

ISSN 0234-2510  
9 770234 251004  
09010

# гастрономъ

интеркурочка:  
блюда индии, сша,  
турции, франции

паста в салатах,  
сыры в десертах,  
клюква в наливках

японское влияние:  
лепим суши,  
готовим темпуру



**59**  
рецептов  
октября



специальное  
приложение

кулинарные праздники италии

## рецепт с обложки



### Нигири-суши с лососем и копченым угрем

8 штук

#### Что нужно:

8 ст. л. риса для суши

(см. стр. 48)

100 г филе свежего лосося

100 г филе копченого угря

1/4 листа водорослей нори

0,5 ч. л. пасты васаби

щепотка кунжута

#### Что делать:

Рыбу нарезать полосками 0,5 x 7 x 2,5 см, а нори полосками шириной 0,5 см. Поместить в горсть 1 ст. л. риса, сформировать из него продолговатый колобок. Затем взять полоску рыбы, об-

Этот номер получился очень сытным и интернациональным. Октябрь располагает к плотным обедам и продолжительным ужином, а накопившиеся за лето впечатления от поездок в разные страны позволяют сделать застолья очень интересными и непохожими друг на друга. Давайте вместе делать суши, сашими и роллы, а затем и более сложные японские блюда – сяке кава сарада и ширеми фойру яки, экспериментировать с французскими, индийскими и турецкими рецептами с курицей, варить из нашей родной клюквы ароматные морсы и наливки, готовить необычные десерты с сырами и придумывать блюда под пиво. Италии мы уделили особое внимание, уж больно нам нравятся проводящиеся там гастрономические ярмарки и фестивали. Может, устроим нечто подобное у себя дома? Октябрь располагает к тому, чтобы сами организовывать себе праздники.

макнуть указательный палец в васаби, смазать им кусок рыбы с одной стороны и приклеить его к колобку. Суши с угрем обернуть попеременно полоской нори, заклеив их размятым рисовым зернышком, посыпать кунжутом.

**Рецепт ролла «Калифорния» вы найдете в мастер-классе на стр. 47**

## группа тестирования рецептов



**Полина Смирнова**  
студентка, Москва



**Екатерина Антонова**  
бухгалтер, Москва



**Сергей Белов**  
студент,  
Санкт-Петербург

## экспертный совет номера



**Сейджи Кусано**  
шеф-повар  
ресторана  
«Сейджи»



**Наталья Савинская**  
главный редактор  
журнала «Шеф»



**Илья Жданов**  
повар-консультант  
проекта  
«Книги  
Гастронома»

ежемесячный журнал

# гастрономъ

№10 (93), октябрь 2009

Издатель: ООО «Бонниер Пабликэйшенз»  
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,  
тел./факс: 725-1070,

www.gastropom.ru, e-mail: mail@pbp.ru

Президент Наталья Чернышева  
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:  
главный редактор Андрей Захарин  
главный художник Екатерина Егорова  
заместитель главного редактора  
Марияна Олиникова

ответственный секретарь Александр Стариков  
выпускающий редактор Татьяна Олешфиренко  
бильд-редактор-стилист Екатерина Освеян

редактор Анна Туревская  
отдел рецептов Александр Ильин (редактор),  
Илья Жданов, Алексей Тимофеев (повар-консультанты)

обозреватели Влад Васькин, Ольга Захарова  
дизайнеры Илья Козлова, Ольга Малышева,  
Алексей Кляк

фотограф Игорь Савкин

корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернишаская

Над номером работали: Дмитрий Байрак, Нина Борисова, Александра Быструкова, Александра Войтенко, Елена Голованова, Анатолий Горюнов, Дмитрий Жаров, Анастасия Казакова, Елена Кузнецова, Анастасия Лауккunen, Тимур Лисневский, Елена Лихачева, Екатерина Моргунова, Юлия Некоркина, Андрей Николаев, Ольга Очарова, Наталья Савинская, Людмила Сальникова, Виктор Симаков, Сергей Синельников, Кирилл Смыслов, Элеонора Скоулз, Ирина Тараторина, Марина Титова, Мария Тумаркина, Анна Шапкина, Александра Шелева, Денис Шумаков, FOTOBANK, EAST NEWS

исполнительный директор Ольга Кчалич  
директор по рекламе ООО «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 Машталаер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галшицкая, Надежда Лыжникова

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

Подписка: Юлия Ремезова  
тел.: (495) 792-5562

Зам. генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

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

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

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж: 163 575 Цена свободная

Автор макета Михаил Аникст  
Обложка: Екатерина Моргунова  
© ООО «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 письменного разрешения редакции.

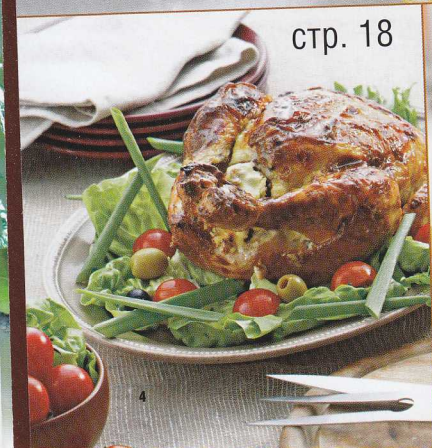


октябрь 2009

# содержание



стр. 18



стр. 32



8 Винегрет новостей

## еда и напитки

- 14 Рецепт с автографом: «Московский стол» и пирожки из ничего – Татьяна Назаренко о живописи и о еде
- 18 Тема номера: курица – мастер перевоплощения
- 26 Все, кроме риса: 6 новых гарниров к курице
- 28 Ничего горячего: варианты салатов из макарон
- 30 Дело вкуса: что все-таки пьет Аллен Делон?
- 32 Сезон болотной ягоды: клюква в разных рецептах
- 36 Большой обед: принципы японского меню
- 47 Наш мастер-класс: главные «российские» хиты – роллы и сашими
- 50 Суп дня
- 52 Быстрый ужин: идеальные блюда к пиву
- 58 Небанальные десерты: сладости из сыра
- 61 Напиток месяца: укрепляем иммунитет
- 62 Герой Страны Басков: Хуан Мария Арзак
- 63 Чай с маслом, пряностями, молоком: традиции разных стран
- 66 Из хмеля и солода: такое разное пиво

# Лучшие рецепты

## Салаты

Салат из куриных потрошков по-французски	20
Салат из пасты с креветками и грибами	29
Салат с жареной свиной кожей и капустой	56
Сяке кава сарада – салат с жареной кожей лосося	40

## Закуски

Киноко мориавасе – жареные грибы в имбирно-чесночном соусе	36
Неаполитанская пицца	85
Ньоки из тыквы	71
Ролл «Калифорния» и сашими из лосося	48

## Суп

Интернациональная куриная папша	24
Суп из грибов со спагетти	16
Суп из колченой горбуши со сливками	50

## Паста

Паста с рагу из ягненка	90
Тальятелле с трюфелями	83
Тортеллини болоньезе	89

## Мясо

Запеканка «чили кон карне»	56
Кролик с шоколадным соусом	72

## Птица

Виндалу из курицы по-индийски	20
Крылышки и ножки барбекю по-американски	22
Цыпленок, запеченный со сметаной, по-русски	19

## Рыба и морепродукты

Креветки с острым укропным маслом	56
Рыбные котлеты с сырным соусом	56
Сицилийские креветки с соусом сальмодильо	93
Чучукай хоп магуро торо – сашими из брюшка голубого тунца	38
Ширеми фойру яки – рыба, запеченная в фольге	39
Зби темпура – темпура с тигровой креветкой	42

## Выпечка и десерты

Ананас-темпура в карамели	44
Камамбер, запеченный с яблоками и медом	60
Клюквенный рулет	34
Крокантини	74
Куриный пиллаф в пироге по-турецки	21
Персиково-сырный десерт	59
Сливочный десерт с клюквой и шоколадом	34
Сорбетто из дыни	70
Талеры с сыром и инжиром	58

## Соусы

Сальса из грецких орехов к овощам	77
Соус из клюквы к мясу и птице	34

## Напитки

Кашмирский чай со специями	63
Коктейль, укрепляющий иммунитет	61
Пряный клюквенный морс от простуды	34



специальное приложение

стр. 58

## специальное приложение

69 Гастрономические праздники Италии

## СТИЛЬ ЖИЗНИ


- 96 Место встречи: итальянские точки Москвы
- 98 Техника: «кухонное оружие» поваров «Гастронома»
- 102 Хорошие сети! Отправляемся в достойные сетевые рестораны
- 106 Картинки с выставки: новинки техники

## гид потребителя

- 109 Разделяй и властвуй: каждому продукту – своя разделочная доска!
- 112 Подходящий калибр: выбираем креветки
- 113 Арсенал бытовых приборов
- 114 Тест «Гастронома»: пробуем плавильные сыры
- 115 Новости компаний
- 116 Отвечаем на вопросы читателей
- 118 Кулинарный словарь
- 120 Стоящая вещь

## условные обозначения

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

 – мнение группы тестирования рецептов

 – полезные советы

## Ресторанные новости

Мирко Дзаго, шеф-повар ресторана «Сыр» (Садовая-Спасская, 16, стр. 2), предлагает попробовать блюда из особого «нижнего» меню: комбинация инжира с мясом краба (1200 руб.), утиную грудку с медом, жареным цикорием и инжиром (1200 руб.), инжир в кларе с карамелью по-китайски (460 руб.) и еще с десяток необыкновенных угощений.

**Ресторан «Тинькофф»** (Проточный пер., 11) приглашает всех на ежегодный фестиваль живого пива «Тинькоффест». Главная идея фестиваля, который пройдет с 8 по 18 октября во всех заведениях сети, – интерактивный пивной марафон, виртуальное путешествие в страны Европы, где пиво называют основной достопримечательностью.

**В ресторанах-соседах «Каста Дива» и «Турандот»** (Тверской бул., 26) возобновили показы детских кукольных спектаклей. Каждую вторую субботу месяца, пока родители наслаждаются брачем, детей будут развлекать сказками о Золушке, Коньке-Горбунке и «О попе и работнике его Балде».

Новый ресторан **Volna** (Краснопресненская наб., 16/1, мост «Багратион») разместился в двух огромных залах-сферах, находящихся друг над другом. Среди блюд, которые предлагает гостям шеф-повар Фабрицио Креспи, отметим дуэт тартара из тунца и мексиканского гуакамоле, розовое ризотто со свекольным соком и горгонзолы и запеченную иберийскую свинину с савойской капустой и картофелем.

**Ресторан «2-й этаж»** (Плотников пер., 15) от столичного ресторатора Спена Микалкова начал работать в помещении кафе «Индус». Новый ресторан эксплуатирует модную нынче в Москве тему домашнего уюта загородного особняка, а интернациональная команда шеф-поваров – француз, индус и австриец – предлагает географический фьюжн из европейских блюд, дополненных индийскими соусами и специями. Особенно хороши печеные колбаски из баранины и телятины (690 руб.).



## Находка месяца

Готовые смеси пряностей мы не слишком жалуем. Предпочитаем делать их сами. Но в данном случае мы готовы поддержать отечественного производителя – торговую марку «Русколянь». Их смеси сушеных овощей «Осенняя» (морковь, баклажаны, лук-порей, томаты, болгарский перец, корень петрушки) и «Аппетитная» (фасоль, репчатый лук, морковь) действительно хороши. Состав натуральный, ненужного мусора в виде соли и консервантов нет. Приправы куплены в магазине «Бахетле» за 78 и 61 руб.



## Время фестивалей

Московский гастрономический фестиваль по традиции начинает работу 1 октября. В течение месяца в 50 лучших столичных ресторанах можно будет попробовать специальные дегустационные сетки. Для настоящих гурманов в отеле «Балчуг Кемпински» пройдет уникальный ужин Golden Triangle с участием трех звездных шеф-поваров: Анатолия Комма («Варвары»), Давида Эммерле (Baccarat) и специально приглашенного из Италии Карло Кракко (Cracco). Венчает фестиваль Десертный бал в отеле Ritz Carlton, угощения для которого приготовят знаменитые московские кондитеры.



## Чай и колбаса в музеях

В здании бывшей Московской чайной фабрики на ул. Боровой открылся музей чая. В коллекции представлены сорта чая XIX–XX столетий, произведенные российскими фабрикантами, а также редкие экземпляры китайского плиточного чая 1950–60-х годов, подаренные фабрике в знак китайско-советской дружбы. В Берлине тоже стало одной кулинарной экспозицией больше: там появился музей сверхпопулярных в Германии жареных колбасок под соусом карри – currywurst. В музее можно посмотреть фильм о том, как делают эти колбаски, попробовать их составляющие и поиграть в компьютерную игру на скорость изготовления собственной currywurst.

## Готовь смолоду

Компания Lego, знаменитый производитель детских конструкторов, решила прививать детям интерес к приготовлению пищи. Она выпустила силиконовую формочку для печенья, при помощи которой из теста легко вырезаются элементы конструктора Lego – маленькие кубики размером 2 x 2 сантиметра. Из них можно построить замок или небоскреб, затем поставить конструкцию в духовку и через полчаса играть в «Пожирателей городов».

## Ресторанные новости

Выжать соки можно из всего, что под руку подвернется. В этом уверенно уверены бармены **Mon café** (1-я Тверская-Ямская, 4), которые предлагают завершить городской «бархатный сезон» коктейлями из свежих ягод и фруктов. Этой осенью сок жмут из арбуза (300 руб.), дыни (500 руб.), граната (700 руб.), а из свежавыжатых соков ананаса, киви, клубники, голубики и маракуйи смешивают миксы (650 руб.).

Этой осенью в **ресторане I Fiori** (Новый Арбат, 36/9) предлагают оценить полет фантазии шеф-повара Дмитрия Яковлева. Повар постарался на славу – некоторые банальные продукты из-под его руки выходят в совершенно неузнаваемом виде. Так, шеф готовит желе из огурца с воздушным кремом из цветной капусты и с ломтиками слабосоленого лосося на хрустящих тартинах (690 руб.), суп-капучино из спаржи с дальневосточным крабом и хрустящим брошетом (620 руб.) и крем-брюле из маракуйи (530 руб.).

Третий ресторан сети **стейк-хаусов Torro Grill** (Лесная, 5В) по праву может называться флагманом сети – он находится в центре города, работает круглосуточно, предлагает недорогие завтраки и гордится самым большим грилем для мяса, сделанным по специальному заказу в Аргентине. Здесь очень симпатичный интерьер, отдельная барная зона с расширенным меню, зал для банкетов и деловых встреч. Из доброго старого – огромные порции вкуснейшей еды и весьма привлекательные цены: средний счет – 1000 рублей.

В **ресторане украинской кухни «Шино»** (ул. 1905 года, 2) ввели новое меню, которое действует с 23.00 до 6.00. И что особенно приятно, цены ночные существенно ниже цен дневных. Итак: до и после полуночи можно грызть гренки с салом (195 руб.), снимать шубу с селедки (180 руб.), дегустировать борщ «Гетманский» (240 руб.) и голубцы с бараниной (310 руб.) и катать по тарелке тефтели (450 руб.). А запивать все это квасом и рассолом.



Сайт месяца [www.community.livejournal.com/sushi\\_ru](http://www.community.livejournal.com/sushi_ru)

Модераторы сообщества «Суши и сашими» заявляют, что здесь собрано «все, что вы всегда хотели знать о суши, но еще не успели спросить». О сообществе много расскажут тэги, вот некоторые из них: «где купить», «где поесть», «инвентарь», «ингредиенты», «маки», «мелкие хитро-

сти», «рецепты», «рис», «рыба», «соусы», «что пить». Читать это сообщество может каждый, но для того чтобы добавлять комментарии и писать посты, необходимо в него вступить. А для этого нужна рекомендация хотя бы одного из его членов.



### Великий комбинатор

Российский шеф-повар Анатолий Комм вошел в число 100 лучших поварах современности. Нью-Йоркское издательство Phaidon Press нынешней осенью выпускает книгу-альбом по высокой гастрономии *Soco*, посвященную выдающимся поварами мира. Среди экспертов, выбиравших сотню лучших, – десять самых известных и титулованных шефов: Ферран Адриа, Алан Дюкас, Гордон Рамзи и другие. Анатолий представит в книге рецепты из гастрономического меню ресторана «Варвары». Среди них винегрет с мороженым из селедки и шпрот, снег из печени трески с сигарой из черного хлеба, борщ с трюфелем и прочие уникальные блюда.

### Лондон угощает

В Лондоне в октябре впервые пройдет London Restaurant Festival. В программе фестиваля: «Одиссея гурмана» (возможность за день посетить 4 из 9 лучших ресторанов британской столицы); просмотры кинофильмов, связанных с едой; праздник уличного вьетнамского фаст-фуда; кулинарные поединки между известными поварами; дегустации; мастер-классы; тематические ужины.

### Вкус природы в «Балчуге»

С 21 по 27 сентября в отеле «Балчуг Кемпински Москва» пройдет неделя австрийской кухни. Угощать традиционными блюдами своей страны будет шеф-повар Геральд Форрайтер. Завершит кулинарную неделю воскресный бранч, во время которого разыграют две путевки в Австрию. Мероприятие является частью программы «Вкус природы. Австрия», направленной на укрепление имиджа страны, производящей и экспортирующей высококачественные экологически чистые продукты.



