйца, картофель и сыр, добавить бекон с луком, приправить солью и перцем по вкусу, тщательно перемешать. Выложить смесь в керамическую или стеклянную форму для запекания размером примерно 20 x 30 см. Поставить форму в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 мин. Подавать запеканку горячей или теплой с зеленым салатом-микс.



Салат из запеченного картофеля с мятой и молодым чесноком



6 порций

Что нужно:

- 12 средних молодых картофелин
- 2 головки молодого чеснока
- средний пучок очень свежей мяты
- 1/3 стакана оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Вымыть картофель щеткой. Не очищая, наколоть картофелины со всех сторон вилкой, уложить на противень и запекать в разогретой до 160–170 °С духовке

1,5 ч. У мяты снять листья со стеблей. Очень мелко порубить чеснок со стеблями мяты, всыпать в масло, добавить соль, закрыть и поставить в холодильник на 1,5 ч. Листья мяты положить в воду со льдом до подачи. Готовый картофель горячим разрезать на дольки, полить маслом с чесноком, посолить, поперчить, перемешать, оставить на 7–10 мин. Листья мяты обсушить, нарезать тонкими полосками, добавить к картофелю и перемешать. Подавать теплым к птице и рыбе на гриле.

Жарим-варим

■ Чтобы жареный картофель получился с румяной корочкой, надо его промыть холодной водой и обсушить, и только затем нарезать на брусочки.

■ Бросать картофель для жарки надо уже в хорошо разогретый жир. А вот солить мелкой солью в самый последний момент, иначе брусочки будут впитывать масло, как губка.

■ Картофель, сваренный «в мундире», витаминов практически не теряет, а из чищеного половина полезностей уходит в «бульон». И бросать картофель для варки можно только в кипяток.

■ Чтобы кожура при варке «в мундире» не растрескалась, нужно сделать в ней проколы вилкой.

■ Чтобы картофель при варке не потемнел и не слишком сильно разварился, капните в воду уксуса, лимонного сока или даже огуречного рассола. Но очень не много, иначе картошка просто задубеет и никогда не сварится до нужной кондиции, не зря ее кладут в борщ существенно раньше томата.

McCain

КАРТОФЕЛЬ МАККЕЙН ВСЕГДА ВКУСНЕЙ

Картофельные блюда можно готовить быстро и без лишних усилий. В магазинах Вы можете купить картофель МакКейн, который уже помыли, почистили, порезали и заморозили, чтобы сохранить витамины. Просто пожарьте его на сковороде, во фритюре или запеките в духовке. Добавьте специи по вкусу – и Ваш картофельный шедевр готов!

Марка МакКейн гарантирует качество и отменный вкус продукта.



Картофельный суп с сыром

5-8 порций

Что нужно:

- 1 л овощного бульона
- 1 кг картофеля
- 2 крупных стебля лука-порея
- 1 сладкий желтый перец
- 150 г сыра с голубой плесенью
- 200 мл жирных сливок
- 2 ст. л. топленого масла
- 2 веточки тимьяна
- 1 лавровый лист
- 3 горошины душистого перца
- щепотка молотой паприки
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Белую часть стеблей лука-порея разрезать вдоль пополам, промыть от песка, обсушить, мелко нарезать (зеленая часть здесь не понадобится). Картофель очистить, нарезать средними кубиками. У сладкого перца удалить сердцевину и плодоножку, мякоть мелко нарезать. Листочки тимьяна снять со стеблей (стебли сохранить). Сыр раскрошить. В кастрюле с толстым дном разогреть масло, положить порей, готовить на небольшом огне, помешивая, 5–7 мин. Добавить перец, готовить 5 мин. Положить картофель, стебли и половину листочков тимьяна, лавровый лист, душистый перец, готовить 3 мин. Влить холодный бульон, довести до кипения, варить на среднем огне 30 мин. Удалить лавровый лист и стебли тимьяна, взбить суп блендером до однородности. Добавить сливки, половину сыра, паприку, соль и белый перец по вкусу, взбить еще раз, прогреть почти до кипения. Снять с огня, разлить в подогретые тарелки, посыпать оставшимся сыром и тимьяном, подавать немедленно.

Полную информацию о продуктах McCain можно найти на сайте компании www.mccain.ru



Кремзлики со свиной шейкой

4–6 порций

Что нужно:

6 средних картофелин
600–700 г свиной шейки
100 г копченого сала
2 средние луковицы
4–5 зубков чеснока
2 яйца
3 ст. л. жирной сметаны
3 ст. л. муки
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Шейку нарезать тонкими кусками, натереть чесноком, растолченным с солью

и перцем. Мелко нарезать сало, вытопить на небольшом огне, шкварки вынуть шумовкой. Лук и чеснок измельчить. Картофель натереть на крупной терке, немного отжать, смешать со слегка взбитыми яйцами. Добавить лук, оставшийся чеснок, сметану, муку и шкварки, тщательно перемешать. Приправить солью и перцем. В маленькой сковородке с толстым дном сильно разогреть часть вытопленного жира, влить половник картофельного теста, жарить кремзлики на среднем огне до хрустящей корочки, примерно по 5 мин. с каждой стороны. Одновременно на большой сухой разогретой сковородке обжарить куски шейки с одной стороны, 4–5 мин. Перевернув, сразу же выложить поверх готовые кремзлики и жарить до готовности мяса. Подавать немедленно, выложив на каждую тарелку сначала пару кусков мяса, а сверху уложив кремзлик.

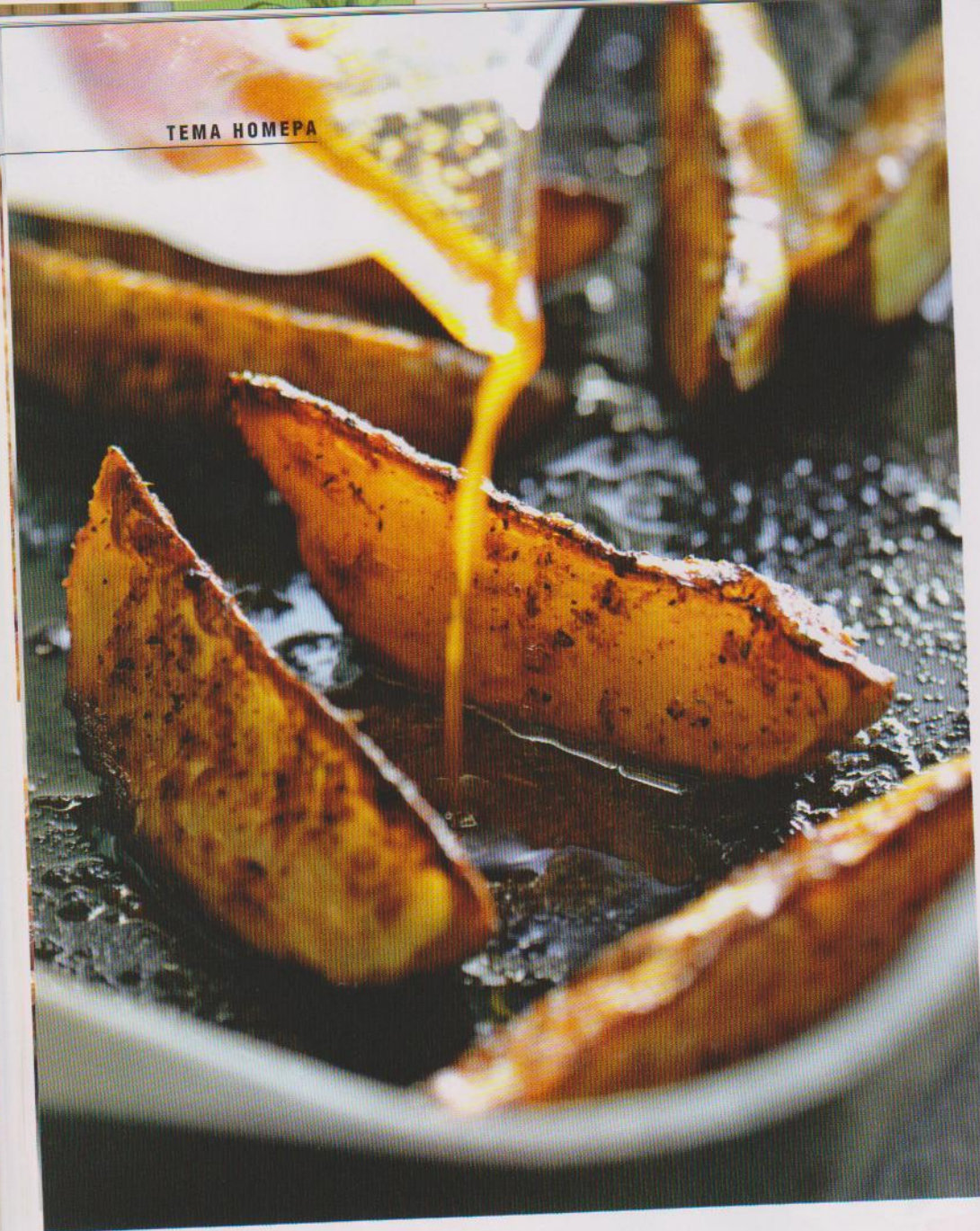
В Белоруссии это практически национальное блюдо, не говоря уже о том, что для белорусов картошка давно стала титульной национальной едой.

На салатики ее обычно режут кубиками, сочетая с массой различных продуктов: луком, квашеными овощами, соленой сельдью, бобовыми, мясопродуктами... всего не упомнишь! Великий и ужасный салат «Оливье», он же любимый всеми «салат из тазика», по сути своей – салат картофельный и без картофеля немислим.

В парижском стиле

Французское происхождение не только «Оливье», но и многих других блюд из картофеля несомненно. Главный энтузиаст картофеля во Франции Антуан Огюст Пармантье свою любовь к вкусному клубню обрел в Пруссии, куда угодил в плен в ходе Семилетней войны. Он вернулся на родину с мешком картошки за плечами и тут же занялся маркетингом нового товара так, что хоть в учебниках о нем пиши. Он пробивается лично к Его Величеству и кормит его обедом, в котором все до единого блюда приготовлены из картошки – от супа до десерта. Его стараниями королева украшает букетиком из бело-синих цветов картошки свою прическу, и вы сами понимаете, чем вскоре были засеяны клумбы всех придворных дам. Он выпросил у короля кусок бросовой земли и договорился, что посаженную на нем ценную культуру будут бдительно охранять солдаты – но только днем! Это было гениально – какой крестьянин не воспользуется бестолковостью начальства и не выкопает ночью пару кустиков в свой огород? Прошло не так уж много лет, и картофель стал популярной и любимой едой, а ко всем многочисленным блюдам из картофеля, украсившим французскую кухню, теперь принято прибавлять эпитет «пармантье».

Имя Пармантье с гордостью носит французская картофельная запеканка, но рядом с ней во французской кухне есть немало запеканок из картофеля кружочками, скажем, картофель «дофина», «земляные яблоки для цесаревича» – с маслом, сыром и молоком. Картофель запекают в духовке половинками и четвертушками, иногда фаршируют – и мясом, и ветчиной, и салом, и сельдью, и сыром, и креветками.



Острые картофельные ломтики



4 порции

Что нужно:

- 4 большие картофелины
- 4 зубка чеснока
- сок 1 лимона
- 1 веточка тимьяна
- 0,5 стакана растительного масла
- 1 ч. л. паприки
- 0,5 ч. л. кайенского перца
- соль по вкусу

Что делать:

Картофель вымыть щеткой, не очищая, разрезать поперек пополам, а каждую половинку вдоль на 4–6 ломтиков. У тимьяна удалить стебель. Листики тимьяна и раздавленные зубки чеснока положить в ступку, добавить паприку, кайенский перец и соль, растолочь. Продолжая толочь, постепенно влить масло; размешать до однородности. Влить 3/4 получившейся смеси в пластиковый пакет (убедитесь, что в нем нет дырочек, надув его). Положить в него картофельные ломтики и потрясти, чтобы картофель покрылся маслом и специями. Оставить на 30 мин., затем выложить содержимое пакета в форму для запекания. Готовить в духовке при 200 °С, время от времени переворачивая ломтики, 1 ч. Подать, полив оставшимся пряным маслом.

Вот это по-нашему!

В наш быт картошка вросла непросто. Петр I только пытался ознакомить империю с заморским чудом, при Анне Иоанновне картошка появилась на российских огородах, а вот при благостной Елизавете все ограничивалось появлением заморского лакомства на императорском столе. Внук Екатерины Николай после жестокого неурожая начал внедрять способную поправить дела агрономическую новинку с помощью воинских команд. Крестьяне, похоронившие многих скончавшихся в муках дегустаторов картофельной ботвы, цветов и ягод, считали новое растение дьявольским промыслом, и первые массовые посадки картофеля в России удобрились еще и человеческой кровью.

С тех пор прошла не одна сотня лет, и сегодня картошка используется у нас практически во всех типах блюд – и в салатах, и в супах, и даже кисель на сладкое приготовить без картофельного крахмала. Конечно, главная картошка нашего поколения – печеная, из горячей золы пионерского костра, «ах, картошка, объединь-день-день-день-день, пионеров идеал-ал-ал!». Очень вкусно и, несмотря на внешнюю негигиеничность, совершенно безопасно (какой микроб выживет в костре?). Кстати, даже дома можно получить практически настоящую печеную картошку, с привкусом дымка и именно того самого вкуса. Достаточно высыпать в сотейник пару пачек крупной соли и испечь картошку в ней.

Множество заправочных супов непременно включают вареную картошку кусочками, разве что в солянке ей категорически не место. Картошку охотно тушат с мясом и овощами. Ее подают на гарнир к мясным и к рыбным блюдам. А к ней самой – резаную зелень, квашеные овощи, практически любой соус, растопленное масло. Картошка настолько прижилась в стране, где раньше ее называли «чертовым яблоком», что крепко срослась с именами ее величайшего поэта и самого прославленного прозаика – рестораторы знают картофель по-пушкински, подваренный, а потом обжаренный до корочки, и по-толстовски, запеченный в духовке на сковородке с жиром. Впрочем, сколько бы ни было уже на свете блюд из картошки – мы явно придумаем еще!

Борис Бурда



КОГДА ВКУСНО ПО-НАСТОЯЩЕМУ!

Вы стараетесь поддерживать себя в форме и выбираете легкую еду с минимальным количеством калорий?

Нежный майонез **Calvé Экстра Легкий** поможет Вам придать вкус легким блюдам и не добавит лишних калорий - ведь **Calvé Экстра Легкий** содержит всего 15 ккал в столовой ложке*. Это самый легкий** майонез в России! С ним легкие салаты станут вкуснее, а Вы останетесь в отличной форме.

Шеф-повар компании «Юнилевер Русь» специально подготовил для Вас несколько интересных рецептов.

Calvé Экстра Легкий сделает их вкуснее и позаботится о Вашей фигуре!

Приятного Аппетита!



Рецепты от шеф-повара

компании «Юнилевер Русь»

Константина Оганезова.

Специально для торговой марки Calvé.



Салат «Каприз»

Помидоры и сыр нарезать на тонкие дольки и вырезать дольки кружки с помощью круглой формочки.

Выложить по кругу нарезанные кружки из сыра и помидоров. Оставшиеся овощи нарезать на маленькие кубики, смешать с майонезом и выложить поверх томатов и сыра. Украсить зеленью.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Сыр - 200 г
- Помидоры - 300 г
- Огурцы - 100 г
- Редис - 100 г
- Репчатый лук - 50 г
- Майонез Calvé Экстра Легкий - 100 г
- Листья салата, петрушки - 100 г



Теплый салат с фасолью и креветками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с фасолью с минимальным количеством масла.

Как только креветки покраснеют, добавить вино, цедру одного лимона. Тушить 5 мин. на среднем огне. Остудить. Смешать готовые креветки и фасоль, заправить все ингредиенты майонезом. Украсить салатными листьями и красным перцем, нарезанным кольцами.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Креветки очищенные - 350 г
- Фасоль стручковая свежая - 150 г
- Вино белое сухое - 100 г
- Цедра одного лимона
- Оливковое масло
- Красный перец - 1 шт.
- Майонез Calvé Экстра Легкий - 100 г
- Салатные листья (айсберг, руккола) - 100 г

*15% жирности

**По данным ЗАО «ЭЙ СИ Нильсен» по аудиту розничной торговли по категории майонез в августе-сентябре 2008 года в городах РФ с населением свыше 10 тыс.чел.

Все на одного

Представьте себе, что из базовых продуктов у вас в доме – один картофель. Подберите ему достойную компанию – всевозможные соусы, дипы, масло, и пару-другую недель вам точно скучно не будет



Дип из тунца с укропом



Что нужно:

2 банки (по 200 г) тунца,
консервированного в масле
большой пучок укропа
1 ст. л. мелких каперсов
1 ст. л. острой горчицы
2 сырых яичных желтка
5 ст. л. оливкового масла

«экстра вирджин»
соль, белый молотый перец

Что делать:

Тунца вынуть из банок, удалить косточки, мякоть обсушить, положить в блендер. У укропа удалить грубые стебли, остальное порубить и добавить к тунцу вместе с каперсами. Быстро взбить до образования грубой, но однородной смеси. Добавить горчицу, желтки и половину оливкового масла, перемешать. Влить оставшееся масло, перемешать еще раз. Приправить по вкусу солью и белым перцем. Подавать с печеной картошкой.

Соус из запеченных помидоров



Что нужно:

1 кг спелых помидоров
3 ст. л. бальзамического уксуса
растительное масло
1 ч. л. молотого перца чили
1 ст. л. светлого соевого соуса

«Карбонара» для картофеля



Что нужно:

100 г сыра пармиджано реджано
50 г сыра пекорино романо
200 г домашнего сыра
2 яйца
1 зубок чеснока
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль, по желанию

Что делать:

Оба вида твердого сыра натереть на мелкой терке. Чеснок измельчить. Перемешать тертый сыр, чеснок и домашний сыр. Яйца разбить в жаропрочную миску, поместить на кастрюлю с кипящей водой так, чтобы дно миски не касалось поверхности воды. Сразу же добавить половину сырной смеси, быстро взбить венчиком и добавить оставшуюся смесь. Продолжая взбивать, прогреть в течение 1–2 мин., пока смесь не начнет загустевать. При желании посолить. Подать к отварному или печеному картофелю.

1 ст. л. коричневого сахара
1 ч. л. хорошего кетчупа

Что делать:

Помидоры смазать маслом, уложить на противень и запечь в разогретой до 200 °С духовке, 40 мин. Взбить помидоры блендером до образования однородной массы. Протереть массу через сито в кастрюлю, добавить чили, соевый соус, сахар и кетчуп. Поставить на средний огонь. Дать закипеть и продолжать готовить еще 10 мин. Снять с огня, добавить бальзамический уксус, перемешать и дать остыть. Подавать к картофельной запеканке.



Чесночная приправа с пряными травами



Что нужно:

- 2 крупные головки чеснока
- 4-5 веточек тимьяна
- 2 веточки петрушки
- 1 ст. л. муки
- 50 г сливочного масла
- 200 мл сливок жирностью 20%
- 2 лавровых листа
- растительное масло
- соль

Что делать:

Чеснок разобрать на зубки, сбрызнуть растительным маслом и уложить на противень. Рядом положить лавровые листья. Поместить в духовку, разогретую до 200 °С. Готовить 10 мин. (чеснок не должен быть совершенно готовым, только слегка подпеченным), затем переложить чеснок на блюдо, остудить и очистить. Крупные зубки разрезать на несколько частей. Листики тимьяна отделить от стеблей, петрушку очень мелко порубить. Чеснок обвалять в муке. Сливочное масло растопить в сковороде, положить чеснок и пряные травы. Обжарить, 2 мин., затем влить сливки. Готовить, помешивая лопаткой, пока приправа не начнет загустевать. Приправить солью. Подать горячим к отварному картофелю или картофельной запеканке.

Сальса из киви, огурца и чили



Что нужно:

- 5 спелых плодов киви
- 2 средних сладких хрустящих огурца
- 2 средних стручка свежего чили
- средний пучок кинзы
- 1 ч. л. светлого соевого соуса
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. растительного масла
- несколько капель темного кунжутного масла

Что делать:

Киви очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками, сложить в миску. Огурцы очистить от кожуры и, если семена крупные и грубые, от семян тоже; нарезать так же, как киви, сложить в отдельную миску. Чили измельчить, по желанию удалить или оставить семена (с ними сальса получится острее). Отделить листья кинзы от стеблей, мелко порубить, добавить к чили вместе с соевым соусом, лимонным соком и растительным маслом; взбить вилкой. Добавить полученную смесь к огурцу, перемешать и оставить на 10 мин. Непосредственно перед подачей перемешать огуречную смесь с киви, сбрызнуть кунжутным маслом. Рекомендуем подать к картофельным котлеткам алу тикки (см. стр. 17).

Соус-крем из йогурта с базиликом



Что нужно:

- 500 г натурального йогурта
- большой пучок базилика
- щепотка соли
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин», как можно более острого

Что делать:

Отделить листья базилика от стеблей (стебли не понадобятся), уложить в ступку. Добавить соль, растереть пестиком в однородную массу, переложить в миску. Влить масло, перемешать. Добавить приблизительно четверть йогурта, перемешать до однородности. Поставить в холодильник до подачи, но не менее чем на 1 ч. Влить оставшийся йогурт, перемешать и подавать. Прекрасно сочетается с острыми картофельными ломтиками.

Лимонное масло



Что нужно:

- 2 крупных лимона
- 150 г несоленого сливочного масла
- 2 ст. л. жирной сметаны
- соль

Что делать:

Тщательно вымыть лимоны щеткой, затем срезать цедру и измельчить ее. Отжать 2 ст. л. лимонного сока. Масло поместить на 1–2 мин. в микроволновую печь, чтобы размягчить. Цедру и лимонный сок взбить со сметаной, добавить соль. Размягченное масло перемешать до однородности с лимонной смесью, завернуть в пленку и поместить в морозильную камеру до полного застывания. Подавать к горячей отварной картошке.

КСТАТИ

Классической парой к брусочкам картофеля фри или ломтикам картошки по-домашнему будет ароматный кетчуп «Хайнц». В его состав входят только натуральные ингредиенты – томаты, соль, сахар, натуральный уксус и специи. Благодаря особенному сорту томатов, запатентованной технологии приготовления и строго определенным пропорциям ингредиентов, кетчуп «Хайнц» имеет уникальный, насыщенный вкус, не содержит консервантов и получается густым без добавления крахмала и других загустителей.





Джуд Лоу

«Я – сборная солянка» – так говорит о своем внутреннем мире один из топовых актеров нашего времени. Своими работами в кино и на сцене 36-летний британец доказал, что его можно называть не только красивым, но и талантливым мистером Лоу



Готовлю ли я? Да, иногда. Обычно что-нибудь несложное – тушеные овощи или суп. Я же одинокий папа, а детей кормить надо. Они даже мой гороховый супчик, бедненькие, едят с удовольствием.

В спортзал я не хожу. Раньше занимался йогой. Потом бросил. Но я за собой слежу.



Было время, когда мы с сестрой считали копейки, прежде чем выйти на улицу и купить кебаб.

Вы не поверите, но я вполне прилично пеку торты. Мои сыновья их просто обожают!



Хуже, чем быть знаменитостью, может быть только положение мужа знаменитой жены. Мне приходится прикладывать много усилий, чтобы сохранить в неприкосновенности свою личную жизнь. Но такова цена профессии. Я не имею права ни на что жаловаться. Я с самого начала знал, во что лезу.

Что может быть вкуснее воды? Я отказался от кофе, пью теперь только белый чай. Правда ведь стильно, вот так взять и заявить: «Я пью только белый чай»?

Да, я люблю «традиционные банальности». Люблю, например, когда семья собирается вместе на Рождество. Люблю людей, которые умеют наслаждаться жизнью.

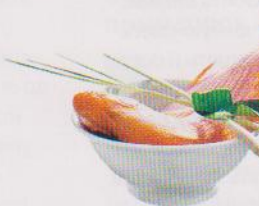


Моя любимица – старая черепаха. Она не будет жаловаться, если ее вовремя не покормишь. Она просто сохнет!



Когда-то Сэди Фрост, моя бывшая жена, разработала серию симпатичных женских трусиков с запахом ванили, лаванды, розы и лимона. Они продаются в Европе, США и Японии. Я же шутки ради предложил тогда сделать мужскую линию с запахом карри и солярки.

Я сейчас ем все, хотя восемь лет был вегетарианцем. Моя бывшая жена не ела мяса, и я от него отказался из чувства солидарности. Какая это, скажу вам, тоска – ходить в рестораны, когда ты вегетарианец! В общем, я не фанат этого дела. Адаптировался довольно быстро: начал с куска рыбы и за неделю перешел на бифштексы с кровью. А вот мои дети – вегетарианцы и, кстати, чувствуют себя без мяса прекрасно – не болеют и все очень спортивные. А я без мяса не могу. И рыбу тоже обожаю.



По материалам российской и зарубежной прессы

Рыба ляванги

В Азербайджане ляванги готовят едва ли не в каждом доме, причем каждая хозяйка считает свой вариант лучшим – что, безусловно, правда. Мы приготовили рыбу так, как ее делают в Лянкаране. Блюдо, совершенное в своей простоте и оставляющее невероятный простор для интерпретаций!





Что нужно:

1 кутум или сазан, весом около 1,5 кг
соль, свежемолотый черный перец
растительное масло
для смазывания противня или решетки

Для фарша-ляванги:

300 г очень свежих грецких орехов
300 г красного лука
1 лист лавашаны (кислой пастилы из алычи)
0,5 ч. л. плюс щепотка молотого сумаха
1 веточка свежей кинзы
соль, свежемолотый черный перец



1 Для фарша-ляванги грецкие орехи при необходимости очистить от скорлупы и внутренних перегородок, перебрать, пропустить через мясорубку, сложить в большую миску.



2 Лавашану разорвать на маленькие кусочки, уложить в глубокую тарелку. Влить столько кипятка, чтобы лавашана была только чуть-чуть покрыта жидкостью. Оставить до тех пор, пока она не превратится в пасту, на 20–30 мин.



6 Отмерить 2 ч. л. пасты из лавашаны, добавить к ней щепотку сумаха, столько же перца и соли. Как следует перемешать. Духовку разогреть до 160 °С.



7 Если рыба не зашита, слегка смазать ее бока подготовленной пряной смесью, затем уложить рыбу на решетку, смазанную растительным маслом, на бок, чтобы начинка не вытекла при запекании. Решетку поместить в середину духовки, а под нее поставить противень.



8 В том случае, если рыба зашита, слегка смазать ее спинку пряной смесью, затем уложить на противень, смазанный растительным маслом, спинкой вверх, и поместить в духовку, разогретую так же, как и в первом случае.



3 Лук очистить, нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку. Полученную массу завернуть в двойной слой марли и отжать из нее сок. Для этого рецепта понадобится только луковая масса, сок здесь не нужен.



4 Кинзу очень мелко порубить, смешать с орехами. Добавить отжатый лук, 1,5 ст. л. пасты из лавашаны, 0,5 ч. л. сумаха и кинзу. Перемешать до однородности. Положить по щепотке соли и перца. Перемешать еще раз.



5 Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить через брюшко, промыть, тщательно обсушить. Наполнить брюшко полученной смесью ляванги. Можно оставить нафаршированную рыбу как есть, а можно – плотно зашить края разреза хлопчатобумажной нитью или зафиксировать при помощи деревянных шпажек.



9 Если рыба готовится на боку, то через 10 мин. ее следует аккуратно перевернуть, а затем уменьшить температуру духовки до 150 °С. Готовить еще 10 мин., затем уменьшить температуру до 140 °С и продолжать готовить еще 10 мин. Вынуть из духовки решетку с готовой рыбой и отставить. Дать немного остыть, около 5 мин.



10 В случае если рыба готовится спинкой вверх, через 20 мин. уменьшить температуру духовки до 140 °С и готовить еще 10 мин. Вынуть из духовки противень с готовой рыбой и отставить. Дать немного остыть, около 5 мин. Удалить нитью или шпажки.



11 Подать рыбу «ляванги» можно остудив, в качестве холодной закуски, или горячей, в качестве основного блюда, с откидным азербайджанским пловом.



Афган Ханкишиев,
шеф-повар ресторана
Zafferano

Ляванги – одно из популярнейших блюд в Азербайджане, готовят его повсюду, но лучше всего в городе Лянкаран. По сути своей это ореховый паштет с добавлением распаренной алычи и красного лука. Ну и в Лянкаране еще принято добавлять немножко сумаха (да, также могут положить веточку горной кинзы – но ее даже до Баку не довозят, вянет). Популярно ляванги круглый год, поскольку грецкие орехи имеются в продаже всегда, а вместо свежей алычи можно взять так называемый «кислый лаваш», по-азербайджански называемый «лавашана». Раньше орехи растирали в деревянной миске круглым камнем, медленно, но сейчас все перешли на мясорубки. В Лянкаране ляванги готовят заранее, раскладывают по банкам и хранят в холодильнике. Едва гость ступает на порог, хозяйка уже достает такую баночку и что-нибудь начинает фаршировать: рыбу – кутума, жереха или судака, курицу – лучше совсем молодых цыплят, филе индейки, баклажаны. И даже омлет «кюкю» с ляванги готовят. Кстати, в Баку ляванги делают по-другому – лук сначала обжаривают, добавляют белый кишмиш и курагу, а орехи не растирают, а довольно крупно рубят ножом. Такой вот вариант, сладкий. Мне не нравится.