## Ресторанные новости

К всенародному пивному празднику «Октоберфест» в сети ресторанов «Колбасофф» гостям предлагают три сорта сезонного пива, которые традиционно выдерживали в течение 15 недель: Paulaner, Hacker-Pschoch и Spratzen. В фестивальном меню от шеф-повара Павла Галковского нашлось место самым классическим – острым, жирным, смачным – деликатесам, которые особенно хорошо идут под пиво.

Ресторан Next Door (Воздвиженка, 9) изменил имидж. Теперь здесь можно посидеть по-домашнему и даже от души потанцевать. Внесены корректировки и в меню, которое отныне базируется на сочетании классических домашних и ресторанных блюд. Особый шик сезона – сидя в строгих интерьерах Next Door, заказать сельдь под шубой или винегрет с килькой пряного посола. Крабовые котлеты с соусом терияки – разумный компромисс между домашней и ресторанной кухней.

С 21 сентября по 20 октября ресторан Sirena (Б. Спасская, 15) приглашает на открытие устричного сезона. В дни акции здесь будет действовать специальное устричное меню. Кроме того, шеф-повар Антонио Баратто представит и особые блюда с моллюсками – устричный коктейль с перепелиным яйцом, запеченные устрицы «Рокфеллер» и многое другое.

Известный бармен Дмитрий Соколов открыл бар своей мечты – Dream Bar (Мясницкая, 17, стр.1). Через огромные витринные окна видны солидные кожаные диваны и винтажные матовые светильники, мощный арсенал бутылок и объемные комиксы на стенах. В меню как классические коктейли, так и авторские выкрутасы на тему молекулярной миксологии.



На сайте [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru) – кулинарные и ресторанные новости обновляются ежедневно



## Библиотека гастронома



«Выпекаем хлеб дома», И. Родионова, «Эксмо», 2009 г., 254 стр.

Многие сегодня пекут хлеб дома, и у каждого есть свой самый любимый и самый точный рецепт. В этой книге вы найдете еще 120 интересных вариантов, а заодно массу практических советов. К примеру, в главе «Что такое выпечка?» рассказано все о клейковине и крахмале, видах муки, сортах злаков, о дрожжах, о составляющих теста, об обминке и вымесе теста, о выпечке хлеба в дровяной печи и электрорепли.

«Путеводитель по легендарным ресторанам мира», Уильям Стадиум, Мара Гиббз, «Рипол Классик», 2009 г., 479 стр.

100 известных ресторанов Лондона, Парижа, Нью-Йорка, Рима, Лос-Анджелеса, Москвы и других городов мира в искрометных заметках американского ресторанный критика и специалиста по «мишленовским» ресторанам. Авторы уверены, что «сегодня еда – это окно в общество», и готовы прорубать это окно дерзко и смело. Так, суждения о московских ресторанах начисто лишены угодливого восхваления.

### О свадьбах и пиве

■ Выставка «И я там был, мед-пиво пил...», посвященная истории и особенностям культуры петербургского пивоварения и потребления хмельного напитка, открылась в особняке Румянцева в Санкт-Петербурге. Старинные пивные кружки, этикетки, исторические рекламные таблички, плакаты и фотографии выставлены в особняке до 25 октября.

■ Еще одна интересная выставка – «Топография счастья: русская свадьба. Конец XIX – начало XXI века» – проходит сейчас в московском музее-заповеднике «Царицыно». До 18 октября здесь можно узнать все об эволюции свадебных обрядов, а главное – свадебных застолий.

## telecafé

### Секреты чемпионов



Осенью на канале Telecafé стартует кулинарное ток-шоу «Еда без вреда», в котором Светлана Мастеркова – двукратная чемпионка Олимпийских игр по легкой атлетике – выступит в роли телеведущей. Светлана расскажет о еде как основе здорового образа жизни, о самых модных и действенных диетах и о том, как поддерживать отличную физическую форму с помощью правильно приготовленной пищи.

опубликовано на правах рекламы

### Счастье по рецепту

В московский кинопрокат в октябре выходит фильм «Джули и Джулия» с Мэриль Стрип в роли Джулии Чайлд – женщины, чья книга My life in France перевернула представление о французской кухне в США. Вторая героиня – тридцатилетняя Джули Пауэлл, американская секретарша, которая прославилась, день за днем рассказывая в своем сетевом дневнике о том, как она осваивает все 524 рецепта из книги великой Чайлд.



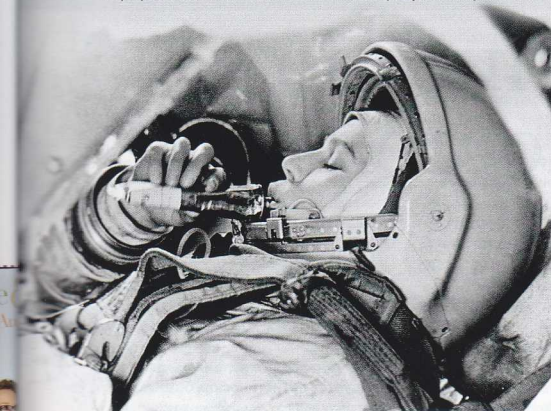


### Рок-конфеты и электропанк-яйца

Использовать продукты для продвижения музыкальных коллективов становится модным. Скоро в продаже появится ограниченная серия шоколадных драже KISS M&M's Limited Edition. Она приурочена к выходу нового альбома Sonic Boom, записанного музыкантами KISS после 11-летнего молчания. А организаторы гастролей группы The Prodigy в Минске разместили информацию о дате и месте выступления музыкантов на продукции одной из местных птицефабрик. Куриные яйца с надписью «05.10 ст. Динамо The Prodigy» продаются во всех магазинах белорусской столицы.

### ? Знаете ли вы?..

Питание одного российского космонавта обходится в десять тысяч рублей в день. Главный конструктор космического питания Виктор Добровольский рассказал, что космонавты, работающие на Международной космической станции, едят четыре раза в день и съедают 1,6–1,75 кг продуктов в сутки.



### Мороженое нового поколения

В Японии появилось молочное мороженое, которое не тает при комнатной температуре в течение часа. Открытие было сделано случайно во время исследования свойств соевых продуктов. В уникальное мороженое добавлен ингредиент, полученный из отходов сои.

## Чтобы чаепитие стало праздником

Как порой хочется обычное чаепитие превратить в небольшое торжество. Накрыть стол, посидеть в кругу семьи и обязательно удивить своих родных чем-нибудь особенным и вкусеньким. Но жизнь так наполнена суетой: работа, домашние хлопоты и заботы, что на кулинарные изыски не хватает ни времени, ни сил.

Расстаньтесь с этим ощущением! Справиться с новым кругом обязанностей и найти силы на выполнение ежедневных домашних дел, чтобы при этом осталось время и на себя, поможет бодрящий черный чай Brooke Bond. Комплекс природных веществ, содержащихся в чае, способствует быстрому повышению жизненного тонуса и восстановлению сил. Заряд энергии от чая Brooke Bond поможет Вам справиться с запланированными делами на все 100 и находить в круговороте дел время на покорение новых кулинарных «вершин». Таких, например, как пирог «Фруктовое настроение», рецептом которого поделился шеф-повар Константин Оганезов.

### Пирог «Фруктовое настроение»

#### Ингредиенты:

Для теста: 5 яиц • 125 г муки  
75 г крахмала • 175 г сахара  
6 ст.л. воды • 1 ч.л. разрыхлителя  
1 пачка ванильного сахара  
щепотка соли.

Начинка: 100 г клубничного джема  
2-3 киви • горсть свежей клубники  
пакетик желатина • 2-3 ст. л. клубничного  
сиропа для желе.

#### Способ приготовления:

Взбейте в миске до густой пены яйца, воду, сахар и ваниль. Отдельно смешайте муку с крахмалом и разрыхлителем, добавьте в тесто и аккуратно размешайте. Подготовьте разъемную форму — смажьте стенки и дно маслом, присыпьте мукой. Включите духовку и нагрейте до температуры 180-200 градусов. Поместите массу в форму и выпекайте в течение 30 мин. Готовый корж остудите, не вынимая из формы. Теперь приступайте к начинке. Поверхности коржа прямо в форме смажьте клубничным джемом. Киви вымойте, очистите от кожицы и нарежьте. Покройте дольками киви джем. Вымытую и подсушенную клубнику порежьте на кусочки и уложите верхним слоем пирога. Приготовьте желе из желатина и клубничного сиропа, следуя указаниям на упаковке, и залейте им фрукты. Готовый пирог поставьте в холодильник на 2 часа. И только после охлаждения осторожно снимите форму.



Справляться с привычным кругом обязанностей и находить силы на новые кулинарные свершения поможет бодрящий черный чай Brooke Bond. Он придаст дополнительный заряд энергии и поднимет жизненный тонус, чтобы Вы смогли успеть все, что запланировали на день.





## «Про меня написано столько глупостей!»

В советские времена Татьяну Назаренко называли «королевой Союза художников». Сегодня она – академик живописи, лауреат премии «Триумф», одна из главных российских художниц

– На многих ваших полотнах фигурируют выпивающие и закусывающие персонажи – то «Чайхана», то «Товарищеский обед», то просто «Пьют пиво»...

– Это еще что! Десять лет назад в Галерее Марата Гельмана проходила моя выставка «Московский стол». Стоял накрытый белой скатертью стол, а на нем – еда-обманка, вырезанная из фанеры и рас-

крашенная, а еще объекты, которыми Лужков украсил Москву к юбилею, – памятники, церкви, галерея Шилова, новоделки вроде Манежной площади с церетелевскими утятами. Поразвлекалась...

– Это как раз, наверное, и есть пример «абсурдного реализма», к которому западные критики относят ваше творчество. А если серьезно, какие у вас отношения с нормальной едой?

– Замечательные! Я люблю застолья, а особенно люблю пробовать всякие неожиданные вещи. Старюсь, конечно, не передать. Но когда я прихожу сюда, в мастерскую, то часто даже просто забываю перекусить, могу до вечера на одном чае или кофе.

– Мастерская! Это то, с чем четко ассоциируется артистическая богема. Вам знакомы эти «сборища ночные»?

– Конечно. Я это очень любила. Знаете, какой здесь случился банкет после «Московского стола»? Наверное, человек пятьдесят собралось... Раньше мы реже встречались, потому что выставки были событиями, поэтому после – обязательно банкет. Сейчас тоже празднуют. Но те-

# Perfectil

перь уже фурушеты прямо на вернисажах устраивают – выпивка и в лучшем случае печенье да орешки. Это к нам с Запада пришло. А раньше люди после вернисажа шли в мастерские – на выставках расписали было не принято.

**– В одном из ваших интервью...**

– Про меня вообще-то столько глупостей написано! Скажешь что-нибудь, болтая с друзьями за бутылкой, а после читаешь что-то фантастическое. Будто я солю какие-то огурчики! Могу, и раньше действительно солила, но чтобы сказать, что я этим так сильно увлекаюсь...

**– И тем не менее это правда,**

**что вы занимаетесь натуральным хозяйством?**

– Я люблю, когда из семечка что-то вырастает... Когда лет двадцать с лишним назад мы купили дом в деревне, а у меня замечательная деревня Дворяниново в Тульской области, местные жители только огурцы собирали да картошку копали после первого сентября, а зелень они не выращивали. Лишь укроп для засолки и хрен. И можно сказать, мы завезли туда моду на разные салаты, сельдерей, кинзу. Деревенские сперва смотрели с недоумением, а после по моему примеру тоже стали выращивать зелень. Но в этом году у меня все заросло – из-за ноги, я же летом ногу сломала. Соседи спрашивают: «Таня, сколько банок заквасила?» – «Банок? Пять огурцов собрала!» В огороде трава – выше человеческого роста, но я нашла эти пять огурцов, и все равно приятно.

**– Ваша жизнь делится на летнюю деревенскую и зимнюю городскую?**

– Раньше, когда ребенок был маленький, я уезжала в деревню на три месяца, там и работала. А когда он вырос, бываю реже... Но хозяйство не бросаю! У меня дома сейчас лежит красивая сиреневая картошка, которую я сама вырастила, а вчера выкопала у себя в огороде. Она совершенно другая, чем та, что продается в супермаркетах, – тонкая кожурка, и даже пахнет, как заморский фрукт.

**– Вы учились у кого-то кулинарному искусству?**

– Мама моя совершенно хладнокровно относится к готовке, а вот бабушка была большая фантазерка. Замечательная бабушка! Она пекла пирожки... из ничего. А какие у нее бывали блины на Масленицу! Готовила быстро, спонтанно, чудно. Она никогда не имела готовых рецептов. У нее нельзя было спросить: сколько

ты кладешь? «Сколько надо, столько и кладу! Берешь этого щепотку, щепотку того...» Я тоже готовлю так, по наитию. Я не могу отмерить. Даже когда ягоды заготавливаю – кинешь туда сахара, потолчешь, и получается все хорошо.

**– А вот пирожки из ничего – это как?**

– Это из того, что под руками, никаких специальных начинок. Я тоже умею. Но делаю это чрезвычайно редко – на дни рождения.

**– Про какое блюдо вы можете сказать: это мое фирменное, назаренковское?**

– Что у меня замечательно получается? Грибной суп! Сегодня вечером буду его варить. У меня сейчас в дамской сумочке лежат три луковички, потому что после нашего интервью я не успела бы их купить.

**– Какой-то особый рецепт?**

– Да нет. Просто положишь побольше грибов, суп хорошо и получается. А еще лапшу, картошку, петрушку и укроп для запаха. А грибы – по сезону. Сейчас у меня подберезовики.

**– Нашли или купили?**

– Ну что вы – покупать! Покупных касались чужие руки. Только сама. Я люблю это дело. Со сломанной ногой у себя в Дворяниново по лесу ходила... Еще варенье люблю варить из коричных яблок. Они не развариваются. Варенье с яблоками и облепихой – это, может, мой фирменный рецепт. У нас гигантская облепиха в деревне. Дивно растет!

**– Поваров называют «художниками еды». Вы согласны с таким определением?**

– Художники еды? Никогда не слышала...

**– Никас Сафронов сказал так в интервью нашему журналу.**

– Мало ли какие глупости он мог говорить!

**– Я это к чему вспомнил – для вас важно, чтобы блюдо было красиво представлено?**

– Вот это очень важно! Прощу прощения, что я вас сегодня так принимаю, в скромной обстановке, этот столик у меня – рабочий, с него снимается крышка, и я выпиваю на нем свои объекты. А дома, конечно, люблю за парадным столом.

**– Татьяна Григорьевна, секрет хороше-го застолья у вас есть?**

– Я не люблю покупать ничего готового. Сейчас можно купить салаты или рулеты приобритости, только это не для меня. По-моему, они все равно несвежие. Секреты просты: свежая и красивая еда, разнообразная выпивка. И хозяйка дома,



Сделано в Англии

Photo: Igor Gorbunov

Доказано, что **всего 1 капсула в день** улучшает состояние кожи, волос и ногтей\*

- Защищает кожу от старения и морщин
- Предотвращает выпадение и поседение волос
- Укрепляет и выравнивает ногтевую пластину

**25** необходимых компонентов для здоровья кожи, волос и ногтей

Дополнительная информация по тел.:

(495) 988-3927  
www.perfectil.ru

\*Подтверждено клиническими испытаниями в университете Ридинг (Англия). Минимальный рекомендуемый курс 4 недели.



Лекарственный препарат. Рег. номер П № 015861/01. Имеется противопоказание. Необходимо ознакомиться с инструкцией по применению.

Фото: Евгений Савельев, Александр Калашников, Игорь Ковалев

Когда вы увидите, что  
обязательно попробуйте  
местную кухню, только  
тогда вы почувствуете,  
то вы находитесь в любви  
для вас стране...  
А. Назаренко



## Суп из белых грибов со спагетти



4–6 порций

### Что нужно:

- 10–12 средних белых грибов
- 1 средняя морковь
- 1 средняя луковица
- 2 средние картофелины
- 50–70 г спагетти
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец
- зелень и сметана для подачи

### Что делать:

Грибы почистить, нарезать ломтиками, залить 1,5 л горячей воды, довести до кипения и варить на слабом огне 15–20 мин. Тем временем мелко нарезать морковь и лук, обжарить в масле на среднем огне до золотистого цвета, 10 мин. Картофель нарезать мелкими кубиками. Добавить в бульон с грибами морковь, лук и картошку, варить 5 мин. Наломать спагетти небольшими кусочками, добавить в суп. Посолить, поперчить и варить до готовности спагетти, 7–10 мин. Подавать горячим с измельченной зеленью и сметаной.

которая не превращается в повариху.

У меня есть подруга, Светлана Джафарова, жена замечательного скульптора Леонида Баранова. Прихожешь к ним в гости: «Где Света?» – «Света на кухне». И все время подносятся новые и новые блюда. «Света, мы к тебе пришли, почему ты все время у плиты?! Бросай все!» Потом она, конечно, сидит с нами, и все замечательно. А я сразу чувствую: я не очень-то хорошая хозяйка, поскольку больше все-таки люблю сидеть за столом, а блюда чтобы сами готовились.

**– А за столом Зураба Церетели, президента Академии художеств, вам доводилось обедать?**

– Стол у Зураба Церетели – это не просто стол, это... площадка для танцев! Потому что он идет от одного конца зала до другого. И теряется где-то вдаль. Там если помидоры, то они вот такие, гипертрофического размера. Необычайно вкусно и очень много. До десерта я никогда не доживала.

**– Как живописец вы нередко используете исторические сюжеты. А история гастрономии вам интересна?**

– У нас в Дворяниново есть дом-музей Андрея Болотова, первого русского агронома. И при нем – болотовский огород XVIII века. Это такой русский Леонардо да Винчи. Он ставил всякие опыты, писал труды о выращивании овощей. В его книге я прочитала, как картофель может вырасти в погребе сам по себе... Конечно, я знакома и с этой чудной книжкой Молоховец: к вам внезапно пришли гости, вы спускаетесь в подпол и достаете то-то и то-то. В советские времена это воспринималось как поэма. К вам неожиданно пришли гости, вы идете к холодильнику, а у вас там две корочки засохшего сыра... Еще в нашем доме всегда была сталинская книжка «О вкусной и здоровой пище». Поросенок с гречневой кашей для выставки «Московский стол» – это я оттуда взяла.

**– Вы рано стали известной, начали ездить за границу. Какие-то гастроно-**

**мические потрясения испытывали при виде колбасных витрин или рыбных рынков?**

– Нет, наверное, мифы о том, как изобилие продуктов потрясло какую-то комсомолку и она упала в обморок, не про меня. Меня привлекало другое – книги по искусству, красивая одежда. А продукты... Разве что громадные окорока в Италии. Но это же красиво! Я смотрела с желанием отрезать и съесть, а нарисовать... Я люблю путешествовать. Каждая страна – это еще и удовольствие от другой кухни. Всюду есть свои особенности. Так, после Франции я стала варить луковый суп по всем правилам. А мой муж после поездки на Бали начал готовить индонезийские блюда. Безумно вкусно! И мне остается только...

**– ...мыть тарелки?**

– Нет, у нас для этого есть посудомоечная машина! А я – женщина! Я восхищаюсь и наслаждаюсь.

Влад Васюхин

# Труженики пера

Курица – настоящий мастер перевоплощения. А самые гениальные артисты ведь те, кто как чистый лист бумаги: позволяют написать и нарисовать любую роль



Спонсор рубрики:

Есть такая история, вполне похожая на правду. Наполеон Бонапарт ненавидел курятину. Не просто так, а потому что переел ее в детстве и юности – не от хорошей жизни, конечно. Став большим человеком, он якобы запретил поварам подавать ему курицу. Пригрозил буквально смертной казнью. И вот однажды новый повар императора, некто Лягюльер, пригласил на обед... курицу – прямо так и выставил, не таясь, на стол. Наполеон вроде как вспыхнул, но Лягюльер уговорил его отведать кусочек. Удивлению Наполеона не было предела – во вкусе не оказалось ничего от постылой курятины.

Я в эту легенду верю безоговорочно – у меня дедушка был что тот Наполеон. А бабушка что тот Лягюльер. Дедушка кур не любил, и покупались они от него втайне. За столом же он не сразу обращал внимание на то, что ест. Иногда, бывало, похвалит еду – и только так и выяснит, что бабушка приготовила цыпленка.

Жаль только, что из того безоблачного времени не прихватила я с собой никаких бабушкиных секретов – от всех куриных мистификаций остался лишь один простой рецепт с хмели-сунели: кусочек белого мяса с пронзительным ароматом пряностей. А остальные тысячу и один способ приготовления курицы мне пришлось добирать самостоятельно, уже во взрослой жизни.

## С ней не соскучишься

Вкус куриного мяса многие называют скучным. Несмотря на большие его достоинства – например, диетичность (в курице много меньше насыщенных жиров, чем в говядине или баранине) и пользу (сплошные аминокислоты, витамины группы В, магний, цинк, железо, фосфор – куриный бульон получил даже прозвище «еврейский пенициллин»). Еще один пункт – легкость в приготовлении: готовится курица в считанные минуты. В общем, очевидно, что «скудность» этой птицы про-

израстает из нашего детства – мы ее пережили в отсутствие говядины ангус и вагю.

Однако не прошло и пары десятков лет, как мы узнали, что у курицы могут быть совершенно не похожие друг на друга образы. Создаются они в первую очередь благодаря маринадам. Это ведь только мужчины думают, что мариновать нужно исключительно шашлык перед выездом на пикник. Мы-то знаем, что куриное мясо перед приготовлением мариновать хорошо всегда: даже если времени есть минут двадцать, а из специй под рукой только соль, перец и масло. Для маринада сгодится практически все, что завалялось в холодильнике. Взгляните на эти формулы и убедитесь сами. Из самого простого:

- соевый соус с чесночком;
- дижонская горчица;
- апельсиновый сок, соевый соус, кунжутное и оливковое масло, уксус;
- немного оливкового масла, немного белого вина, уксус и вода;
- красное вино вроде кьянти или же, напротив, сладкая сицилийская марсала, розмарин, чеснок, лавровый лист, соль, перец.

Для тех, кому интересны вкусы посложнее, горизонты открываются несравнимо более широкие. Например, у такого человека в холодильнике наверняка найдется корень имбиря, а значит, он сможет приготовить индийский вариант маринада для цыпленка – сюда же чеснок, томатную пасту и йогурт. В принципе йогурт, а не специи – ключевой ингредиент индийского маринада. Его эффективность как-то исследовал британский шеф Хестон Блюменталь: побывав на кухне ресторана в Дели, Блюменталь едет в Кембридж, к своему другу-химику. Они делают МРТ двум курицам – у одной маринад с йогуртом, у другой без. Не отрываясь от экрана в течение пяти часов, пока идет сканирование, они с изумлением наблюдают, что у той, которая с йогуртом, белое облако внутренних изменений распространяется много глубже: йогурт работает!

Вообще азиатские маринады даже выглядят иначе, чем европейские, часто рецепт требует смешивать их в блендере в густую однородную пасту наподобие карри, но составляющие все равно, попопавшись, можно найти в холодильнике

## Курица-королевна

Есть в мире курица, требующая отдельного рассказа. Вы, быть может, слышали про брессских кур? Они были известны во Франции еще четыре века назад – задолго до того, как в мире появились куры free-range (то есть выращенные на свободе) и «органические» (в рационе которых нет никакой химии). Особая порода запатентованном способом выращивается в одном-единственном утке Франции, в нескольких десятках километров от Лиона, и эти куры настолько уникальны, что им даже присвоили статус АОС – наименования, контролируемого по происхождению.

Бресская курица, как это принято говорить, окрашена в цвета французского флага: у нее голубые ноги, ослепительно белое оперение и красный гребешок. Цикл ее жизни строго определен: сначала телный инкубатор, затем – пять недель свободы, которые цыпленок проводит на птичьем дворе и питается тем, что раздобудет сам, потом его помещают в клетку и откармливают. Когда приходит время, куриц, как в саваны, укладывают в белоснежные тканые мешки и перевязывают лентами: цыплят розовыми, каплунов голубыми.

Но все это лишь подготовка к главному, к пиришеству. Звездный час бресской курицы наступает после того, как ее тушили в сливочном масле с грибами, чесноком и прованскими травами, после того как к уже практически готовому блюду было добавлено белое вино, а затем сливки, и курицу снова тушили, отчего мясо стало совершенно нежным.

## Цыпленок, запеченный со сметаной, по-русски

4-6 порций



### Что нужно:

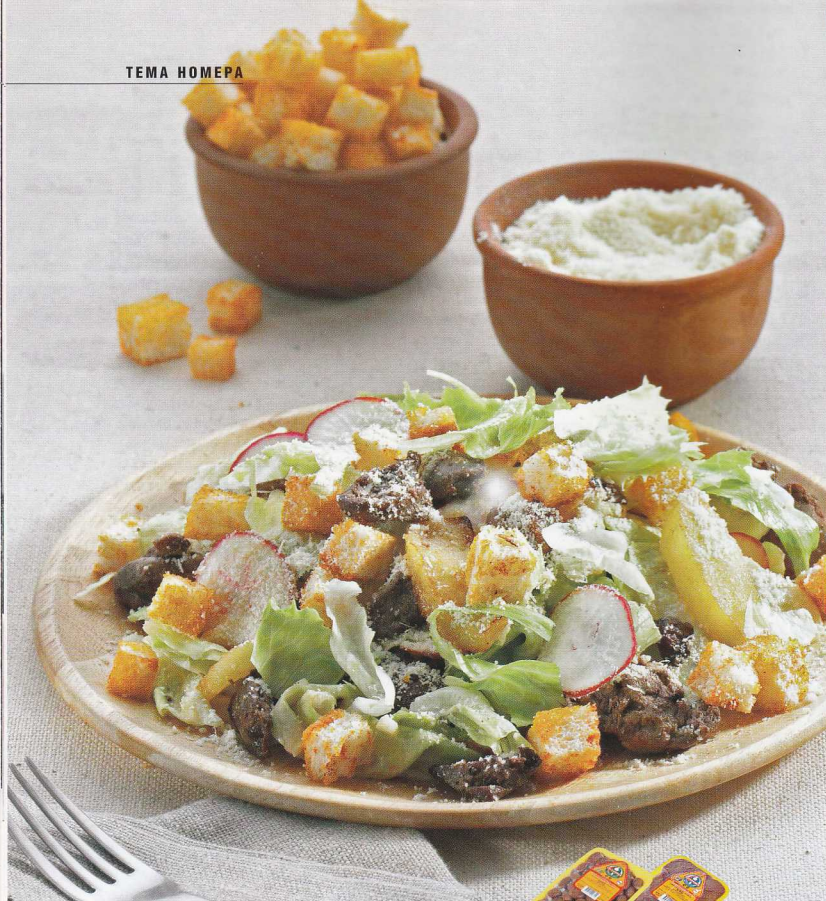
1 потрошенный цыпленок  
весом около 1,2 кг  
200 г жирной сметаны  
0,5 стакана гречневой ядрицы  
20 г сухих белых грибов  
1 большая луковича  
2 ст. л. топленого масла  
соль, свежемолотый черный  
перец

### Что делать:

Цыпленка натереть солью и перцем снаружи и изнутри, смазать частью сметаны, накрыть и оставить в холодильнике на 3 ч, а затем – при комнатной температуре на 1 ч. Для начинки замочить грибы в 1 стакане горячей воды на 2 ч. Затем грибы вынуть, промыть от песка и тонко нарезать. Настой процедить в кастрюлю, довести до кипения, посолить. Всыпать гречку, довести до кипения, перемешать. Готовить

под крышкой на небольшом огне 15 мин. Остудить. Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости в разогретом масле, 5 мин. Положить к луку грибы, готовить еще 10 мин. Смешать гречку и лук с грибами, приправить солью и перцем. Нафаршировать цыпленка гречкой с грибами, поставить в разогретую до 170 °С духовку примерно на 1 ч. Время от времени смазывать оставшейся сметаной, чтобы получилась румяная корочка. Подавать горячим.





### Салат из куриных потрошков по-французски

4 порции

#### Что нужно:

400 г куриных потрошков (печенка и сердечки)  
 2 куса белого хлеба  
 2 большие горсти хрустящих салатных листьев  
 1 кисло-сладкое яблоко  
 3–4 редиски  
 20 г половинок грецких орехов  
 1 маленькая луковица шалота  
 сок небольшого лимона  
 1 ч. л. дижонской горчицы  
 4 ст. л. масла грецкого ореха  
 оливковое масло  
 соль, свежемолотый черный перец

#### Что делать:

У хлеба удалить корку, мякиш нарезать кубиками, сбрызнуть оливковым маслом и поджарить в разогретой до 200 °С духовке, 5 мин. Редиску нарезать кружками. Яблоко очистить от кожуры и сердцевинки, нарезать дольками и обжарить в оливковом масле до мягкости; сохранять теплым. Для заправки измельчить шалот, смешать с горчицей, лимонным соком и маслом грецкого ореха, приправить солью и перцем. Салатные листья крупо на

рвать. Печенку и сердечки обсушить, удалить сгустки крови. Разогреть в сковороде с толстым дном оливковое масло, на среднем огне обжарить по отдельности сердечки, 7 мин., и печенку, примерно по 2 мин. с каждой стороны. Готовые потрошки выложить на бумажные полотенца, затем на тарелку, приправить солью и перцем. Разложить по тарелкам салатные листья, на них выложить потрошки, ломтики яблок и редиску. Сбрызнуть заправкой, посыпать сухариками и подавать немедленно.



### Виндалу из курицы по-индийски

6 порций



#### Что нужно:

1,5 кг филе куриной грудки  
 2 большие луковицы  
 7 зубков чеснока  
 100 г топленого масла  
 2 ст. л. белого винного уксуса  
 1 ст. л. корицевого сахара  
 1 палочка корицы  
 6 бутонов гвоздики  
 1 ч. л. имбирного порошка  
 1,5 ч. л. горчичного порошка  
 1 ч. л. молотой куркумы  
 2 ч. л. молотой зиры  
 молотый кайенский перец  
 соль

#### Что делать:

Измельчить 1 луковицу и чеснок, положить в блендер. Добавить разломанную палочку корицы, сахар, уксус и все специи, смолоть в однородную пасту. Курицу нарезать крупными кусками (если филе маленькие, можно оставить целиком), положить в закрывающийся контейнер, перемешать с пряной пастой так, чтобы были покрыты все куски. Поставить в холодильник на 4–8 ч. Оставшуюся луковицу нарезать полукольцами. Разогреть в глубокой сковороде с толстым дном топленое масло, положить лук и обжарить его на среднем огне, 2 мин. Добавить куски курицы, уменьшить огонь до минимума. Готовить, периодически переворачивая куски, 30 мин. Подавать с лепешками или рисом.



## МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Екатерина Антонова

С обжаренных куриных бедер я сняла кожу, мне она показалась здесь лишней. Рис для начинки надо варить так, чтобы он был чуть-чуть «аль денте». Вообще идея смешать рис, лук и фисташки – замечательная. Такой рис хорош и в качестве гарнира. А в этом блюде к нему было бы неплохо добавить зиру, от этого пиллаф только выиграет. Поверхность пирога я наколола вилкой, чтобы он пропекся равномерно и не разорвался.



## Куриный пиллаф в пироге по-турецки

6–8 порций



### Что нужно:

- 1–1,2 кг куриных бедрышек без кости
- 1,5 л куриного бульона
- 500 г слоеного теста
- 2 стакана риса басмати
- 1 большая луковица
- 3 ст. л. сливочного масла
- 30 г очищенных фисташек
- оливковое масло «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый черный перец
- 1 яйцо для смазывания

### Что делать:

Бедрышки натереть солью, перцем и оливковым маслом, уложить в жаропрочную форму и поместить в разогретую до 200 °С духовку примерно на 30 мин., до готовности. Вынуть из формы (жир и вытекший сок сохранить), остудить, нарезать средними кусками. Рис промыть, залить холодной водой на 30 мин., откинуть на сито. Смешать рис с соками от запекания бедрышек, залить 3 стаканами бульона, довести до кипения. Посолить и варить на небольшом огне до полного выпитывания жидкости, примерно 12 мин. Фи-

сташки крупно порубить, слегка обжарить в оливковом масле. Смешать рис, курицу, фисташки и сливочное масло, приправить перцем. Тесто раскатать в квадрат со стороной 40 см. В центр выложить горкой пиллаф с курицей (диаметр основания горки – примерно 25 см). Соединить над начинкой 4 угла теста, аккуратно защипать открытые края в виде выступающих швов. Из излишков теста слепить шарик, укрепить его на вершине пирога. Смазать пирог взбитым яйцом и поставить в разогретую до 180 °С духовку примерно на 30 мин., до появления золотисто-коричневой корочки. Пока печется пирог, приготовить соус. Луквицу, не очищая, разрезать на несколько долек, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Довести до кипения оставшийся бульон, посолить, поперчить, положить луквицу, варить на среднем огне, пока бульон не выпарится наполовину. Перед подачей процедить. Подавать пирог с горячим концентрированным бульоном.

(или в соседнем супермаркете). Вот, скажем, «этнонабор» для цыпленка на гриле: кинза, чеснок, белый перец, куркума и рыбный соус вьетнамского или тайского происхождения. Последний участвует в половине экзотических маринадов – в то время как в другой половине участвует кокосовое молоко. Возьмем хоть знаменитые тайские куриные шашлычки с улицы Ко Сан – мясо для них маринуют в течение ночи в маринаде из кокосового молока, кинзы, карри, турмерика, сахара – и! – рыбного соуса. Затем просто обжаривают и подают с обволакивающим язык арахисовым соусом.

Более близкий нам средиземноморский акцент потребует оливок – маринад можно сделать, мелко порезав терпкие зеленые оливки и кислые сливы, запра-

вив их оливковым маслом с уксусом, положив чеснок, лавровый лист, соль, перец. Этим маринадом нужно как следует обмазать курицу или ее кусочки (обязательно руками, а не какими-нибудь силиконовыми лопатками), затем завернуть в пленку и положить – хорошо бы на целую ночь – в холодильник. Да, придется подождать, но зато можете считать, что главную часть работы вы уже выполнили: потом от вас потребуется лишь вынуть курицу из холодильника за час до приготовления, снять пленку и... запечь со всем уже имеющимся. В те час-полтора, что она будет готовиться, поливайте ее почаще образовавшейся подливой – и у курицы появится карамельная корочка. Ну и не считите за труд посыпать ее в финале кинзой и толченым обжаренным миндалем.