Солнце-гриль

Кукуруза попала в опалу. Известное помешательство 60-х, схлынув, оставило против нее предубеждение – мол, овощ какой-то плебейский. Вот ее соответственно и используют. Мы же хотим реабилитировать кукурузу как интересную культуру и замечательную еду

На улицах

Любопытства ради я заглянула в «Книгу о вкусной и здоровой пище» тех лет – что, думаю, предлагали людям по поводу кукурузы? Оказалось, десятка два блюд, все либо с маслом, либо со сметаной, либо отварить, либо запечь. Из них самые эффективные – кукурузные крокеты, жаренные во фритюре, и несладкое суфле. А самое удивительное, что изображается она очень обособленным овощем – ни с кем не дружит. Так, конечно, недолго и заскучать.

Кукуруза – самых простых, деревенских корней. Ее во многих странах можно встретить на улицах. У нас ее продают только что отваренной, со щепоткой соли в придачу. У всех остальных на эту тему свои традиции.

В Индии на каждом перекрестке стоят парни с передвижными грилями – на них, порой до черной корочки, обжариваются початки. Их обмазывают острой смесью масала и поливают соком.

В Китае на улицах прохожие останавливаются, чтобы съесть обжигающего кукурузного супа с курицей – и бежать дальше, как будто заправившись топливом.

В многомиллионном Сан-Паулу торговцы-передвижники продают аппетитные «конвертики» – пока не попробуешь, никогда не догадаешься, что сделаны они из кукурузных листьев: их начиняют сладкой пастой из зерен с молоком и небольшим количеством масла, затем мастерски заворачивают и выдерживают на допотопной пароварке.

Кукуруза считается одним из столпов «средиземноморской диеты» – по мнению многих, самого здорового в мире образа питания. Как принято говорить, посмотрите на этих южноитальянских крестьян, которые живут до ста лет и едят все только самое вкусное! На Софи Лорен с ее формами и любовью к пасте! Так вот кукуруза

в компании пасты, сыров, оливкового масла и красного вина – это крахмал, клетчатка, витамины группы В, ненасыщенные жирные кислоты, регулирующие уровень холестерина в крови, и фосфатиды, которые стимулируют некоторые функции мозга. И тот, кто придумал cornflakes – кукурузные хлопья с молоком на завтрак, – несомненно, думал о людях. Мне лично в этих хлопьях всегда чудилось что-то от американского фаст-фуда, и если бы не моя грузинская подруга Лида, не видать бы мне кукурузы по утрам. Она живет по соседству, так что время от времени мы вместе завтракаем. Лида варит мамалыгу, простую кашу из кукурузной крупы, прячет в нее ломтики сулугуни, и они плавятся, пока мы ведем свои разговоры.

В полях

«Сокровищницей кукурузы» называют мексиканский штат Оахака. Местные крестьяне и вовсе утверждают, что эта «индейская пшеница» здесь и появилась. Во всяком случае возделывают ее в этих местах уже тысячи лет. Среди ста пятидесяти видов кукурузы есть и сладкая молочная (хорошо нам знакомая), и белая (она меньше желтой, нежнее, сочнее и слаще), и редчайшая синяя. На больших полотнищах, разложенных на земле, фермеры высушивают разноцветные зерна – початки синей кукурузы кажутся обугленными, и если присмотреться, то можно увидеть, что зернышки в одном початке отливают разными оттенками синего, от голубоватого до лилового и иссиня-черного.

Про Оахака я услышала впервые не по самому приятному поводу, а именно в связи с «Монсанто», гигантской американской корпорацией, производящей генно-модифицированные продукты и семена. В Оахака, рассказывали крестьяне, семена никогда не закупали – каждый год

отбирают лучшие из своего урожая, бережно хранят и так передают из поколения в поколение. В США большинство выращиваемой кукурузы уже модифицировано (эх, эти бесконечные поля, где на обочине обязательно стоит жестяной ящик, куда бросаешь несколько монет, когда тебе вдруг захотелось сорвать пару початков), так что ученые приехали из Калифорнии в Мексику, чтобы сравнить зараженный искусственным геном штамм с натуральным. Не передать, насколько неприятно они были поражены, когда выяснилось, что и в этом кукурузном раю, куда нужно добираться на перекладных несколько суток, уже присутствуют «гены» «Монсанто». Они попали сюда по воздуху (кукуруза опыляется ветром) и, оседая на плантации беспорядочно и бесконтрольно, создали чудовищные порождения, с целыми «ветками» початков и уродливыми цветками.

На итальянской тарелке

В Европе дела с натуральной кукурузой обстоят получше. Я лично знаю одно поле, куда точно не залетел ни один пришлый ген. Находится оно посреди средневекового города Виченца – натурально посреди города, на месте, где мог быть сквер или пруд. Каждый день я проезжала мимо этого поля на велосипеде, и каждый день на обед мне давали приготовленный на гриле брусок поленты.

В итальянской провинции Венето кукурузная запеканка каждый день – это нормально. Один старик мне рассказывал, что поленту называли «мясом бедняков» – для итальянцев в XX веке она была настоящим символом бедности. Ну а что про жителей Венето говорят polentoni, «едоки поленты», я и так знала.

Полента изо дня в день целый месяц – это действительно довольно утомительно, но готовили ее с помидорами и с белыми грибами, с шафраном и, разумеется, с пармезаном, подавали завернутую в прошутто и запеченную на гриле, с ароматной требухой, с песто, с горгонзоллой и грецкими орехами... Слышала я от собирателей народных рецептов, что выше в горах итальянцы-северяне очень уважали поленту с улитками. Энциклопедии тут подсказывают, что полента – это та же мамалыга, но благодаря врожденному чувству стиля у итальянцев она порой превращается в настоящее произведение искусства. И тогда ее можно «давать» в ресторанах за большие деньги.

Салат с кукурузой, креветками и помидорами



4 порции

Что нужно:

300 г мини-кукурузы

400 г вареных очищенных

креветок

4 средних спелых помидора

2 средние красные луковичы

2 зубка чеснока

небольшой пучок зеленого

базилика

большая горсть молодых

листьев свеклы

сок 1 среднего лимона

2 ч. л. зернистой горчицы

4 ст. л. оливкового масла

«экстра вирджин»

соль

Что делать:

Лук нарезать тонкими кольцами, немного посолить и залить

1 ст. л. лимонного сока, оставить на 20 мин. Помидоры на-

резать крупными ломтиками, базилик – тонкими полосками, листья свеклы нарвать руками. Лук отжать от маринада.

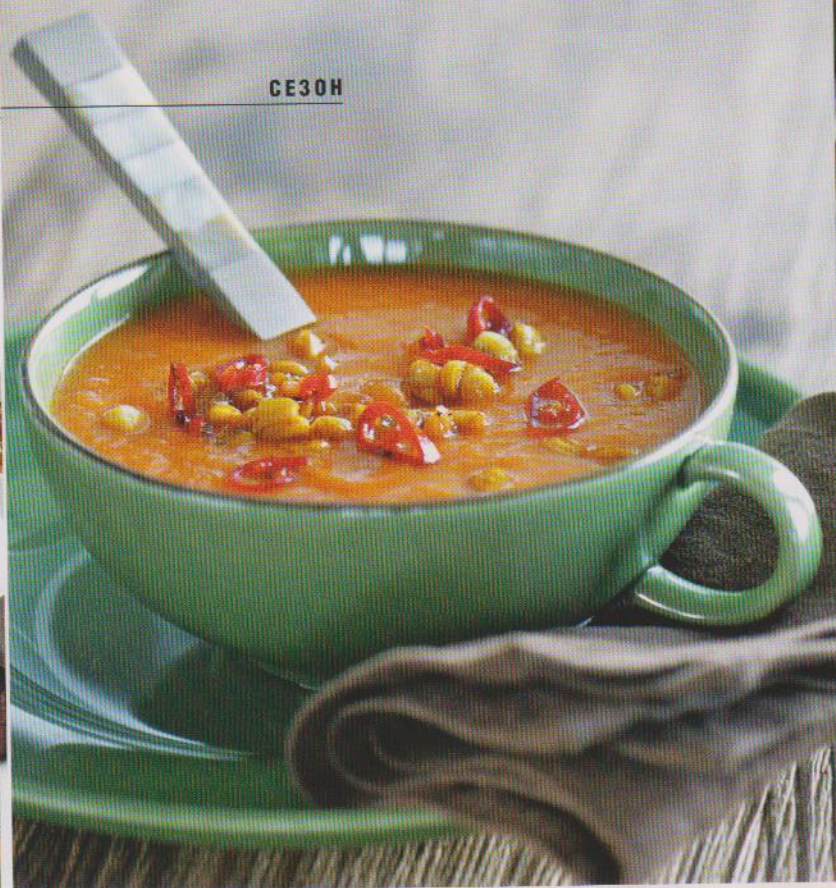
Смешать в большой миске помидоры, кукурузу, лук, креветки и зелень базилика. Для за-

правки в маленькой миске смешать горчицу, масло и оставшийся лимонный сок, взбить венчиком до образования однородной эмульсии. Заправить салат и уже на столе добавить листья свеклы.

Совет:

Салат можно подавать в индивидуальной «упаковке», сделанной из кукурузных листьев, которые есть на кукурузном початке. Для этого необходимо хорошо промыть кукурузу и, осторожно раскрыв ее, вырезать початок и удалить кукурузные рыльца.





Суп с кукурузой, перцем и тыквой

4 порции

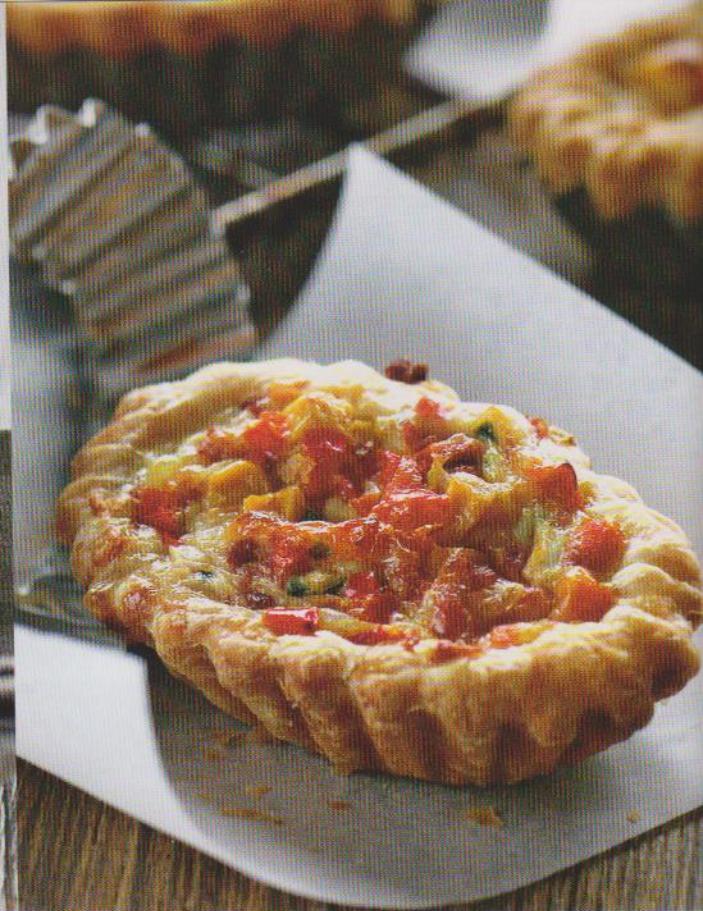
Что нужно:

1 л куриного бульона
 4 средних початка молочной кукурузы
 2 больших сладких перца
 200–250 г мякоти тыквы
 1 большой спелый помидор
 1 средний стебель лука-порея
 2 зубка чеснока
 1 ст. л. сливочного масла
 2 ст. л. растительного масла
 2 лавровых листа
 1 маленький острый красный перец чили
 соль

Что делать:

Перцы запечь на гриле или в духовке до образования черных подпалин, положить в миску, закрыть, через 15 мин. снять с них кожицу, удалить сердцевину. Мякоть нарезать полосками. Помидор опустить в кипяток на 30 сек., очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить семена с жидкостью. Мякоть нарезать кубиками. Порей разрезать вдоль и хорошо промыть, а затем

мелко нарезать; так же мелко нарезать чеснок. Тыкву нарезать крупными кубиками. В большой кастрюле с толстым дном нагреть растительное масло и обжарить в нем лук, примерно 6 мин. Добавить к луку помидор и чеснок, готовить 3 мин. Выложить в кастрюлю тыкву, перемешать, залить половиной бульона, положить лавровый лист, посолить. Дать закипеть, уменьшить огонь и готовить до мягкости тыквы, 20–25 мин. Срезать зерна кукурузы с початков, отварить в оставшемся бульоне, 5 мин. Затем положить в суп перец и взбить все овощи погружным блендером прямо в кастрюле, добавляя оставшийся бульон (кукурузу не размалывать). Чили нарезать тонкими колечками. В сковороде растопить сливочное масло, добавить в него кукурузу и чили, обжарить, 2–3 мин. Положить кукурузу с чили в суп, прогреть 1–2 мин. и подавать.



Тарталетки с кукурузой

  12 штук

Что нужно:

500 г слоеного дрожжевого теста
 3 средних початка молочной кукурузы
 1 красный сладкий перец
 маленький пучок зеленого лука
 2 чесночные или охотничьи колбаски
 100 г сыра гауда
 масло для смазывания
 мука
 шнитт-лук для украшения

Для заливки:

150 мл жирных сливок
 1 ч. л. дижонской горчицы
 2 больших яйца
 соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Раскатать тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности. Вырезать из теста кружки размером чуть больше, чем формочки для тарталеток. Смазать формочки мас-

лом и выложить в них подготовленные кружки теста. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось, около 30 мин. Зерна кукурузы срезать с початков, залить кипящей водой, варить 5 мин., откинуть на дуршлаг. Сыр натереть на терке. Сладкий перец очистить от сердцевины и мелко нарезать. Лук измельчить. Колбаски нарезать кубиками. Перемешать в большой миске перец, лук, колбаски, кукурузу и сыр. По желанию посолить и поперчить. В отдельной посуде хорошо перемешать сливки, горчицу и чуть взбитые яйца. В подготовленные формочки с тестом выложить начинку, сверху налить по 2 ст. л. яичной заливки. Поставить формочки на противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Готовые тарталетки осторожно вынуть из формочек и посыпать мелко нарезанным шнитт-луком. Подавать теплыми.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Екатерина Серавина

Предлагаю немного увеличить количество начинки, так как после приготовления тарталеток согласно рецепту осталось лишнее тесто – примерно 100 г. Солить начинку не обязательно, вкус от перца отказываться не стоит – он придает блюду пикантность. Можно попробовать добавить к начинке и другие приправы или пряные травы, например запеченный чеснок. Если молодой кукурузы под рукой нет, то вместо нее вполне подойдет консервированная, только нужно тщательно слить всю жидкость.

Готовили мы в Виченце и холодную закуску с кукурузой – несладкие а-ля сицилийские каннеллони, фаршированные рикоттой со специями (мускатный орех, перец, тмин) и кукурузой. Листы лазаньи для этого отваривались отдельно, смазывались оливковым маслом, и в них, как в трубочки, мы заворачивали начинку. Изначально еще делали кукурузную запеканку: обжаренный лук и перец с чесноком вместе с кукурузой измельчали в блендере, замесивали с яйцом и несколькими ложками муки и запекали.

В азиатской сковороде

И все же, в том, что касается креативных рецептов с кукурузой, пальму первенства мы отдали азиатам. Нет здесь ничего сложного, надо только быть счастливым обладателем сковородки вок. На сильном огне в считанные минуты обжариваем все, что под рукой: ростки спаржи, морковь с имбирем, кусочки замаринованного в меду цыпленка – молодая и деликатная кукуруза впишется в любой микс.

И в любую похлебку – вот, для примера, сингапурская (она же малайская) лакса. Обжаривайте несколько минут, сбрызгивая соевым соусом, листья капусты такой. Выложите их в отдельную посуду, а в сковороду положите морковь, кукурузу и грибы шиитакэ. Через несколько секунд добавьте карри, еще через несколько секунд вливайте овощной бульон и кокосовое молоко. Положите чеснок, имбирь и лимонное сорго. Когда суп закипит, бросьте лапшу, размешайте, затем – тонко нарезанный цукини и ждите минут пять, когда все приготовится. При подаче нужно всего лишь добавить соево-



Полента с баклажанами и грибами

4–6 порций

Что нужно:

300–400 г лесных грибов
(лисички, белые,
подосиновики)
2 средних баклажана
1 средняя луковица
1 зубок чеснока
2–3 веточки тимьяна
1 ст. л. сливочного масла
оливковое масло «экстра
вирджин»
соль

Для поленты:

300 г кукурузной крупы
среднего помола
100 г зерен молочной
кукурузы
150 г сливочного масла
100 г натертого пармезана
соль

Что делать:

Для поленты вскипятить в кастрюле с толстым дном 1,5 л воды, посолить. Помешивая, всыпать крупу, не допуская образования комков. Убавить огонь, готовить, помешивая, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли, примерно 40 мин. За 15 мин. до готовности положить зерна. Добавить масло и сыр, перемешать. Выложить поленту на смазанную маслом доску, нарезать квадратами. Баклажаны крупно нарезать, посолить, через 20 мин. промыть и обсушить. Лук измельчить. Грибы почистить, нарезать небольшими кусочками. Разогреть в большой сковороде оливковое масло, на среднем огне подрумянить баклажаны и переложить их на тарелку. В той же сковороде растопить сливочное масло, положить лук, через 5 мин. – грибы, перемешать, при необходимости добавить масло, обжаривать 5 мин. Положить баклажаны и чеснок, готовить 7–10 мин. Посолить по вкусу. Выложить баклажаны с грибами на поленту, посыпать листочками тимьяна. Подавать блюдо горячим или холодным.



го соуса по вкусу, украсить свежей зеленью кинзы и выложить поверх супа горку обжаренной пак-чой.

С пылу с жару

Кукурузная выпечка есть почти во всех кухнях мира: от простейших грузинских мчади и мексиканских тортилий (их едят с соусами, чили, сыром) до кукурузных кексов-маффинов с тыквой и чеддером, пирогов с хрустящей корочкой.

Вот только один простой рецепт: в миске нужно смешать полстакана растопленного масла и сахар по вкусу, взбить с двумя яичными желтками. В другой миске отдельно взбить белки. Добавить к маслу стакан муки с тремя чайными ложками пекарского порошка, затем стакан теплого молока. Под конец вмешать в тесто стакан желтой кукурузной муки и напоследок аккуратно ввести взбитые белки. Вылить в форму и выпекать до золотисто-коричневой корочки. Горя-

чий пирог получается таким ароматным, что лучше любого торта.

Все рецепты головокружительных сладостей из кукурузы мне кажутся крайне простыми. Иногда результат и процесс даже сложно сопоставить. Недавно я побывала в бразильском штате Баия. Завтрак в пусаде подавали роскошный, столы ломились от кишей, пудингов и соков. Но как-то я открыла стоявшую на полке банку и вытащила домашнее полупрозрачное печенье в форме пальчиков. Через несколько секунд я поняла, что это самое вкусное печенье в моей жизни. Я разыскала кухарку и потребовала рецепт – она смотрела удивленно, пожимала плечами. Три равные части – муки обыкновенной, кукурузной и кокосовой. Сливочное масло. Немного сахара... Наверное, такой он и есть, настоящий вкус кукурузы, который по недоразумению у нас не прижился.

Елена Голованова

Кукурузные бискотти с вяленой грушей и фундуком

8–10 порций

Что нужно:

150 г кукурузной муки
мелкого помола
150 г пшеничной муки
85 г сливочного масла
50 г сахара
2 больших яйца
50 г вяленых груш
небольшая горсть
обжаренного фундука
1 ст. л. тертой апельсиновой
цедры
1 ст. л. ликера «Амаретто»
1/2 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. соли

Что делать:

Фундук крупно порубить (в идеале нужны половинки). Вяленые груши нарезать маленькими кубиками (смачивая нож в горячей воде, чтобы кусочки к нему не липли) и замочить в ликере на 1 ч. Соединить в большой миске просеянную пшеничную муку, кукурузную муку, разрыхлитель и соль. Взбить миксером на средней скорости масло с сахаром добега. Добавить в масляно-сахарную смесь яйца по одному, каждый раз тщательно взбивая смесь. Уменьшить скорость миксера и добавить мучную смесь, мешать тесто 1–2 мин. В самом конце добавить цедру, грушу и фундук. Противень застелить пергаментом, выложить тесто на противень и руками сформировать тесто в колбаску размером 25 x 10 см. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета 30–35 мин. Затем достать противень из духовки (не выключать ее), остудить, 10 мин. Ножом разрезать колбаску наискосок на ломтики шириной 1,5–2 см, разложить их на противне. Поместить в духовку на 15 мин. Подавать полностью остывшими.

Кулинарные рецепты, рецепты блюд, кулинарные рецепты с фотографиями и видео, рестораны Москвы, салаты, супы, торты, напитки, выпечка, закуски, десерты

http://www.gastronom.ru/

News (1000) Apple (93) StockFood - J&R Agency Search Reza - fotografy stockachng - graphy site Apple, nou, ppe plermy Старое рад, ресторанки

гастрономь.ру

Рецепты | Продукты и напитки | Рестораны | Здоровое питание | Арсенал | Новости | Форум | Блоги | Кулинарная школа | Поиск по сайту

Поиск рецептов | Поиск ресторанов

Название рецепта | Тип блюда: | Железный выгребной | Расширенный поиск | Найти

Что приготовить из яблок? Штрудели, шарлотки, яблочный джем
 Выбираем мед: нас не проведешь!
 Открываем сезон фаршированных перцев
 Мифы о полезных продуктах. Не нравится шинат?
 Академия итальянской пасты

Кулинарные новости
 23.08.2009 Маринада из малины и красной смородины
 10.08.2009 Яблочный штрудель
 09.08.2009 Террин из кабачков
 07.08.2009 Курриш-барбекю с жареным рисом
 07.08.2009 Сбитень с корицей
 06.08.2009 Баранина, фаршированная кускусом, мятный коктейль с арбузом
 Другие новости...

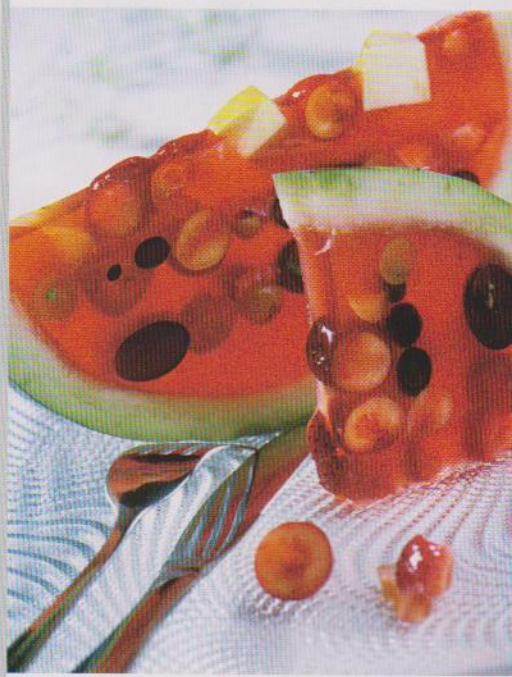
Кулинарные рецепты
 Делаем запасы. Огурцы, грибы, помидоры, сливы – все впрок
 Заготовить, замариновать, заморозить можно абсолютно все: овощи, грибы, мясо, рыбу... Вот только делать это надо с особой осторожностью.

Кулинарные рецепты
 Плов, мусака, жаркое – все из баранины
 Праздничный стол на Востоке не обходится без баранины или агнегины. Мы знаем секрет, как сделать это мясо нежным, мягким, ароматным.

Энциклопедия овощей

Кулинарное видео
 Тяжелые сердечки
 Все рецепты | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8

90°60+90 – реальность или несбыточная мечта?



- ВЫБИРАЕМ МЕД: НАС НЕ ПРОВЕДЕШЬ!
- ОТКРЫВАЕМ СЕЗОН ФАРШИРОВАННЫХ ПЕРЦЕВ
- ШТРУДЕЛИ, ШАРЛОТКИ И ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ
- АКАДЕМИЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПАСТЫ

ЩЕДРЫЙ АВГУСТ GASTRONOM.RU

ПРОВЕРЕНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ

SHOES

БОЛЬШОЕ МЕНЮ



Мезе как есть

Особенность кухни Кипра состоит в том, что очень уж сильно давит на нее туристический бизнес. При этом нужно помнить, что остров раньше был британской колонией, да и теперь англичане предпочитают его всем курортам в мире

В любом отеле подается английский завтрак (яйца-скрамбл, жареный бекон, помидоры на гриле и тушеная фасоль), а повсюду, куда ни кинешь взгляд, изобильно раскинулись милые английскому сердцу пабы и карри-хаусы. С другой стороны, коренная местная кухня никуда не делась, но приобрела некоторые своеобразные черты – так, в качестве гарнира обязательно подается картошка-фри.

Закуски: фиш энд мит

Греки, коих на Кипре большинство, решают вопросы питания без особых раздумий. Прежде всего это относится к рыбе, ось-

миногам и прочим морским жителям.

Их просто ловят, потрошат и жарят на раскаленном гриле – такова главная кулинарная метода; впрочем, морепродукты такого качества странно было бы готовить как-нибудь иначе. Иногда перед грилированием их слегка, минут пятнадцать, маринуют в оливковом масле. Кроме того, рыбу мелкого и среднего размера, например барабульку, окунают в кляр и мгновенно обжаривают во фритюре.

Итак, если хотите познакомиться со всем многообразием морской фауны Кипра, выберите для этого ресторанчик, в наименьшей степени затронутый цивили-

зацией (плазменная панель на стенке – не в счет) и расположенный максимально близко к кромке прибора. Заходите, садитесь за столик и заказывайте фиш мезе.

Кстати, слово «мезе», то есть «закуски», на Кипре понимают несколько шире, чем в других странах Средиземноморья – шире раз в пять. Если официант принес и поставил на стол десяток разных блюд, это не значит, что вы больше его не увидите. Как только одна-две тарелки опустеют, их место немедленно займут новые, а затем еще, еще и еще. Чтобы остановить вакханалию, надо приложить некоторые усилия – и желательно лишь на подступах к полному насыщению. И заранее смиритесь с тем, что все за один раз вы так и не попробуете.

Примерно таким же образом выглядят мит мезе, то есть мясные закуски. Главное их отличие от рыбных – разнообразие способов приготовления. Небольшие размеры острова ограничивают киприотов в выборе видов мяса. Так, говядину они почти не едят, и готовить ее тоже почти не умеют (даже в отеле не следует заказывать гамбургер, потому что он будет похож на обугленную сандалию). Зато баранина, сви-

Кефтедес

Шаурма

Что нужно:

- 500 г говяжьего фарша
- 50 г не слишком жирного свиного фарша
- 2 большие картофелины
- 1 большая белая луковица
- 1 зубка чеснока
- 2 яйца
- 1 ломтик свежего белого хлеба
- 2 веточек петрушки
- 2 веточки мяты
- 1 ст. л. винного уксуса

1 ч. л. сушеного орегано
0,5 ч. л. молотой корицы
0,5 ч. л. молотого черного перца

1 ч. л. соли
1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
масло для фритюра
помидоры, лимоны, зелень и пита для подачи

Что делать:

Картофель натереть на мелкой терке, затем откинуть на мелкое сито и отжать, чтобы вытекло как можно больше жидкости. Лук измельчить. Чеснок раздавить и измельчить. У хлеба срезать корку, мякиш раскрошить. Зелень измельчить. В большой миске

перемешать оба вида фарша, лук, картофель, хлебные крошки, зелень, орегано и корицу. Добавить яйца, оливковое масло и уксус, приправить солью и перцем. Перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 1 ч. Затем, если необходимо, добавить еще немного соли и перца. Сформировать из фарша 30 шариков – кефтедес – размером с крупный грецкий орех. Разогреть в большой кастрюле с толстым дном масло для фритюра слоем 2 см. Обжаривать кефтедес небольшими порциями, до образования румяной корочки, при необходимости добавляя масло. Подавать кефтедес теплыми, с салатом из помидоров, талатури и зеленью; можно начинить кефтедес разрезанную питу. И обязательно положить на тарелку ломтик лимона.

Талатури

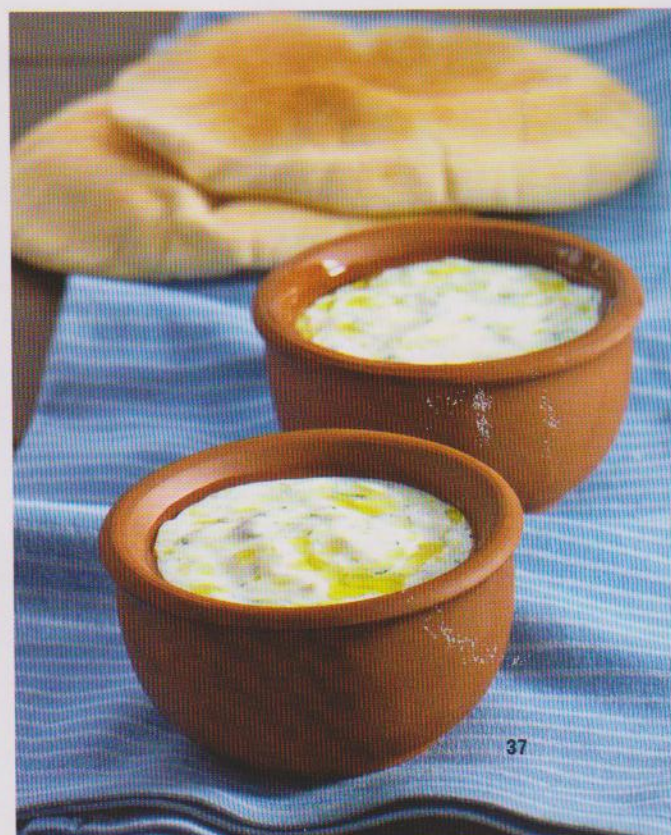
  4 порции

Что нужно:

- 500 г греческого или другого густого натурального йогурта
- 1 средний огурец
- 1 большой зубок чеснока
- 4 веточки свежей мяты
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 ч. л. соли
- пита для подачи

Что делать:

Огурец очистить от кожуры, натереть на крупной терке, поместить в сито, посыпать солью, перемешать и оставить на 10 мин., давая стечь выделяющейся жидкости. Чеснок раздавить и измельчить. Листики мяты отделить от стеблей, измельчить. Перемешать йогурт, огурец, чеснок и мяту, накрыть и поставить в холодильник на 15–20 мин. Непосредственно перед подачей к столу добавить масло и еще раз хорошенько взбить. Подать с горячей питой.





Тарамосалата


 4 порции
Что нужно:

100 г сушеной икры трески
(можно заменить любой
другой сушеной икрой)

100 г белого хлеба

1 маленькая сладкая белая
луковица

1 ст. л. лимонного сока

3–4 ст. л. бутилированной
воды

4 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин» из маслин
каламата

пита для подачи

Что делать:

С хлеба срезать корку, наломать мякиш на кусочки, уложить в блендер. Добавить бутилированную воду, икру и лимонный сок. Лук мелко нарезать и также добавить в блендер. Перемешать, влить оливковое масло. Взбить до образования пышной розовой массы. Выложить в миску и подать с теплой питой.

на и курица встречаются в изобилии и готовятся отменно. Идите в любой ресторан, расположенный не на берегу (а лучше как можно дальше от берега), и заказывайте мит мезе. Еще лучше – идите не в ресторан, а в таверну.

Суповой набор

Отличие ресторана от таверны на Кипре заключается в том, что рестораны открываются раньше, а меню у них больше. То есть в ресторане можно и позавтракать, и съесть суп, и вообще пообедать в европейском смысле слова. Таверны же фокусируются на каком-нибудь конкретном направлении кулинарии, скажем, на мясе или на рыбе, и достигают в этом выбранном направлении фантастических успехов. Кроме того, в тавернах представлена, как правило, домашняя (а значит, самая вкусная) еда.

Кстати, о супах. Их в здешней кухне три. Первый, авголемоно (это слово перево-

дится как «яйцо плюс лимон», что исчерпывающе описывает его рецепт), известен всюду, где живут греки, но на Пасху киприоты добавляют в него укроп и печенку. Второй – обычный суп из говядины, готовящийся без особенных хитростей и употребляемый обычно с похмелья. Третий носит название «трахана», и вот его-то нигде, кроме Кипра, вы не попробуете. Потому как для его приготовления необходима местная крупа из твердой пшеницы – почти как кускус, но помельче, свежее молоко (овечье или козье) и лимонный сок. Точные соотношения ингредиентов в рецепте невозможны, и сейчас вы поймете почему.

Молоко надо налить в кастрюлю и поставить на слабый огонь. Когда закипит, выжать в кастрюлю лимон. Молоко, как можно догадаться, начнет сворачиваться. Тогда нужно тонкой струйкой, перемешивая, всыпать крупу и варить до тех пор, пока варево не загустеет (ну, как манная каша). А вот дальше начинается

самое интересное. Массу остужают, затем формируют из нее плотные колбаски, высушивают их на солнце. Полученный полуфабрикат и зовется «трахана». Когда наступает время обеда, такую колбаску заливают кипятком, размешивают, приправляют йогуртом, разливают по тарелкам и посыпают тертым сыром халуми.

Обедая в таверне, о салате (помидоры, огурцы, немножко местной руколы и брынза) можете не беспокоиться – гигантский тазик с ним поставят на стол без всяких вопросов. Точно так же по умолчанию приносят тарамосалату – закуска с рыбной икрой, йогурт с травами и огурцом – талатури и свежий хлеб. Чтобы гости не скучали, пока настоящую еду поймают и приготовят.

На долгую память

Несказанно жаль, что с Кипра невозможно привезти в Россию свежий греческий

Афелия

Италия

Что нужно:

1 кг нежирной мякоти

свинины

250 мл сухого красного вина

2 ст. л. семян кориандра

1 палочка корицы

8 ст. л. оливкового масла

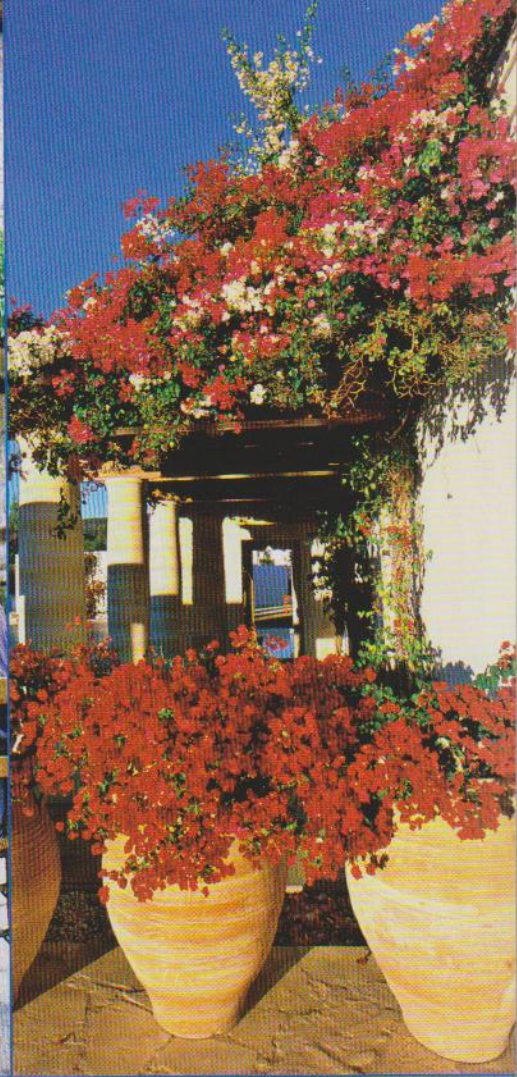
«экстра вирджин»

соль, свежемолотый черный

перец

Что делать:

Свинину нарезать кусочками среднего размера, сложить в миску. Семена кориандра и палочку корицы грубо растолочь в ступке, добавить по щедрой щепотке соли и перца, еще немного потолочь все вместе. Полученной смесью специй натереть кусочки свинины со всех сторон, залить вином, накрыть и поставить в холодильник на 8–10 ч. Затем вынуть мясо из маринада (маринад сохранить), тщательно обсушить. В большой огнеупорной форме, лучше всего чугунной, разогреть половину масла. Мясо обжаривать в масле небольшими порциями, время от времени помешивая, до образования золотисто-коричневой корочки. Обжаренное мясо перекладывать на тарелку. По мере необходимости в форму добавлять масло. Затем вернуть все обжаренное мясо в форму, залить сохраненный маринад и столько воды, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Накрыть форму крышкой или фольгой. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и готовить 30–50 мин., до мягкости мяса. Снять с огня, попробовать, приправить солью и перцем по вкусу и подавать.





Баклажаны с миндалем в сахарном сиропе

4 порции

Что нужно:

1 кг маленьких баклажанов
горсть очищенного сырого миндаля
1 кг сахара
сок половины лимона
5–6 бутонов гвоздики
1 палочка корицы
1 стручок ванили

Что делать:

Баклажаны очистить, залить холодной водой с лимонным соком, оставить на 2 ч. Затем баклажаны хорошо отжать, выложить на бумажные полотенца и обсушить, 15–20 мин. Сделать в каждом баклажане 5–6 не очень глубоких надрезов и поместить в них миндальные орехи. В большую кастрюлю уложить баклажаны, высыпать сахар.

Добавить гвоздику и палочку корицы, влить 3 стакана холодной воды. Поставить кастрюлю на слабый огонь. Готовить, пока весь сахар не растворится. Как только это произойдет, снять кастрюлю с огня и накрыть крышкой. Оставить на 24 ч. Затем добавить разрезанный вдоль стручок ванили, вновь поставить на слабый огонь, довести до кипения и готовить до тех пор, пока сироп не станет густым, 20–30 мин. Для проверки готовности сиропа нужно капнуть его в стакан холодной воды – если капля немедленно растворилась, следует готовить еще несколько минут. Готовые баклажаны вместе с сиропом разложить по подготовленным банкам. Подавать к столу с кофе по-восточному и обязательно со стаканчиком холодной воды.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Ольга Зарубина

Я использовала семьсот граммов коричневого сахара – он придал блюду карамельный оттенок. Стручок ванили должен быть свежим, не высохшим, только тогда он будет достаточно ароматным. Подавать баклажаны с миндалем можно как отдельное блюдо, так и в сочетании со сливочным мороженым.

йогурт, бархатный и нежный, потому что ничего подобного у нас достать невозможно. Так вот, добавьте к нему горсть клубники – и получится лучший десерт во вселенной.

Упомянутый сыр халуми – как раз та вещь, которую непременно следует взять с Кипра в качестве сувенира. Правила его производства регулируются удивительно безалаберно, точнее – не регулируются совсем: халуми может быть и овечьим, и козьим, и из смешанного молока, и совсем молодым, и чуточку выдержанным, и адски соленым, и почти пресным. Некоторые производители добавляют в него сушеную мяту, а другие не добавляют. Словом, полнейшая анархия. Но при всем при этом халуми всегда

получается очень вкусным. Особенно на гриле и особенно с хорошим красным вином.

Кстати, о вине. С ним на Кипре дела обстоят очень странно. Местные негодяны предпочитают делать упор на объем и дешевизну. Естественно, этим условиям отвечают только крупные хозяйства. Они поставляют на рынок два вида вина, «сухое красное» и «сухое белое»; честно говоря, оно ужасное.

Но, как говорится, есть у тучки светлая изнанка. Такой жесткий диктат крупного капитала создает особые условия для крошечных поместий, расположенных на неудобье, в горной части острова. Им не остается ничего другого, как поставлять свою часто уникальную продук-

цию прямиком в небольшие рестораны. Такое вино обойдется вам существенно дороже – от 10 до 23 евро за бутылку. Неизвестно, работают ли с этими карликовыми производителями какие-нибудь энологи или просто терруары там лучше, но деньги эти вы потратите однозначно не зря.

Впрочем, есть на острове Кипр напитки, которые надо взять с собой, упаковав в чемодан рядом с сыром халуми. Это десертное вино командария, виноградная водка зивания и анисовая водка узо. Купите бутылку любого из этих напитков, а лучше все три, и не по одной, – и останетесь крайне довольны.

Вера Аникеева

Клефтико

4 порции

Что нужно:

1,5 кг молодой баранины на кости,
предпочтительно нога или лопатка
5–6 веточек свежего орегано
3–4 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
3–4 лавровых листа
соль, свежемолотый черный перец
печеная картошка, греческий
йогурт и лимон для подачи

Что делать:

Баранину порубить кусками со стороны 5–6 см, удалив разумное количество жира. Перемешать мясо с остальными ингредиентами, накрыть и оставить на 8–10 ч при комнатной температуре. Затем переложить все содержимое миски в посуду для тушения, влить 2–3 стакана холодной воды – чтобы мясо было покрыто жидкостью. Плотно накрыть крышкой или фольгой. Готовить на среднем огне до мягкости, 2–2,5 ч. В процессе приготовления баранина должна быть покрыта жидкостью, поэтому при необходимости следует добавить еще немного воды. Подавать горячей, с печеной картошкой, греческим йогуртом и половинкой лимона.





Жареный халуми с соусом из каперсов

  4 порции

Что нужно:

- 500 г сыра халуми
- 2 зубка чеснока
- 3 ст. л. мелких каперсов
- сок и цедра половины лимона
- 3 веточки петрушки
- 6 веточек кинзы
- 6 веточек мяты
- 2 ст. л. белого винного уксуса
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин» из маслин каламата
- 0,5 ч. л. соли
- свежемолотый черный перец

Что делать:

Для соуса все ингредиенты, кроме сыра и перца, поместить в чашу блендера и взбить до образования однородной массы. Халуми нарезать ломтиками толщиной около 1 см, положить их на раскаленную сковороду-гриль и обжарить на сильном огне, по 1,5 мин. с каждой стороны. Разложить ломтики сыра по тарелкам, полить соусом, приправить перцем по вкусу и быстро подать к столу.

Список необходимых продуктов

Мясо:

- 0,5 кг говяжьего фарша
- 0,5 кг не слишком жирного свиного фарша
- 1 кг нежирной мякоти свинины
- 1,5 кг молодой баранины на кости, предпочтительно нога или лопатка

Овощи, фрукты и зелень

- 2 кг крупного картофеля
- 1 кг маленьких баклажанов
- 1 большая белая луковица
- 1 маленькая сладкая белая луковица
- 1 головка чеснока
- 1 средний огурец
- 1 кг спелых помидоров
- 2 кг лимонов
- большой пучок петрушки
- большой пучок мяты
- маленький пучок кинзы
- маленький пучок орегано

Молочные продукты и яйца

- 500 г сыра халуми
- 750 г греческого или другого густого натурального йогурта
- 2 яйца

Растительное масло и уксус

- 1 бутылка белого винного уксуса
- 1 бутылка оливкового масла «экстра вирджин» из маслин каламата
- 1 бутылка оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 бутылка рафинированного растительного масла для фритюра

Соленья и консервы

- 1 баночка мелких каперсов
- 100 г сушеной икры трески (можно заменить любой другой сушеной икрой)

Пряности, специи и орехи

- пакетик сушеного орегано
- пакетик молотой корицы
- 2 палочки корицы
- пакетик семян кориандра
- пакетик целой гвоздики
- 1 стручок ванили
- 3–4 лавровых листа
- горсть очищенного сырого миндаля
- 1 кг сахара
- молотый черный перец
- соль

Хлеб

- 1 батон белого хлеба
- 3–4 упаковки свежей пыты

Вода и вино

- 1 небольшая бутылка питьевой воды
- 250 мл сухого красного вина

Кулинарные заметки: Венгрия

Как правило, первое, что приходит на ум, когда речь заходит о Венгрии, — это автобусы марки «Икарус» и зеленый горошек в баночках...

Однако, автобусы и горошек забудутся, как только Вам представится случай поближе познакомиться с национальной кухней. Потом даже о жареной печени Вы сможете восторженно рассказывать часами. Единственный народ, которому венгры согласны уступить пальму первенства в области кулинарии — это французы. Хотя в глубине души они все-таки уверены в своем превосходстве. И не зря! Одно перечисление национальных блюд уже вызывает аппетит: куриный паприкаш с галушками, уха с острым перцем, лапша с творогом, а также слоеные пироги с вишней и маком... Ограничить себя мадьяры, как называют себя сами венгры, соглашались только накануне Рождества, когда на столе разрешены только постные блюда, причем в нечетном количестве.

Благодаря турецкому, итальянскому, французскому и, конечно же, австрийскому влиянию венгерская кухня приобрела свой узнаваемый неповторимый колорит. Считается, что такое блюдо как паприкаш является примером гармонии 5 вкусов: сладкого, кислого, соленого, горьковатого и острого. Интересно, что, прогулявшись по ресторанчикам Будапешта, где проживает пятая часть всего населения страны, можно не встретить ни одного повторяющегося рецепта одного и того же блюда, в том числе и гуляша. Каждый повар стремится изменить привычный рецепт по собственному желанию. Кстати, редкое блюдо обходится без спелых томатов, также широко используются и соусы на их основе.

Даже привычные блюда приобретут яркий вкус с помощью кетчупа Calve «Мадьярский», сделанного из созревших на солнце помидоров с добавлением настоящего чеснока, лука, петрушки и черного перца! Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve: Гуляш по-мадьярски

Необходимые продукты:

Мякоть говядины	600 г
Масло топленое	2 ст. ложки
Лук репчатый	2 головки
Бульон или вода	500 г
Кетчуп Calve «Мадьярский»	2–3 ст. ложки
Капуста квашеная	800 г
Тмин молотый	1 ч. ложка

Способ приготовления:

Мясо нарежьте кубиками и обжарьте на разогретом масле. Добавьте рубленый лук и обжаривайте, пока он не подрумянится. Влейте бульон, добавьте кетчуп Calve «Мадьярский». Тушите мясо под крышкой до готовности. Положите капусту и тушите еще примерно 10 минут. Перемешайте, доведите до кипения. При подаче выложите гуляш на тарелку, гарнируйте отварным рисом или картофельным пюре.

Важно знать:
в помидорах содержится
вещество ликопин – антиоксидант,
который благотворно влияет
на организм человека!

Приятного аппетита!



Все свое вожу с собой

Дмитрий Куклачев, руководитель и ведущий артист единственного в мире Театра кошек, продолжает дело своего отца, народного артиста России Юрия Куклачева. Труппа часто гастролирует, так что Дмитрий перепробовал множество блюд разных стран и народов

– Дмитрий, как складывались ваши кулинарные предпочтения?

– Я рос на всевозможных кашах. По питательности, простоте и скорости приготовления – это идеальная пища и дома, и в походных условиях, в которых я всегда жил и живу, то есть в поездках и на гастролях. Я с удовольствием готовлю ее сам. Утренняя каша хороша тем, что держит в тонусе, дает правильный настрой на весь день. К такому питанию приучен и мой сын. Я доволен тем, что Никита никогда не просит меня купить ему какой-нибудь фаст-фуд. А его одноклассники, к сожалению, не просто употребляют эту «быструю еду», но и гордятся этим. Детям нравится то, что модно, то, что они видят по телевизору. Вся эта реклама, когда гамбургеры подаются под маркой здорового продукта, да еще и с игрушкой в придачу, на детей и рассчитана. Многие родители ленятся и не готовят детям каши, поскольку сами ведут бутербродную жизнь, живут на супах из пакетиков и лапше из коробочек. Я бы посоветовал им попробовать мюсли.

– Вам не кажется, что к мюсли многие до сих пор относятся с недоверием?

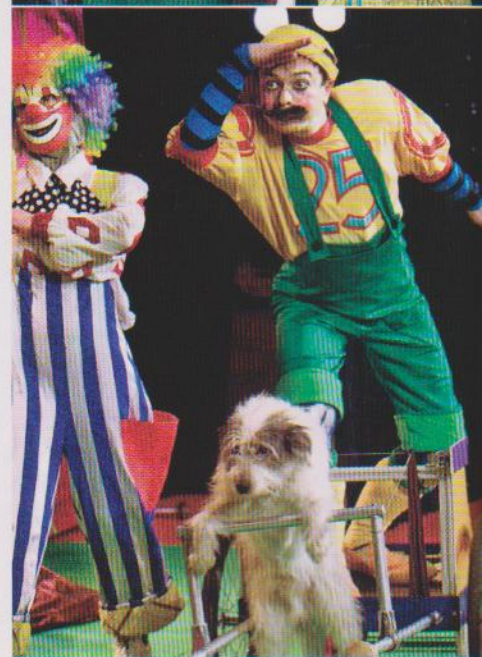
– Да, к нам они пришли относительно недавно, я сам впервые попробовал их в начале 90-х, на гастролях в Великобритании. Готовятся еще легче, чем каши, но, самое главное, мы насыпаем в тарелку сухую смесь и точно знаем, что едим именно то, что видим перед собой: изюм, орехи, злаки. Там все натуральное, в отличие от большинства продуктов быстрого приготовления. Для меня мюсли – полноценная замена каши, этакий пожарный вариант.

– Какие кулинарные традиции есть в вашей семье?

– Утренняя традиция – стакан свежесваренного сока, каши и творог. Дневная – суп, в основном борщ. Ну а вечером по-разному: котлеты, рыба, мясо, макароны, рис, картошка, плов. Существует еще и гастрольная традиция – еда, специально приготовленная и собранная в поездку: жареная курица, овощи, яйца... Я очень люблю свою жену: у нее много прекрасных качеств, и умение быстро и вкусно готовить, легко и красиво накрыть стол – одно из них. У артистов времени на быт всегда не хватает, жена мужественно преодолевает со мной все сложности гастрольной жизни.

– Приехав в новую страну, интересуетесь ее национальной кухней?

– По-моему, к любой незнакомой пище нужно подходить сдержанно и аккуратно. Однажды мы прилетели в Аргентину. Дело было в июне, а в Аргентине стояла зима. Другой климат, другие продукты, все едят говядину с кровью. День на этих стейках, и мой организм забунтовал. Причем не потому, что мясо плохое было, просто пища непривычная. Спустя месяц, к концу гастролей я смог спокойно есть это мясо, но с тех пор стараюсь на первое время брать с собой еду из дома или питаться тем, что уже проверено, что максимально приближено к домашней кухне. Например, я прекрасно чувствовал себя в Штатах. Мы часто бывали на Брайтоне, где живут эмигранты из России. Оказывается, исчезнувшие у нас магазинчики кулинарии, где в прошлые времена можно было купить полуфабрикаты, в неизменном виде перекочевали в Нью-Йорк. Там можно было купить родной еды, так что о фаст-фуде я и не вспоминал.



– Вы любите японскую кухню?

– Японская еда шикарна! В японских ресторанах я обязательно заказываю мисо-суп. А вот так называемое мраморное мясо, которое подают здесь, ни в какое сравнение с тем, что подают в дорогих ресторанах Японии. Там это мягкие, тонкие, как бумага, листки. И готовятся соответственно – сырые кусочки опускаются в кипящий бульон буквально на три-четыре секунды, затем в соус и тут же отправляются в рот. Помню, в Японии нам вынесли огромное блюдо, на котором мраморное мясо лежало в несколько слоев. Мы подумали: да этого хватит на неделю! Ничего подобного, все съели за ужином.

Но после недели на местных блюдах я там просто полез на стену. Все был готов отдать за любимый борщ. Думал даже купить продукты и сварить его в номере. Пришел в магазин, а там картошка продается по три доллара за штуку, а свекла – по пять. Решил, что потерплю!



– Говорят, вы почти отказались от мяса?

– Да, мясо я ем по праздникам или в те редкие дни, когда удается выбраться в деревню и приготовить шашлык. Но я не вегетарианец. Разве что петрушку очень люблю и ем ее пучками!

– А что вы предпочитаете из напитков?

– Про свежесжатый сок я уже сказал. У меня свой рецепт: морковь, яблоко и свекла. Тонизирующие напитки стараюсь вообще не пить. В исключительных случаях могу позволить себе кофе с молоком. Что касается чая, отец любит матэ, а у меня чай специфический – горячая вода с домашним вареньем – вишневым или малиновым. Малиновое приходится брать усадкой, жена его бережет – вдруг кто-нибудь простудится. Но болеем мы редко и варенье остается невостребованным, не пропадать же ему!

– А спиртное не употребляете вообще, даже «привычное»?

– Водку пробовал всего один раз, на зимней рыбалке. Выпил рюмку и понял, что алкоголь не воспринимаю и никаких приятных ощущений не получаю. Ну, могу из любопытства глотнуть пива, если друзья уговорят попробовать новый сорт, но не более. И потом, сильно сказывается моя работа. Кошки способны издали чувствовать остаточные следы даже самого легкого похмелья. Животное зачастую неадекватно реагирует на пьяного, а в моей работе это недопустимо. Однажды на спектакле во втором ряду сидел зритель в весьма глубоком подпитии. Артисты мои прямо посреди представления останавливались напротив него, принимались шипели. Кошка всегда должна чувствовать в тебе друга и защитника, пренебрегать этим, дышать на нее пергаром или табаком я не могу.

– Дмитрий, среди читателей немало кошатников. Как бы вы им посоветовали кормить своих любимцев?

– Вообще, надо помнить, что, как и у всякого человека, у каждой кошки тоже есть свои собственные вкусы и предпочтения. Не стоит пытаться приучить кошку к тому, чего она не любит. Не надо навязывать животному пищу, которую любите вы сами, лучше использовать специализированные корма. Если вы принципиально продолжаете кормить кошку со своего стола, то тогда меняйте свой рацион в сторону предпочтений питомца, переходите на курицу и индейку. В отличие от говядины птица хорошо усваивается, и кошки ее очень любят. Также приветствуются овощные супы с мясом. Естественно, молоко. В нашем театре кошки пьют только парное молоко, а купленное в магазине моментально вызывает у них расстройство. Мои знакомые разводят ангорских кошек и держат их исключительно на каше. Кошки здоровы, но мне их жалко...

Антон Фролов

Сорвали куш

Что может быть приятнее, чем нарвать в саду-огороде каких-нибудь плодов собственного труда и приготовить из них ужин. Свежее, полезнее и вкуснее даже придумать ничего нельзя



Лодочки из цикория со свеклой и козьим сыром



Свежий суп с кремом из кинзы



Паста с курицей, цуккини и мятой



Смородина из красной смородины



Лодочки из цикория со свеклой и козьим сыром



Что нужно:

средний кочанчик цикория
2 небольшие свеклы
200 г мягкого козьего сыра
50 г твердого сыра
маленький пучок базилика
соль, свежемолотый черный перец

За 60–50 мин. до подачи

Для лимонада ягоды красной смородины отделить от веточек. Взбить блендером ягоды, лимонный сок, измельченную цедру и сахар до растворения сахара. Разбавить 1 стаканом воды, еще раз взбить и процедить через сито. Долить оставшейся водой, поставить в холодильник.

За 50–35 мин. до подачи

Для лодочек из цикория положить вымытую щеткой свеклу в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Варить 30 мин., залить холодной водой.

Для овощного супа кабачок нарезать кусочками толщиной 2 см. Порей нарезать полукольцами, промыть. Морковь нарезать брусочками, картофель – кубиками, помидоры – ломтиками. В сотейник влить масло, положить порей, готовить 5 мин., добавить морковь, тушить 7 мин. Добавить картофель, кабачок и помидоры. Приправить солью и перцем, накрыть крышкой и готовить 5 мин. Влить 1 л холодной воды, довести до кипения, варить 10 мин., снять с огня и дать настояться.



Овощной суп с кремом из кинзы



Что нужно:

1 крупная картофелина
2 крупные морковки
1 средний кабачок
2 крупных помидора
1 стебель порея (белая часть)
2–3 ст. л. оливкового масла
большой пучок кинзы
3 ст. л. жирной сметаны
соль, свежемолотый черный перец

За 35–20 мин. до подачи

Для пасты с курицей филе нарезать поперек волокон ломтиками толщиной 1 см. В воке разогреть 3 ст. л. масла, быстро обжарить ломтики со всех сторон до золотистой корочки. Посолить, переложить филе на тарелку. Цукини нарезать кружками толщиной 1 см. Добавить в вок 2 ст. л. масла и положить цукини. Посолить, готовить по 1–2 мин. с каждой стороны. Переложить на бумажные полотенца. Нарезать помидоры толстыми ломтиками, чеснок – тонкими лепестками. В вок добавить 1 ст. л. оливкового масла, положить помидоры и чеснок. Приправить солью и перцем, готовить 2–3 мин. Сохранять ингредиенты теплыми.

За 20–10 мин. до подачи

Для лодочек из цикория готовую свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Листья базилика мелко порубить. Перемешать свеклу с козьим сыром и базиликом, приправить солью и перцем. Цикорий разобрать на отдельные листочки и разложить на тарелке. На каждый лист салата



Паста с курицей, цукини и мятой



Что нужно:

300 г пенне
3 крупных куриных филе
1 небольшой цукини
2 крупных помидора
3 зубка чеснока
по пучку мяты и шпината
1 ст. л. творожного сыра
1 ст. л. лимонного сока
оливковое масло
соль, черный перец



Лимонад из красной смородины



Что нужно:

200 г красной смородины
сок и цедра 2 лимонов
4–5 ст. л. коричневого сахара
1 л бутилированной воды с газом или без газа, по желанию

положить по ложке свеклы. Посыпать широкими стружками твердого сыра.

За 10 мин. до подачи

Для овощного супа приготовить крем из кинзы. Снять листочки кинзы со стеблей, смешать со сметаной, приправить солью и перцем, взбить блендером до однородности. Во время ужина разлить суп по тарелкам и положить в каждую по полной столовой ложке крема.

Во время ужина, после супа

Для пасты с курицей сварить пенне согласно инструкции на упаковке. Откинуть пенне на дуршлаг, сохранив 2 ст. л. воды от варки, затем пасту вернуть в кастрюлю и сбрызнуть маслом. У шпината удалить грубые стебли. Листья мяты измельчить. В большой миске перемешать пенне, шпинат, мяту, подготовленные помидоры с чесноком, ломтики курицы и цукини. Для соуса перемешать 3 ст. л. оливкового масла, творожный сыр, воду от варки пасты и лимонный сок, взбить вилкой. Заправить пасту и сразу же подавать.

Попирая основы

Мы обычно воспринимаем ревень как основу для сладких пирогов, киселей и варенья. Но из отвара ревеня получаются вкуснейшие несладкие супы – а как прекрасно он сочетается с мидиями!