## Гений конформизма

Это раньше все было однозначно: раз бульон и куриные котлетки на пару – значит, большому на поправку, раз крылышки – то мужикам под пиво. Сегодня акценты смещаются, знакомые блюда неожиданно перебираются из одной категории в другую – и всех уравнивает хорошая кухня.

Вот бульон – сам по себе он действительно сама невинность. Хотя если порыться в кулинарных книгах, то окажется, что каждый автор предлагает свой вариант. И если вы понимаете, зачем покупать простую черную водолазку, например, у Prada, то вот вам рецепт куриного бульона от всемирно известного шефа Гордона Рамзи: обжариваем на оливковом масле морковь, лук, сельдерей и порей; когда они подрумянятся, добавляем чеснок,

## Крылышки и ножки барбекю по-американски



6–8 порций

### Что нужно:

по 12 крылышек и ножек  
(голеней) цыпленка  
соль

### Для соуса барбекю:

2/3 стакана хорошего кетчупа  
4 ст. л. белого винного  
или яблочного уксуса  
3 ст. л. вустерского соуса  
2–3 ч. л. дижонской горчицы  
4 ст. л. коричневого сахара  
1–2 ч. л. молотой паприки  
соус табаско по вкусу

### Что делать:

Для соуса смешать все ингредиенты в сотейнике с толстым дном, влить примерно 1/3 стакана холодной воды, перемешать до однородности и на небольшом огне, помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и охладить до комнатной температуры. Затем подготовить гриль или угли. Смазать соусом натертые солью крылышки и голени со всех сторон. Обжарить на решетке до готовности (при протыкании в самом толстом месте зубочисткой должен выделяться прозрачный сок; голени жарятся чуть дольше, чем крылья). Подавать горячими, с зеленым салатом и картофелем.



тимьян, лавровый лист, пару ложек томатного пюре и муку; еще немного погодя добавляем куриные кости, заливаем холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену и держим на огне час. «Коричневый» бульон с более ярким вкусом Рамзи делает точно так же – только обжарив кости перед варкой в духовке. Ну а дальше бульон служит не только основой для любого вкусного супа – на нем готовятся овощи и рассыпчатые кускусы с травами, индийские карри и классические

французские соусы. Вкус еды вообще становится ярче, если она приготовлена на курином бульоне.

Или взять те же крылышки – настоящий символ неправильной еды. Но если их приготовить дома, то «вредности» становится сильно меньше, а эффективности сильно больше. Особенно если последовать рекомендациям шеф-повара ресторана «Пушкинь» Андрея Махова, включившего куриные крылышки в меню своего заведения. Фаршированные

## 5 хитов из потрохов

Рецепты с куриными потрохами почти всегда старые, традиционные – кому в наше время изобилия придет в голову соорудить что-то, например, из пупков? Потому потроха и превратились в деликатес. Вот пять блюд, которые готовят из них в разных странах.

■ **Русская кухня.** Куриные потроха, запеченные в ржаном тесте. Сердца и желудки отварить до мягкости, а печенку бланшировать в кипятке. Тем временем на сливочном масле обжарить лук, морковь, белые грибы – добавить к ним потроха и держать на огне пару минут. После всыпать муку и влить густую сметану. Все это «запечатать» в ржаное тесто и поставить на часок в печь.

■ **Еврейская кухня.** Куриные сердечки поджарить в чугунке, добавить бульон, размятые до состояния пюре помидоры, пучок кинзы, соль и перец – тушить на огне с полчасика и под конец добавить обжаренный отдельно лук.

■ **Японская кухня.** Потроха-гриль. С этим блюдом каждый из нас вполне знаком по ассортименту разных «якиторий» – чтобы приготовить его на собственном гриле, нужно проварить потроха в подсоленной воде минут пять, затем обсушить, нанизать на палочки и обжарить на решетке на открытом огне.

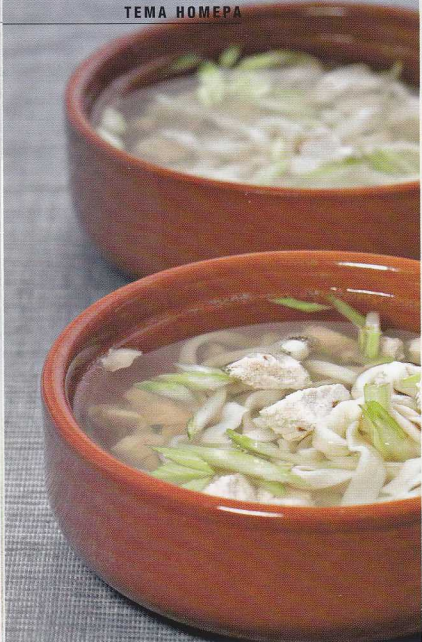
■ **Китайская кухня.** Куриную печенку разрезать пополам, замариновать на 1 ч в равном количестве темного и светлого соевого соуса, рисового вина и кунжутного масла со щепоткой сахара. Мелко нарезать свежий корень имбиря, чеснок и шалот, обжарить в воке в растительном масле на сильном огне, 30 сек. Добавить печенку (без маринада), жарить, помешивая, почти до готовности. Влить маринад, довести до кипения, снять вок с огня, дать постоять 5 мин., сбрызнуть кунжутным маслом, посыпать зеленым луком.

■ **Болгарская кухня.** Как ни странно, болгары сильно отличились на ниве куриных потрохов: из них тут готовят и студень, и паплетт, и разные рагу. Паплетт, например, делают по самой обычной технологии: вареные потроха вместе с овощами пропускаются через мясорубку, добавляются сливочное масло, мускатный орех... А вкус получается новый!

острой луково-чесночной начинкой крылышки он запекает под самодельным соусом барбекю (настоящий «коктэйль молотого» из кетчупа, ткемали, аджики, вустерского и соевого соуса, меда, оливкового масла, лимонного сока и пряностей). Затем раскладывает их по корзиночкам с маком, а в качестве гарнира выкладывает прозрачные, как янтарь, равиоли из ананаса с картофельным пюре.

Другое блюдо-символ – это цыпленок табака. Казалось, он ушел из нашей





## Интернациональная куриная лапша

4–6 порций

### Что нужно:

- 1 подготовленная курица
- весом примерно 1,2 кг
- 2 средние морковки
- 3–4 черешка сельдерея
- 2 средние луковицы шалота
- 2 зубка чеснока
- 1 лавровый лист
- 1 веточка тимьяна
- 2 веточки петрушки
- по 10 горошин душистого
- и черного перца
- соль
- зелень для подачи
- (укроп, кинза, петрушка)

### Для лапши:

- 1,5 стакана муки
- 1 яйцо
- 1 желток
- 4–5 ст. л. молока
- соль

### Что делать:

Положить курицу в большую кастрюлю, залить 2,5 л холодной воды, поставить на средний огонь. Морковь и лук разрезать пополам, подпечь на сухой сковороде до коричневых подпалин. Чеснок, не очищая, слегка раздавить. Когда вода закипит, убавить огонь до минимума, снять пену, положить лук, морковь, чеснок, слегка приправить солью и перцем. Через 1,5 ч вынуть курицу, снять мясо с костей и нарезать небольшими кусками, а кости вернуть в бульон вместе с лавровым листом и зеленью. Через 1 ч снять с огня и процедить. Для лапши муку просеять горкой в миску, сделать в центре углубление, влить яйцо, желток, молоко и посолить по вкусу. Замесить крутое тесто, накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Раскатать в пласт толщиной 3–4 мм, присыпая мукой, свернуть в рулет и нарезать полосками толщиной 5–8 мм. Еще немного присыпать мукой, разделить и дать подсохнуть, 1 ч. Вскипятить в кастрюле 3–4 л подсоленной воды, положить лапшу, варить до готовности, 2–3 мин., откинуть на дуршлаг, разложить по тарелкам. Добавить кусочки курицы, залить кипящим бульоном. Подавать немедленно, при желании посыпав рубленой зеленью.

жизни безвозвратно, вместе с кепкой-аэродромом и игрой в шашки во дворах. Думаете, он годен только на то, чтобы в шутку жарить его на раскаленном карбюраторе автомобиля? А вот и нет – во-первых, теперь для него в магазинах существует специальный «формат», называется цыплет-корнишоны. Этих «корнишонов» – 25-дневных курочек размером с перепелок – уже назвали большим успехом наших курозаводчиков. Кроме «табака» корнишоны идеальны для приготовления в дачном барбекю-котле – быстро прожариваются и очень нежны.

А во-вторых – возвращаясь к позабытому цыпленку табака, – новая грузинская кухня подает его нам под яркими соусами из свежих ягод и делает тем самым вне времени и пространства. Для примера – соус ежевично-виноградный (подойдет, впрочем, любая кислая ягода, скажем, крыжовник). Ежевику разомните вилкой, а виноград раздавите руками и разотрите через сито. Добавьте несколько зубков чеснока, горсть молотых грецких орехов, кинзу, чуть-чуть красного стручкового перца, соль (после каждого пункта программы растирайте соус как следует).

Полейте соусом горячего цыпленка – сами не поверите, какой аромат получится от слияния этих двух.

Вообще соусы – лучшая компания для куриного мяса. Если задуматься, какая кухня благосклоннее других относится к курице, то, на мой взгляд, это испанская. И в ней все так просто, что даже как-то неловко определять национальную принадлежность. Вот, например, моя испанская подружка Сильви жарит куриные бедра и тут же, не отвлекаясь от болтовни и стакана с сангрией, готовит густой соус из обжаренных лука, моркови, сельдерея и чеснока. Она взбивает его блендером, добавляя куриную подливу и зелень. Попутно Сильви рассказывает, что так готовит ужин в Саламанке ее мама (как варианты – соус из красных перцев с томатами и кусочками хамона serrano и миндальный соус с шафраном).

Наверное, если позаимствовать лучшие куриные идеи от каждой из кухонь, то скучать с курицей мне не придется еще лет двадцать.

Елизавета Зайцева

## КСТАТИ

Когда вы покупаете целую курицу, чтобы запечь ее на ужин, собираетесь пожарить куриные грудки или ножки, сделать суп с потрошками или куриные котлеты, – вам, конечно, хочется быть уверенным в свежести и качестве исходного продукта. Выбирая торговую марку «Петелинка», вы получаете качество, находящееся под самым строгим контролем. Цыплет-бройлеров выращивают не дольше 38 дней, поэтому мясо у них нежное, диетическое, с низким содержанием жира. Кормят цыплят только натуральными кормами собственного производства, без применения стимуляторов роста, пьют чистой артезианской водой. Мясо в «Петелинке» обрабатывают без использования консервантов, а потом ежедневно доставляют свежайшую продукцию в магазины. Поэтому и результат гарантирован: блюда из петелинкой курицы получаются не только вкусными, но и полезными.



# КОГДА ВКУСНО ПО-НАСТОЯЩЕМУ!

Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус любимой еды.

**Calvé Французский** такой вкусный и густой, что делает особенным любое блюдо и идеально подойдёт как для приготовления салатов, так и для приготовления бутербродов.

Предлагаем Вам порадовать себя и близких восхитительными блюдами, приготовленными по рецепту шеф-повара компании «Юнилевер Русь»!

Приятного аппетита!



Рецепты от шеф-повара  
компании «Юнилевер Русь»  
Константина Оганезова.  
Специально для торговой  
марки Calvé.



## Клубный сэндвич с индейкой

Бекон, тонко нарезанное филе индейки и куриные яйца обжарить до готовности на сковороде с минимальным количеством масла.

3 ломтика хлеба слегка подсушить в духовом шкафу или тостере. Каждый кусок смазать майонезом и положить на него лист салата.

На первый кусок хлеба выложить готовый бекон и яйцо.

Помидоры нарезать кружками, маринованные огурцы нарезать на тонкие пластины, выложить овощи на второй кусок хлеба. Накрыть этим куском хлеба бекон с яйцом.

На третий кусок выложить индейку и перевернуть его салатными листьями вниз. Скрепить 4-мя деревянными зубочистками. Надеть на зубочистки маслины. Можно разрезать перед подачей на 2 или 4 части. Подавать с любым салатом.

**Ингредиенты** (на 4 порции):

- Хлеб для тостов - 3 ломтика
- Индейка - 50 г
- Бекон - 40 г
- Свежие помидоры - 60 г
- Маринованные огурцы - 30 г
- Салат - 3 листа
- Маслины без косточек - 4 шт.
- Майонез Calvé Французский - 2 ст. л.



## Осенний салат с хлебом

Промыть и нарезать салатные листья. Помидоры, лук, редиску и огурцы нарезать колечками. Нарезать кубиками кусочки белого хлеба (желательно чёрствого). Добавить его к овощам. Бальзамический уксус и майонез перемешать с овощами и хлебом. Дать пропитаться хлебу 5 минут.

**Ингредиенты** (на 4 порции):

- Салатные листья - 200 г
- Овощей по 100 г
- Половина батона белого хлеба (чёрствого)
- Бальзамический уксус - 40 г
- Майонез Calvé Французский - 100 г

# По роду кур

Есть на свете края, где люди всю жизнь едят курицу с одним-единственным гарниром – рисом, приготовленным на пару. Раньше мы тоже были такие: ели ее с рисом или картошкой. Сегодня мы и курицу готовим джиной разных способов, что уж говорить о гарнирах!



## Зеленая фасоль с кедровыми орехами



4 порции

### Что нужно:

- 300 г стручков зеленой фасоли
- 1 маленький красный перчик чили
- 70 г кедровых орехов
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль

### Что делать:

Перчик чили разрезать, удалить семена, мякоть тонко нарезать. Орехи обжарить в 1 ст. л. масла вместе с чили, 1–2 мин., переложить на тарелку. Фасоль положить в кипящую воду, довести до кипения, посолить. Варить 5 мин., откинуть на дуршлаг. В глубокой сковороде разогреть оставшееся масло, положить фасоль, через 2 мин. добавить орехи с чили, перемешать и снять с огня. Подавать к блюдам из куриного фарша.

### Совет:

Вместо кедровых орехов вы можете смешать фасоль с порубленным миндалем, обжаренным в масле с солью и чили. Для диетической версии сбрызните орехи раствором соли и поджарьте в духовке.



## Крем из кукурузы со сливками



4 порции

### Что нужно:

- 300 г замороженных зерен кукурузы
- 1 средняя белая луковица
- 200 мл молока
- 2 ст. л. сливок жирностью 20%
- 1 ст. л. муки
- 4–5 веточек петрушки

2 ст. л. оливкового масла

«экстра вирджин»

молотый мускатный орех

на кончике ножа

соль, свежемолотый белый

перец

### Что делать:

Мелко нарезать лук. В сотейнике разогреть масло, положить лук. Готовить на среднем огне до мягкости, 10 мин. Добавить зерна кукурузы, че-

рез 2 мин. влить молоко, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой. Готовить 10–12 мин. Затем размолоть блендером, слегка прогреть, приправить солью и перцем. Сливки перемешать с мукой, добавить в сотейник. Потомить 2–3 мин., не доводя до кипения, и снять с огня. Посыпать нарезанной петрушкой. Подавать к жареным куриным ножкам.



# Ничего горячего

Салат с пастой в Италии – вовсе не такое уж необычное дело. Ну посудите сами, как еще можно подать макароны на, скажем, огромной итальянской свадьбе? Единственным ограничением служит формат, то есть используются только фузилли, фарфалле, пенне и прочие небольшие завитушки

**1** Отварите в большом количестве подсоленной воды 300–350 г пасты среднего размера; за 3 минуты до готовности добавьте в ту же кастрюлю 200 г замороженного зеленого горошка. Откиньте готовую пасту и горошек на дуршлаг, обсушите и остудите. Нарежьте большими кусками 200 г овечьей брынзы. Взбейте 3–4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин» с соком половины лимона. Добавьте к полученной заправке цедру того же лимона и горсть листьев мяты. Переложите пасту и горошек в большую миску, добавьте заправку и перемешайте. Сверху уложите куски брынзы и посыпьте свежемолотым черным перцем.

**2** Очистите 2 средних баклажана, нарежьте крупными кубиками, уложите в миску, посыпьте солью, перемешайте, оставьте на 15–20 мин. Слейте выделившийся сок, промойте баклажаны и обсушите бумажным полотенцем, слегка сдавливая кубики со всех сторон. Отварите в большом количестве подсоленной воды 300–350 г пасты среднего размера, откиньте на дуршлаг, дайте остыть. Разогрейте на сковороде 2–3 ст. л. растительного масла, положите баклажаны и обжарьте, помешивая, 5–6 мин. Переложите в миску, сбрызните соевым соусом и перемешайте. Положите пасту, 100 г тонко нарезанной моццареллы, сбрызните лимонным соком и перемешайте.