Холодный суп из ревеня с мидиями

4 порции

Что нужно:

300 г стеблей ревеня

500 г мяса мидий

0,5 стакана розового сухого вина

3 молодые картофелины

2 яйца

2 средних огурца

маленький пучок зеленого лука

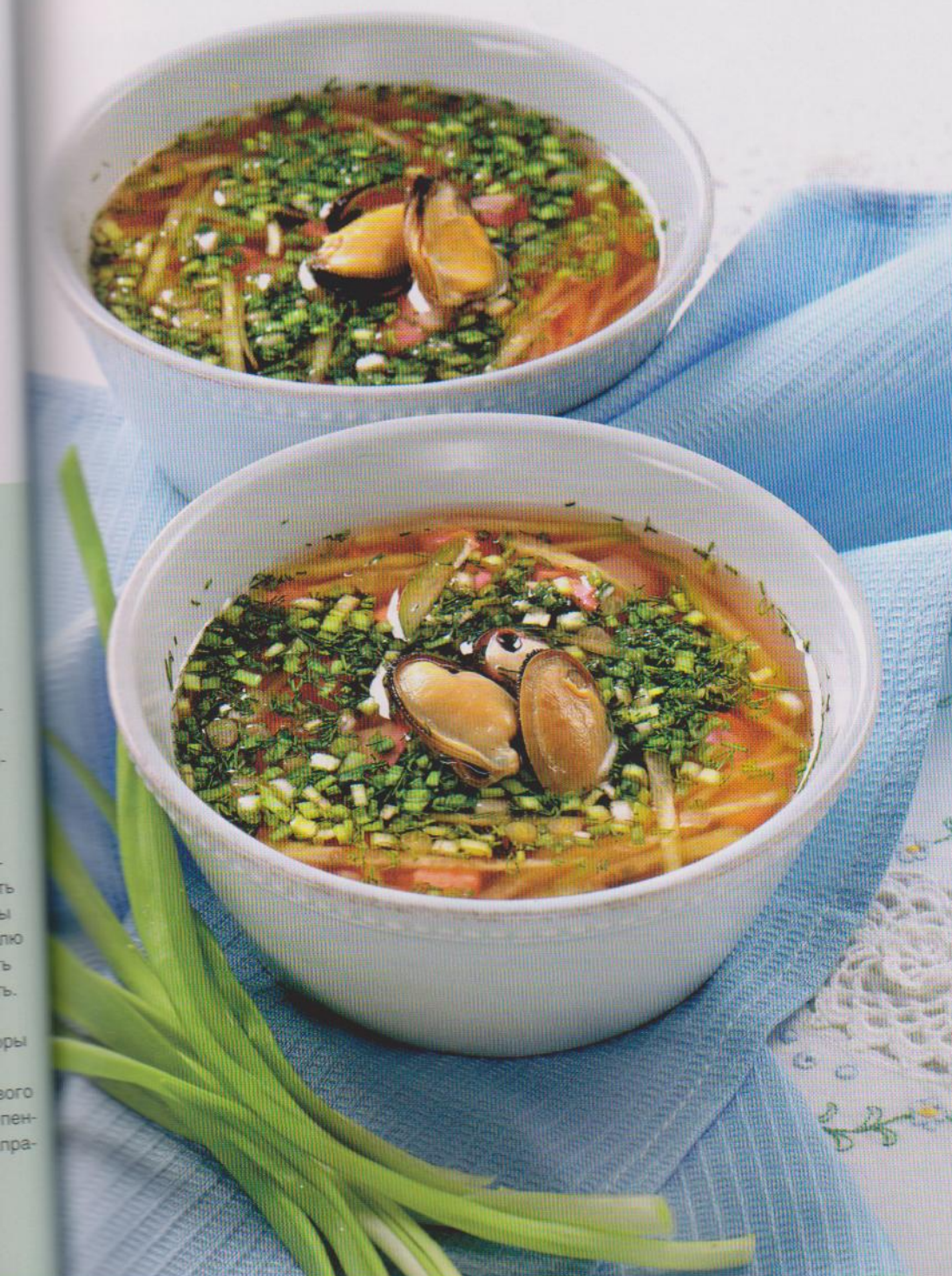
маленький пучок укропа

соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Ревень нарезать средними кусочками, отварить в 1 л кипящей воды, 4 мин. Закрывать и дать настояться, 3 ч (когда отвар остынет, переставить кастрюлю в холодильник).

Положить мидии в сотейник, залить вином, довести до кипения, посолить, поперчить, варить на слабом огне 3 мин. Снять с огня, полностью остудить и охладить. Картофель отварить в мундире в кипящей воде до готовности, 20 мин. Яйца сварить вкрутую. Очистить яйца и картофель, нарезать маленькими кубиками, охладить. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук и укроп измельчить, перетереть в ступке с солью. Выложить зелень с солью в супницу, добавить картофель, яйца и огурцы. Влить ревенный отвар (сам ревень можно вынуть или оставить в супе). Тарелки для супа охладить. В каждую тарелку выложить по несколько мидий с жидкостью из сотейника, разлить суп, приправить солью и перцем по вкусу.



Суши по-канарски

Путешествие на Канары уже не воспринимается как анекдот и новорусский шик. А что касается гастрономии, то теперь там можно рассчитывать на знакомство не только с традиционной, но и с адаптированной на канарский манер кухней других стран



Приветливый нрав и открытость жителей Канарских островов принято объяснять мягким климатом. Вечная весна. Пьянящий, как голос Сьюзен Бойл, воздух. Солнечно, но не жарко. А раз небо хмурится редко, то и у людей нет весомых причин сурово супить брови. Однако, на наш взгляд, хорошему настроению в не меньшей степени способствует и островная кухня.

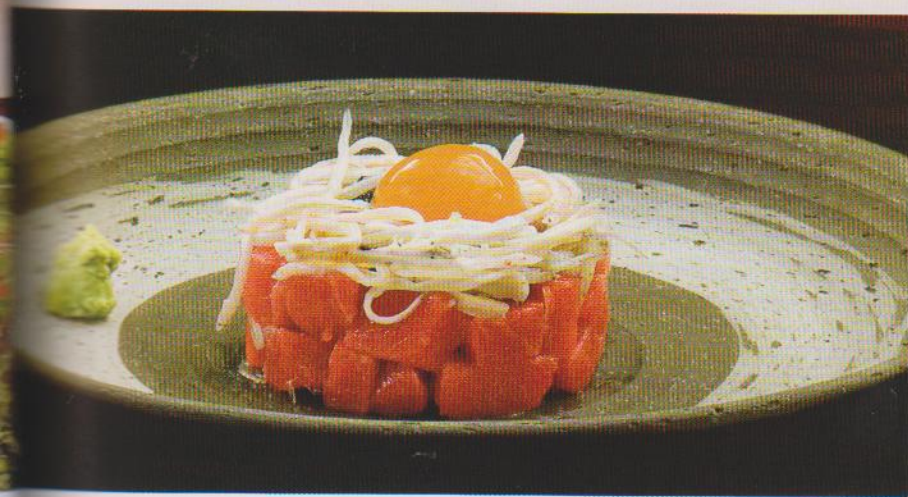
Как и в любом регионе Испании, она имеет свои специалитеты и отличается от общепринятой испанской гастрономии: многие рецепты пришли из Африки и Латинской Америки, свой отпечаток оставили вкусовые привычки индейцев и, конечно, коренных жителей Канар – гуанчей. Типичные канарские блюда можно смело назвать деревенскими, то есть простыми и здоровыми, понятными по исполнению и подаче, сытными. И, как добавил мой консультант Паоло Касагранде, 29-летний шеф-повар ресторана M.V. – «душевными и богатыми». Первейшее их достоинство – качество продуктов. Рыба, мясо, дары моря, овощи и фрукты,

зелень – все это еще вчера или даже сегодня утром бегало, плавало, ползало, колосилось и наливалось соком.

Разумеется, на Тенерифе тоже есть рестораны высокой кухни (было бы странно, если бы на курорте с мировым именем они отсутствовали!). Уже упомянутый Паоло работает в заведении, носящем имя Мартина Берасатеги – M.V. И сеньор Мартин, легендарный испанский шеф, один из столпов молекулярной кухни (недавно он поразил гурманов, включив в меню сок из каменного окуня с шафраном), тщательно курирует это креативное заведение, расположенное на тенерифском курорте Авата. В M.V. нас угощали макрелью с колченым сыром, замороженным водным крессом, клубничным соком с островными фруктами и канарским шнапсом (это все одно блюдо, очень скромное по размерам, кстати). После – морским чертом (эта рыба еще называется удильщик) с лимонным кремом, с рагу из двухстворчатых моллюсков, томатным конфи и диким фенхелем, ну и другими

сложносочиненными блюдами, полными нюансов и полутонов.

Но в приморских тавернах и трактирах (а мы, конечно, побывали в одном), не ставящих своей целью заработать «мишленовскую» звезду, зато желающих сохранить не ветреных туристов, а надежную публику – жителей близлежащих домов, готовят без изысков – бесхитростно и вкусно. Хотя от искушения добавлять почти в каждое блюдо тропические фрукты не избавился, возможно, ни один канарский повар. И если на дверях ресторана или в его рекламе указано слово típico, можно не сомневаться: здесь накормят «чисто канарскими» блюдами. Например, гофио – это и каша, и хлеб из обжаренных и мелко перемолотых кукурузных зерен. Или потахе – густой овощной суп, сваренный на медленном огне, за ним предложат лучеро – мясо, тушенное с овощами и фасолью, коньехо-эн сальморехо – кролик, тушенный в жирном соусе с чесноком и луком. И непременно на стол выставят папас арругадас – молодую мелкую



картошечку (в переводе – сморщенная), сваренную в мундире с большим количеством соли и подаваемую с холодным соусом мохо. Кстати, это канарское блюдо – «картофельная мелочь с мохо» оказалось единственным, которое было включено в книгу «100 лучших испанских рецептов» (я купил ее в аэропорту, улетая с Тенерифе). «Картошка – золото острова, – рассказывает Паоло Касагранде. – Больше такая не растет нигде в мире. Удивительно вкусная! Это специальный сорт с толстой кожей, благодаря которой внутри она неополена. Мы добавляем канарскую картошку во многие блюда».

Как в России рецепт борща, так на Канарах формула мохо у каждой хозяйки своя, но обязательные составляющие – оливковое масло, чеснок, черный перец и соль. Этот соус бывает двух цветов – красный (мохо пикон) и зеленый (мохо verde). В красный добавляют чили и паприку, подают не только к картошке, но и к мясу. В зеленом – петрушка или кориандр. Им еще обычно сдабривают ры-

бу. Но, в принципе, строгих правил нет. Мохо можно есть с чем угодно. И бутылочка соуса – если не самый лучший, то «самый канарский» съедобный сувенир.

Понятно стремление туриста повсюду пробовать местные деликатесы, даже если в этой категории на Канарских островах проходит такой незамысловатый овощ, как картошка. И все-таки в один прекрасный момент организм, приученный в России к суши и сашими, требует отправить его в японский ресторан. Kabuki – один из девяти ресторанов курорта Abama. Надеюсь, название ясно указывает на его специализацию. Как и в М.В, здесь не ищут легких путей и хотя «эмоционально удивить клиентов». Шеф-повар Риккардо Санс де Кастро повторил на Канарах свой одноименный ресторан в Мадриде, считающийся одним из лучших в Европе. В оформлении зала – тот же минимализм, красные и черные цвета, а в меню – традиционные японские блюда, приготовленные с довольно смелым, инновационным использованием островных

продуктов, допустим, почти неведомого японцам, но такого любимого испанцами оливкового масла.

Нам предложили необычный японо-канарский гастрономический коллаж. К примеру, типичная закуска японцев усуюкури была выполнена из бурого каменного окуня, обитающего в Атлантике у Канарских островов, а подавалась она, правильно, под соусом мохо с картошкой «папас арругадас» (вот бы удивились в Стране восходящего солнца!). Затем последовали суши с голубым тунцом (еще один обитатель канарских вод) и суши с мини-бургером из местной говядины, сверху его украшал омлет из перепелиного яйца...

Испанские повара не зря считаются одними из самых креативных в мире.

Влад Алексеев

За организацию поездки в Abama Gran Hotel Golf Resort & Spa редакция благодарит компанию Sodis (www.sodis.ru, тел. (495) 933-5533)

Спасу – да!

Лучше Шмелева написать про издавна почитаемые на Руси праздники Спаса трудно. Не получится второго «Лета Господня». И все-таки попробуем поговорить на эту любопытную тему

Спасами называют три приходящихся на август православных праздника, посвященных Спасителю: Происхождение честных древ Креста Господня, Преображение Господне и Нерукотворный Образ. Казалось бы, никакой кулинарии изначально здесь не было. Однако народ привязал эти дни к своим обычаям, а церковь возражать не стала: в былые времена не начинали есть никакой сезонной пищи без ее благословения. Так появились вторые, народные названия: Медовый Спас, Яблочный Спас и Ореховый Спас.

Медовый месяц

Первый Спас справляют 14 августа, и его основное название, Происхождение (изнесение) Честных Древ Животворящего Креста Господня, связано с крестным ходом – вынесением креста на дороги для отвращения болезней. Так делали когда-то в Константинополе – из-за августовской жары город страдал от эпидемий.

Реликвию храма Святой Софии носили по городу две недели, вплоть до праздника Успения Богородицы. Именно поэтому с 14 августа начинается Успенский пост, который продолжается до 27 августа и почитается не меньше, чем Великий.

По преданию, именно в этот день в 988 году крестилась Русь, поэтому праздник получил еще одно название – Спас на воде, или Мокрый Спас. Во всех городах и селах тянулись крестные ходы к рекам, прудам, около которых совершались молебны и освящалась вода. Название «медовый» наталкивает на мысль о меде, разрешенном во время поста. Действительно, в этот день, помимо воды, освящается и мед нового сбора – 14 августа принято «ломать» первый мед, поскольку пчелы перестают его приносить. Часть освященного меда забирал дьячок, часть раздавалась нищим и детям.

Вернувшись из церкви, пчеловоды и сами разговлялись освященным медом

(до этого дня мед ели только прошлогодний), пшенной кашей на меду, подавали к нему свежие огурчики, обмакивали в него и с аппетитом хрустели. Мед добавляли к постным кашам, горошнице, киселю, смешивали с толченым конопляным семенем, свежими и мочеными ягодами, с ним варили варенье. На первом меду выпекали большой хлеб-пряник из ржаной муки нового урожая, готовили «медвяные» квасы и сбитни (мед растворить в воде, добавить гвоздику, корицу, кардамон, имбирь, кипятить 10–15 минут, снимая пену, дать настояться полчаса, процедить, подогреть и можно пить) и всю потчевали гостей.

Проверка качества меда производилась так. В кашушку опускали тонкую палочку и вынимали – настоящий мед тянется вслед за палочкой непрерывной нитью, а когда нить прервется, то она целиком опустится, образуя на поверхности башенку, которая затем медленно разойдется. Фальшивый мед будет обильно стекать и капать вниз с брызгами.

У праздника есть еще одно название – Маковия, или Маковый Спас. Церковь в эти дни вспоминает семь библейских братьев-мучеников Маккавеев и их мать Соломию, а народ приметил, что как раз начинается сбор мака, и связал малопопулярное имя со знакомым и совсем не опасным в те времена растением. Испеките домашним блины, которые можно макать в маковое «молочко» или поливать медом, либо постные коржи из пресного



Запеченные яблоки с пряным рисом



Что нужно:

- 4 средних зеленых яблока
- 100 г круглозерного риса
- 200 мл кокосового молока
- 1 стручок ванили
- 2–4 ст. л. коричневого сахара
- 1 веточка мяты
- по щепотке куркумы и соли

Что делать:

Рис залить 1 стаканом холодной воды, довести до кипения и варить на среднем огне до тех пор, пока рис не впитает всю воду. Стручок ванили раз-

резать вдоль и выскрести ножом семена. Добавить в рис кокосовое молоко, семена ванили вместе со стручком, сахар, куркуму и соль и, периодически помешивая, довести до готовности (по консистенции должна получиться рисовая каша), снять с огня и дать остыть. У яблок срезать верхушку, ложкой с острым краем или нуазеточным ножом вырезать середину, оставляя стенки толщиной 1 см. Нафаршировать рисом яблоки, наколоть стенки зубочисткой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке до мягкости, 20–30 мин. Подавать теплыми, украсив мятой.

Медовая коврижка с маком

 6–8 порций

Что нужно:

400 г муки
200 г меда
2/3 стакана коричневого сахара
50 г топленого масла
0,5 ч. л. разрыхлителя
соль и молотая гвоздика
на кончике ножа

Для начинки:

1 стакан мака
100 г меда

Что делать:

Для теста в сотейник с толстым дном положить мед, сахар, влить 1/3 стакана воды, довести до кипения, снять пену и слегка охладить (примерно до 80 °С). Помешивая сироп, тонкой струйкой всыпать просеянную с солью и разрыхлителем муку, добавить разогретое масло и гвоздику, быстро замесить тесто. Дать постоять 10 мин., раскатать в пласт толщиной 7–9 мм, переложить на вы-

стланный пергаментом противень и поставить в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать до готовности, 15–20 мин. Для начинки мак залить большим количеством кипятка, закрыть, оставить на 30 мин., затем откинуть на сито, обсушить и пере-

ложить в большую ступку или миску. Постепенно добавляя мед, растереть мак пестиком. Когда коврижка будет готова, разрезать пласт теста пополам и горячим промазать маково-медовой начинкой. Полностью охладить и подавать.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Владимир Мухин, шеф-повар ресторана «Булошная»:

— На основе меда получаются отменные соусы и маринады. Мед с соевым соусом — маринад для утиного мяса. Соус для жареной телятины — это мед, апельсиновый сок, чеснок, соевый соус и малиновый уксус. Мед с имбирем — соус к ананасу, мед с бальзамиком — к клубнике.





Ореховый хлеб



6–8 порций

Что нужно:

200 г очищенного фундука

300 г муки

250 мл молока

5 г сухих дрожжей

4 ст. л. орехового масла

1 ст. л. сахара

1/4 ч. л. соли

Что делать:

Орехи порубить. В теплое молоко (38–40 °С) всыпать сахар, дрожжи, перемешать, оставить на 10 мин. Добавить соль и масло, перемешать. Муку вводить постепенно, непрерывно перемешивая венчиком. Когда мешать венчиком станет трудно, вымешивать тесто вручную. Получившееся мягкое и эластичное тесто накрыть и оставить на 1 ч. Присыпать рабочую поверхность мукой и раскатать тесто в прямоугольник размером 30 x 40 см, посыпать орехами и свернуть в рулет, оставить на 30 мин. Переложить рулет в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–40 мин.

теста с медом и растертым маком – шуляки, или шулики: их традиционно ели в этот день и до самого окончания поста.

Эх, яблочко!

Второй и главный Спас – Преображение Господне, 19 августа. Согласно Евангелию, когда Иисус за сорок дней до распятия вззошел на гору Фавор с тремя учениками, лицо его внезапно просияло, одежды стали белыми, и раздался глас божий: «Сей есть Сын Мой; Его слушайте». Именно поэтому Преображение называли в народе Спасом на горе. Но еще чаще его именуют Спасом яблочным, так как к этому времени поспевают яблоки. Их тоже обязательно освящают. Съесть неосвященный плод до 19 августа считается грехом. С точки зрения диетологии правильно – зачем грызть неспелые фрукты?

С этого дня начинали заготавливать яблоки на зиму. В том числе делали из них сидр. «Зима, Крещенские морозы. И в эту пору хорошо вспоминать о прошедшем

лете с бокалом благородного напитка, сохранившего аромат августовских садов и тончайший яблочный вкус». Так в 1887 году писал о русском сидре один из его первых российских производителей, швейцарец Пьер Дюсиметьер, который быстро оценил уникальные свойства ябллок, выросших в нашем суровом климате. Сначала яблочное вино проникло в великосветские петербургские салоны, а вскоре и остальное дворянство было покорено этим веселящим напитком. Упоминание о крещенских морозах не случайно – оказалось, что сидр из плодов, собранных на Яблочный Спас, в российских условиях созревал как раз на Крещение. Сегодня в продаже настоящий сидр найти трудно – неплохо бы нам попробовать равняться на испанцев и французов: в Астурии, Стране Басков, Бретани и Нормандии он в большом почете.

Второй Спас также называют Гороховым – в некоторых местах, например в Архангельской и Вологодской губерниях,

справляли «Горохов день»: шли на гороховое поле и все вместе собирали урожай.

Крепкий орешек

Третий Спас. Нерукотворный образ, приходится на 29 августа и связан с перенесением в Константинополь в 944 году образа Иисуса Христа. Про него иногда говорят: Холщевый, или Спас на полотне: Нерукотворный образ – ткань, на которой, по преданию, отпечатался лик Спасителя.

В этот день начинали собирать урожай орехов, и третий Спас называли Ореховым. Орехи калили в русской печи, засахаривали, окуная в сладкий сироп и высушивая в той же печи, настаивали на меду. Кстати, орехи в церкви не святтили.

Кроме того, этот Спас еще и Хлебный, поскольку накануне отмечалось Успение, с которым связывалось окончание жатвы хлебов. На него непременно пекли хлеб и пироги из «новой» муки.

Сергей Синельников, Татьяна Соломоник

5 минут, 5 минут...

Сварить варенье-пятиминутку проще простого. Основной принцип такой: на 1 кг ягод-фруктов берется 1,5 кг сахара, а на 1 кг сахара – чуть меньше 1 стакана воды. Кипятите сироп 5–7 минут, потом добавляете ягоды, фрукты, орехи, доводите до кипения, снимаете пену – и варите 5 минут. Осталось продумать интересные сочетания

1 Сливовое варенье с миндалем и красным вином

Мелкий чернослив наколите зубочисткой, чуть надрежьте, чтобы удалить косточку. Вместо косточек вставьте ядрышки обжаренного миндаля. Палочки корицы (из расчета 2–3 палочки на 1 кг слив) расколите на несколько частей, положите в емкость для варки варенья, залейте не водой для сиропа, а сухим красным вином, доведите до кипения, варите 5 мин. Затем добавьте сахар, варите сироп и варенье по основному принципу.

2 Персиковое варенье с пряностями

Небольшие персики нарежьте тонкими дольками, удалите косточки. Положите розовый перец и бадьян (из расчета 2 ч. л. перца и 2 звездочки бадьяна на 1 кг персиков) в емкость для варки варенья, залейте водой для сиропа, доведите до кипения, варите 5 мин. Затем добавьте сахар, сварите сироп и варенье по основному принципу.

3 Виноградное варенье с мятой

Виноград без косточек (белый и черный кишмиш) снимите с веточек. Свежую мяту разберите на листики, стебли мелко нарежьте (из расчета средний пучок мяты на 1 кг винограда). Стебли положите в емкость для варки варенья, залейте водой для сиропа, доведите до кипения, варите 2 мин. Затем добавьте сахар, сварите сироп, положите мяту и виноград, варите варенье по основному принципу.

4 Тыквенное варенье с курагой

Очистите тыкву от кожуры и сердцевины, нарежьте аккуратными мелкими кубиками. кисло-сладкую курагу полейте лимонным соком (из расчета 100 г кураги и 1 большой лимон на 1 кг тыквы), нарежьте тонкими полосками. Затем сварите сироп и варенье по основному принципу.



5 Брусничный мед с орехами

Бруснику переберите и очистите. Грецкие орехи (из расчета большая горсть половинок на 1 кг ягод) немного прокалите в духовке и горячими потрите в полотнце, чтобы избавиться от части кожицы. Сварите сироп и варенье по основному принципу, заменив половину сахара на мед.

6 Грушевое варенье с инжиром и бренди

Груши дюшес очистите от сердцевин (кожуру оставьте), нарежьте дольками. Весь инжир (из расчета 6–8 плодов инжира на 1 кг груш) разрежьте вдоль на четвертинки. Добавьте сахар, сварите сироп и варенье по основному принципу, заменив половину воды в сиропе на грушевый бренди.

7 Земляничное варенье с душистым перцем и бальзамиком

Ремонтантную землянику очистите от хвостиков, сбрызните небольшим количеством бальзамического уксуса, закройте и оставьте на 30 мин. Горошины душистого перца (из расчета 10–12 горошин на 1 кг ягод) слегка раздавите, положите в емкость для варки варенья, залейте водой для сиропа, доведите до кипения, варите 5 мин. Затем сварите сироп и варенье по основному принципу.

8 Дынное варенье с лимонными корочками и ванилью

Дыню очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте мелкими кубиками. Снимите с лимона ножом для чистки овощей полоски цедры, стручок ванили разрежьте пополам, выскоблите семечки (на 1 кг дыни 1 лимон и 1 стручок), положите стручок, семена и цедру в емкость для варки варенья, залейте водой для сиропа, доведите до кипения, варите 5 мин. Затем добавьте сахар, сварите сироп и варенье по основному принципу.

Получить желеемое

Легкое, ароматное, нежное желе – идеальный летний десерт. А если украсить им пирожное или пирожное подать с муссом получится просто сказка какая-то

Желе из каркаде с яблоками



4 порции

Что нужно:

2 зеленых яблока
8–10 цветков каркаде
12 г желатина
2 ст. л. жидкого меда
1 ст. л. сливочного масла
0,5 ч. л. молотой корицы

Что делать:

Залить цветки каркаде 500 мл крутого кипятка, накрыть и оставить до полного остывания, примерно на 1 ч. Желатин замочить в 200 мл остывшего настоя каркаде и оставить на 20 мин. Затем растопить на водяной бане, добавить оставшийся настой и 1 ст. л. меда, перемешать до однородности и залить в прямоугольную форму. Поставить в холодильник до полного застывания. Тем временем яблоки очистить от кожуры и сердцевин, порезать небольшими кубиками. В сковородке растопить масло с оставшимся медом и корицей, добавить яблоки и тушить на слабом огне 3–5 мин. Остудить. Застывшее желе нарезать кубиками и подавать вместе с яблоками.



Сырный десерт с вишневым желе

6 порций

Что нужно:

100 г маскарпоне
100 г обезжиренного творога
2 ст. л. сметаны
100 мл сливок для взбивания
1 ст. л. сахарной пудры
300 г вишни
250 мл вишневого сока
25 мл вишневого ликера или наливки
25 г желатина
листочки мяты для украшения

Что делать:

Из вишни удалить косточки. Желатин замочить в 200 мл холодной воды, оставить на 20 мин. Блендером взбить творог со сметаной. Сливки взбить с сахарной пудрой в пышную пену, постепенно добавить маскарпоне. Смешать обе сырные массы. Желатин растопить на водяной бане и разделить пополам. В одну часть сначала добавить 1 ст. л. сырной массы, размешать, затем еще 2 ст. л., размешать и соединить с остальной массой.

Разложить массу по креманкам. Остудить. Сок смешать с ликером или наливкой, а затем с оставшимся желатином, добавить вишню.

На сырную массу выложить вишню и залить вишневым желе. Поставить в холодильник до застывания. Украсить мятой.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Екатерина Павлова, шеф-кондитер ресторанов Courvoisier, Dantes, «Огни»:

— В последнее время появилась тенденция подавать к десертам соусы на основе желе. Такое желе должно быть жидким и при подаче чуть подтаять. Чем больше сахара используется для приготовления, тем больше нужно взять и желатина. Можно желе готовить

и на основе алкогольных напитков, например шампанского.

Яблочные пирожные

😊 🍰 12–16 штук

Что нужно:

3 яйца
3 ст. л. сахара
3 ст. л. муки
шоколад для украшения

Для яблочного крема-желе

400 мл яблочного пюре
(детского, из печеных яблок)
100 мл яблочного сока
10 г желатина
сахар

Для сливочного крема-желе

300 мл сливок для взбивания
100 мл яблочного сока
1–2 ст. л. сахара
10 г желатина
0,5 ч. л. лимонной цедры
1 ст. л. лимонного сока

Что делать:

Белки взбить с сахаром, по одному добавить желтки, взбить до однородности. Всыпать просеянную муку, перемешать. Выложить тесто в выстланную пергаментом форму размером примерно 20 x 30 см, поставить в разогретую до 190 °С духовку, выпекать 10–12 мин. (готовый бисквит при нажатии должен слегка пружинить). Полностью остудить на решетке. Для яблочного крема-желе замочить желатин в яблочном соке на 20 мин., растопить на водяной бане. Положить вначале 1 ст. л. пюре в растопленный желатин, размешать, затем еще 2–3 ст. л. и снова размешать. Затем влить в пюре желатиновую массу и перемешать до однород-

ности. Добавить сахар по вкусу. Крем вылить на бисквит и поставить в холодильник для застывания. Для сливочного крема-желе замочить желатин в яблочном соке на 20 мин., растопить на водяной бане. Взбить сливки с добавлением сахара, лимонной цедры и лимонного сока. Положить 1 ст. л. взбитых сливок в растопленный желатин, размешать, затем добавить еще 2–3 ст. л. и снова размешать. Соединить обе массы. Сливочный крем выложить на яблочный слой и поставить в холодильник для полного застывания. Пирожные нарезать прямоугольниками или вырезать формочками. Украсить шоколадом.



Желе из черной смородины с хлебно-ореховым топингом

😊 🍰 6 порций

Что нужно:

400 мл сока черной смородины
100 мл бутилированной воды
8 г желатина
200 мл сливок для взбивания
1 ст. л. мелкого сахара
2 ст. л. с горкой сухих крошек ржаного хлеба
2 ст. л. измельченного жареного фундука
1 ст. л. жидкого меда

Что делать:

Желатин замочить в воде, оставить на 20 мин. Растопить на водяной бане и смешать с соком. Получившуюся смесь залить в небольшую кастрюлю и оставить застывать. Важно, чтобы желе не застыло до твердого состояния, осталось мягким. Сливки взбить с сахаром в пышную пену. Сухари смешать с орехами и медом. В высокие стаканы или креманки укладывать слоями желе, сливки и орехово-медовую смесь.



Вечный лед

Природа так недолго радуется летними ягодами! Чтобы продлить эту пору, совершенно не обязательно варить из ягод варенье. Можно сохранить все полезное, приготовив из ягодных соков сорбет, – и витамины в неизменном виде будут оставаться в вашем морозильнике почти вечно. То есть как минимум три месяца



Что нужно:

1 кг крыжовника
 1/2 кг малины
 1/2 кг клубники
 1 кг ежевики
 сахарная пудра и ягодный ликер, по желанию
 свежие ягоды и мята для подачи

Что делать:

1. Крыжовник промыть и слегка обсушить, но не очищать. При помощи соковыжималки «Ангел джусер» выжать из крыжовника сок и влить в чистую емкость. При желании смешать с сахарной пудрой до растворения пудры. Накрывать пленкой, поставить в морозильник до застывания, несколько раз за это время перемешать вилкой.

2. Смешать малину и клубнику, выжать в соковыжималке

сок, влить его в отдельную чистую емкость. Заморозить сок точно так же, как сок крыжовника.

3. Чтобы промыть прибор, его совсем не обязательно разбирать. Достаточно влить немного воды, и соковыжималка очистится сама.

4. Затем выжать сок из ежевики, влить его в отдельную чистую емкость. Заморозить сок точно так же, как сок дру-

Спонсор рубрики:



ООО «Живой сок»



гих ягод, при желании добавив немного лимонного сока, ежевичного ликера и сахарной пудры.

5. Для подачи охладить высокие бокалы и выложить три вида сорбета слоями в произвольном порядке и в любом соотношении. Если хотите, можете подать сорбет с целыми ягодами и листочками мяты.

Благородный белый

Благодаря массовым винам, произведенным в СССР, название этой лозы стало практически синонимом низкокачественного сухого вина. Что было большой несправедливостью по отношению к одному из самых благородных белых сортов

Первые упоминания о рислинге как о винограде высшего качества датируются XIII–XV веками, а право считаться его родиной оспаривают французский Эльзас, немецкий Рейнгау и австрийский Вахау. Сегодня сорт встречается в большинстве винодельческих стран Европы, в США, Канаде, Чили, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии, но лучшие рислинги мира получают в Германии, Австрии и Эльзасе. Дело в том, что рислинг очень требователен к погодным условиям. Это поздно созревающий сорт, и он предпочитает прохладный климат, в котором долгой осенью чередуются теплые солнечные дни и прохладные ночи. Медленное созревание гроздей является необходимым условием для появления великого вина. Классический рислинг из прохладного климата характеризуется ароматами наливного яблока, белого персика, лайма и разнообразных белых цветов, а также освежающей кислотностью, обеспечивающей винам долгую жизнь. Попадая в слишком солнечный и теплый климат, сорт теряет элегантность, набирает лишний алкоголь и приобретает навязчивый парфюмированный аромат. В странах Нового Света часто практикуется ранний сбор, и это придает винам травянистый оттенок.

Рислинг – самодостаточный сорт, нечасто используемый в купажах. Он прекрасно проявляет себя во всех известных типах вин, кроме крепленых. Игристые, сделанные классическим методом (например, зект классик в Германии), редки, но неизменно демонстрируют высокий уровень. Сухие и полусухие вина также относятся к числу лучших в классе, а в категории сладких вин (особенно айсвайн) рислинг практически не знает себе равных, так как высокое содержание сахара компенсируется натуральной кислотностью. Феноменальное свойство рислинга – потенциальная выдержки в бутылках. Лучшие сухие вина могут жить несколько десятков лет, приобретая ценную знатоками нефтяную нотку, а сладкие вина трокенберенауслезе и более ста лет.

Сорт прекрасно передает нюансы почв. На крутых сланцевых склонах Мозеля получают тонкие филигранные вина с цветочной доминантой. На известковых почвах Рейнгау и Эльзаса сорт дает глубокие и сложные, но в то же время кристально чистые и прозрачные вина. Каменистые террасы австрийских виноградников долины Дуная делают рислинг полнотелым и монументальным. В Новом Свете можно выделить австралийский стиль. Лозы, как правило, растут на глинистых и песчаных почвах и дают вино умеренной полноты с ярко выраженными лимонными и цветочными тонами, а также с характерной легкой травянистостью.

Рислинг – великолепный гастрономический партнер. Тонкие и легкие версии – прекрасная пара для нежной речной рыбы и раков. Более насыщенные вина подойдут к моллюскам и морской рыбе. Мощные сухие вина – идеальное сопровождение для белого мяса и птицы, а сладкие – для фуа-гра, голубых сыров и фруктовых десертов.



Egon Muller Scharzhofberger Riesling Kabinett 2007, 2640 руб.

Ароматы дикого персика, алычи обрамлены изящными цветочными нотками, уложены на основу из минеральных нот и приправлены тончайшими нюансами. Вкус очень богатый. Это вино от одного из самых уважаемых виноделов Мозеля.

Petaluma Riesling Hanlin Hill 2007 Clare Valley, Австралия, 1100 руб.

Яркий аромат с тонами лимона, персика, цветов апельсина и минералов. Вкус свежий, с приятной кислотностью. Из рислингов, которые хороши своей молодостью.

Prager Riesling Smaragd Achleitein 2004, Вахау, Австрия, 2450 руб.

Головокружительный аромат цветов, цитрусовых, персика, меда и минералов, прекрасная концентрация и длиннейшее послевкусие с редкой солоновато-морской ноткой. Один из лучших рислингов с выдающегося крью Вахау.





**Лариса Коробкова,
издатель путеводителя «Лучшие вина
Франции. Guide Hachette»**

– Никто не спорит, что теперь рислинг удаётся виноделам разных стран. Новая Зеландия и Венгрия, Австрия и Италия заслуженно гордятся успехами в его производстве. Но свои лучшие рислинги я нашла в Германии. Здесь практически каждый район может представить великолепные вина из этого сорта – от Rizling sekt и kabinett до beerenauslese. К примеру, в Наэ производят элегантные и фруктовые рислинги, с довольно низкой алкогольной составляющей – до 11%. Пфальц – родина рислингов полнотелых, фруктовых, с прекрасной минеральностью. Замечательны рислинги в Бадене, про который немцы говорят, что Баден – любимчик солнца. Может, поэтому жизненная философия его жителей укладывается в ироническую формулу «поесть, выпить и жениться». Местные вина превосходны, но их производство невелико, а популярность на внутреннем рынке лишает весь остальной мир шанса с ними подружиться. И это еще один повод отправиться именно в Баден и заглянуть на винодельню Weingut Andreas Laible в Дюрбахе к лучшему молодому энологу Германии Андреа Лайбле. Очень минеральные рислинги Андреа не совсем типичны для Бадена из-за своей сложности, но тем и хороши. Также интересны вина семейного хозяйства Weingut Klumpp в местечке Брушаль, которое уже 10 лет исповедует органическое виноделие. Рислинги здесь получаются безупречными, а особую свежесть им придает короткая выдержка на осадке. Когда-то немецкие рислинги ценились выше, чем «Шато Марго»: я своими глазами видела в трайскантен вин одного торгового дома Германии конца XIX века. Полагаю, что немецким виноделам под силу повторить достижение своих предшественников.



**Владислав Волков, винный эксперт,
Независимый винный клуб**

– Рислинг сегодня – модный международный сорт, но большинство великих вин из него «говорит на немецком языке», даже если они сделаны во французском Эльзасе. Пальму первенства я отдаю виноделам Германии, Нижней Австрии и Эльзаса.

Удивительно, как непохожи по стилю немецкие рислинги. Мозельские сухие вина тонки и изящны, а производимые здесь сладкие необычайно изысканны. В Рейнгау работают выдающиеся виноделы Georg Breuer, August Kessler, J.B. Becker – их вина сдержанны и строги, но обладают удивительной глубиной и балансом. В более теплых Пфальце, Франконии и Бадене рислинг получает полное тело и отличное фруктовое наполнение.

На виноградниках Нижней Австрии рислинг также получается разным. В Кремштале вина пронзительно свежие и фруктовые, но уже с хорошей структурой. В соседнем Камптале рислинг становится округлым и насыщенным, с богатейшей ароматической палитрой. Высококлассные вина дают такие кроу, как Gaisberg, Heiligenstein, Steinmassel, Seeberg. Главными же австрийскими рислингами я считаю вина Smaragd с крутых гранитных утесов Вахау, которые имеют потрясающую концентрацию и ярчайшую минеральность, великолепно выдерживаются в бутылках. Вина от прославленных производителей Prager, Rudi Pichler, F.X. Pichler, Emmerich Knoll, Hirtzberger относятся к числу лучших белых мира. Не отстают и более молодые винодельни, среди которых выделяется Tegernseerhof.

В Эльзасе лучшие рислинги сочетают в себе сильный характер сорта и французскую элегантность. Наиболее известные кроу – Rangen de Thann, Sommerberg, Brand, Hengst, а среди виноделов особенно выделяются Zind-Humbrecht, Bernard Schofitt, Domaine Weinbach, Marcel Deiss.



Юлия Жданова, винный журналист

Мне всегда интересно немного отойти от классики и поискать образцы, которые могут удивить и заинтриговать. Ведь с каждым днем винодельческая карта мира расширяется, давая возможность открывать для себя новые вина. В списке моих необычных рислингов – индийское вино из хозяйства Sula Vineyards, китайский Huadong и добавляющий сладкую ноту айсвайн из Канады.

У нас с друзьями есть прекрасная традиция устраивать тематические ужины по случаю возвращения из путешествий – благодаря ей я однажды познакомилась с двумя неожиданными рислингами, из Индии и Китая. Винодельня Sula Vineyards стала первым индийским производителем, который представил сортовой рислинг. Вино отличается ярким фруктовым ароматом с тонами зеленого яблока и сбалансированным вкусом. Я вообще-то скептически отношусь к сочетаемости восточной кухни с винами, но этот рислинг прекрасно дополнил дал со специями! Китайский ужин оказался не менее поучительным. Яркий, с тонкими фруктовыми и цветочными тонами рислинг из хозяйства Huadong, которое расположилось на полуострове Shandong, был встречен с восторгом любителями острой лапши. К сожалению, этих вин пока нет в наших магазинах, но в китайских и индийских кварталах по всему миру их обнаружить достаточно просто.

Один из лучших сладких рислингов для меня – канадский айсвайн, сделанный в нескольких хозяйствах Онтарио и Британской Колумбии. Сегодня этот сорт становится все более популярным среди местных производителей, заменяя классический для производства «ледяных вин» сорт видал. Отличительная черта этих рислингов – прекрасная живая кислотность, которая позволяет винам уйти от навязчивой приторности.

Не ждали?



Sorrel Smile

1 порция

Что нужно:

30 мл водки
15 мл «Сауер микс»
10 мл грушевого сиропа
1 долька зеленого яблока
7 листьев щавеля

Что делать:

Листья щавеля слегка размять пестиком в ступке, переложить в шейкер со льдом. Добавить «Сауер микс», грушевый сироп и водку. Смешать. Процедить в коктейльную рюмку. Украсить долькой зеленого яблока.



Spicy Angel

1 порция

Что нужно:

30 мл золотого рома
15 мл сухого вермута
10 мл «Сауер микс»
10 мл сиропа бузины
4 дольки ананаса
1 г свежего перца чили

Что делать:

Ананас и чили размять пестиком в ступке, переложить в шейкер со льдом. Добавить остальные ингредиенты. Смешать. стакан наполнить измельченным льдом и процедить в него коктейль. Украсить свежим чили.



Red Torte №2

1 порция

Что нужно:

40 мл светлого рома
15 мл медового сиропа
15 мл тернового ликера
30 г красной смородины
20 г мангового пюре

Что делать:

Смородину, ром, медовый сироп и терновый ликер поместить в блендер со льдом и взбить. Процедить в бокал для шампанского «блюдец». Сверху выложить манговое пюре.



Rosemary Cooler

1 порция

Что нужно:

40 мл золотого рома
30 г пюре маракуйи
15 мл мангового сиропа
60 мл ананасового сока
1 веточка розмарина

Что делать:

Листья розмарина размять пестиком в ступке, переложить в шейкер со льдом. Добавить остальные ингредиенты. Смешать. Процедить в бокал «слинг». Украсить веточкой розмарина.

Большинство рецептов коктейлей традиционны и интернациональны. Но бармен Дмитрий Соколов решил исправить положение – и придумал несколько отличных летних вариантов, в которых главную партию играют неожиданные ингредиенты



Дмитрий Соколов, чемпион и двукратный вице-чемпион мира по барменскому искусству, совладелец баров Help, Tema, Tiki, Booze Bub и Free-Bar:

– Разрабатывая рецепты

этих коктейлей, мы хотели по максимуму использовать в них продукты доступные и привычные, но при этом необычные для коктейля. Скажем, красная смородина в Red Torte №2 или щавель в Sorrel Smile – думаю, у нас любой хоть раз его пробовал, и странно, что никто не использовал в коктейле. Но обязательно надо иметь в виду одну вещь. Когда вы начинаете разминать листья щавеля в ступке, делайте это деликатно, не с таким усилием, как в случае с мятой. Щавель – очень нежная штука, и при грубом обращении может превратиться просто в труху, потом окажется в стакане и испортит все впечатление от напитка. Вкус щавеля раскроется не в ступке, а в шейкере. Вы должны только начать этот процесс, а завершат его кусочки льда при перемешивании.

То же самое можно сказать и о розмарине. Он хоть и жестче по текстуре, чем щавель, но зато способен забить своим ярким ароматом какой угодно букет – зачем вам это нужно? Разминайте розмарин чуть-чуть и не забывайте о собственном чувстве вкуса. Кстати, это в полной мере относится и к Spicy Angel, который мы готовим со свежим чили. Только вы сами можете определить, насколько острым должен быть ваш коктейль. Кроме того, разные сорта чили имеют разную остроту, и это тоже стоит учитывать.

Предмет нашей особой гордости – Mary Fei, где использована фейхоа. С ним пришлось помучиться – как оказалось, фейхоа не сочетается ни с текилой, ни со сливками, ни с игристым вином и ни с какими ягодами. Подходящая комбинация подбиралась долго, но то, что получилось, – прекрасно: фейхоа, кальвадос, «Сауер микс» и розмарин. Очень легкий, очень летний и очень сбалансированный напиток. Только не используйте для этого коктейля – как и для любого другого – выдержанный кальвадос, его насыщенный вкус и глубокий аромат пропадут впустую.



Mary Fei

1 порция

Что нужно:

- 25 мл молодого кальвадоса
- 20 мл «Сауер микс»
- 2 небольших плода фейхоа
- 1 веточка розмарина

Что делать:

Листья розмарина положить в ступку. Добавить крупно нарезанное фейхоа. Размять пестиком, переложить в шейкер со льдом. Добавить кальвадос и «Сауер микс». Смешать. Процедить в коктейльную рюмку. Украсить коктейльной вишенкой и цедрой лайма.

Spice & Maple Mojito

1 порция

Что нужно:

- 40 млпряного рома
- 10 мл кленового сиропа
- 20 г мангового пюре
- 20 мл сока лайма
- 10–12 листьев мяты
- 2–3 капли «Ангостуры биттер»
- содовая вода

Что делать:

Бокал «хайбол» наполнить на 2/3 измельченным льдом. Добавить листья мяты. Влить по очереди все ингредиенты, кроме содовой. Быстро перемешать ложкой. Долить доверху содовой и немедленно подать.

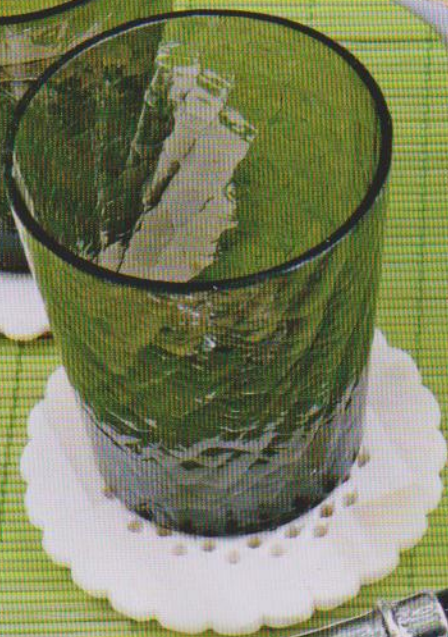
Верные вещи

Жюль Верн на своей паровой яхте «Сен-Мишель III» совершил путешествие по всему Средиземному морю и вдоль Северной Европы, а вот в дальних экзотических странах не был. Но благодаря его энциклопедическим знаниям и таланту не одно поколение читателей пребывает в уверенности, что Австралию, Южную Америку, Африку, Азию и даже Центр Земли писатель видел своими глазами



Корейский сервиз «Чтобы лето не кончалось», форма «Юлия», тарелка из детского сервиза «Морское путешествие», «Императорский фарфор». Текстиль, подушка и корзина, магазин Zaga Home. Столовые приборы из набора на 2 персоны из 8 предметов, салон-магазин Deshoulieres.

А если вы...
номоря, попробуйте TAP...
ской кухни: спелыми сливками, душистым...
томатами.



Овальное блюдо и соусник, Mazarin Caraibes, 5980 и 4040 руб.,
салон-магазин Deshoulleres
Набор ложек для салата, 5700 руб., магазин «Пурпур»
Цинковка, стаканы, подставки под стаканы, магазин Zara Home



Декоративная ложка, 2700 руб., магазин «Пурпур»
Подстановочная тарелка, Mazarin Indienne Carat or V. Blanc, 4380 руб.,
блюдо-тарелка и десертная тарелка, Mazarin Arsades, 1480 и 1410 руб.,
десертная тарелка, Mazarin Jardins de Florance, 1410 руб., салон-магазин Deshoulleres

Столовые приборы из набора на 2 персоны из 8 предметов, 3020 руб.,
бокалы для воды, Divers Pompadour, по 410 руб., салон-магазин Deshoulières
Циновка, столовый текстиль, пиалы и тарелки, магазин Zara Home



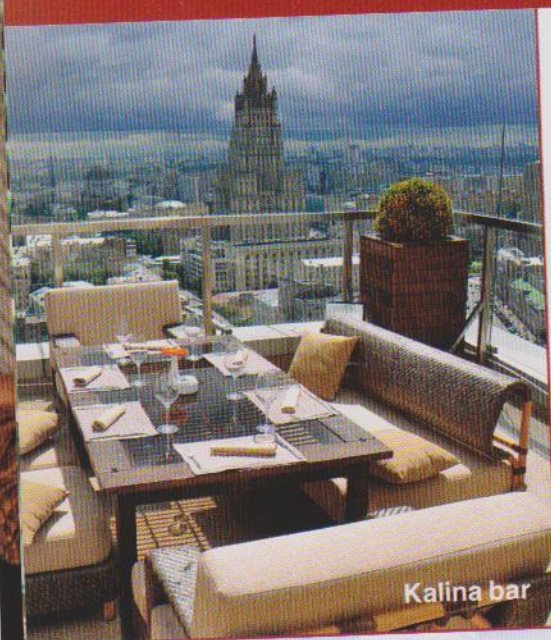
Найди себе крышу

Общая площадь московских крыш превышает миллиард квадратных метров. И все эти метры пустуют самым непростительным образом: ни бассейнов, ни садов, ни теннисных кортов, ни площадок для вертолетов. Только некоторые рестораторы осваивают перспективное пространство – открывают на крышах веранды

**Расположение
и часы работы**

**Атмосфера
и интерьер**

**Шеф-повар
и концепция заведения**



Kalina bar

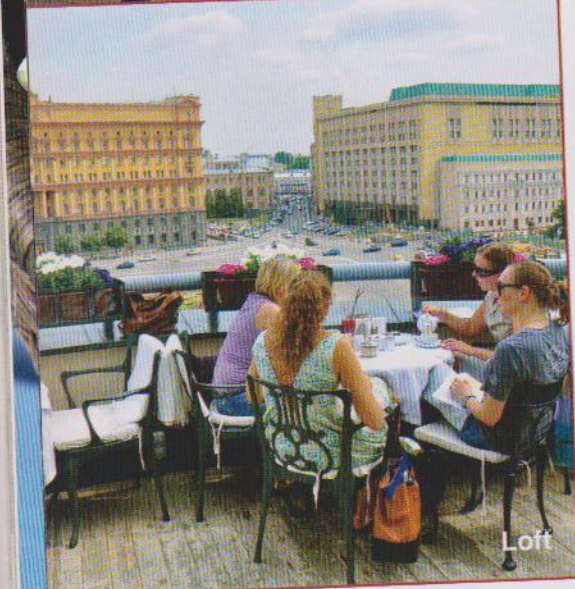
Новинский б-р, 8
(м. «Смоленская»),
тел.: 299-5519.
Режим работы:
12.00–6.00.
Открылся в 2008 году.

В огромный ресторан на 22-м этаже ТЦ стремительно возносятся в стеклянном лифте. Ощущение полета усиливают огромные окна основного зала и парящие над городом летние веранды. Пространство (всего около 300 мест) поделено на множество зон: главный зал с барной стойкой, мобильным подиумом, десятками разнокалиберных столиков, мягких диванов и кожаных кресел; марокканский зал с низкими кремовыми диванами в ярких пятнах малиновых подушек; внушительная караоке-зона с профессиональным оборудованием; два комфортабельных VIP-кабинета; две открытые веранды на крыше. На верандах царит свет и воздух. Легкая деревянная и плетеная мебель не отвлекает от главного – панорамы города.

В дневное время Kalina bar – это классический дорогой ресторан с тонкими винами, изысканными блюдами и подобострастным обслуживанием. Вечером он превращается в клуб с коктейлями, диджеями и шумной суетой в полумраке. Меню от Максимилиана Гритте двойности заведения полностью соответствует. Сюда шеф пришел около года назад, до того семь лет трудился в московском «Пиноккио», а еще раньше – в разных отелях мира от Шри-Ланки до Мексики.

Специальные предложения

Летнее меню. С 12.00 до 17.00 по будням скидки на меню 20%. Каждый день с 21.00 – диджей. Раз в неделю – живые концерты. С 12.00 до 17.00 по воскресеньям детские праздники.



Loft

Ул. Никольская, 25
(м. «Лубянка»),
тел.: 933-7713.
Режим работы:
9.00–0.00
Открылся в 2001 году.

Крошечный ресторан уютно расположился в полукруглом эркере торгового центра. Но о магазинной суете ничто не напоминает – атмосфера Loft подчеркнуто расслабленная. Здесь затруднительно вести деловые переговоры, зато хорошо назначать свидания. Главный, он же единственный, зал Loft словно опоясан узкой летней верандой под открытым небом. Сам ресторан тесно уставлен низкими кожаными диванами горчичного цвета, удобными бежевыми креслами и крошечными круглыми столиками. На веранде красуются ажурные чугунные столы под яркими белыми скатертями. Вид на автомобильный поток на Лубянской площади прилагается.

Формат городского кафе, которого придерживается Loft, предполагает легкость во всем – в интерьере, в атмосфере, в блюдах. Шеф-повар Дмитрий Париков утверждает, что большинство гостей внимательно относится к своему здоровью и предпочитает что-нибудь легкое и полезное. Поэтому у него нет ни сливочных соусов, ни тяжелых гарниров, ни жирных блюд. Этим летом шеф кормит морепродуктами и зелеными салатами.

Специальные предложения

Диетическое меню «Легко и вкусно». Завтраки. Пятичасовой чай. Авторские торты и домашнее варенье.

Кухня и напитки

В объемном меню собрано все самое модное, что дала миру итальянская гастрономия, японская кулинария и милая сердцу москвичей домашняя русская кухня.

Рекомендуем: куриный салат с йогуртовым соусом (690 руб.), салат с копченой уткой (750 руб.), селедку под шубой с крабом (790 руб.), гребешки с беконом и баклажаном (820 руб.), томатный суп с кускусом (450 руб.), ризотто с бурратой и белыми грибами (910 руб.), папарделле с кроликом и белыми грибами (980 руб.), равиоли с сыром каприно и грушей (690 руб.), телячьи щечки с черным рисом и шпинатом (1050 руб.).

Летнее предложение: винегрет в стиле «Калина» (630 руб.), салат из краба и сельдерея (990 руб.), черные тальюпини с рулетом из дорады и креветок (850 руб.), ньокки с рикоттой и шпинатом по-тоскански (560 руб.), оссобуко из ягненка (950 руб.).

Винная карта, в которой около 140 позиций, охватывает самые яркие регионы ведущих винодельческих стран. В коктейльном меню 70 позиций, но бармены по желанию гостя могут соорудить и любой другой вариант.

Средний счет: 3000 руб.

Меню Loft – отличный образец того, что сегодня принято называть «московской кухней». Иными словами, это сочетание популярных в столице международных кулинарных хитов и домашних русских блюд.

Рекомендуем: салат из шпината и клубники с утиной грудкой и манго (550 руб.), севиче из розового тунца (390 руб.), улитки с чесночным маслом (340 руб.), фуа-гра с персиками (720 руб.), фрэш-роллы с угрем, руколой и овощами (380 руб.), домашнюю куриную лапшу (290 руб.), лингвини с морепродуктами (490 руб.), чилийский сибас со старшей под шафранным соусом (1200 руб.), телячью печеньку с овощами (440 руб.).

Летнее предложение: салат из камчатского краба с огурцом и авокадо (690 руб.), огуречно-томатный гаспачо (320 руб.), тайский суп с креветками (390 руб.), мидии, тушенные в белом вине (650 руб.), десертный суп из дыни с березовым соком и грушевым сорбе (390 руб.).

Средний счет: 1500 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Анжела Дубкова, главный редактор сайта gurma.ru:

– Как-то в Шарм-эль-Шейхе мы заглянули в ресторан на крыше. Заведение под открытым небом, оформленное в национальном стиле, оказалось очень приятным: диваны с пледами, тихая музыка, народу – никого. Впечатлило все: добротная еда (мы заказали микс из рыбы, креветок и лобстера, свежевыловленных из большого аквариума), отличный сервис, вменяемые цены, милые сувениры, которые нам вручили, и потрясающий вид на ночной город.

Летние веранды на московских крышах – другая история. Не могу сказать, что с восторгом вспоминаю крошечную веранду «Лофта» с видом на Лубянскую площадь и местный тартар с семгой, который «украшал» сырой желток перепелиного яйца. Или террасу «Эльдорадо», где нашу компанию застала гроза. Официанты сначала услужливо гоняли нас от одного столика к другому, потом предложили пересесть в закрытый зал, потому что подлый дождь доставал везде, несмотря на пластиковое ограждение и огромные зонты, пытавшиеся закрыться при очередном порыве ветра. Но даже если примириться с фантазией наших шефов и подстроиться под коварную московскую погоду, то вряд ли удастся привыкнуть к ценам заведений с «крышами». Коктейль за 900 рублей в баре «O₂ Лаунж» или велюте из спаржи и шпината за 690 рублей в Sky Lounge смутят многих. Принцип ценообразования простой: практически все высотные веранды принадлежат дорогим ресторанам. И хотя свободных крыш в Москве много, даже недемократичных площадок на высоте птичьего полета наберется не больше десятка.

Впрочем, у каждой из них есть и свои достоинства. Терраса в «O₂ Лаунж» очень просторна. Добавьте к этому модную публику, освещенный танцпол, вид на кремлевские звезды – буквально рукой подать. На веранду Kalina Bar с прекрасной панорамой Садового кольца стоит заглянуть хотя бы ради коктейлей. Бармен стажировался в Лондоне, и это заметно по коктейльной карте, обновляющейся едва ли не каждую неделю. На летней площадке «Консерватории» лучше обосноваться вечером, чтобы полюбоваться предзакатным небом. Крыша «Турандот» – это даже не веранда, а целый парк с журчащими фонтанами, мраморными скульптурами и экзотическими растениями. Только не забывайте, что здесь не принято заказывать один чай с десертом, а даже легкий ужин потянет где-то на 2,5 тысячи.

Более бюджетный вариант – летняя веранда фиш-хауса «Филимонова и Янкель» на Профсоюзной. Не в центре, зато готовят прилично, места более чем достаточно, воздух чист и свеж. Одно из приятных демократичных открытий должно состояться на крыше «Европейского»: небольшую террасу с видом на площадь Киевского вокзала и Москву-реку устраивает кафе «Этаж».

**Расположение
и часы работы**

**Атмосфера
и интерьер**

**Шеф-повар
и концепция заведения**



«Аист»

Ул. М. Бронная, 8/1
(м. «Пушкинская»),
тел.: (499) 940-7040.
Режим работы:
9.00–1.00
(до последнего гостя).
Открылся в 2005 году.

Когда-то на месте «Аиста» было обычное советское кафе, единственным украшением которого служили два бронзовых аиста перед входом. В новом ресторане три этажа, и у каждого свое амплуа (всего 200 мест). На первом – стильное кафе, на втором – классический ресторан fine dining. На третьем этаже – веранда, откуда открывается вид на тихие московские дворы и трогательные неровные улицы города нашего детства. На террасе вокруг круглых деревянных столов стоят удобные плетеные кресла, по периметру – множество ярких цветов в кадках, само здание окружают старые кудрявые деревья.

Концепция «Аиста» сложилась не сразу. Открывался ресторан как «классический итальянский», позже заговорили о «французском fine dining». Сегодня на кухне творит шеф-повар редкой для кулинарной Москвы национальности – египтянин Сави Кендел. Он является страстным поклонником направления new cuisine, главный постулат которого – «несложно, но вкусно». А также низкокалорийно. Основа меню – известные европейские, азиатские и российские рецепты.

Специальное предложение
Банкетное меню.



O2 Lounge

Ул. Тверская, 3–5,
(отель The Ritz Carlton),
(м. «Охотный Ряд»),
тел.: 225-8888.
Режим работы:
дн.–чт. 12.00–2.00,
пт.–сб. 12.00–3.00.
Открылся в 2007 году.

The Ritz – счастливый обладатель огромной крыши с шикарным видом на Кремль. Даже если бы здесь стояли пластмассовые столики, и то успех был бы обеспечен. Но дизайнеры расстарались – создали легкий и в меру замысловатый интерьер, подходящий для дорогостоящего релакса. Пространство O2 Lounge поделено на две зоны: веранда под пирамидальной стеклянной крышей и площадка под открытым небом. Внутри – длинные диваны, крошечные столики, огромные лунообразные кресла плюс барная зона и суши-станция. Снаружи – нарядный танцпол, удобные диваны, белоснежные кресла, деревянные столы со скамьями.

O2 Lounge – это бар-ресторан, то есть гармоничный микс барного и коктейльного меню с ресторанным обслуживанием. Кухня в таком месте должна быть легкой, но разнообразной, модной и дорогой. За еду на крыше отвечают два шефа: француз Николя Куртуа, заместитель главного шеф-повара отеля, и японский шеф Сейджи. Куртуа творчески подходит к топовым европейским позициям, Сейджи добросовестно и максимально аутентично готовит блюда своей родины.