**3** Отварите в большом количестве подсоленной воды 300–350 г пасты среднего размера, откиньте на дуршлаг, дайте остыть. Пока готовится паста, разогрейте в сотейнике 250 мл сливок, жирных или не очень, раскрошите 100 г сыра с плесенью и прогрейте до наступления полной однородности. Положите пасту в большую миску, влейте сливочную смесь, приправьте свежемолотым черным перцем, перемешайте и разложите по тарелкам. Сверху уложите немного свежей руколы и по 2–3 тонких ломтика малосольной семги.



**4** Налейте в большую кастрюлю 4 л воды, добавьте немного соли и доведите до кипения. Нарежьте тонкими полосками 2 небольших цукини и сложите их в дуршлаг. Положите в кипящую воду 300–350 г пасты среднего формата, а поверх кастрюли установите дуршлаг с цукини. Готовьте, время от времени перемешивая цукини. Когда паста сварится, переложите цукини в большую миску, добавьте к ним 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин», приправьте солью и перцем по вкусу и быстро перемешайте, а пасту откиньте на дуршлаг, обсушите и дайте остыть. Затем добавьте пасту к цукини, положите в ту же миску горсть крупной отварной белой фасоли, приправьте черным свежемолотым перцем и перемешайте еще раз.

**5** Налейте в большую кастрюлю 4 л воды, добавьте немного соли и доведите до кипения. Возьмите 3 спелых помидора, сделайте на каждом из них крестообразный надрез, опустите в кипяток на 1 минуту, затем достаньте шумовкой и снимите кожицу. Положите в кипящую воду 300–350 г пасты среднего формата, а поверх кастрюли установите металлическую миску или кастрюлю с тонким дном. В эту миску положите нарезанные тонкими кружками помидоры, добавьте разрезанный пополам зубок чеснока, по столовой ложке бальзамического уксуса, оливкового масла «экстра вирджин» и каперсов; перемешайте и накройте крышкой. Готовую пасту откиньте на дуршлаг, обсушите, затем переложите в большую миску, добавьте прогретые помидоры и все остальное. Приправьте по вкусу солью и перцем, посыпьте свежим базиликом. Подавайте, пока теплое.

**6** Отварите в большом количестве подсоленной воды 300–350 г пасты среднего размера, откиньте на дуршлаг, дайте остыть. Пока готовится и остывает паста, приготовьте соус. Поместите в блендер 1 небольшую баночку консервированного тунца, добавьте 4–5 ст. л. майонеза и 1 ст. л. растительного масла, измельчите до полной однородности. Уложите пасту в миску, добавьте соус, 1 ст. л. мелких каперсов, 2 ст. л. крупно нарезанных плодов каперсов и по горсти коришонов и оливок. Перемешайте, разложите по тарелкам, сбрызните оливковым маслом.

## Салат из пасты с креветками и грибами

4 порции

### Что нужно:

300 г пасты Макфа «ракушки»  
300 г крупных сырых креветок  
300 г маленьких шампиньонов  
4 зубка чеснока  
средний пучок кинзы  
1 ст. л. бальзамического уксуса  
сок половинки небольшого лимона  
сливочное масло «экстра вирджин»  
соль, свежемолотый черный перец

### Что делать:

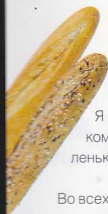
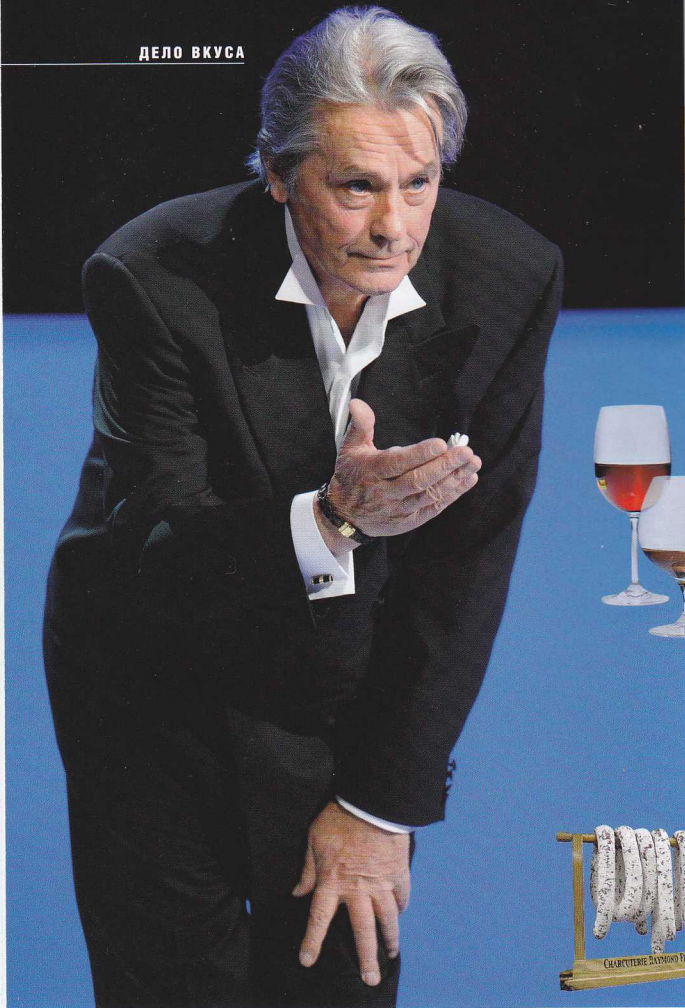
У шампиньонов удалить ножки (они здесь не понадобятся), а на шляпках сделать крестообразные надрезы. Натереть на терке 2 зубка чеснока, смешать с 2 щепотками соли, уксусом и 3–4 ст. л. масла. Натереть этой смесью шляпки грибов, оставить на 30 мин. Затем выложить шампиньоны разрезом вверх на предварительно разогретый в духовке при 200 °С противень. Запекать 10 мин. Остудить. Креветки очистить от панцирей, удалить темную кишечную вену. Натереть на терке оставшийся чеснок, смешать с черным перцем, солью и 2 ст. л. масла. Обвалять в этой смеси креветки, оставить на 30 мин., затем обжарить на сухой раскаленной сковороде, по 1 мин. с каждой стороны. Остудить. Отварить пасту согласно инструкции на упаковке, обсушить на дуршлаге, сбрызнуть маслом, перемешать и остудить. У кинзы удалить стебли. Смешать в большой миске пасту, грибы и креветки, сбрызнуть маслом, приправить лимонным соком, солью и перцем. Посыпать листьями кинзы и подавать.



### КСТАТИ

Салаты лучше всего делать с пастой из твердых сортов пшеницы – она прекрасно сохраняет форму и вкус при варке. Если вы хотите заправить салат густым йогуртовым соусом или майонезом, возьмите «спирали», «витки» или «пружинки» Макфа – они хорошо держат соус. Если салат с кусочками мяса или рыбы, то подойдут «трубочки» или «ракушки». Можете использовать пасту Макфа «Экспресс», время варки которой благодаря обработке паром занимает всего 2 минуты. А если салат готовится для детского праздника, купите для него «маффинки» – веселые макаронные фигурки, созданные специально для детей.





Я могу жить только во Франции. Я слишком привязан к своей стране. Я люблю маленькие кафе, багеты и воздух Парижа.

Во всех французских опросах: с кем бы вы хотели поужинать, я по-прежнему на первом месте. Просто не могу поверить – до сих пор!

О, утиная грудка в соусе из лесных ягод!.. Я ел это в Югославии, когда посещал Иосипа Броз Тито. Пикантно и нежно!

Мы все стареем, и я – не исключение. Но мой секрет долголетия – не в диетах, а в том, чтобы оставаться как можно дольше ребенком, ведь возраст – не на лице, а в душе.

Что я пью? Коньяк и красное вино. Я знаю, что в России есть песня «Ален Делон не пьет одеколон». Мне даже дарили кассету с записью. Потрясающе! Вот о моем консьерже или о секретарше до сих пор ни одной песни не написано. А обо мне есть!



Под маркой Alain Delon выпускается не только шампанское и коньяк. Ах, всего и не перечислишь! Если желаете, я пришлю вам каталог.

Кулинарные шоу? По ТВ я смотрю только бокс.

В любой моей биографии вы прочитаете, что еще в 1960 году Делон купил в Ницце ресторан La Caramague и что я – успешный ресторатор.



В юности я учился на колбасника. Это была профессия родителей, и речь шла о том, чтобы продолжить ее. Я искренне верил, что дело должно переходить от отца к сыну из поколения в поколение. Более того, я думал, что мне повезло. Только недавно закончилась война, и у коммерсантов был стабильный заработок.

Я был официантом в пивнушке рядом с Елисейскими полями. Администратор, метрдотель, старший официант – все орало на меня, рядового гарсона. За несколько дней я возненавидел эту лакейскую работу! Поссорился с одним из начальников и швырнул в него куртку. Меня, разумеется, уволили.

На меня произвела большое впечатление песенка Азнавура «Надо уметь выйти вовремя из-за стола». Если я почувствую, что люди устали от меня, я уйду. Только подайте знак...



По материалам российской и зарубежной прессы

# Ален Делон

Говорят, что в Москве Ален Делон вежливо, но твердо отказывается от русской кухни. Вот и в последний свой визит в Белокаменную он лакомился жареными креветками под трюфельным соусом и французским бисквитом с ежевикой

# Свое болото хвалим

В очередной раз ругая нашу унылую осень и с тоской вспоминая короткое лето, подумайте о том, что нам тоже есть за что благодарить природу. Вот, например, за клюкву

Мне кажется, главное, для чего создана клюква, – это соусы и крепкие напитки. Конечно, никто не умаляет достоинств чудеснейших и полезнейших клюквенных морсов, киселей и варенья, ароматных пирогов с клюквой, чизкейков или прозрачных ягодных желе. Мы сами каждую осень замораживаем килограммы «болотной» ягоды и потом всю зиму едим, перетирая ее с сахаром, и печем блинные торты с прослойкой из творога и клюквенного джема, и варим груши в кисло-сладком клюквенном сиропе, и делаем драже, закатывая рубиновые ягоды в оболочку из сахарной пудры... Но соусы и алкоголь – это особая тема.

## Под соусом

К джемам-компотам мы привыкли с детства, а вот ягодные соусы для мяса и птицы стали использовать не так давно. В Америке, например, где на День благодарения и Рождество съедаются тонны индейки, вместе с ними идут в ход и тонны клюквенных соусов. Соусы, правда, по большей части применяются магазинные, консервированные. Мы же приготовим их сами.

Из серии «проще не придумаешь» – соус из клюквы с яблоками (кстати, клюква вообще хорошо сочетается с яблоками): ягоды (200 г) положить в сотейник вместе с порезанными и очищенными яблоками (200 г), влить 2/3 стакана воды, всыпать 2/3 стакана сахара, довести до кипения, уменьшить огонь и готовить минут двадцать, пока соус не загустеет; приправить красным острым перцем, лучше всего положить целый маленький перчик и потом, когда настоится, вынуть его. Если у вас есть обжаренные куриные грудки или молодая картошка «по-деревенски», то этот соус придется как нельзя кстати. А к уже упомянутой индейке идеально подойдет

вот такой простой соус, не требующий даже тепловой обработки: в комбайне смолоть 2 стакана клюквы, 2 сладких яблока, 1 апельсин без косточек, но с цедрой; добавить стакан коричневого сахара и оставить при комнатной температуре примерно на час, чтобы сахар растворился.

Немного усложним задачу и приготовим идеальный соус для запеченной свинины. Курагу (10 штук) замочим на полчаса в 1/2 стакана клюквенного сока, добавив 300 г клюквы, 1/2 стакана сахара, 1/2 ст. л. тертого имбиря и будем готовить, помешивая, на медленном огне, пока ягоды не полопаются, а сок не загустеет; подается он очень холодным.

Мясо и птица не только прекрасно поедаются с клюквенными соусами – так же замечательно они в них готовятся. Попробуйте обжарить шалот и чеснок, влить красное вино (400 мл), добавить обжаренные на сильном огне до золотистого цвета куриные бедрашки, 150 г клюквы, 150 мл куриного бульона, 1 ст. л. протертых томатов, 2 ст. л. коричневого сахара, приправить солью и свежемолотым черным перцем, тушить 8–10 минут, пока соус не станет густым, – и сами убедитесь, насколько нежной и вкусной получится курица.

Кстати, клюква хороша тем, что во всех случаях, где нужны свежие ягоды, подойдет и замороженные: после пребывания при температуре –18 °С клюква не теряет ни своих качеств, ни – что немаловажно для кулинаров – привлекательного внешнего вида.

## Главное не наклюкаться

Клюква – в некоторой степени наша национальная ягода, а значит, она просто обязана сочетаться с нашим национальным напитком, водкой. Клюквенные настойки и наливки на основе водки, или,

как их иногда ласково называют, ~~клюквы~~ки, отлично согревают, спасают и от простуды, и от хандры. Главное – знать меру и использовать только хорошую водку. Даже не думайте экономить и брать среднего качества в надежде, что клюква переберет сивушный вкус; получится наоборот – вы испортите клюкву.

Клюквенная настойка готовится так просто, что даже как-то неловко предлагать ее рецепт, но вдруг кто не знает. Ягоды нужно тщательно перебрать, вымыть и обсушить. Разбить в блендере, перетереть через мелкое сито, залить водкой (в пропорции примерно на 1 кг ягод 1 л водки), добавить немного сахара (а лучше сахарного сиропа) и тщательно перемешать. И в общем все, ее не нужно особо настаивать – можно пить практически сразу. Бутылку, перед тем как разлить горячительный напиток в стопки, нужно встряхивать, потому как клюквенная мякоть будет постепенно оседать на дно. Пьется такая настойка очень легко, и градус у нее меньше, чем у чистой водки.

На приготовление наливки сил и времени уйдет чуть больше, но тоже особо не перетрудитесь. На 400 г ягод берете бутылку (500 мл) водки и 300 г сахара. Ягоды разминаете, заливаете водкой и оставляете на пять-семь дней. Потом добавляете сахар, на медленном огне доводите до кипения (ни в коем случае не кипятите, иначе от градусов ничего не останется), остужаете и процеживаете. Количество сахара можно варьировать: положите больше – получится сладкий дамский ликер, поменьше – напиток, достойный и мужчин, пусть не сорокаградусный, но тоже довольно крепкий – после всухих манипуляций в «клюковке» остается градусов двадцать пять. Очень хорошо делать такую наливку из клюквы с брусничкой. Только здесь нужно поймать момент: когда клюква только начинаешь созревать, брусника уже отходит. Впрочем, брусника подойдет и моченая: соберите ее, пока сезон, положите в банку, залейте водой и поставьте в холодильник.

Елена Лихачева





Клоkvенный рулет



Сливочный десерт с клоkvой и шоколадом



Клоkvенный морс от простуды



Соус из клоkvы к мясу

## Сливочный десерт с клюквой и шоколадом



4–6 порций

## Что нужно:

100 г клюквы
500 мл сливок для взбивания
2 ст. л. сахарной пудры
3 ст. л. сахара
2 ст. л. клюквенной наливки
50 г темного (60% какао) шоколада

## Что делать:

Всыпать сахар в сковороду, влить 1 ст. л. воды, поставить на слабый огонь и готовить до растворения сахара. Всыпать клюкву, влить клюквовку, увеличить огонь. Прогреть, потряхивая сковородку, 2–3 мин. (часть ягод должна поlopаться). Снять с огня, остудить. Сливки взбить в пышную пену, постепенно подсыпая сахарную пудру. Шоколад растопить на водяной бане, слегка остудить. Разложить взбитые сливки по креманкам или бокалам, добавить клюкву, слегка перемешать, полить небольшим количеством шоколада. Подавать немедленно.

## Соус из клюквы к мясу и птице



4–6 порций

## Что нужно:

200 г клюквы
2 красные луковицы
1 яблоко сорта голден
3 зубка чеснока
3 см свежего корня имбиря
2 ст. л. коньяка
3 ст. л. растительного масла
сахар
соль

## Что делать:

Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, мякоть нарезать мелкими кубиками. Овощи очистить, лук нарезать перьями, чеснок тонкими ломтиками, имбирь измельчить. Разогреть в сотейнике масло, положить лук и обжарить на среднем огне до золотистого цвета, 10 мин. Добавить чеснок, имбирь и яблоко, готовить 5 мин. Влить коньяк, наполовину выпарить. Всыпать клюкву, влить 0,5 стакана холодной воды. На сильном огне довести до кипения и готовить, помешивая, до загустения, примерно 10 мин. Приправить сахаром и солью по вкусу. Подавать холодным к запеченной птице или свинине.

## Клюквенный рулет



6–8 порций

## Что нужно:

150 г клюквы
500 г слоеного дрожжевого теста
1 стакан коричневого сахара
цедра 1 апельсина
масло для смазывания

## Что делать:

Измельчить цедру, растолочь в ступке с 2 ст. л. сахара. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной примерно 3 мм, равномерно посыпать его сахаром, не доходя до краев прямоугольника 0,5 см. Сверху разложить клюкву, не доходя до краев 1 см. Аккуратно скатать длинный рулет. Смазать глубокую форму толстым слоем масла. Нарезать рулет одинаковыми кольцами толщиной 3–4 см, не прорезая при этом до конца, уложить в форму, посыпать смесью сахара и цедры. Поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать до золотистой корочки, примерно на 25 мин. Остудить и подавать.