Специальные предложения
Кальяны. Бранчи по воскресеньям с 12.00 до 16.00 (4200 руб.).



«Коммпартия»

Страстной б-р, 8а
(м. «Пушкинская»),
тел.: 229-2800.
Режим работы:
11.00–0.00.
Открылся в 2009 году.

Новый ресторан Анатолия Комма находится прямо над рестораном гастрономических спектаклей «Варвары». Их объединяет общий холл, но в главном ресторане главного российского пропагандиста молекулярной кухни правит бал русский лубочный стиль, а в «Коммпартии» интерьер подчеркнута элегантен. Основные тона зала – блестящий серый, насыщенный красный, глубокий черный. В ресторане удобные кресла, контактная барная стойка, затейливый свет многочисленных светильников, высокое ресторанное обслуживание и довольно невысокие цены. С открытой веранды прекрасно виден зеленый Тверской бульвар и крыши старой Москвы.

Если «Варвары» в гастрономическом отношении «от кутюр», то «Коммпартия» – «прет-а-порте». То есть современная русская еда, вполне демократичная и очень вкусная, в приготовлении которой используются знания о молекулярных основах продуктов. Те самые знания, благодаря которым шеф Анатолий Комм приобрел всемирную популярность. В «Коммпартии» он готовит привычные блюда, но под его ножом они становятся неузнаваемыми: селедка под шубой оборачивается роллами, пельмени подаются в виде пластов теста в бульоне с легкой пенной и т.д. Каждое блюдо – маленькая гастрономическая загадка.

Кухня и напитки

Меню фундаментальное. Сотни блюд кропотливо разложены по разделам. В летнем меню есть окрошка и салат из артишоков, в основном – пасты, гриль и деликатесная рыба, на русской страничке – селедка под шубой и борщ, на японской – неизменный набор суши и роллов.

Рекомендуем: салат «Цезарь» с жареным тунцом (750 руб.), суп из спаржи (550 руб.), сырные равиоли с томатами и тимьяном (650 руб.), тигровые креветки с апельсиновым соусом (950 руб.), филе утки с яблоками под апельсиновым соусом (1250 руб.), голень ягненка с фасолью (950 руб.).

Летнее предложение: карпаччо из осьминога (1800 руб.), суп-крем из руколы с черным трюфелем (1200 руб.), окрошка на квасе или кефире (450 руб.), телячья корейка, маринованная в азиатском соусе (1800 руб.), оленина с клюквой (2100 руб.), ризотто с шафраном и морским чертом (2100 руб.), жареные вонголе с белым вином и чесноком (500 руб.).

В обширной винной карте помимо успешных брендов представлены и неизвестные позиции из малых винодельческих хозяйств.

Средний счет: 3000 руб.

Меню O2 Lounge – смесь стильных международных кулинарных хитов. Кроме того, этим летом руководство отеля заключило дружеское соглашение с немецким курортным рестораном Sansibar, откуда в Москву прибыли пикантные курортные блюда. Отдельный раздел отведен японской кухне.

Рекомендуем: карпаччо из свеклы с пармезаном и трюфельной заправкой (500 руб.), холодный томатный суп с креветкой и тартаром из авокадо (880 руб.), «Цезарь» с курицей с гриля (880 руб.), филе свинины в панчетте со сливочно-горчичным соусом (1400 руб.), шашлык из баранины (2000 руб.).

Предложение от Сейджи: мраморная говядина в понзу (550 руб.), салат из кальмаров (550 руб.), сашими из брюшка испанского тунца (2650 руб.), ролл с крабом, клубникой и авокадо (750 руб.).

Карту алкогольных напитков открывает предложение по шампанскому (за бокал Veuve Cliequot Brut просят 2000 руб.). Вин не много, зато хороший выбор коктейлей и крепкого алкоголя.

Средний счет: 3000 руб.

Меню «Коммпартии» невелико, но мобильно, шеф-повар обновляет его каждый сезон. Основа – русская кухня в авторском исполнении плюс несколько европейских блюд.

Рекомендуем: салат щавелевый с анадарой (1200 руб.), «Оливье» с крабом (850 руб.), салат «Мимоза» (390 руб.), карпаччо из языка (400 руб.), жульен грибной (390 руб.), пельмени рыбные (560 руб.), голубцы (380 руб.), окрошку (400 руб.), суп из белых грибов (450 руб.), котлеты из индейки с пюре из тыквы (450 руб.), десертный свекольный пирог (300 руб.).

Винная карта небольшая – по шесть позиций белых и красных вин. Приоритет – у французских вин: по мнению Комма, русская кухня складывалась под влиянием французских поваров, которые всегда привозили свои вина.

Средний счет: 1500 руб.

О других ресторанах с верандами читайте на сайте www.gastronom.ru

Рыцарский клуб

Летние ресторанные удовольствия трудно вообразить без трапезы на веранде. Дышать свежим воздухом, загорать, общаться и наслаждаться панорамой лучше в правильном и жизнерадостном месте. Потому сотни москвичей и гостей столицы и предпочитают «Рыцарский клуб», расположенный на оробьевых горах прямо у смотровой площадки МГУ. Не исключено, что это самая большая открытая площадка в городе: размеры летней веранды «Рыцарского клуба» больше 700 кв. метров! И, как считают завсегда, самая уютная и вкусная.

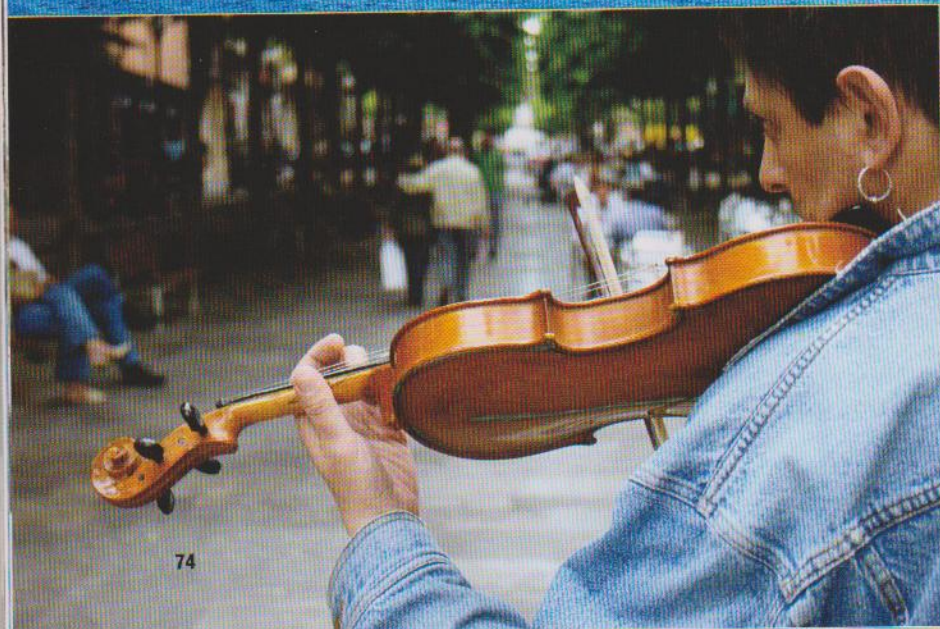
Расположиться можно либо в «Розовом павильоне», либо в «Цветочном», а то и под открытым небом. Для маленьких гурманов здесь работает настоящая старинная карусель.

Кухня «Рыцарского клуба» способна удовлетворить любой вкус. Свежесть продуктов помножена на безупречное мастерство поваров, винная карта позволит добиться удачного сочетания еды и алкоголя. А главное впечатление произведет Москва с высоты птичьего полета. Приезжайте!



ул. Косыгина, 28.
Заказать столик можно по тел. 930 0726

Замешательный край





Где побывать

■ В музеях вина и стекла в Переладе (несколько километров от Фигераса). Экспонаты наглядно рассказывают о том, как делали вино начиная со Средних веков и до наших дней, а коллекция емкостей для распития алкогольных напитков считается лучшей в Европе. Особенно хороши порроны – стеклянные сосуды для вина в виде всевозможных птиц, зверей и мифологических тварей. Свадебные порроны-курочки дарили женихам, петушки предназначались невестам.

■ В национальном музее искусств Каталонии в Барселоне. Несмотря на название, здесь представлены работы не только каталонских мастеров. Забавно отслеживать, как гармонично в большие тематические полотна Веласкеса, Мурильо, Сурбарана, Риберы вписаны любимые испанцами натюрморты с едой.

■ В музее игрушек в Фигерасе. Здесь собрано около 10 тысяч экспонатов, среди которых – любимые игрушки Жоана Миро, Фредерико Гарсиа Лорки, Сальвadora Дали и многих других знаменитых испанцев.

Каталония – место, где живут неравнодушные люди.

Они смело рушат устаревшие традиции и не боятся экспериментов: художники пишут картины, смешивая все известные стили, драматурги соединяют в одном спектакле самые разные жанры, повара кладут в один котел несовместимые на первый взгляд продукты.

В результате рождаются новые направления в искусстве и кулинарии, и жить становится веселее

Toro – sí! Torero – no!

Бык умирал долго и тяжело. Финальный удар у тореодора не получился, и шпага наполовину торчала из холки быка. Публика недовольно свистела, но как-то вяло и неубедительно. Сидевший рядом старик лениво жевал чипсы, рассыпая крошки по коленям. «Нет, коррида в Барселоне – это не то, – вздохнул он, смятая пакетик, – и тореро приличных нет, и страсти не кипят. То ли дело в Памплоне или Ронде! Там коррида – это драматический спектакль с гениальными актерами! Гремит музыка, ревет толпа, женщины кидают матадорам цветы и записки с временем и местом свидания. После третьего быка все так устают от эмоций, что начинают дружно выпивать и закусывать прямо на трибунах!»

В других уголках Испании, когда коррида заканчивается, знающие люди спешат в окрестные бары, где подают блюда из тех, для кого сегодняшней бой был последним. Некоторые угощения – рагу из бычьих хвостов, тушеные бычьи яички – достанутся лишь немногим, и тем важнее успеть их заказать. Не каждый бык завершает свой жизненный путь на кухне ресторанички близ арены. Особо храбрые животные получают право быть похороненными с почестями. Ну а уцелевшие быки до конца своих дней ведут счастливую жизнь производителей.

В Каталонии корриду не слишком жалуют. Одну из бойцовских арен Барселоны уже закрыли и переделывают в развлекательный центр. Вторая практически никогда не бывает заполнена. На трибунах – туристы, приезжие из других уголков страны да горстка местных фанатов-афисьянадос. «Это варварская традиция испанцев, – говорят каталонцы. – Мы же люди цивилизованные и считаем, что ее давно пора запретить!»

Я ушел с корриды, когда у симпатичного рыжего бычка, бойко гонявшегося за ко-

мандой третьего матадора, вдруг стали подкашиваться ноги и публика потребовала убрать его с арены. Впрочем, в загон бык побежал весело и резво, и мне показалось, что рыжий просто схитрил. Перед входом внушительная толпа скандировала: «Toro – sí! Torero – no!» («Быкам – да! Тореро – нет!»). Проезжавшие мимо автомобили поддерживали пикетчиков одобрительными гудками клаксон. Король Испании заявил как-то, что «до тех пор, пока в стране остается хотя бы один любитель корриды, она будет существовать!». Каталонцы готовы с этим поспорить.

«Когда из-за гор начнет дуть трамонтана...»

В тот день в Фигерасе трамонтана дула особенно сильно. За пару секунд небо изменило цвет с бледно-голубого на пронзительно синий. Ветер несся со скоростью 150 километров в час, ломая как спички вековые деревья и легко опрокидывая товарные вагоны. Из-за его свиста не было слышно даже плача только что родившегося младенца. Хотя плакал он недолго – звук разгулявшейся стихии ему явно понравился. Мальчика назвали Сальвадором, и когда он вырос и стал всемирно известным художником, то причину своей неординарности и гениальности объяснял просто: «В голову ветром надуло».

В 1982 году ученые проводили исследования трамонтаны и убедились, что в дни, когда ветер особо активен, увеличивается количество депрессий, психических расстройств, самоубийств и... революционных открытий. На натур нежных и романтических ветер действует крайне отрицательно, зато у сильных духом людей пробуждает желание действовать, творить. Среди жителей Фигераса, рожденных во время трамонтаны, было немало талантливых личностей: один изобрел прототип подводной лодки, другой решил, что он фило-



Что попробовать

■ Местный аналог пиццы – открытые пироги кокас (cocas). Особенно хороши coca de rescarte с анчоусами и эскаливадой (тушенные в оливковом масле баклажаны, лук и перец) и сладкие coca de Sant Joan с цуккатами, корицей и орешками пинии.

■ Травяной чай Tizana del Papa Luna. Папа римский Бенедикт XIII (более известный как папа Луна), обосновавшийся в замке тамплиеров в Пенисколе, очень боялся быть отравленным, поэтому сам собирал лечебные травы и готовил из них отвары. Однажды его таки попытались отравить, но регулярный прием тизана спас папе жизнь. С тех пор травяные чаи по рецептам Бенедикта XIII очень популярны в Пенисколе.

■ Оливковое масло La Boella Abrosana. Древний сорт оливок абросана был забыт и долгое время не культивировался в Испании. Несколько десятилетий назад каталонская компания La Boella восстановила плантации олив этого сорта и теперь делает из него прекрасное масло.

■ Ради любопытства – коктейль калимучи (красное вино с кока-колой и большим количеством льда) и кофе карахильо (эспрессо с бренди).



соф и доказал это математическим путем. И все они были слегка чокнутыми, или как говорил Дали, «трамонтанутыми».

Сам Дали полностью соответствовал этому определению: необычно одевался, витиевато изъяснялся, регулярно шокировал окружающих эпатажными выходками. Любил женщин и сам пользовался у них успехом. Мог много выпить, а вот в еде был неприхотлив, разве что питал слабость к сарсуэле (sarsuela). Считается, что это блюдо впервые приготовили в Барселоне в начале XX века, а свое название оно получило от модного в то время театрального жанра La Zarzuela, когда в рамках одного представления перемешивали танцы, оперу, народные песни и разговорные сцены. Кстати, в 1931 году в Барселоне прошла премьера сарсуэлы «Катюшка», повествующей о страстной любви русского офицера Педро и украинской красавки Катюшки.

В одноименном блюде, как несложно догадаться, также соединяются множество элементов: разные виды рыбы, морепродуктов и овощей. Все это предварительно обжаривается, затем смешивается в одной посуде и несколько минут тушится. Так вот, Дали настолько любил сарсуэлу, что с его подачи была названа одна из ее разновидностей – Sarsuela Opera (ведущую партию в ней играли лангустины).

Но особенно неравнодушен Дали был к кофе – испанскому игристому вину, приго-

товленному по традиционной технологии шампенуаз и оспаривающему славу французского шампанского. Каву Дали пил всю жизнь – за завтраком, обедом и ужином, в качестве аперитива и дижестива. Предпочтение отдавал розовому вину из Перелады. Сальвадор был близким другом Мигеля Матеу Пла, владельца замка и винодельни в Переладе, в провинции Жирона, и тот частенько дарил художнику ящик другой шипучего напитка. В благодарность Дали сделал авторскую этикетку для одного из вин, которое получило название Torre Galatea. Именно эта кова впоследствии была заказана для свадьбы нынешнего короля Испании.

Сегодня винодельня Перелады хорошо известна и за пределами Каталонии. Местные вина регулярно получают престижные мировые награды на международных энологических конкурсах и высокие баллы в справочниках ведущих винных критиков. Достаточно назвать лишь красное вино Finca Garbet, за которым охотятся гурманы всего мира. Бутылка этого вина стоит сейчас 100 евро, а ее этикетку украшает стилизованное изображение трамонтаны.

По мнению виноделов Перелады, этот ветер, сдувающий всех вредителей с виноградных плантации Гарбет, – одна из составляющих великолепного вкуса напитка.

Винодельня расположена рядом с замком Мигеля Матеу, в котором он устроил

музеи вина, стекла и уникальную библиотеку, в ней хранится около 80 тысяч книг. Среди них – средневековые рукописи и манускрипты эпохи Возрождения, редкие исторические документы. Есть здесь «Приключения Дон Кихота», напечатанные на тончайших листах пробкового дерева, литографии Дали к произведениям Сервантеса и указ Наполеона о том, что солдат французской армии каталонцы обязаны поить вином из местных монастырских погребов. Его, правда, выполнять никто не собирался, и хорошего вина французам не досталось.

Трясем горшки, жуем носки

Что считается традиционными каталонскими блюдами? Яблоки, фаршированные мясным фаршем и овощами, а затем запеченные в духовке, кровяная колбаса, гусь в меду, начиненный яблоками и грушами. По легенде, эти блюда придумала управляющая домом покровителя Жироны святого Нарцисса. Домоправительница была горазда на кулинарные выдумки, да и сама кушала немало. Говорят, когда она шла по улицам города, стены окрестных домов дрожали.

Поест от души в Жироне любят до сих пор. Неподалеку от города находятся два всемирно известных ресторана – El Celler de Can Roca братьев Рока и El Bulli Феррана Адриа. Последнего коллеги по цеху на-

Что привезти

■ Вина из Приората. Смело покупайте любые бутылки с указанием этого винодельческого региона. Обязательно обратите внимание на Clos Martinet и El 26 из хозяйств инженера-агротехника Мойзеса Коэна. Он получил 150 международных патентов в области управления виноградниками и довел процесс производства вина практически до совершенства. Вина Коэна поставляются в рестораны Феррана Адриа и братьев Рока, раскупаются коллекционерами и гурманами. При этом цены на них вовсе не заоблачные.

■ Еще один достойный вариант – вина из Пенедеса. Например, из хозяйства Жана Леона, который первым посадил на испанской земле благородные сорта французского винограда – мерло, каберне совиньон – и начал делать из них отличные вина. Так, Jean Leon Caberne Sovignon Gran Reserva в 1993 году было признано лучшим вином мира.

■ Любимый сувенир жироцев – каганер, фигурка обильно какающего мальчика. Символ хорошего питания, а соответственно и процветания. Каталонцы дарят каганеров понравившимся девушкам после свидания, друзьям на Рождество и Новый год, знакомым иностранцам. Местные умельцы также вяжут каганеров в образе звезд эстрады и политиков. Хит продаж на сегодняшний день – облегчающийся Барак Обама.



зывают Сальвадором Дали от кулинарии. В одной лишь провинции Жирона действуют 10 гастрономических групп и 5 ассоциаций шеф-поваров! Гастрономические группы объединяют близких по духу шефов жироных ресторанов и зачастую носят красивые и загадочные названия: «Кухня ветра», «Вулканическая кухня»...

Названия местных блюд тоже звучат как стихи: бутифарра, эскуделья, симитомба... А еще все эти блюда напоминают фантазию художника-сюрреалиста, щедро намешавшего в одном котле самые неожиданные ингредиенты.

Колбаски бутифарра (botifarra) объединяет свиной фарш и обилие специй, далее все зависит лишь от степени гениальности повара: встречаются бутифарра с ливером, с кровью, с острым перцем, с различными овощами и даже сладкие бутифарра – с сахаром, цедрой лимона и корицей. Их едят с печеными яблоками или тостами, поджаренными в сладком сиропе, и подают в качестве последнего горячего блюда перед десертом.

Эскуделья (escudella) – это, по сути, и первое, и второе. Раньше блюдо готовилось ежедневно и заменяло полноценный обед – еще бы, ведь сначала подается густой суп с лапшой, а затем выловленные из бульона мясо, нут, капуста, кукуруза...

Симитомба (cimitomba) означает «встряхивание и перемешивание». Именно так блюдо и готовится. Всевозможные виды рыбы, картофель и соус али-оли (ali-oli, чеснок с оливковым маслом, терпеливо растертый в ступке до кремовой консистенции) тушатся в одном горшке. Время

от времени посудину встряхивают, чтобы содержимое лучше перемешалось, не развалившись при этом на мелкие куски.

Для многих каталонских блюд характерно сочетание несочетаемых, казалось бы, продуктов – кролика с улитками, угря с горохом, морского ежа с кровяной колбасой, свинины с сахаром, каштанов с трюфелями. А визитная карточка местной кухни – «море и горы» (mar y montana). В этом блюде могут мирно соседствовать свинина, курица, крольчатина, рыба, креветки, ракушки, лобстеры, чеснок, петрушка, лук, томаты и рубленые сухофрукты. Самый роскошный вариант, который подают в любом ресторане, – лангустины с курицей.

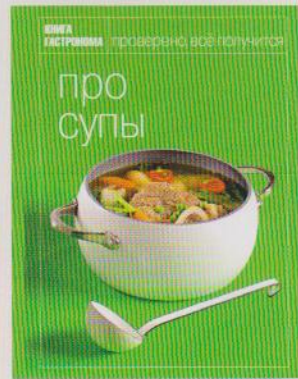
Еще каталонцы равнодушны к блюдам из соленой трески – бакалао (bacalao). Особенно любим салат из фризье, вымоченной бакалао, черных и зеленых оливок, анчоусов, консервированного тунца и соуса шато (xato). Изюминка салата – именно в соусе, авторство которого оспаривают несколько городов Каталонии. Базовый рецепт примерно такой: поджаренные хлеб, миндаль и фундук перемалывают, смешивают с чесноком, уксусом, солью, оливковым маслом и особым сортом неострого перца ньорас. Перцы эти продаются в основном сушеными, поэтому их сначала замачивают часа на три, а потом осторожно соскребают мякоть в салат.

Соусы – вообще отдельная тема. В отличие от остальных регионов Испании, в Каталонии к ним относятся очень трепетно. В каждой провинции, городке, деревушке свои вариации на заданную тему, свое видение идеальной заправки к тому

или иному блюду. Вот соусы, без которых немислима местная кухня: самфайна (samfaina) – тушеные в оливковом масле и смолотые в пюре лук, чеснок, томаты и баклажаны; пикада (picada) – поджаренные молотые орехи, чеснок и петрушка; ромеско (romesco) – оливковое масло, острый перец, хлеб, – хотя вообще-то рецептов много. Ну и, конечно, али-оли – он в Каталонии вне конкуренции.

Соус ромеско непременно готовится для кальсоты – особого весеннего пикника, во время которого каталонцы поедают огромное количество жареного молодого лука. Особая его разновидность, по виду напоминающая порей, – кальсот (calcot) растет в окрестностях Таррагоны, и весной в местных ресторанах устраивают массовые гастрономические оргии. Лук жарят на кострах, при этом верхняя часть подгорает, и ее перед употреблением нужно ловко снять, как носок (кальсот и значит «носок»). Далее нужно повязать на грудь большую салфетку, макнуть нежный лук в ромеско и, высоко задрвав голову, целиком отправить его в рот. После этого делается добрый глоток вина из специального сосуда с носиком – поррона. Чистым и трезвым во время кальсоты не остается никто, зато весело и вкусно необычайно. В Каталонии проводятся даже конкурсы по поеданию «носков», и местные чемпионы окружены всеобщей славой.

Андрей Захарин
Благодарим компанию Tez Tour за прекрасную поездку в Каталонию, www.teztour.com



Бессара, марокканский бобовый суп

6–8 порций

Залейте 250 г очищенных колотых бобов 1,5 л чуть теплого несоленого куриного бульона, поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и варите под крышкой до мягкости, примерно 1,5 ч. 2 ч. л. семян зиры насыпьте на сухую разогретую сковородку, обжаривайте на среднем огне, потряхивая, 2–3 мин. Затем всыпьте в ступку, добавьте 4 зубка чеснока, 1 ч. л. молотой сладкой паприки, кайенский перец и соль по вкусу, растолките как можно мельче. Прямо в кастрюле растолките бобы в пюре при помощи пресса для картофеля или блендера. Добавьте смесь специй, перемешайте и готовьте еще 3–4 мин. Подавайте суп очень горячим, сбрызнув в тарелках оливковым маслом «экстра вирджин». Отдельно подайте разрезанный на четвертинки лимон, сок из которого каждый может выжать себе в тарелку.

Про супы

Суп наполняет дом восхитительными ароматами. Он насыщает и успокаивает, соблазняет и манит. Он как будто нашептывает: «Идите скорее на кухню – вас ждет чудеснейшая еда...»

Супы такие разные! В этой книге вы найдете все основные бульоны (в том числе сладкий), богатую мясную солянку и лагман, суп из кролика с каштанами и нежный куриный суп с рисом, тыквенный суп

с арахисовой пастой и консоме с профитролями, рыбный суп с фрикадельками из лосося и чеддер из копченой зубатки... А сколько здесь вегетарианских рецептов! Овощной крем-суп с клецками и све-

кольный с кокосовым молоком, турецкий йогуртовый и непальский чечевичный... Не забыли мы и легендарные минестроне, том ям гунг, харчо, паппа помodoro... И десертные супы: из сухофруктов со сливками, малиновый с меренгами...

Вы найдете здесь много рецептов, которые до сих пор не публиковались. Мы их проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам все понравилось и все у вас получилось.



Влюбленная В ЖИЗНЬ

«Она была настолько вне быта и над ним, что застревать на всем этом значило бы изменить ее духу». Автор этого замечания, один из ахматовских знакомых, наверняка прав. Но есть и слова еще одного ее друга: «Как любила Анна Андреевна веселое застолье!..»

«Все мы бражники здесь...»

Кабаре, артистическое кафе, литературный салон, закрытый клуб, богемный притон – это все о ней, о «Бродячей собаке». В заведении на Михайловской площади, рассчитанном максимум человек на сорок, собирались и развлекали друг друга литераторы, актеры, художники, музыканты – все или почти все главные лица петербургского Серебряного века. «Собака» открылась 31 декабря 1911 года. «Маленький подвал, устроенный на медные гроши» – так писал о месте, куда посторонние (их иронично называли «фармацевтами») могли попасть лишь за большие деньги, один из завсегдатаев, поэт Георгий Иванов. Площадка – демократичнее не придумаешь: «В главной зале стояли колченогие столы и соломенные табуретки, прислуги не было – за едой и вином посетители сами отправлялись в буфет».

Нашу героиню Иванов встречал там часто: «Пятый час утра. «Бродячая собака». Ахматова сидит у камина. Она прихлебывает черный кофе, курит тонкую папироску. Как она бледна! Да, она очень бледна – от усталости, от вина, от резкого электрического света... Ахматова никогда не сидит одна. Друзья, поклонники, влюбленные, какие-то дамы в больших шляпах и с подведенными глазами. Она все-российская знаменитость. Ее слава все растет».

Она посвятила «Собаке» два стихотворения. Первое (с зацитированными

до дыр строчками «Я надела узкую юбку, / Чтоб казаться еще стройней») написано в 1913 году:

Все мы бражники здесь, блудницы,
Как невесело вместе нам!
На стенах цветы и птицы
Томятся по облакам.

Сама Ахматова спустя годы говорила, что это – стихи «скучающей капризной девочки, а не описание разврата, как принято думать теперь». Второй текст появился в 1917 году, и он имел ностальгический оттенок, потому что «Собака» два года как была закрыта:

Да, я любила их, те сборища ночные, –
На маленьком столе стаканы ледяные,
Над черным кофеом пахучий, зимний пар,
Камина красного тяжелый, зимний жар,
Веселость едкую литературной шутки
И друга первый взгляд.

беспомощный и жуткий.

По поводу «бражничества». Конечно, в «Бродячей собаке», куда постоянные члены клуба съезжались ближе к полуночи («Прекрасен песий кров, когда шагнуло за ночь, / Когда Ахматова богиной входит в зал», как писал поэт Борис Садовский), не столько ели, сколько пили. Если в те времена Ахматова предпочитала шампанское и вино, то с возрастом и болезнями перешла на водку.

Бродский, познакомившийся с ней в 1961 году, говорил, что за вечер Ахматова выпивала грамм двести водки. «Вина она не пила <...>: виноградные смолы су- жают кровеносные сосуды. В то время как

водка их расширяет и улучшает циркуляцию крови. Анна Андреевна была сердечница. К тому времени у нее уже было два инфаркта. Потом – третий. Анна Андреевна пила совершенно замечательно. Я помню зиму, которую я провел в Комарове. Каждый вечер она отряжала то ли меня, то ли кого-нибудь еще за бутылкой водки. Конечно, были в ее окружении люди, которые этого не переносили. Например, Лидия Корнеевна Чуковская. При первых признаках ее появления водка пряталась, и на лицах воцарялось партикулярное выражение. Вечер продолжался чрезвычайно приличным и интеллигентным образом. После ухода такого непьющего человека водка снова извлекалась из-под стола. Бутылка, как правило, стояла рядом с батареей. И Анна Андреевна произносила более или менее неизменную фразу: «Она согрелась». Помню наши бесконечные дискуссии по поводу бутылок, которые кончаются и не кончаются».

С водкой связан один довольно занятный случай. Не столько бытовой, сколько литературный. Поэт Евгений Рейн рассказывал, что в ее «Царскосельской оде» есть строчка, которую он поправил: «Ахматова написала: «Пили царскую водку...» Я, студент Технологического института, по своей глупости сказал: «Анна Андреевна, «царская водка» – это смесь соляной и серной кислоты». Наивный человек, я тогда не знал, что слова «царская водка» – это же знак царской монополии на водку. Она почему-то прислушалась

САДОВНИК В СЕНТЯБРЕ



спецвыпуск

ЦВЕТЫ

- розы: лучшие селекционеры и производители мира
- луковичные: новинки осени
- саженцы, рассада, семена: что будут продавать садовые центры в 2010 году
- редкие растения: где купить
- российские питомники: что, где, когда, почему
- долгоцветущие многолетники
- хиты из Италии, Франции, Голландии, Германии и других стран

СПЕЦ ВЫПУСК

к моему мнению и попросила придумать строчку. Я предложил: «Пили допоздна водку...» И теперь во всех изданиях так: «Драли песнями глотку / И клялись попадшей, / Пили допоздна водку, / Заедали кутьей».

«Кто же поймет наши деньги!»

Ахматова не жаловала мемуаристов – опасалась, что от их глаз и перьев не ускользнет что-то ее порочащее (и как в воду глядела: в 2007 году, через сорок лет после ее смерти, вышел сборник «Анти-Ахматова» – попытка ревизи биогрaфии, небрежно наструганный винегрет из высказываний современников, в которых «великая душа» предстает во все даже невеликой).

А с другой стороны, только ленивый не заявлял, что Анна Андреевна, заботясь о своей посмертной славе, просила иных товарищей, чтобы те писали о ней воспоминания, подбрасывала им факты и лично немало поспособствовала созданию мифа об Ахматовой, «музе плача», и собственной канонизации.

Можно поверить, что с какого-то момента она принялась корректировать и ретушировать ключевые моменты прожитых лет, расставлять выгодные ей акценты, даже придумывать «благославные легенды». Но вот чтобы специально – на публику, ради будущих мемуаров, в погоне за дешевой популярностью – прожить жизнь, полную лишений, страданий и бед... Жизнь вроде «обеда, скучного и неживого, в холодной комнате»... А она ее прожила! Ну, нет, в такую шапканую комбинацию верится с трудом.

Она – поэт, и это многое объясняет. Ахматова вполне бы могла сказать о себе словами своей знаменитой подруги, Фаины Раневской: «Я бытовая дура – не лему с бытом». Соседи по коммунальной ленинградской квартире и дачному участку в Комарове, многочисленные знакомые, у которых она гостила, говорят о ее беспомощности в житейских делах – даже газ-толок не умела зажечь.

Вспоминают про ее непробавательность, непрактичность. Как-то торчал в магазин за водкой и ветчиной молодой поэт, отсчитала ему «несуразно-большую сумму». Гонец удивился: вот, несли деньги можно купить ящик водки и целый окорок. Ахматова пожалала плечами: «Кто же их поймет, эти наши деньги! Чего только с ними не было...»

Про то, что всю жизнь была бездомна, бесприютна. Не ценила имущества. Передавала подарки. Корней Чуковский вспоминал, что однажды в годы войны, в Ташкенте, во время эвакуации, кто-то принес ей несколько кусков сахара – драгоценность по тем временам. Анна Андреевна «горячо поблагодарила дарителя, но через минуту, когда он ушел и в комнату вбежала пятилетняя дочь одного из соседей, отдала ей весь подарок».

Не создавала вокруг себя комфорта. Носила ветхое, изношенное, дырявое. И если в ее стихах «свежо и остро пахли морем на блюде устрицы во льду», то в жизни одно из любимых блюд – пшенная каша с тыквой, а повседневная еда – вареная картошка и квашеная капуста.

«Женщина, впустившая меня в квартиру, внесла блюдецко, на котором лежала одинокая вареная морковка, неаккуратно очищенная и уже немного подсыхая. Может быть, такова была диета, может быть, просто желание Ахматовой или следствие запущенного хозяйства, но для меня в этой морковке выразилось в ту минуту ее бесконечное равнодушие – к еде, к быту, чуть ли не аскетичность, и одновременно ее неухоженность, и даже ее бедность». Так писал Анатолий Найман, служивший у Ахматовой в 60-х годах литературным секретарем, вспоминая их первую встречу осенью 1959-го.

А вот более ранний сюжет, из 1946 года. После печально известного постановления ЦК ВКП (б) и последовавшего за ним исключения Ахматовой из Союза писателей СССР Раневская приехала к ней в Ленинград. Она отмечает: «В доме не было ничего съестного. Я помчалась в лавку, купила что-то нужное, хотела ее кормить. Она лежала, ее знобило. Есть отказалась».

Или ее собственное воспоминание о молодых годах: «Еду мы варили редко – нечего было и не в чем».

Или при этом: «Всякая встреча с Ахматовой была для меня замечательным переживанием. <...> В разговорах с ней, просто в чашке с ней чая или, скажем, водки, ты быстрее становился христианином – человеком в христианском смысле этого слова, – нежели читая соответствующие тексты или ходя в церковь. Роль поэта в обществе сводится в немалой степени именно к этому» (Иосиф Бродский).

Или при этом: «Сегодня у меня обедала Ахматова, величавая, величественная,



Грибы со сметаной



Что нужно:

1,5 кг лесных грибов (белые, лисички, подберезовики)

200 г жирной сметаны

1 большая белая луковица

1 зубок чеснока

3 ст. л. топленого масла

1 ч. л. черного перца горошком

соль

Что делать:

Перец крупно растолочь. Лук и чеснок измельчить, обжарить на сковороде в 1 ст. л. масла, на несильном огне, 15 мин. Грибы почистить, нарезать крупными ломтиками, обжарить в оставшемся масле в сковороде с жаропрочной ручкой на сильном огне под крышкой. Когда из грибов выделится сок и закипит, снять крышку и готовить, пока жидкость не выкипит. Добавить жареный лук, половину сметаны, перец и соль. Перемешать, довести до кипения и готовить на среднем огне 5 мин. Затем снять с огня, выложить сверху оставшуюся сметану ровным слоем, приправить солью по вкусу. Поставить в сильно разогретую духовку или под гриль на 10 мин. Подавать горячим, с картошкой или деревенским хлебом.

ироничная, трагическая, веселая и вдруг такая печальная, что при ней неловко улыбнуться и говорить о пустяках» (Фаина Раневская).

«Вы меня балуете...»

Когда Анна Андреевна гостила в Москве, а во второй половине жизни она делила свое время между столицей, Ленинградом и «будкой» в Комарово, дощатым дачным домиком, выделенным ей Литфондом, то чаще всего ее пристанищем оказывалась квартира Ардовых на улице Большая Ордынка. В 2000 году во дворе дома № 17 был открыт ей памятник. О «легендарной Ордынке» написано много, в том числе самими хозяевами дома – Виктором Ардовым, его сыном Михаилом, протоиереем, и пасынком Алексеем Баталовым, выдающимся артистом. Иосиф Бродский вспоминал, что более остроумных людей, чем компания, собиравшаяся у Ардовых, он не встречал: «Не помню, чтобы я смеялся чаще, чем тогда, за ардовским столом... Анну Андреевну они обожали».

Анатолий Найман тоже был в числе участников этих застолий: «Когда я получил неожиданный гонорар и хотел пригласить в ресторан всю ордынскую компанию, она (Ахматова, – Ред.) посоветовала

вместо этого купить ведро пива и ведро раков и прямо с двумя ведрами в руках явиться к Ардовым». Молодой поэт последовал ее совету, купив в «Хозтоварах» ведра, на Сретенке – раков, а пива – в Кадашевских банях. «И, догрызая последние клешни и дочерпывая со дна остатки пива после еще одной или более ходок в те же бани, все шумно отдали должное замыслу и его осуществлению, Ахматова, с таким же красным и отяжелевшим, как у остальных, лицом, но без их горячности и многоглаголания, произнесла: «Дай Бог на Пасху, как говорил солдат нашей няни»

Конечно, главным в этих обедах и ужинах, иногда тщательно планируемых и подготавливаемых, а чаще спонтанных, были не кушанья, а гости, среди которых много талантливой молодежи, «московские мальчишки из хороших семей», и приподнятая атмосфера – за столом находилась живая легенда. Неслучайно один из гостей позднее написал об Ахматовой: «Это было лицо, на котором было сияние».

В Москве и в Комарове к Ахматовой чуть ли не ежедневно являлись с визитами. И всю суету вокруг нее, людской водоворот под несмолкающие телефонные звонки, эти, как сказали бы сегодня, тусовки, с легкой руки Бориса Пастернака стали называть «ахматовками».

Алексей Баталов так описывал комаровскую «ахматовку»: «Во дворе валялись велосипеды, стояли мотоциклы и бродили по-домашнему одетые молодые люди. Одни разводили костер, другие таскали воду, а третьи шумно сражались в кости, расположившись на ступеньках веранды».

Несмотря на постоянные проблемы с деньгами, на даче устраивались «большие обеды». Конечно, самой позтессе эта готовка была не под силу. Бродский пишет, что по хозяйству ей «помогала замечательная женщина, жившая, как правило, в летние периоды при Ахматовой, Ханна Вульфовна Горенко».

Ахматова дружила с дачной соседкой, Сильвой Гитович, которая тоже пыталась скрасить ее скромный быт: «С утра я уходила за грибами, набирала полную корзину, долго чистила, а потом тушила особым манером, как любила Анна Андреевна, с луком, сметаной и перчиком». «Вы меня балуете, – кокетливо растягивая слова, говорила она, – грибы прелестны».

Влад Васюхин

Выбираем соковыжималку

Пробуем замороженный картофель

Знакомимся с новыми продуктами



гид потребителя

Упал-отжался

Для всех систем питания есть общее правило: чтобы все усвоилось и переварилось, жидкую пищу, как ни странно, надо жевать, а твердую – пить. То есть жевать так, чтобы она стала жидкой. Но на это не всегда хватает терпения. Получить все необходимые витамины и микроэлементы помогут соки. Пока автор писал обзор рынка соковыжималок, редакция «Гастронома» отжимала соки из яблок, винограда и томатов. Поэтому мнение автора статьи и результаты теста совпали не во всем

Принцип работы соковыжималки очень прост. Сок из продукта со всем самым полезным – в одну емкость, жмых – в другую. И всегда приятно, когда это сделано быстро и качественно: много сока, мало отходов. Но так как фрукты и овощи отличаются друг от друга соотношением сока и мякоти, размером, наличием или отсутствием толстой, а иногда горькой кожуры, косточек, то и соковыжималки придуманы разные:

специально для citrusовых; центробежного типа или «универсальные»; с цилиндрическим или коническим сепаратором; с принудительным охлаждением двигателя для долгой, непрерывной работы; для холодного прессового отжима. Чтобы не было разочарований от покупки, надо четко представлять себе возможности той или иной модели и собственные потребности, а также соизмерять все это с семейным бюджетом.

Универсальный солдат

Универсальные, или сепараторные, соковыжималки представляют собой самую многочисленную группу. Они предназначены для любых видов овощей, фруктов и ягод. Правда, для отжима сока из citrusовых требуются специальные насадки или вообще отдельный прибор, а отжимать ягоды с косточками могут только мощные машины с очень прочным фильтром. Принцип действия, вне зависимости от производителя, одинаков: мотор с большой скоростью вращает нож-терку, которая измельчает продукт, отделяя мякоть от сока. И здесь важную роль играет мощность, скорость вращения ножа. Большой плюс – возможность выбора скорости работы прибора. Так, Philips HR 1861 (700 Вт, 12500 об./мин.), Bimatek J-1550 CUP (500 Вт, 5000–7500 об./мин., режим PULSE), Kenwood JE 810 (850 Вт, 12000 об./мин., электронная защита от перегрузки) и многие другие соковыжималки имеют две скорости работы. Чем сочнее и мягче плоды, тем медленнее должна быть

скорость отжима. Для помидоров достаточно 6–8 тысяч оборотов, иначе сок не отожмется, а уйдет в пюре, а для максимального отжима моркови или капусты желательны 10–12 тысяч, чтобы как следует прижать неподатливый овощ к стенкам фильтра. Ведь конечный результат – максимум сока.

На чистоту сока влияет наличие у соковыжималок фильтра, одного или нескольких, который задерживает перемолотую мякоть. Сок он очищает, но при этом сам забивается мезгой, мелкими косточками. О том, что фильтр засорился, подскажет падение интенсивности подачи и изменение консистенции сока.

Многие современные модели имеют несколько степеней безопасности, в том числе защиту от перегрева, автоматическую остановку при по-

падении твердых предметов внутрь или при случайном открытии. Но все экстремальные ситуации не лучшим образом влияют на срок службы прибора и на нервы хозяйки.

Универсальные соковыжималки называют сепараторными. Сепаратор – аппарат, разделяющий продукт на разные фракции, в нашем случае – на сок и жмых. Сепараторы соковыжималок бывают цилиндрические и конические. Первые дают примерно на треть больший выход сока, но в них конструктивно невозможно автоматическое удаление жмыха. Поэтому после получения трех-четырех стаканов сока большинство цилиндрических сепараторов нужно останавливать и вычищать. Но для витаминного завтрака небольшой семье этого достаточно.

Конические сепараторы менее экономичны: жмых у них будет значительно более влажным, зато он непрерывно отправляется в специальные контейнеры или надежно закрепленные пакеты, которые можно просто выбрасывать.

В промышленных масштабах

Когда речь заходит о переработке даров приусадебного хозяйства в урожайный год, вспоминаются старые советские соковыжималки: только успевай патроны, то есть плоды подавать. В одну сторону сок брызжет, в другую гильзы, пардон, жмых отлетает. Именно они лучше всего справились с ягодами с мелкими косточками. Но и потери сока у таких соковыжималок как на войне. Максимальная отдача не превышает 45–50%.



Vitesse VS-200

Соковыжималка собирается и разбирается без труда. Однако сетка фильтра требует тщательного ухода: ее нужно промывать и обсушивать после каждого использования. Хранить прибор можно исключительно в разобранном виде. Жмых отбрасывается в контейнер емкостью 2 л. Яблочный сок содержит много мякоти и оттого мутноват. Виноградный имеет весьма насыщенный вкус, однако тоже получается непрозрачным. Томатный – среднего качества.

Мощность 800 Вт, 2 скорости

Выход сока из 400 г:

🍏 250 мл, 🍇 200 мл, 🍅 250 мл

Цена от 4 590 руб.*

*Цены в интернет-магазинах Москвы на момент сдачи номера в печать.



Bosch MES 3000

Предметом особой гордости фирмы-производителя служит система защитной блокировки Active Motor Management, мгновенно останавливающая вращение фильтра при открытии фиксаторов крышки. Емкость для сока – 1,25 л, большой контейнер для жмыха. Размер загрузочного отверстия позволяет отжимать сок из целых яблок. Два режима работы – для твердых и для мягких продуктов. Легко собирается, разбирается и моется, работает не очень шумно. Вкус яблочного сока был необыкновенно чистым, в виноградном чувствовалась терпкая кожица. Томатный – приемлемый. В жмыхе очень много сока.

Мощность 700 Вт, 2 скорости

Из 400 г:

🍏 220 мл, 🍇 180 мл, 🍅 180 мл

Цена от 4 630 руб.*



Moulinex JU599D3E

Собирать, разбирать, эксплуатировать прибор несложно. Загрузочный желоб рассчитан на целое яблоко. Кувшин для сока оборудован съемным сепаратором пены. Жмых отбрасывается автоматически в лоток объемом 3 л. Работает нешумно. Яблочный сок получился не таким насыщенным, как хотелось бы, зато виноградный – очень натуральным, с приятным терпковатым привкусом, томатный – слишком жидким.

Мощность 700 Вт, 2 скорости

Выход сока из 400 г:

🍏 250 мл, 🍇 220 мл, 🍅 220 мл

Цена от 5 180 руб.*



Philips HR 1865

Стандартный европейский дизайн и такое же качество. Система «капля-стоп» предотвращает просачивание жидкости после окончания работы: достаточно поднять носик для подачи сока вверх. В конструкции имеется стальной микрофильтр, по словам производителя, отжимающий продукты почти досуха; его деятельность заметна при обработке твердых продуктов, что касается мягких – судите сами, цифры перед вами. Яблочный сок получился непрозрачным и терпким, а виноградный – более концентрированным, чем у других образцов. Томатный сок – слишком водянистый.

Мощность 700 Вт, 2 скорости

Выход сока из 400 г:

🍏 265 мл, 🍇 250 мл, 🍅 170 мл

Цена от 6 100 руб.*

а остальное, вместе с мякотью, – в корзину. Правда, рачительные хозяйки умеют пустить в дело и не слишком сухой жмых. Вливают в него немного сока или воды, добавляют сахар, приправы по вкусу и прогревают. Получается овощное или фруктовое пюре, которое можно или подавать сразу, или консервировать.

Советские времена канули в лету вместе с некрасивыми, шумными, неэкономичными, но очень надежными приборами. Свято место пусто не бывает, и на рынке сейчас есть достойные борцы за дело «партии домашних консерваторов». Например, новая соковыжималка JU CUN 24150 SI от компании Bork является самой мощной на сегодняшний день – 1500 Вт, 13 000 об./мин. У прибора две скорости – низкая для мягких продуктов

(персики, томаты, малина и другие ягоды с мелкими твердыми косточками) и высокая для твердых (ананас, яблоки, свекла) и очень широкий загрузочный желоб (84 мм), то есть резать плоды не придется. Ячейки прочного фильтра с титановым покрытием тщательно отсекают мякоть и твердые частицы веточек и мелких косточек. Жмых автоматически отбрасывается во вместительный контейнер объемом 3 л. Bork дает 5-летнюю гарантию на весь прибор.

Заслуживает внимания и Juice Master Professional 42.8 от швейцарской компании Rotel. Эта соковыжималка позволяет получать соки практически из любых фруктов, овощей и трав, спаржи или шпината. Не боится мелких косточек, а функция турбопродува позволит в нужный мо-

мент сделать принудительную очистку фильтра. Производительность впечатляет – до 50 кг моркови в час. Приборы такого класса, таких возможностей и надежности обойдутся вам в сумму от 15 тыс. руб.

После отжима сжечь!

Отдельную категорию составляют шнековые соковыжималки. В этом году на наш рынок пришла полностью металлическая соковыжималка холодного прессового отжима Angel Juicer с тройной фильтрацией корейской компании Angel Co Ltd. В основе ее работы лежит принцип медленного (скорость 82 об./мин.) вращения двух стальных роторов, которые, перемещая продукты вдоль по своей длине, тщательно (сила пресса 3 л.с.) вы-



Zelmer 476

Изготовители считают особенно важным не чистоту и прозрачность сока, а сохранение как можно большего количества питательных и диетических свойств. Имеется режим Turbo, включающий сверхвысокие обороты для очистки ситечка в случае чрезмерного накопления на нем мякоти. Загрузка очень медленная, не допускающая чрезмерного давления. Дисковая терка неожиданно блокируется, если взять слишком жесткие фрукты или овощи. Все соки, полученные в ходе теста, имели неплохое, стандартное качество.

Мощность 800 Вт, 2 скорости

Выход сока из 400 г:

🍏 200 мл, 🍇 260 мл, 🍎 250 мл

Цена от 6623 руб.*



Magimix Duo Plus XL

Это соковыжималка для твердых овощей и фруктов и для цитрусовых (2 в 1) плюс соковыжималка-блендер для нектаров и соусов (3 в 1). Профессиональный цилиндрический сепаратор. Нешумная, не требует особого ухода – нужно достать корзину для жмыха и сполоснуть ее. Рассчитана на закладку небольшого яблока, можно с косточками и веточками. Яблочный сок получился почти без мякоти, но и довольно водянистым. Виноградный – вкусным и прозрачным. Отжимая сок из помидоров, мы использовали насадку для мягких фруктов. И не зря: томатный сок – просто отличный.

Мощность 400 Вт, скорость автоматически адаптируемая

Выход сока из 400 г:

🍏 250 мл, 🍇 290 мл, 🍎 310 мл

Цена от 15 700 руб.*



Bork JU CUN 24150 SI

Новинка. Главная задача прибора: получение сока высокого качества за короткое время и с минимальными трудозатратами. В жерло входит целое яблоко. Жмых автоматически удаляется в контейнер объемом 3 л. Прибор самый мощный и быстрый на рынке, правда довольно шумный. Очень легко очищается и моется. Образуется довольно много пены, с которой успешно борется пеногаситель мерного стакана. Яблочный сок получился самым светлым и сладким в тесте. Виноградный оказался не очень концентрированным. Томатный – совсем водянистым, но для отжима томатов модель и не предназначена.

Мощность 1500 Вт, 2 скорости

Из 400 г:

🍏 250 мл, 🍇 230 мл, 🍎 205 мл

Рекомендованная цена 19 000 руб.



Angel Juicer

Прессовая соковыжималка с двумя шнеками из хирургической стали, мотор с воздушным охлаждением, полностью металлическая конструкция. Компактна. Самопромывающаяся: достаточно налить в приемный лоток немного воды. Благодаря силе пресса в 3 лошадиные силы отжимает все: фрукты, ягоды, овощи, травы, пророщенное зерно... Шнеки вращаются со скоростью 82 оборота в минуту, зато и работает прибор практически бесшумно. Яблочный сок получился насыщенным, виноградный – с терпкой нотой. Томатный сок – достаточно жидкой консистенции.

Мощность 180 Вт, 1 скорость

Выход сока из 400 г:

🍏 280 мл, 🍇 305 мл, 🍎 250 мл

Цена у представителей 47 500 руб.

жимают из них все до последней капли. А жмых после такого отжима настолько сухой, что его можно поджечь спичкой. Отсутствие высоких скоростей способствует сохранению энзимов и других полезных веществ, поэтому производитель называет такой сок «живым». Причем сок Angel выдавит практически из всего: от ягод до пророщенных зерен и хвои. Кстати, в веточках хвои содержится в 100 раз больше витамина С, чем в лимоне. Правда, цена на эту машину сильно «кусается» – 47,5 тыс. руб. Но Angel Co Ltd обещает, что из 1 кг ананасов можно получить 880 мл сока и при ежедневном использовании, за счет более полного отжима затраты непременно окупятся.

Лайм от грейпфрута недалеко падает

Очень многие потребители предпочитают апельсиновый сок всем другим, поэтому у большинства производителей в линейках бытовой техники помимо соковыжималок с насадками для citrusовых обязательно есть отдельные «цитрус-прессы».

У лаймов, лимонов, апельсинов, грейпфрутов довольно толстая, прочная и горькая кожура, так что задача соковыжималки для таких фруктов – извлечь сок из середины плода, что называется, не «попортив шкурки». Соковыжималки для citrusовых имеют небольшой размер и невысокую (25–100Вт) мощность. Но этого вполне хватает для качественного отжима сока. Достаточно разрезать фрукт пополам и надавить половинкой на вращающуюся насадку. В простых моделях, например в Supra JES-1210, Philips HR 2744/55 или Moulinex BKB 4, это делается рукой, а в более «продвинутых», таких как Vitesse VS 1834 или Krups Citrus Expert ZX7000, специальным рычагом: половинка плода вставляется

в чашечку над вращающейся насадкой. Такие соковыжималки сделаны из нержавеющей стали и имеют очень стильный вид.

При выборе «цитрус-пресса» стоит руководствоваться не мощностью и скоростью вращения насадки, а простотой в работе, удобством в уходе, максимальным выходом сока. Несомненными плюсами будут съемные насадки нескольких диаметров, попеременное вращение насадки по часовой стрелке и против нее, наличие нескольких фильтров для очистки сока. Конечно, не помешают и защитный чехол от пыли, блокировка от случайного включения, низкий уровень шума, присоски противоскольжения. Применение очень качественных материалов, тщательно разработанный дизайн и эргономика не могут не отразиться на цене. Например, цитрус-пресс Bork JU CUP 9911 BK обойдется вам в 10–12 тыс. руб., но, по словам владельцев этого аппарата, они ни за что не променяли бы его на другой, подешевле.

В процессе работы под насадкой любого цитрус-пресса скапливается много мякоти от фруктов. Ее приходится удалять, чтобы не забивались отверстия, через которые проходит сок. Кстати, объем резервуара для сока, как правило, не превышает 1 л, но больше, наверное, и не надо. Такие соковыжималки предназначены не для промышленных заготовок, а для того чтобы вы могли быстро и без хлопот выпить стакан бодрящего сока.

На вкус и цвет

Моделей соковыжималок на рынке немало. Условно их можно разделить на три категории. Бюджетные, до 6 тыс. руб., например Zelmer 377 серебро (мощность 25Вт, 1 скорость), Supra JES-2020 (мощность 850 Вт, 2 скорости) или Vitek 1619 (мощность 500 Вт, 1 скорость).

Средний класс, порядка 6–10 тыс. руб., такие как Vitesse VS-200 (мощность 800 Вт, изготовлена из нержавеющей стали никель-хром 18/10, 2 скорости вращения, импульсная регулировка двигателя); Moulinex JU 599 800 Вт, с большим контейнером для жмыха, 3 л, и centrifужой, состоящей из трех частей, которые можно мыть в посудомоечной машине; Kenwood JE950 (стальной корпус, хорошие показатели выдачи сока при невысокой мощности, всего 300 Вт, система прямой подачи сока); Philips HR 1865 (700 Вт) и другие. В этой ценовой категории и надо искать оптимальное соотношение цена–качество.

Завершают пирамиду модели бизнес-класса, для взыскательных покупателей, от 10 тыс. руб. К ним можно отнести упомянутые выше соковыжималки от Rotel, Angel Co Ltd, Bork и некоторые другие. Но производители подобной техники обещают, что сверхпрочные материалы и продуманная конструкция позволят ей десятки лет выдерживать непрерывные атаки твердых овощей и косточковых ягод – малины, смородины. Вдобавок, если вы решили угостить гостей сразу несколькими видами соков, промывать сито после отжима каждого из них совершенно не требуется. В отдельную категорию можно выделить соковыжималки, представляющие собой нечто вроде кухонного комбайна, но с акцентом на соки. Magimix представляет линейку многофункциональных соковыжималок Duo. Это соковыжималка-блендер для нектаров и соусов (2 в 1) и citrusовых (3 в 1). Комплектуется профессиональным асинхронным двигателем, который автоматически адаптирует скорость в зависимости от консистенции фруктов и овощей.

Андрей Николаев



Выбираем грамотно

■ Перед покупкой надо определиться, как часто будет использоваться соковыжималка, в каких объемах вам нужен сок и где прибор будет храниться. Под эти параметры надо подбирать производительность, размер и вес планируемого агрегата. Большая кухня позволит иметь два аппарата: один для citrusовых, другой – для овощей и ягод. Некоторые соковыжималки можно хранить только в разобранном виде, а это требует больше места. Узнайте информацию о наличии сервисных центров. Мало ли чего.

Эксплуатируем правильно

■ Веточки, плодоножки и косточки по возможности следует удалить, даже если ваш чудо-прибор обещает с ними с легкостью разделаться. Иначе ваш сок может пахнуть свежеспостриженным газом или синильной кислотой. Не ленитесь мыть и емкость для сбора сока. Перед сменой совсем уж разных продуктов (если после капусты надо отжать виноград) лучше почистить и фильтр. Коктейль это хорошо, но мартини с привкусом моркови или цветком граната вызовет недоумение у гостей.

■ Фильтр или ситечко обязательно нужно чистить сразу после использования.

■ Бытовая соковыжималка не промышленный агрегат и нуждается в отдыхе. Продолжительность цикла указана в инструкции.

Корзина победителя

Верность традициям и устоявшиеся привычки достойны уважения, но при выборе продуктов мы – за эксперименты и смелость. Стоит лишь раз отказаться от стереотипов, и вы вознаградите себя открытием новых интересных вкусов



Макароны Ameria (Макаронная фабрика «Америя», Россия)

Новинка компании «Америя» – яичные макароны, изготовленные из пшеничной муки высшего сорта группы «В» с добавлением яичного порошка. Интересный вкус и хорошее сочетание высокого качества продукта и привлекательной цены.



Картофель фри «Золотистый» Длинный и тонкий» (McCain, Канада)

Быстрозамороженный картофель фри для домашнего приготовления сделан из специального сорта картофеля. Если четко следовать инструкции на упаковке, то в домашней фритюрнице он получается хрустящим и золотистым, практически таким же, как в ресторанах. Если фритюрницы дома нет, вполне подойдет сковорода или духовка. В составе продукта только картофель и растительное масло, без консервантов, красителей, ароматизаторов и ГМО.



«Fanta Яблоко Азия» (The Coca-Cola Company, Россия)

Напиток Fanta со вкусом яблока – новинка этого лета для российского рынка. По результатам исследований, проведенных для компании, оказалось, что вкус яблока особенно любим российскими потребителями. Перед специалистами была поставлена задача создать самый яблочный из всех яблочных напитков. Перед тем как остановиться именно на этом вкусе, им пришлось протестировать более 50 вариантов. «Fanta Яблоко Азия» производится в упаковках объемом 0,5 л, 1 и 2 л.



Зеленый чай со вкусом клубники и алоэ вера Nestea Vitaо (The Coca-Cola Company, Россия)

Освежающий, бодрящий напиток, хорошо утоляющий жажду, создан для тех, кто заботится о себе и ведет здоровый образ жизни. Листья зеленого чая собраны вручную на индийских плантациях и обработаны с особой тщательностью, что позволяет сохранить все полезные вещества, содержащиеся в чайных листьях. Новый зеленый чай Nestea Vitaо со вкусом клубники и алоэ вера – это сочетание полезных свойств чая и яркого фруктового вкуса.

Наборы для летнего отдыха «Рублевские колбасы и деликатесы» (МПП «Рублевский», Россия)

Выезжая на дачу или на пикник, не забудьте взять с собой мясные деликатесы. В состав наборов «Шашлычный», «Гриль» и «Дачный» входят колбаски горячего копчения, сосиски «Альпийские белые с петрушкой», сосиски «Венские», колбаски-гриль «Люкс».