## Пряный клюквенный морс от простуды



4–6 порций

## Что нужно:

300 г клюквы
2 ст. л. коричневого сахара
1 палочка корицы
1 маленький корешок сухого имбиря
5 бутонов гвоздики
по 5 горошин черного, душистого и розового перца
1/8 часть мускатного ореха
мед

## Что делать:

Отжать из клюквы сок. Выжимки залить 1,2 л холодной воды, добавить коричневый сахар и все специи, слегка растолченные в ступке. Довести до кипения и варить на небольшом огне 10 мин. Остудить, 15 мин., затем процедить. Смешать с клюквенным соком, добавить мед по вкусу прямо в чашку. Подавать теплым (но не горячим).

Dewar's



Эркин Тузмухамедов

## «Скотч»

В дорогом московском ресторане гость спросил молодую официантку: «У вас есть «скотч»?» Девушка удалилась, а вернувшись через несколько минут сказала: «Скотча» нет, есть только клей».

Это невыдуманная история. Шотландцы придумали и подарили миру множество вещей, но мы даже не задумываемся, что их изобрели или открыли шотландцы — антибиотики, пневматическую шину, радио, телевидение, помогли Петру I создать Русский военно-морской флот, подарили миру Рода Стюарта, Вальтера Скотта, Джеймса Бонда, Роберта Бернса, и этот список можно продолжать долго. Кстати, и липкую ленту — Scotch — тоже придумали шотландцы. Но Scotch — шотландский виски, самый популярный, самый разнообразный в своей органолептике, крепкий спиртной напиток мира, — знают, наверное, все. Поэтому юная официантка, не знаящая, что обычно подразумевается под «скотчем», — редкое исключение!

## Шотландский виски гастрономичен

Почему?

Потому что уникален и разнообразен как никакой другой напиток мира.

Виски вполне автономен и самодостаточен — этим напитком можно и нужно наслаждаться в чистом виде.

Причем каждый из сортов виски несет в себе букет ароматов и оттенков, подаренных ему в местной изготовлении оригинального рецепта. Попробуйте «копченые», торфяные и морские виски с острова Айла — Ardbeg, Laphroaig, Lagavulin — под копчености, морепродукты, и особенно под сыры с зеленой плесенью. Слюнки текут при одной мысли.

Или полную противоположность — совершенно бездымный и сладкий, как мед, джампай, как летнее поле с дикотравьем, виски Aberfeldy из самого центра Шотландии, графства Пертшир.

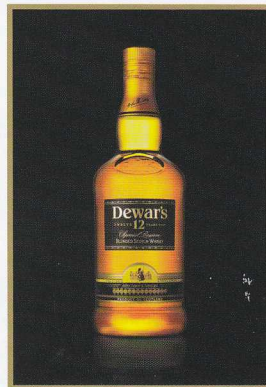
## Купаж и «дюаристы»

90% всего выпускаемого в Шотландии виски — купаж. То есть смеси спиртов, сделанных на разных заводах.

Именно такой напиток, как правило, и именуют «скотч». Если спирты получены с одного завода, они будут называться single, то есть «одиночный», а если смешать продукцию двух и более заводов — blend или купаж. Большая часть знаменитых купажей носит имя создателя — Dewar's, Johnnie Walker, Ballantines, Haig, Bell's, Lawson's, Buchanan и другие. Все они были созданы выдающимися людьми во второй половине XIX века. Но из них только Томми Дюар — пионер и новатор в рекламе и

бизнесе — оставил после себя по-настоящему великое наследие. По состоянию мы бы его сегодня определили как «олигарх», успешный политик, который благодаря своему юмору и острому уму стал любимцем общества как Лондона, так и Нью-Йорка — главных городов мира. Высказывания и афоризмы Томми Дюара разлетелись на цитаты с момента их создания, они цитировались ведущими газетами мира и по сей день входят в обязательный джентльменский набор эрудированных остряков. Не меньший запас виртуозного остроумия включает в себя книга Томми Дюара о кругосветном путешествии, наполненная веселыми и тонкими наблюдениями о разных странах — «Прогулка вокруг света».

В XXI веке Томми Дюар является одним из самых культовых обитателей виртуального мира. В «Живом журнале» существует популярное сообщество «дюаристов» — гедонистов, ценящих жизнь и наслаждающихся остроумными рецензиями оборотами. Конечно же, под любимый виски Dewar's 12.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Принцип кимоно

Чтобы приготовить хороший обед, необходимо обладать хорошим вкусом. Однако кроме вкуса существуют и принципы. Японский обед – живейший пример взаимодействия того и другого

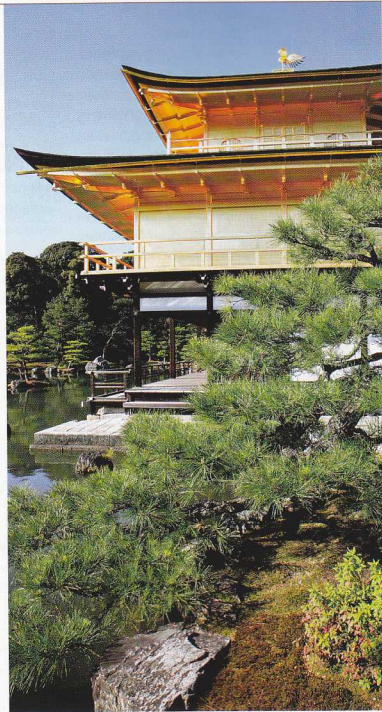
Как японская кухня представлена в России, знают все. А именно – наименьшей своей частью, фаст-фудом, не бог весть как к тому же исполненным. К сожалению, русскому желудку и уму остается неизвестным японский обед как порядок и мировоззрение – что за чем идет да что с чем сочетается. На этом и остановимся.

Прежде всего следует сказать, что японская кухня одновременно и традиционна, и подвержена непрерывным изменениям. Так, правильный обед в Японии никогда не состоит из одного-двух блюд – это может быть воспринято даже как оскорбление. Причин у такого разнообразия много, и самая очевидная среди них та, что одним или двумя японскими блюдами попросту нельзя наесться, очень уж миниатюрны порции. Это – традиция, которая неизменна.

А вот порядок подачи блюд к столу изменился с годами до неузнаваемости. То есть раньше никакого порядка не было, на стол несли все блюда сразу (оговоримся, в традиционных ресторанах на территории Японии так поступают и по сей день). Теперь же все чаще и чаще блюда подают порциями, однако в каждой из этих перемен может быть и по два, и по три блюда – с точки зрения японца, пустой стол выглядит неприлично.

Самый же главный принцип построения обеда – сезонность, характерная, впрочем, для любого проявления японской культуры, от составления цветочных композиций до кимоно. Она проявляется и в оформлении блюд, принятом для каждого времени года, и в размере порций – чем холоднее, тем они больше. Ну и конечно же, сильнее всего сезонность проявляется в выборе продуктов. И именно этим принципом мы руководствовались при составлении сегодняшнего меню.

И еще мы призвали на помощь японского шеф-повара Сейджи Кусано. Московский ресторан «Сейджи», где он трудится



уже пять лет, известен как раз любовным и бескомпромиссным отношением к классической кулинарной традиции. Итак, в октябре к японскому столу подаются грибы, тунец «блю фин» и салат из жареной кожи лосося. Кстати, десерт Сейджи-сан придумал специально для «Гастронома». За это и за все остальное – большое ему спасибо!

Александр Ильин

## Киноко мориавасе – жареные грибы в имбирно-чесночном соусе



4 порции

### Что нужно:

- по 150 г свежих грибов (эринги, шитаке, энoki и шимеджи)
- 80 г сливочного масла
- 20 г свежего корня имбиря
- небольшой пучок зеленого лука, только зеленая часть
- 20 г свежего чеснока
- 20 мл японского соевого соуса
- 20 мл sake
- 20 мл японского кулинарного вина мирин
- по большой щепотке морской соли и свежемолотого черного перца

### Что делать:

Грибы почистить. Имбирь и чеснок измельчить. Лук крупно нарезать так, чтобы получились острые перья. Соевый соус, sake и мирин смешать. Сковороду поставить на максимально возможный огонь, сразу же положить нарезанное небольшими кусочками сливочное масло. Как только масло растает (следует избегать появления пены!), в один прием выложить все остальные ингредиенты, кроме лука. Готовить при интенсивном размешивании 40 сек. Разложить грибы вместе с соусом по тарелкам, украсить перьями лука и немедленно подать.





### Чучукай хоп магуро торо – сашими из брюшка голубого тунца

 4 порции

#### Что нужно:

400 г очень свежего филе  
брюшка голубого тунца  
васаби и маринованный  
имбирь для подачи  
водоросли, тертый дайкон  
и зелень для украшения

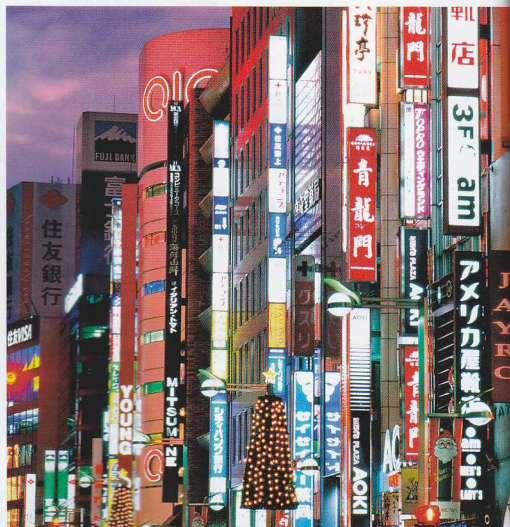
#### Что делать:

Филе тунца тщательно обсушить салфеткой. Украсить тарелки. Очень острым тонким ножом нарезать филе в длину кусками шириной 5–7 см, затем поперек волокон ломтиками толщиной 5 мм, разложить

по тарелкам. Подать с васаби и имбирем, украсив водорослями, дайконом и зеленью.

#### Совет:

Европейцам не особенно часто приходится пробовать настоящего свежего сырого тунца, поэтому при первом опыте они бывают раздосадованы – для тунца высокого качества характерен неистребимый привкус железа. Однако в брюшке тунца привкус этот ощущается в наименьшей степени, поэтому мы и выбрали для сашими именно его.



## Щиреми фойру яки – рыба, запеченная в фольге

4 порции

### Что нужно:

- 4 целых сига или дорады
- 60 г свежих грибов шиитаке
- 120 г белого лука
- 80 г сливочного масла
- 50 мл саке
- 50 мл японского кулинарного вина мирын
- 50 мл японского соевого соуса
- 5 г чеснока
- 5 г свежего корня имбиря
- 2-3 щепотки черного свежемолотого перца
- лимон для подачи

### Что делать:

Рыбу разделить на филе на коже. Чеснок и имбирь измельчить, перемешать с саке, мирином и соевым соусом, добавить черный перец. Рыбное филе уложить в большую миску, залить полученным маринадом и оставить на 5 мин. Лук и грибы нарезать тонкой соломкой. На рабочую поверхность постелить 4 больших куска фольги. В центр каждого положить сначала четверть лука, затем рыбное филе кожей вниз. Смазать филе маслом, положить еще одно филе, но кожей вверх, сверху разложить шиитаке. Поднять наверх края фольги, чтобы получилась «чаша», полить рыбу маринадом. Плотнo завернуть фольгу. Готовить в разогретой до 250 °С духовке 10 мин. Выложить свертки на тарелку, развернуть и подать с долькой лимона.



# YAMASA

ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ИЗ ЯПОНИИ



Вот уже более трех с половиной столетий компания Yamasa производит наиболее известный в Японии премиальный соевый соус.

Секрет успеха соуса Yamasa заключается в использовании только натуральных ингредиентов и длительного процесса брожения, занимающего более шести месяцев. Технология приготовления, передаваемая от поколения к поколению с бескомпромиссной преданностью качеству, обуславливает уникальный вкус, запах и цвет соуса.

Рекомендуем: [www.yamasa.com](http://www.yamasa.com)

Дистрибьютор  
ЗАО «Эмборг АО»

[www.emborg.ru](http://www.emborg.ru)  
+7 495 728 41 40



## Яки удон



4 порции

## Что нужно:

600 г сухой пшеничной лапши с добавлением гречневой муки (для якисоба)  
 200 г морковки  
 120 г белого лука  
 60 г зеленого лука  
 80 г вешенок  
 300 г белокочанной капусты  
 120 г ростков сои  
 5–6 ст. л. растительного масла  
 20 мл кунжутного масла  
 200 мл соуса тонкацу  
 1 ч. л. перца санчо (сычуаньского)  
 соль

## Что делать:

Овощи и грибы нарезать тонкой соломкой. Лапшу опустить в кипящую воду, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть холодной водой и обсушить. В большой сковороде разогреть растительное масло, положить овощи и грибы, приправить солью и перцем санчо. Обжаривать при интенсивном помешивании 1 мин., затем добавить лапшу, кунжутное масло и соус тонкацу, перемешать, разложить по тарелкам. Немедленно подать.



## Сяке каво сарада – салат с жареной кожей лосося

4 порции

## Что нужно:

160 г свежей кожи лосося  
 80 г молодого огурца  
 40 г оранжевой икры тобиико

## Для соуса унаги:

1 ст. л. саке  
 1 ст. л. японского кулинарного вина мирин  
 1 ст. л. японского соевого соуса  
 1 ч. л. обрезков копченого угря  
 по 0,5 ч. л. тонко нарезанной моркови, порея и свежего имбиря  
 1–2 щепотки белого сахара,  
 по вкусу

## Что делать:

Для соуса смешать в сотейнике саке, мирин, соевый соус, угря и овощи. На среднем огне довести до кипения, процедить и охладить. Приправить сахаром. У огурца удалить семена, мякоть тонко нарезать соломкой. Кожу лосося очистить от чешуи, положить на раскаленную сковороду и обжарить с обеих сторон до корочки, около 10 мин. (кожа должна начать трескаться). Быстро нарезать ее соломкой, смешать с огурцом и тобиико, заправить соусом и немедленно подать.



## МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Сейджи Кусано, шеф-повар ресторана «Сейджи»:

– С моей точки зрения, самое важное в японской кухне – это искренность во всем. Мы, японские повара, не маскируем свои ошибки соусом или гарниром и не пытаемся выдать плохое за хорошее. Всегда старайтесь покупать продукты только самого высокого качества, относитесь к ним с уважением и старайтесь максимально сохранить их природный вкус.



Есть много вещей № 1 в доме.  
Но лишь исключительные вещи стали № 1 в каждом доме.  
Как натурально сваренный соевый соус Kikkoman.  
Чистый несравненный вкус сделал его соевым соусом № 1 в Японии.  
Так же как и во всей Европе. Теперь и у Вас дома. На Вашей кухне.



# KIKKOMAN

Вкус соединяет

## Утка «Хоккайдо»:

### Ингредиенты (4 порции)

- 600 г утиной грудки с кожей
- 3 ст. л. соевого соуса Kikkoman
- 2 ст. л. соуса-маринада Teriyaki Kikkoman
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 1 ч. л. измельченного свежего имбиря
- растительное масло для жарки

### Для картофельного салата:

- кусочек сливочного масла
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 1 ч. л. измельченного свежего имбиря
- 2 пера зеленого лука
- сок одного лимона
- 1–2 ст. л. рисового уксуса
- 2–3 ст. л. соевого соуса Kikkoman
- 3 ст. л. измельченных листьев кориандра
- 800 г картофеля

### Приготовление:

Мясо грудки снять с кости, вымыть и тщательно обсушить бумажным полотенцем. Полить утку маринадом, приготовленным из соевого соуса, соуса-маринада Teriyaki, кунжутного масла, рисового уксуса и имбиря. Обжарить до золотистого цвета в растительном масле. Разогреть духовку до 150 °С и запекать в течение 15 минут кожей вверх. Поливать оставшимся маринадом время от времени. После выключения духовки оставить еще на 5 мин. Нарезать утиную грудку на ломтики.

Для гарнира сварить картофель. Нагреть сливочное и растительное масло. Слегка обжарить имбирь и зеленый лук, добавить лимонный сок, рисовый уксус, соевый соус и кориандр. Полить получившимся соусом порезанный картофель.





### Эби темпура – темпура с тигровой креветкой

  4 порции

#### Что нужно:

20 сырых тигровых креветок  
калибра 21–25  
500 г муки для темпуры  
3–4 ст. л. крошеного льда  
растительное масло  
для фритюра  
тертый дайкон и тертый имбирь  
для подачи

#### Для соуса «темпура»:

по 30 мл sake, японского соевого  
соуса и кулинарного вина мирин  
по 10 г тертого свежего дайкона  
и тертого свежего имбиря  
2 ч. л. сушеной стружки тунца  
2 ч. л. даши-но-мото,  
концентрата бульона  
из водорослей

#### Что делать:

Для соуса смешать sake, мирин и соевый соус, прогреть, не доводя до кипения, добавить остальные ингредиенты, перемешать и охладить до комнатной температуры. Отложить 4 ст. л. муки, остальную слегка взбить с 400 мл холодной воды, добавить лед и взбить еще раз. Креветки очистить, оставив хвостики и последнюю фалангу панциря, сделать на брюшке 5–6 неглубоких надрезов наискосок. Растянуть креветки, чтобы при жарке они не свертывались. Налить в кастрюлю масло слоем 20 см, разогреть до 180 °С. Обвалить креветки в муке, затем обмакнуть в кляр и еще раз сбрызнуть кляром. Опускать креветки в масло порциями по 5 штук и жарить примерно по 5 мин. Готовность можно определить по пузырькам на кляре: мелкие и «мыльные» говорят о том, что креветки еще не готовы, крупные и прозрачные – что пора; цвет же кляра должен быть очень светлым. Тарелки застелить пергаментом, положить с краю немного дайкона и имбиря, а в центр – креветки. Подать с соусом «темпура».





## Ананас-темпура в карамели



4 порции

### Что нужно:

400 свежей мякоти ананаса  
150 г муки для темпуры плюс  
еще 1 ч. л.  
1 ст. л. крошеного льда  
2 ст. л. белого сахара  
растительное масло  
для фритюра  
шоколадный и клубничный  
соус для подачи

### Для соуса:

250 мл свежевыжатого  
ананасового сока  
1 ст. л. белого сахара  
1 ч. л. рисового крахмала

### Что делать:

Для соуса крахмал размешать в сотейнике с 2 ст. л. холодной воды, добавить сахар и сок. Поставить на средний огонь, довести при помешивании до кипения, снять с огня и остудить. Мякоть ананаса нарезать крупными брусочками. Муку слегка взбить с 100 мл холодной воды, добавить лед и взбить еще раз. Налить в кастрюлю масло слоем 20 см, разогреть до 180 °С. Брусочки ананаса обвалять в муке, обмакнуть в кляр, стряхнуть излишки и опустить в горячее масло. Через 4 мин. осторожно переложить на бумажное полотенце.

На сухую сковороду насыпать брусочки ананаса в темпуре, быстро и аккуратно перемешать, палочками вынимать и опускать на несколько секунд в миску с ледяной водой. Соус разлить по тарелкам, сверху уложить брусочки ананаса в карамели. Украсить шоколадным и клубничным соусом.

## Список необходимых продуктов

### Рыба и морепродукты

160 г свежей кожи лосося  
небольшой кусочек копченого угря  
1 тубик или баночка оранжевой икры тобиико  
400 г очень свежего филе брюшка голубого тунца  
4 целых сибаса или дорады  
20 сырых тигровых креветок калибра 21–25

### Фрукты, овощи, зелень и грибы

1 свежий огурец  
1 средний свежий корень имбиря  
1 небольшой стебель лука-порей  
1 головка чеснока  
большой пучок зеленого лука  
3 средние белые луковички  
1 небольшой корень дайкона  
2 средние морковки  
1 небольшой кочан капусты  
120 г свежих ростков сои  
по 150 г грибов эринги, энoki и шимеджи  
250 г грибов шиитаке  
100 г вешенок  
1 лимон  
1 ананас  
водоросли и зелень для украшения

### Молочные продукты

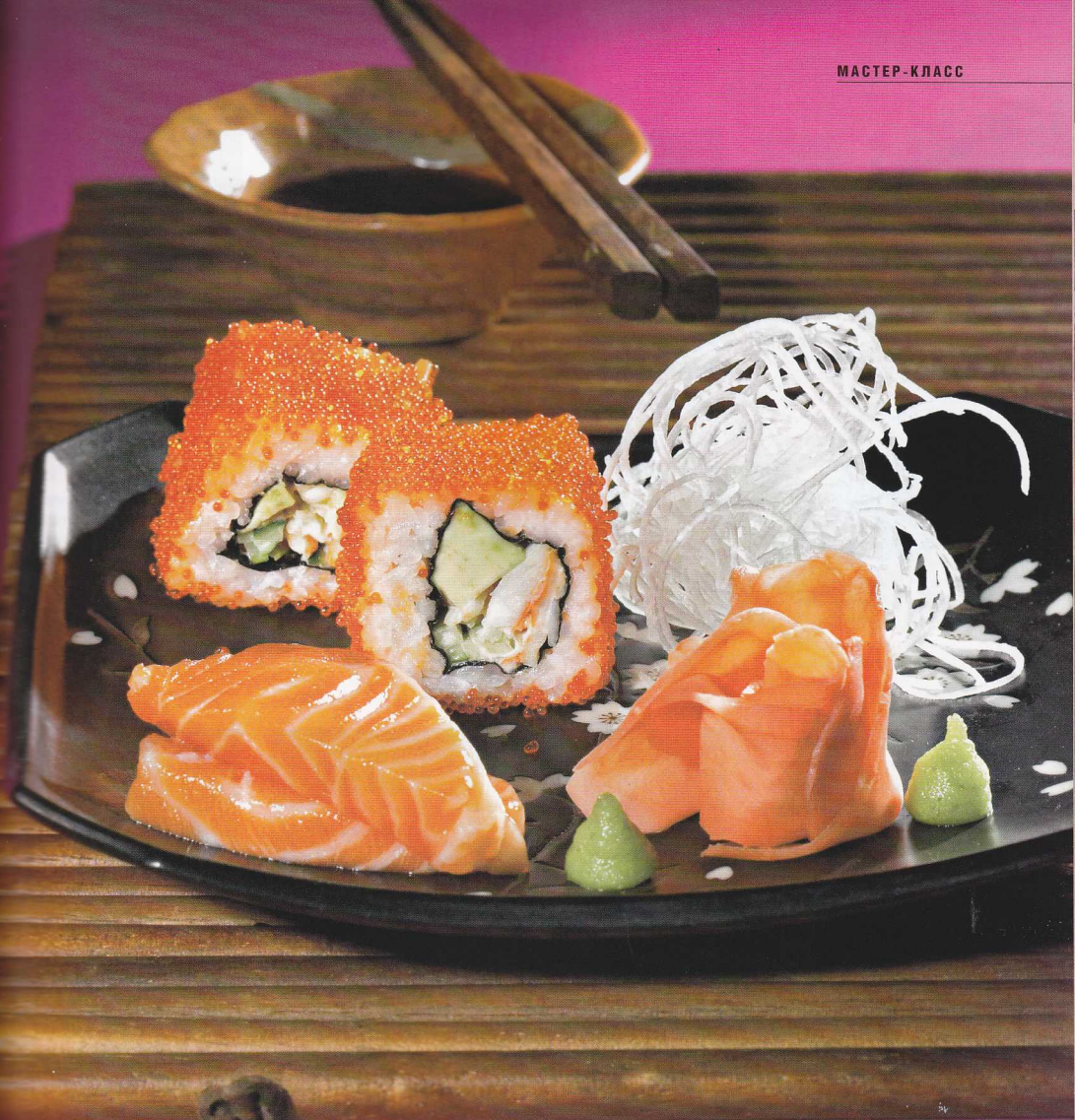
250 г сливочного масла

### Бакалея и алкоголь

600 г сухой пшеничной лапши с добавлением гречневой муки (для якисоба)  
1 кг муки для темпуры  
1 небольшой пакет рисового крахмала  
1 небольшой пакет сахара  
1 тубик пасты васаби  
1 упаковка японского маринованного имбиря  
1 пакетик сушеной стружки тунца  
1 упаковка даши-но-мото, концентрата бульона из водорослей  
1 бутылка растительного масла  
1 бутылочка кунжутного масла  
250 мл ананасового сока  
1 бутылочка sake  
1 бутылка кулинарного вина мирин

### Соусы и приправы

1 бутылка японского соевого соуса  
1 бутылка соуса тонкацу  
по 1 бутылочке готового шоколадного и клубничного соуса  
1 пакетик перца санчо (сычуаньского)  
1 пакетик мелкой морской соли  
мельница с черным перцем



# Ролл «Калифорния» и сашими из лосося



4 порции

**Что нужно:**

**Для сашими:**

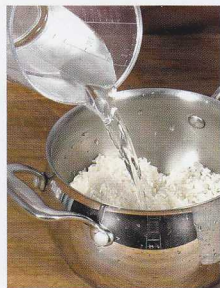
- 100 г филе очень свежего лосося
- 70 г дайкона
- маленькая горсть водорослей тосака

**Для ролла «Калифорния»:**

- 1 стакан риса для суши
- 1 нога камчатского краба
- 2 листа водорослей нори
- 1 небольшой огурец
- половина спелого авокадо
- 2 ст. л. тобико (икры летучей рыбы)
- 5 ч. л. майонеза
- 1 ст. л. приправы для суши Kikkoman
- соевый соус Kikkoman,
- маринованный имбирь
- и васаби для подачи



**1** Всыпать рис в высокую кастрюлю, налить стакан воды и интенсивно перемешать его рукой. Воду из кастрюли слить. Залить новую порцию воды и снова промыть рис. Эту операцию повторить 5–6 раз, пока вода не станет абсолютно прозрачной.



**2** Положить промытый рис в кастрюлю с толстым дном и плотно прилегающей крышкой. Налить в нее 1 стакан воды, перемешать, на небольшом огне довести до кипения, закрыть крышкой, убавить огонь до минимума и варить 14 мин. Снять с огня, укутать кастрюлю в плед и оставить на 30 мин.



**6** Лист водорослей нори разрезать пополам. На циновку для роллов, выстланную пленкой, положить одну половину листа листа шероховатой стороной вверх. Влажными руками взять еще теплый рис, положить на лист нори и равномерно распределить по всей поверхности слоем 5 мм, оставив свободную полоску по длинному краю шириной 7–9 мм.



**7** Лист нори с рисом перевернуть рисом вниз. Смазать центр листа с гладкой стороны васаби, выложить вдоль огурец, авокадо и крабы. Свернуть ролл при помощи циновки, прижимая при каждом повороте. Тобико подсушить на воздухе 15 мин., обвалить ролл. Острым ножом, смоченным горячей водой, разрезать ролл на 6 частей. Так же приготовить остальные роллы.



**8** Для сашими филе лосося зачистить от остатков кожи. Тонким длинным ножом для рыбы – не пилящими, а длинными движениями – разрезать филе вдоль на 3 куска. Каждый кусок рыбы нарезать поперек волокон кусочками толщиной 1 см (оставшиеся кусочки рыбы следует сразу же положить в холодильник).



**3** Открыть кастрюлю и переложить горячий рис горкой в деревянную миску. Вылить на рис приправу для суши Kikkoman и аккуратно перемешать лопаткой, разбивая комки, пока заправка не впитается в рис. Рис с заправкой не следует хранить долго.



**4** Огурец очистить от семян и кожицы (по желанию). Мякоть нарезать тонкой соломкой. Удалить косточку у авокадо. Нарезать его дольками, снять с долек авокадо кожицу.



**5** Панцирь краба разрезать вдоль ножницами, извлечь мясо. Разобрать мясо краба на волокна, не забывая удалять хитиновые пластинки из каждой фаланги. Разобранное мясо краба заправить майонезом.



**Илья Жданов,**  
повар-консультант проекта  
«Книги Гастронома»

Популярность суши пока уступает популярностипельменей, но сushимания уже набрали такие обороты, что вам вполне может захотеться готовить суши и роллы дома. Если у вас нет готовой приправы для суши, можете сделать ее самостоятельно. Исходя из этого количества риса нагрейте до 60–70 °С 8 ст. л. рисового уксуса (может вместо рисового взять белый винный или даже яблочный – главное, чтобы не столовый), добавьте 4 ст. л. сахара и 1 ст. л. соли и размешайте до полного растворения сахара и соли.



**9** Если васаби в виде порошка, развести его кипятком до густой консистенции. Натереть дайкон стружкой на специальной терке или нарезать очень тонкой соломкой, держать его до подачи в ледяной воде, перед подачей откинуть на дуршлаг и обсушить бумажными полотенцами.



**10** Маринованный имбирь слегка отжать. Свернуть один лепесток трубочкой, а последующие лепестки накладывать поочередно друг на друга, придавая лепесткам имбиря форму розы.



**11** На тарелке для ассорти суши и сашими сформировать горку нарезанного дайкона. Рядом с горкой выложить ролл «Калифорния» и сашими из лосося, имбирь и немного васаби. Подать с соевым соусом Kikkoman.

Когда вы сбрызгиваете рис заправкой, следите, чтобы и рис, и заправка были теплыми. Если вы собираетесь устраивать суши-вечеринку, рассчитывайте так: на 1 кг невареного риса вам потребуется 240–250 мл заправки.

Продукты для приготовления ролов и сашими должны быть лучшими и самой первой свежести, особенно рыба.

Правильно нарезать лосося для сашими гораздо легче, если у вас есть специальный японский нож для разделки рыбы – с тонким, длинным, чуть гнущимся лезвием. Мы при съемке этого мастер-класса пользовались ножом SAMURA.

# Горбушин двор

Отдавая должное лососю, мы почему-то частенько забываем о горбуше. Ну да, она не красавица, но по вкусу – особенно горячего копчения – она даст фору какой угодно семге! И супы из нее получаются великолепные



## Суп из копченой горбуши со сливками

6 порций

### Что нужно:

700 г горбуши горячего копчения одним куском  
 200 мл жирных сливок  
 50 г жирного бекона  
 1 большая картофелина  
 2 большие луковицы  
 большой пучок петрушки  
 1 ст. л. муки  
 1 лавровый лист  
 1 ч. л. душистого перца горошком  
 соль, свежемолотый белый перец

### Что делать:

Кастрюлю с 1,5 л холодной воды поставить на огонь, положить горбушу, довести до кипения. Снять пену, добавить лавровый лист и душистый перец. Через 10 мин. горбушу переложить на тарелку, бульон процедить. Горбушу разобрать на крупные хлопья, удалив кости и кожу. Бекон, картошку и лук нарезать небольшими кубиками. Листья петрушки отделить от стеблей, измельчить по отдельности. Кастрюлю с толстым дном поставить

на слабый огонь, положить бекон. Когда выплывет жир, добавить лук. Через 10 мин. всыпать муку, готовить еще 5 мин. В отдельную кастрюлю влить бульон, добавить картофель, поставить на огонь. Через 5 мин. после закипания влить бульон с картофелем в кастрюлю с беконом. Положить стебли петрушки, размешать венчиком. Через 5 мин. снять с огня, добавить листья петрушки, горбушу, сливки, соль и белый перец по вкусу. Прогреть до кипения и подавать.

# Кулинарные заметки: Сибирь

Пожалуй, одним из наиболее известных и получивших повсеместное распространение блюд являются пельмени. Интересно, что сибиряки, как правило, готовят пельмени апрок и хранят в замороженном виде, поскольку берут их с собой в поход или на охоту, чтобы даже в тайге приготовить вкусный и сытный ужин. Кстати, согласно оригинальному рецепту, начинку пельменей составляет фарш из трех сортов мяса.

Также особенностью сибирской кухни можно назвать пристрастие сибиряков к чаепитию и обилие мучных блюд на столе. Повсеместно распространены пироги, оладьи, калачи. Пироги встречаются двух видов: из кислого теста — «подовые», которые выпекают в русской печи, и жареные пироги — «пряженые» на жире, из кислого и пресного теста. Начинка может быть самой разной: мясо, овощи, яйца, творог, но особо сибиряки любят пироги с черемухой.

Другим блюдом, достойным внимания за своей неповторимый вкус, является сибирский борщ, который позволяет не только быстро согреться при необходимости, но и отлично восстанавливать силы благодаря широкому набору ингреди-

тов, в том числе различных овощей. Между прочим, сегодня в Сибири выращивают практически те же сорта овощей, что и в центральной части России. Более того, именно в сибирском городе Минусинске ежегодно проходит праздник, посвященный урожаю помидоров.



**Важно знать:**  
в помидорах содержится ликопин — антиоксидант, который оказывает положительное влияние на организм.

Добавить любимым блюдам яркий вкус и тонкий аромат поможет кетчуп Calve «Сибирский с хреном», сделанный из созревших на солнце помидоров! Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve.

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: Борщ по-сибирски

### Необходимые продукты:

- Свекла — 160 г
- Картофель — 40 г
- Фасоль — 40 г
- Морковь — 40 г
- Кетчуп Calve «Сибирский с хреном» — 30 г
- Бульон говяжий — 800 г
- Фарш говяжий — 120 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Лук репчатый — 40 г
- Капуста белокочанная — 40 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 2 ч. л.
- Соль, перец — по вкусу

### Способ приготовления:

Предварительно замоченную фасоль сварите

в горячей воде без соли до готовности. Нарезанный соломкой лук вместе с нарезанной полосками морковью обжаривайте в течение 5 минут, затем добавьте кетчуп Calve «Сибирский с хреном» и прогрейте. Соломку из свеклы слегка обжарьте отдельно, добавьте к ней немного говяжьего бульона, сахар, чуть-чуть уксуса и тушите, пока свекла не станет мягкой. Смешайте с пассерованными овощами.

Нарезанную капусту опустите в кипящий бульон, после закипания

добавьте нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут добавьте тушеную свеклу, вареную фасоль и порубленный чеснок. Варите еще 10 минут, а потом дайте настояться четверть часа. За это время фарш и лук пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, воду, соль и перец. Полученную массу взбейте и сформируйте фрикадельки. Отварите их в подсоленной воде в течение 15 минут. Положите в тарелку, затем налейте борщ и подавайте с порубленной зеленью и сметаной.