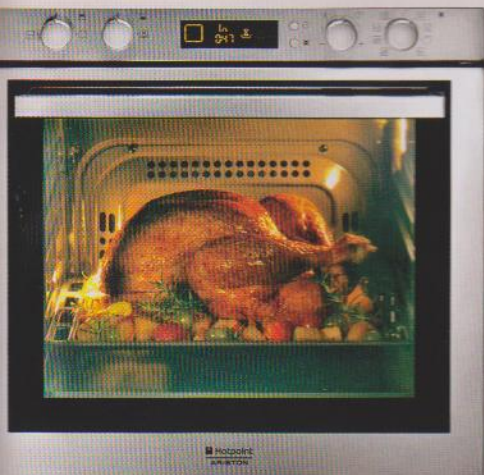
Масло из виноградных косточек (Monini, Италия)

Диетический продукт, рекомендуемый для людей с различными заболеваниями, а также полезная составляющая ежедневного питания для здоровых людей, заботящихся о своем организме. Масло из виноградных косточек прекрасно подойдет для заправки салатов и холодных блюд, для маринования мяса и рыбы, для приготовления оздоровительных коктейлей.



Снимаем пенки

Лето – это время для душевных посиделок и долгих разговоров за чашкой ароматного чая. А если на кухне вам помогает современная техника, то чайную церемонию можно расширить и до званого ужина. Хотя чай с вареньем, конечно, все равно обязателен

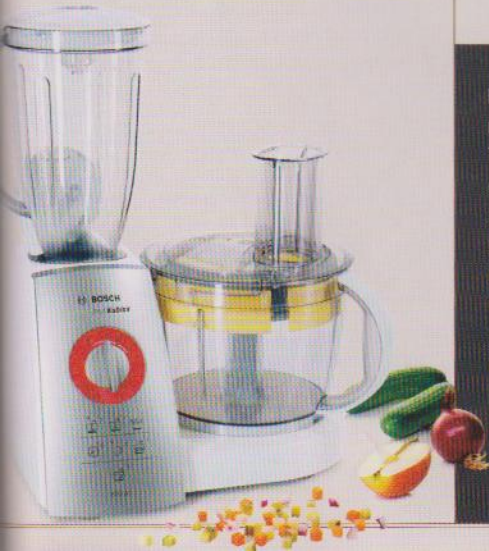


Духовой шкаф Openspace от Hotpoint-Ariston

При стандартном размере (60 см) внутренний объем духового шкафа увеличен на 20% и составляет 70 л. Единое внутреннее пространство Openspace может разделяться на 3 секции, у каждой – своя настройка режима приготовления, что позволяет одновременно готовить совершенно разные блюда (кстати, запахи при этом не смешиваются). Духовка снабжена 10 программами приготовления, среди которых «гратен», «барбекю», «размораживание и подъем теста при 40 °С», «йогурт», «продолжительное приготовление при низкой температуре».

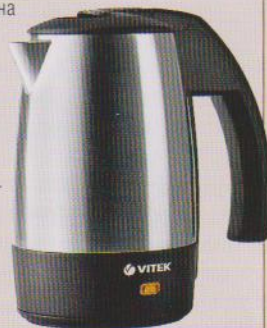
Кухонный комбайн MCM 5529RU ProfiKubixx от Bosch

Единственный в мире комбайн, оснащенный профессиональной насадкой для нарезки кубиками (8 x 8 мм). Но его преимущества этим не ограничиваются. Чаша комбайна (3,9 л) и блендер (1,5 л) позволяют одновременно работать с разными продуктами. С помощью цельнометаллических дисков можно шинковать овощи, натереть сыр, орехи или шоколад. Благодаря универсальному прессу для ягод, томатов или вареных овощей можно приготовить ягодный мусс или овощное



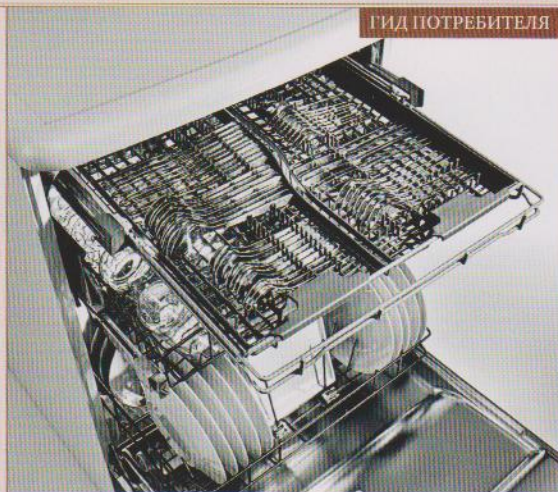
Электрический дорожный чайник Vitek от Golder Electronics

Чайник Vitek-1154 (0,5 л) – удобный, компактный и эффективный. Он отлично подходит и для дачи, и для того, чтобы взять его с собой в путешествие. Выполнен в форме элегантного кувшина с широкой ручкой и острым вытянутым носиком. Резервуар – из нержавеющей стали и пластика. Модель автоматически отключается при закипании воды и при отсутствии воды в емкости, что гарантирует безопасность использования прибора.



Посудомоечная машина AquaSteam от Whirlpool

Технология Power Clean справится с любыми загрязнениями: вода подается под давлением на 70% выше, чем в стандартных машинах, и легко удаляет жир на сковородках и кастрюлях. Благодаря функции Multizone можно выбрать только верхнюю или нижнюю корзину и вымыть посуду одного типа (например, стеклянную). Система паровой обработки, используемая при мытье хрупких предметов, также дает возможность очистить их от сильных загрязнений. Наконец, технология «6-е чувство», адаптируя программу потребления воды и электроэнергии в зависимости от степени загрязненности посуды, экономит энергию, воду и время.



Таз для варенья от Mauviel

Традиционно лучше варенье получается у хозяек в медных тазах. Во французской посуде Mauviel можно смело варить варенье из любых фруктов и ягод, ведь сахар надежно нейтрализует процессы окисления меди. Таз выпускается в двух вариантах: поменьше – диаметром 30 см, высотой 10 см, объемом 5 л и побольше – диаметром 36 см, высотой 12 см, объемом 10 л.



Индукционные варочные поверхности CTN364E004 и CTN364E003 от Samsung Electronics

Техника Samsung превращает приготовление пищи в комфортный и приятный процесс. Особенность пятиконфорочной модели CTN364E003 – большая двоядная конфорка, которая может работать как целиком, так и по частям. Как известно, на индукционных поверхностях нельзя использовать медную, стеклянную и алюминиевую посуду. В новых моделях Samsung под такой посудой конфорка просто не включится. Безопасность также обеспечит защита от чрезмерно высокого или низкого напряжения.





Раз, два... фри

Картофель-фри, как яркий представитель фаст-фуда, по популярности соперничает только с гамбургером. Его едят все и везде. И многие не только в ресторанах, но и дома. Вот и мы попробовали приготовить замороженный фри на нашей кухне

По мнению специалистов, приготовить качественный фри из свежего картофеля трудно. Во-первых, не каждый сорт подходит: нужно учитывать содержание сухого вещества и влаги в клубне, а также его размер. Во-вторых, свежий картофель заметно ужаривается, теряет в весе и обычно вбирает в себя слишком много масла. В-третьих, из-за неравномерного распределения сахара в клубне соломка из свежего картофеля будет зажариваться неравномерно.

При оценке свежемороженого картофеля следует обращать внимание на следующие параметры: длина соломки, количество дефектов (темных пятен, «глазков», остатков кожуры и пр.), содержание жира и влаги, цвет, вкус и запах готового картофеля-фри, его внешняя и внутренняя структура.

Замороженный картофель имеет несколько категорий качества: Premium-grade (AA), A-grade и B-grade. AA – это максимальная длина соломки, минимум дефектов, малая

потеря веса при приготовлении. А последовательно уступает по этим параметрам высшей категории, а В, соответственно, уступает категории А.

Качественный картофель-фри, обжаренный во фритюре, после приготовления должен нежно хрустеть, ломаться о край тарелки и долго сохранять тепло, вкус и аромат. Внутренняя текстура картофеля должна быть однородной и рассыпчатой. У качественного картофеля-фри не происходит образования полостей, из-за которых готовое изделие может потерять форму.

Как приготовить картофель-фри

1. Перед приготовлением не размораживайте.
2. Соотношение картофеля и масла – 1:10.
3. Для того чтобы масло не брызгалось, положите в него кусочек хлеба, смоченного в уксусе.
4. Одна порция картофеля не может быть обжарена дважды.
5. Температура масла не должна быть ниже 175–190 °С.
7. Солите уже готовый картофель и сразу подавайте его к столу.

Выбор «Гастронома»

Картофель-фри «Фритошка» (FFP S.A., Польша), 450 г, 50 руб.
Готовится на сковороде или во фритюрнице. Несмотря на то что эта картошка не может похвастаться строго выдержанным одинаковым размером соломки, она вкусная и хрустящая, как и обещано на упаковке, жарится в течение 3–4 мин.



Тонкая соломка «Голд Фри», 130 руб. (Aviko, Голландия), 750 г
Готовится на сковороде или во фритюрнице. Супердлинная. Тонко нарезанная соломка жарится в течение 4 мин. Имеет равномерную золотистую окраску, дефекты почти полностью отсутствуют – это очень «чистая» картошка.



Картофель-фри (Farm Frites, Голландия), 750 г, 83 руб.
Для духового шкафа. Этот волнистый картофель содержит на 40% жира меньше, чем приготовленный во фритюре. Очень хрустящий и нежный на вкус. Отлично калиброван.



Картофель «Золотистый» хрустящие дольки (McCain, Бельгия), 750 г, 82 руб.
Универсальный картофель, подходит для фритюрницы, сковороды и духового шкафа. Дольки обладают натуральным картофельным вкусом и приобретают яркий золотистый цвет. Рассыпчатая внутренняя текстура.



Картофель-фри «4 сезона» (Хладокомбинат «Западный», Россия), 450 г
Готовится на сковороде или во фритюрнице. Соломка имеет приятный сливочный запах, в меру хрустящая.



Новости компаний

Больше пельменей, хороших и разных!

Компания «Равиоли», выпускающая продукцию под торговыми марками «Равиолло», «Снежная страна», «Равиоли» и «Пельменный хутор», представляет 2 новинки: пельмени «Равиолло» традиционные (0,98 кг) и «Равиолло» из отборной говядины (0,45 кг). Новые пельмени произведены с учетом новейших технологий и отвечают самым взыскательным вкусам.



«Бахетле» на Тверской

В Москве открылся четвертый супермаркет «Бахетле», причем в самом центре столицы (1-я Тверская-Ямская, 21, офисный центр Four Winds Plaza). Здесь будет представлена широкая линейка разных товаров, а главное – продукция собственного производства компании: фаршированная рыба, заливной язык, конина, домашняя выпечка, а также традиционные блюда татарской кухни: казанский чак-чак, губадия, корт, токмач, эчпочмак, вак балиш и многие другие. Все блюда готовятся непосредственно в магазине и продаются только в нем.



Соковыжималка мечты

Компания Bork представляет соковыжималку нового поколения JU SUN 24150 SI. Ее отличительные особенности – самый мощный двигатель на рынке (1500 Вт) с принудительным охлаждением и электронной регулировкой скорости, увеличенный загрузочный желоб и система самоочистки. Сок она дает необычайно быстро – для получения литра яблочного сока потребуется всего 35 секунд. При этом предварительная очистка и измельчение продукта не нужны. В продаже прибор появился 1 августа.

Carrefour пришел в Россию

Первый в России и СНГ гипермаркет «Карфур» открылся в московском торговом центре «Филион». Это второй по величине мировой оператор розничной торговли, который уже работает в Азии, Европе и Латинской Америке. Магазин занимает два этажа и торговую площадь около 8 тысяч квадратных метров. Здесь можно купить одежду, бытовую технику, электронику и 15 тысяч наименований продуктов питания. До конца 2009 года «Карфур» планирует открыть гипермаркеты в Краснодаре и Липецке.



КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ

"Гастрономъ"
ПРЕДСТАВЛЯЕТ



Для группы коллег
и компании друзей

Для любителей больших
и малых праздников

**Мы организуем
и проводим кулинарные**

- корпоративные мероприятия
- тренинги и team-building
- девичники и вечеринки
- презентации
- **и все то же самое на выезде**

Мы предлагаем

- отличную площадку
- квалифицированный персонал
- необычный формат

Мы разрабатываем

- меню
- программу
- **и сами вымоем посуду
после вашего ухода!**



**ЗВОНИТЕ И ПИШИТЕ! 8 (495) 725-10-70
KULINAR@GASTRONOM.RU WWW.GASTRONOM.RU**

Читателей журнала «Гастрономъ» отличают неутомимость, активный интерес ко всему происходящему, здоровое желание помочь ближнему полезным советом. Нам остается только вовремя читать почту, приходящую на электронный адрес orlinkova@phbp.ru, и радоваться. Недавно мы получили письмо от Ольги. Спешим поделиться: «Я постоянная читательница ваших журналов. Письмо решила написать, увидев ваш ответ («Гастрономъ» № 5) Сергею С. по поводу запаха при приготовлении креветок. Я ни в коей мере не спору с вашими профессиональными знаниями, но хотела бы высказаться. В моей семье очень любят креветки. Я же их просто ненавидела, так как готовить их приходилось мне, а меня раздражал запах, суматоха с кастрюлей, водой, б-р-р. Я нашла вариант, и теперь все в моей семье счастливы. Замороженные креветки промываю под проточной водой. На 1 кг креветок режу 10 зубчиков чеснока, полпучка укропа и петрушки. Все складываю в глубокую посуду. Перчу, солю, заливаю кипятком, перемешиваю. И все это



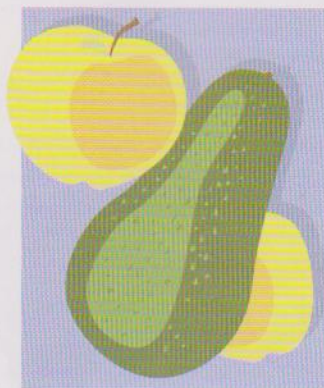
отправляю в микроволновку на 7 минут. Я вас уверяю: полное отсутствие запаха. Чеснок дает сладкий привкус креветкам, мои домочадцы вылавливают его и съедают».

Даже и добавить нечего. Спасибо за отличный совет!

го не готовится из сырого натурального молока. У самого качественного творога на упаковке в составе написано: «пастеризованное молоко, закваска». Но чаще всего его делают из нормализованного молока (то есть молока, доведенного до нормы жирности по ГОСТу – от 0,5 до 9%). Кроме того, в творог добавляют сычужный фермент, сливки и соль – но это, в общем-то, другой продукт.

Как ускорить процесс созревания купленного в магазине неспелого авокадо?

Ирина Алексеевна Тафинцева
Прежде всего выберите в магазине авокадо, у которого на кожице нет темных пятен и вмятин (при дозревании в этом месте плод обязательно почернеет). Дома положите его в бумажный пакет и добавьте два яблока любого со-



рта. Закройте пакет и оставьте его в недоступном лучам солнца, источником влаги и тепла месте. В зависимости от изначального состояния ваше авокадо созреет за 1–3 дня. Произойдет это благодаря этилену – отвечающему за созревание фруктов газу, который выделяют яблоки. Точно так же можно «довести до кондиции» другие фрукты, в принципе способные дозреть, например бананы и киви.



Расскажите про гриб дождевик. Он ведь вроде бы съедобный?

Павел

Дождевик хорош тем, что почти никогда не бывает червивым. Это круглый гриб, у которого как бы усеянная крошками шляпка плавно переходит в ножку. Молодые дождевики ярко-белые и твердые, вырастая, они темнеют и делаются ватными. Если наступить на старый дождевик, он лопнет, рассеивая вокруг серые, как пыль, споры. За эти споры в народе его

называют «дедушкин табак». Дождевики очень быстро растут – и в благоприятных условиях за несколько дней могут достигнуть веса в несколько килограммов. Едят только молодые дождевики. С них нужно счистить кожицу, потом порезать и очень быстро обжарить на сковороде в любом жире – или окунуть их в масло и нанизать на вертел. Жарятся они на углях за несколько минут. Потом их посыпают солью и специями и еще около минуты держат над углями, чтобы специи впитались.

Как выбрать качественный творог в магазине? Что должно быть написано в составе продукта? На рынке творог лучше?

Мария Владимировна Устименко

В первую очередь смотрите на дату изготовления и срок хранения. Каким бы вкусным ни был творог, если есть малейшая вероятность того, что он испорчен, ни в коем слу-

чае не покупайте. Отравление кисломолочными продуктами – одно из самых тяжелых. Теперь о составе. Чем меньше на пачке указано ингредиентов, тем лучше. Творог, который продается на рынке, в идеале делается простым сквашиванием сырого молока и потом нагреванием – то есть в молоко либо вообще ничего не добавляют, либо кладут натуральную закваску. Нам кажется, что он лучше любого «магазинного». На производстве такая практика невозможна – ниче-





ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год. Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

гастрономъ

Журнал выходит 1 раз в месяц.

Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. - 594 руб.
 Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. - 660 руб.
 Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1320 руб.
 Для Белоруссии, Эстонии - \$8,50
 Для остальных стран - \$11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.

Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. - 594 руб.
 Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. - 594 руб.
 Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1188 руб.
 Для Белоруссии, Эстонии - \$10.
 Для остальных стран - \$14.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.

Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. - 594 руб.
 Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. - 594 руб.
 Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1188 руб.
 Для Белоруссии, Эстонии - \$10.
 Для остальных стран - \$14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.

Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. - 660 руб.
 Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. - 660 руб.
 Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1320 руб.
 Для Белоруссии, Эстонии - \$10.
 Для остальных стран - \$14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.

Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. - 495 руб.
 Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. - 528 руб.
 Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1056 руб.
 Для Белоруссии, Эстонии - \$8,50.
 Для остальных стран - \$11.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

- Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»**
 Подписные индексы:
 Гастрономъ - 44141, 44140
 Школа гастронома - 83273, 84854
 Коллекция рецептов - 36979, 45732
 Садовник - 46505, 20218
 Ручная работа - 18131, 18546
- Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**
 Подписные индексы:
 Гастрономъ - 99378, 12598
 Школа гастронома - 11308, 12599
 Коллекция рецептов - 24651, 79159
 Садовник - 24324, 63427
 Ручная работа - 24323, 12439
- Интер-Почта-2003**
 тел.: (495) 500-0060, 580-9580
- Вся пресса**, тел.: (495) 787-3445
- ИЧУП «РЭМ-Инфо»:**
 каталог «Белпочта», г. Минск,
 тел.: (10375-17) 291-9891
 Подписные индексы:
 Гастрономъ - 44141
 Школа гастронома - 81158
 Коллекция рецептов - 36979
 Садовник - 46345
 Ручная работа - 00142
- Подписное агентство KSS**, г. Киев,
 тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220
- Урал-Пресс**, Россия,
 тел.: (495) 789-8636, (343)262-6543

Для оформления редакционной подписки

- Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
- Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
- В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
- В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
- Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

- * Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
- * Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней со дня выхода издания (указание кода доступа в подъезд обязательно)

- * В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
- * Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.
- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах: Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC 'Bonnier Publications'
 Vasilii Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808 или евро:

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»
 ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
 Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
 Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате _____

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
 ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
 Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
 Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате _____

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

Кассир



Текст: Сергей Сивельников; Фото: © Fotobank.com/Stock Food

Каклон – глиняная посуда, глазированная изнутри, которая используется в Южной Франции для приготовления блюд на маленьком огне. Когда-то ее ставили в горячие угли. Чтобы кастрюля не треснула, перед первым использованием ее хорошенько натирают чесноком.

Кактуги – вид корейской кимчи из редьки. У плотных зрелых корнеплодов отрезают верхнюю и нижнюю части, моют, нарезают кубиками, солят и выдерживают примерно час. Затем несколько раз промывают, перемешивают с молотым жгучим красным перцем. Когда редька окрасится в красный цвет, добавляют измельченный чеснок, имбирный корень, соленые креветки, зеленый лук, петрушку, сахар, жареный кунжут, кедровые орешки, солят, перемешивают, укладывают в посуду и утрамбовывают. Сверху кладут нарезанный соломкой красный перец, накрывают полотном, придавливают гнетом и плотно закрывают. Держат при комнатной температуре не менее 4 дней.

Калакукко – финский и карельский рыбный пирог из пресного ржаного теста. В него идет ряпушка, налим, щука, окунь, радужная форель. Тесто раскатывают толстой лепешкой, выстилают ее тонкими полосками шпика, на одну половину выкладывают слои мелкой потрошенной рыбы, накрывают другой половиной, защищают и выпекают на очень слабом огне почти 20 часов, время от времени смазывают топленым салом. Шпик придает соленость рыбе. Рыбник может храниться до двух недель. Сегодня тесто для большей эластичности делают из смеси ржаной и пшеничной муки, а для начинки шпик нарезают кубиками, обжаривают с луком и пропускают через мясорубку вместе с рыбным филе.

Калалаатикко – финская запеканка из картофеля и свежей сельди под яичной корочкой. Кусочки филе сельди выкладывают на слой картофеля, посыпают луком, мукой, солью и перцем, поливают растительным маслом и тушат под крышкой, пока картофель не станет мягким. Затем заливают взбитыми с молоком яйцами и подрумянивают в духовке. Подобное блюдо шведы называют «искушение Янсона» и считают своим изобретением.

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г. (подпись плательщика)

Информация о плательщике:

 (Ф.И.О., адрес плательщика)

 Контактный телефон

Доставка: курьер простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г. (подпись плательщика)

Информация о плательщике:

 (Ф.И.О., адрес плательщика)

 Контактный телефон

Доставка: курьер простая бандероль

Следующий номер выйдет 24 августа

Где купить

Продукты и напитки

Вино Petaluma Riesling Hanlin Hill 2007

Бутики Kauffman,
ул. Кузнецкий Мост, 3, стр. 2,
тел.: 624-0464,
ул. Остоженка, 27, корп. 1,
тел.: 695-1213,
Кутузовский пр-т, 22,
тел.: 8-499-243-2238

Вино Prager Riesling Smaragd Achleitein 2004

Универсам «Алые паруса»,
ул. Авиационная,
«Елисейский»,
бутик «Шардонне»,
пр-т Маршала Жукова, 59

Вино Egon Muller Scharzhofberger Riesling Kabinett 2006

«Магnum», Кутузовский пр-т,
24, тел.: (495) 937-6515,
ул. Плющиха, 20,
тел.: (495) 970-1697,
«Декантер», ул. Полянка, 30,
тел.: (499) 238-3808,
«Винум», ул. Пречистенка, 30/2,
тел.: (495) 775-2305,
пос. Горки-10, 30А,
тел.: (499) 130-3838,
«Хорошее вино»,
ул. Нижегородская, 29,
тел.: (495) 678-9973

Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»

Заказ по тел.: 448-5239,
www.rublevskiy.ru

Посуда и аксессуары

Соковыжималка «Ангель»
и прораститель «Доктор Грин»
Центральный офис:
ООО «Живой сок»,
Санкт-Петербург,
ул. Чайковского, 23,

тел. 8 (812) 275-3636,
8 (812) 275-7553.
Представительство в Москве:
ООО «Техника люкс»,
Малый Патриарший пер., 5,
тел. 8 (495) 695-4470,
8 (495) 695-4237.
По вопросам приобретения
в других городах России:
8 (921) 944-8063
info@angel-juicer.ru,
www.angel-juicer.ru

Книги по кулинарии
Интернет-магазин «Болеро»,
тел.: 729-5868, www.bolero.ru

Таз для варенья от Mauviel
Салон-магазин Vazago,
пр-т 60-летия Октября,
между д. 8 и 8а,
тел.: 232-1112,
www.vazago.ru

Где побывать

Deshoulieres, салон-магазин
Кутузовский пр-т, 9,
тел.: (499) 243-7539

Zara Home, магазин
ул. Земляной Вал, 33,
ТРК «Атриум», 2-й эт.,
тел.: 980-8350

**«Императорский фарфор»,
салон-магазин**
Кутузовский пр-т, 9,
тел.: (499) 243-7501, 740-2516

Компания Tez Tour
тел.: 741-3333,
www.teztour.com

**«Пурпур», предметы декора,
дизайн интерьера**
ул. Б. Грузинская, 58/60,
тел.: 254-1462,
www.purpurdcor.ru

ЧИЛИЙСКАЯ кухня

МАСТЕР- КЛАСС

19 АВГУСТА
19.00

Екатерина Горина – с 1995 года работает в официальном представительстве одной из чилийских компаний в России. Некоторое время жила в Чили, искренне любит эту страну и просто обожает чилийскую кухню, которая из простой деревенской со временем превратилась в авторскую. Неоднократно принимала участие в работе международных эногастрономических салонов и российских выставок.

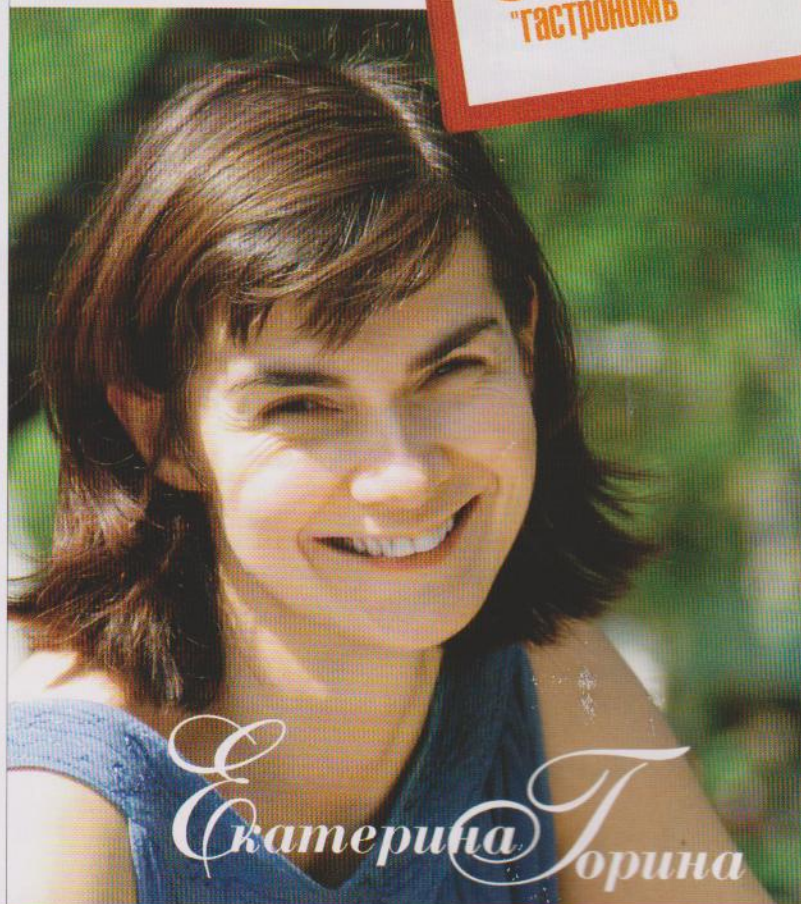
Меню вечера

- Касуэлла – мясной суп с овощным салатом
- Запеченные креветки – горячая закуска с сыром
- Бифе а-ла побре – второе из говядины
- Пастель дель чокло – слоеная запеканка
- Чилийский яблочный десерт

стоимость мастер-класса 2300 руб.

КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ

«гастрономЪ»



ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ! 8 (495) 725 1070
kulinar@gastronom.ru www.gastronom.ru

* Цены указаны в рублях ** Скидки не суммируются

Окна роста

В последнее время заниматься натуральным хозяйством стало не только полезно и выгодно, но и модно. Английская королева Елизавета и Мишель Обама с удовольствием позируют фотографам на фоне своих зеленых огородов. Если времени и сил на окучивание грядок у вас нет, то купите прораститель и собирайте урожай прямо на подоконнике

Прораститель «Доктор Грин» – это аппарат для проращивания семян. Конструкция модели предельно проста. В резервуар наливается вода, оттуда маленький насос подает ее на верхний этаж, где помещаются семена. В первые сутки проращивания используется «непрерывный» режим орошения, когда верхняя емкость накрывается крышкой и специальная «вертушка» постоянно разбрызгивает воду над семенами. В таких благоприятных условиях «наклеивание» происходит очень быстро. Например, у зерен пшеницы ростки длиной 1 мм появляются за 12–14 часов. Если из проклюнувшихся семян надо получить зелень для соков или для последующей посадки ростков в грунт, то включается второй, «прерывистый» режим, орошающий проросшие семена в течение 5 минут каждый час. За 4–5 дней ростки пшеницы вытянутся до 10–12 см.

Поскольку земля для проращивания семян не используется, а для орошения рекомендуется питьевая вода, в прорастителе создается почти абсолютно чистая среда. Поэтому растения, полученные при помощи «Доктора Грина», можно сразу подавать к столу. Кстати, одновременно в четырех ванночках аппарата можно проращивать разные семена, например, овес, кунжут, пшеницу и чечевицу.



ПРИВЕДИТЕ
С СОБОЙ ДРУГА -
И ПОСЕДИТЕ ЛЮБОЕ
ЗАНЯТИЕ ВСЕГО
ЗА 1700 РУБЛЕЙ!**

ДОСТУПНО,
ИНТЕРЕСНО,
ВКУСНО!

ГРУЗИНСКАЯ



ДОМАШНЯЯ



РУССКАЯ



СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ



КИТАЙСКАЯ



ДЕСЕРТЫ



ИСПАНСКАЯ



КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ

"Гастрономъ"

ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ!

(495) 725 1070

KULINAR@GASTRONOM.RU

WWW.GASTRONOM.RU

1 ЗАНЯТИЕ	2300*
4 ЗАНЯТИЯ	7000*
8 ЗАНЯТИЙ	13 000*
6 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ)	50 000*
12 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ)	90 000*

ТЕМЫ АВГУСТА:

- ЧИЛИЙСКАЯ КУХНЯ – С ЕКАТЕРИНОЙ ГОРИНОЙ
- БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

КУРСЫ:

- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – НОВИЧОК – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ

А ТАКЖЕ:

- КИТАЙСКАЯ КУХНЯ
- ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
- ТАЙСКАЯ КУХНЯ
- ИСПАНСКАЯ КУХНЯ
- ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ
- РУССКАЯ КУХНЯ
- БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
- СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ
- ВЫПЕЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

* Цены указаны в рублях ** Скидки не суммируются