# Упоительные вечера

Хорошо бывает вечером собраться с друзьями и как следует выпить пивка. Хорошо также, если еда располагает к тому, чтобы пиво лилось рекою. Наш сегодняшний ужин гарантирует вам упоительное времяпрепровождение. Причем во всех смыслах



Креветки с острым укропным маслом



Запеканка «чили кон карне»



Салат с жареной свининой и капустой



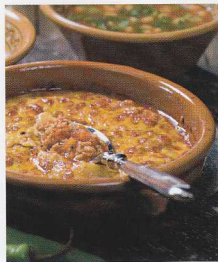
Рыбные котлеты с сырным соусом



**Креветки с острым укропным маслом**

**Что нужно:**

- 500 г очищенных замороженных креветок
- 125 г сливочного масла
- 5 веточек укропа
- 0,5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 ст. л. соевого соуса
- 0,5 ч. л. молотого чили
- 2 ст. л. каперсов
- 8 ломтиков хлеба с солодом пол-лимона
- 1 ст. л. соли



**Запеканка «чили кон карне»**

**Что нужно:**

- 600 г говяжьего фарша
- 100 г тертого сыра чеддер
- 2 банки протертых томатов
- 2 крупных перца чили
- 2 банки (по 400 г) фасоли в томате
- 1 черешок сельдерея
- 4 зубка чеснока
- пучок кинзы
- по 1 ч. л. семян зиры и кориандра
- 0,5 ч. л. сухого тимьяна
- 4 ст. л. растительного масла
- соль, черный перец



**Рыбные котлеты с сырным соусом**

**Что нужно:**

- 500 г филе трески
- 100 г крекеров
- 1 лимон, только цедра
- 1 зубок чеснока
- 2 яйца
- соль, белый молотый перец
- растительное масло для жарки

**Для соуса:**

- 250 мл сливок жирностью 10%
- 100 г плавяного сыра
- 0,5 ч. л. сельдереевой соли
- щепотка черного перца



**Салат с жареной свиной и капустой**

**Что нужно:**

- 500 г не очень жирной свиной шейки
- 300 г квашеной капусты
- 1 большой красный перец чили
- 1 лайм
- большой пучок зеленого лука
- пучок зеленого базилика
- пучок мяты
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 2 ст. л. рыбного соуса
- 1 ч. л. коричневого сахара

За 60–50 мин. до начала ужина

**Для укропного масла** перемешать размягченное сливочное масло, измельченные укроп и каперсы, оливковое масло, соевый соус и чили. Завернуть в пленку и убрать в морозильник.

За 50–40 мин. до подачи

**Для запеканки «чили кон карне»** чеснок измельчить, отложить 1 ч. л., а оставшийся обжарить с маслом. Затем добавить фарш и готовить, разбивая комки, 10 мин. Добавить томаты, нарезанные перцы чили, зиру и кориандр. Сельдерей нашинковать и всыпать в закипящую смесь. Приправить и тушить под крышкой 20 мин.

За 40–30 мин. до начала ужина

**Для рыбных котлет** филе уложить в стеклянную миску, залить водой и прогреть в микроволновке на максимальной мощности, 6–7 мин., обсушить и размять. Добавить измельченные крекеры, цедру, чеснок и яйца. Приправить и перемешать.

За 30–20 мин. до начала ужина

**Для салата с жареной свиной** отжать капусту, чили нарезать колечками, с лайма снять теркой цедру, а из его мякоти выжать сок; перемешать, накрыть. Базилик и мяту разобрать на листья. Лук нарезать наискосок, а свинину – тонкими длинными полосками.

За 20–10 мин. до начала ужина

**Приготовить креветки.** Вскипятить 3 л воды с солью и половинкой лимона, положить креветки. После закипания откинуть их на дуршлаг и накрыть крышкой. Приготовить рыбные котлеты. Из подготовленной массы сформировать небольшие котлетки толщиной 1 см, обжарить их на растительном масле, по 2 мин. с каждой стороны.

За 10 мин. до начала ужина

**Для запеканок чили кон карне** разложить по порционным формам, посыпать сыром и запечь в духовке при 200 °С,

10 мин. Фасоль прогреть с кинзой, тимьяном и отложенным чесноком.

Для сырного соуса залить сливками нарезанный плавяный сыр, прогреть до растворения. Приправить перцем и сельдереевой солью.

Непосредственно перед началом ужина

**Для тостов с креветками** обжарить в духовке ломтики хлеба, по 2 мин. с каждой стороны, смазать их острым маслом, сверху разложить креветки и подать к столу. Затем подать рыбные котлеты с соусом и ломтиками лимона и чили с фасолью и сметаной.

Во время ужина

**Приготовить салат с жареной свиной.** Капусту смешать с зеленью, разложить по тарелкам. В раскаленный вок поместить свинину, через 3 мин. – рыбный соус, сахар и кунжутное масло. Готовить, размешивая, 2 мин., затем разложить по тарелкам с капустой и подать к столу.

# Свежо и сыро

Каких только десертов не предлагают нам кулинарные книги и сайты! Из шоколада, фруктов, карамели, теста... Мы решили попробовать приготовить что-то новое, свежее – сладости из сыра



## Талеры с сыром и инжиром



8–10 порций

### Что нужно:

500 г слоеного бездрожжевого теста

200 г греческого сыра мизитра (или свежей греческой феты)

200 г мягкого вяленого инжира

80–100 мл коньяка

2 яйца

маленькая щепотка семян аниса  
сахарная пудра

### Что делать:

Инжир залить коньяком, оставить на 6–8 ч. Размяченный инжир мелко порубить (настой больше не понадобится). Анис растолочь в ступке. Отделить белки от желтков. Белки слегка взбить. Сыр размять вилкой, перемешать с анисом и белками (если инжир недостаточно сладкий, можно добавить в сырную массу 1–2 ч. л. сахарной пудры). Раскатать тесто в два прямоугольных пласта, смазать их желтком. Распределить на каждом пласте сыр, а сверху измельченный инжир. Скатать пластины в рулеты, немного охладить и нарезать на кружки толщиной 2 см. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку, выпекать 12–15 мин. Выложить талеры на покрытый пергаментом противень и смазать сверху оставшимся желтком. Готовые талеры по желанию можно посыпать сахарной пудрой.



### МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ Сергей Белов

Думаю, что в этом рецепте анис лучше заменить на половину звездочки бадьяна. Он более ароматный, очень приятный на вкус, пряный и сладковатый. Перед выпечкой я охладил рулеты в течение часа. Но сахарной пудрой талеры не посыпал – они и так довольно сладкие.



### Персиково-сырный десерт



2 порции

#### Что нужно:

2 крупных спелых персика  
100 г свежего козьего сыра  
небольшая горсть очищенных кедровых орехов  
1 ст. л. светлого меда  
несколько листиков тимьяна

#### Что делать:

Персики обдать кипящей водой, затем сразу холодной, очистить от кожицы, удалить косточку. Нарезать, поместить в блендер и размолоть в однородную массу. Сыр взбить с медом при помощи миксера или венчика. Добавить в сыр орехи, перемешать. В бокалы выложить слоями персиковое пюре и сыр так, чтобы сверху было пюре. Можно посыпать десерт листиками тимьяна. Подать сразу же или предварительно охладив в течение 1–2 ч.

#### КСТАТИ

Для приготовления этого десерта идеально подойдет сыр Шавру. Его удивительно нежная текстура и мягкий сбалансированный вкус сделают блюдо невероятно легким и вкусным. Шавру прекрасно сочетается как со свежими ягодами, фруктами и овощами, так и с выпечкой. Благодаря этому данный сыр часто является основой различных десертов.



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ  
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
LAROUSSE  
GASTRONOMIQUE

ТОМ II



ТЕПЕРЬ В 12-ТИ ТОМАХ



под редакцией  
знаменитого  
шеф-повара  
Жюль  
Робюшона

ОТ



ДО

ВЫШЕЛ В СВЕТ IV ТОМ  
ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНОЙ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭНЦИКЛОПЕДИИ

# LARUSS

Продолжается подписка на главную кулинарную энциклопедию XX в. Издание премиум-класса в 12-ти томах. Рециклированная кожа, тиснение бангитом и несколькими видами фольги, золотой обрез, три яруса, специальные штампы на 1-й странице, каждый экземпляр пронумерован вручную. Ограниченный тираж, в открытую продажу не поступает. Обязательная оплата последнего тома, сохранение цены на все оставшиеся тома. Цена издания премиум-класса – 3 499\* рублей за том. Также можно приобрести отдельные тома эконом-класса и другие книги по ценам издательства.

+7 (495) 507 19 00, +7 (495) 229 85 70  
www.larousse.ru (многоканальный)

\*Стоимость дана на период до 30 окт. 2009 г. Уточняйте цены в издательстве.

## Камамбер, запеченный с яблоками и медом



2-4 порции

**Что нужно:**

1 круг камамбера весом 250 г

1 среднее яблоко (семиренко, антоновка)

3-4 ст. л. жидкого темного

меда (каштановый, гречишный)

маленькая горсть жареного фундука

**Что делать:**

Сыр нарезать на треугольные сегменты, каждый из которых проколоть вилкой. Соединить сегменты в круг и выложить сыр в маленькую форму с высокими бортиками (желатель-

но, чтобы диаметр формы не превышал диаметр сыра более чем на 5 см). Разрезать яблоко на половинки, удалить сердцевину, мякоть тонко нарезать кружками, а затем каждый кружок – пополам. В каждый разрез сыра поместить по 2-3 дольки яблока. Полить медом (если мед густой, растопить его на водяной бане) и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Орехи размолоть блендером в крупную крошку, посыпать запеченный сыр. Подавать теплым.





# Крепкое пожатие

Для укрепления здоровья нужны витамины – а вы знаете, сколько яблок придется съесть, чтобы добыть норму? Лучше уж выжать стаканчик сока, прибавив к яблокам имбиря, цитрусовых и орехов

Спонсор рубрики:



## Коктейль, укрепляющий иммунитет

2 порции

### Что нужно:

- 4 крупных стебля сельдерея
- 2 больших зеленых яблока
- 1 маленький апельсин
- четвертинка лайма
- 15 очищенных грецких орехов
- 1 см свежего корня имбиря
- несколько капель вустерского соуса
- 2–3 кусочка льда, по желанию

### Что делать:

Апельсин и лайм очистить от кожуры (можно снять полоску цедры для украшения). Все ингредиенты для сока отжать в соковыжималке холодного прессового отжима ANGEL, закладывая попеременно орехи, кусочки фруктов и целые стебли сельдерея. Влить также несколько капель вустерского соуса. Можно добавить 2–3 кусочка льда, пропустив их через жернова соковыжималки ANGEL либо в процессе приготовления, либо в финале – фруктовый снег добавит оригинальности вашему коктейлю. Получившийся сок перемешать, влить в бокал и подавать.

### КСТАТИ

С помощью соковыжималки «Ангел» можно получить удивительные напитки. Ей под силу приготовить экзотический сок из хвои с яблоком, витаминное молочко из проросших зерен пшеницы или энергетический коктейль «Омега-3» с семенами льна, клубникой и кокосом. «Ангел» отжимает все, кроме камней. А жмых всегда получается настолько сухим, что его можно поджечь.

Подробнее о соковыжималке читайте на сайте [www.angel-juicer.ru](http://www.angel-juicer.ru)



Душевный и строгий. Властный, сильный, требовательный и даже ворчливый, но мудрый и очень веселый. Хуан-Мария Арзак – без сомнения уважаемый всеми гастрономический гурман и гордость испанской кухни



# Герой Страны Басков

– Ресторан «Арзак» существует с 1897 года, то есть ему 112 лет. Дед выстроил деревянный дом и открыл в нем таверну, потом она перешла к моим родителям, потом ко мне, я – третье поколение, моя дочь Елена – четвертое. Видите, на стене сделана надпись «УКСУС»? Однажды дед купил партию вина, оно оказалось кисловатым. И все стали говорить: «Пойдем к Арзаку, у него там не вино, а уксус!» И квартал стали называть «Уксус». Вот я и решил сделать эту надпись, чтобы не забылось. Люблю традиции.

**– У вас на шею висит золотой четырехлистник...**

– Это символ Страны Басков, символ нашего народа. Называется «Л'аугуру» – «4 головы». Не спрашивай меня почему. Пусть это останется тайной.

**– В чем основное отличие баскской гастрономической культуры?**

– Есть четыре блюда, которые характерны только для баскской кухни. Белый соус – эмульсия из сливочного масла с чесноком и перцем. Он подается подогретым к треске и мерлузе – это очень нежная рыба, текстура у нее великолепная, но собственного вкуса практически нет. Красный соус делается с сухим красным перцем, яблоками и луком – тоже прекра-

сен для трески. Зеленый соус хорош к мерлузе, его делают из чеснока, петрушки и оливкового масла. И наконец, черный соус из чернил кальмаров.

В кухне разных баскских провинций тоже есть свои различия. Кухня Гипуско отличается нежностью, тонкостью, изысканностью. Для внутренних провинций и Наварры характерна баранина и зелень. Кухня Бискайи – яркая, с очень насыщенным вкусом. Это в первую очередь рыба и морепродукты.

**– А как вы относитесь к идее авангардной кухни, в том числе молекулярной?**

– Новая испанская кухня – это кухня без сливочного масла. Мы используем оливковое. Наша кухня ближе к итальянской, чем к французской или к кухне стран Северной Европы. И она безусловно авангардная. А молекулярная она, или атомная, или еще какая-нибудь – называйте как хотите! Но даже самое смелое блюдо должно быть вкусным, должно нравиться!

**– Вас еще может что-то удивить?**

– Нельзя терять способность удивляться, и нужно уметь думать как ребенок. Тогда тебе в голову приходят самые разные идеи. Однажды я увидел на улице, как перуанцы рисовали граффити с помощью спреев. Эврика! Я взял несколько пустых

флакончиков из-под спреев. В один налил зеленую воду, петрушечную, в другой – черную, подкрашенную соком кальмара. Пф! И получилось черно-зеленое яйцо.

**– А есть у вас другие увлечения?**

– Я был чемпионом Испании по гольфу. Очень люблю теннис, но времени все меньше. Мое истинное хобби – это кухня.

Полную версию беседы с Хуаном-Марией Арзаком, а также истории других выдающихся шеф-поваров смотрите в программе «Гастрономы» по субботам в 19.35 на Telecafé!

**telecafé**  
Канал со вкусом!

*Telecafé – первый круглосуточный телеканал о еде как части культуры, предлагающий интеллектуальный подход к кулинарии. История продуктов, экзотические вкусы разных стран и эпох, свежие новости food-дизайна, аппетитные традиции, имена, вошедшие в историю мировой кухни, и уникальное собрание оригинальных рецептов на все случаи жизни.*  
[www.telecafe.ru](http://www.telecafe.ru)

# Млечные пути чая

Помимо самых известных чайных культур – китайской, японской, индийской, русской, в мире есть много традиционных чаепитий, характерных для одного небольшого региона. Очень часто они связаны не с сортом, а со способом приготовления, подачи или употребления напитка, называемого в этих местах чаем

## Изысканные формы

Иногда «особенные» чаепития отличаются от привычных нам только настроением и отношением к процессу. Представьте себе чайхану в Средней Азии, хотя бы в лубочном ее варианте, из фильмов про Ходжу Насреддина. Ничего необычного там нет: пиалы и чайники обыкновенные, чай простецкий, орехи, сухофрукты, кофры и халаты – все это давно уже никого не удивляет. Поражает другое: совершенно особое отношение к чаепитию – торжественное и почтительное. И вот за ним и за тем, чтобы разыскать старых чайханщиков, действительно стоит ехать в те края специально.

Некоторые традиции, например иранская, отличаются необычной утварью: со специфическими самоварами и изысканными ормудами (или армудами) – небольшими стаканчиками, в форме которых очень голодные люди видят грушу, а все остальные – очертания женской фигуры. Самовары и ормуды делают иранское чаепитие по-восточному утонченным. Но чай в Иране пьют чаще всего самый обыкновенный.

И наконец, существуют особенные, местные, чайные рецепты. Некоторые из них почти невозможно воспроизвести в отрыве от исторической родины. По-другим можно приготовить чай на собственной кухне. И здесь уже на первый план выступают не формы чайников и бокалов, а их содержание.

## С молоком и без

Традиция добавлять в чай молоко (или сливки) распространилась практически по всему чайному миру – от Великобритании до Южной Азии. Причина популярности такой смеси не только в том, что молоко способно улучшить вкус низкосортного чая. Чай с молоком – это еще и отличный энергетический напиток, одинаково эффективно действующий



## Кашмирский чай со специями

4 порции

### Что нужно:

- 4 ч. л. листового зеленого чая
- без ароматизаторов
- 8 ядрышек очищенного миндаля
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 4 нити шафрана
- 2 коробочки кардамона
- 1 палочка корицы
- 1–2 бутона гвоздики

### Что делать:

Миндаль тонко порезать, положить в ситечко. Добавить разломанную палочку корицы, раздавленные коробочки кардамона, шафран и гвоздику. Залить 1 л холодной воды, довести до кипения, готовить еще 1 мин. Закрывать крышкой, дать настояться, 3–5 мин., и разлить по чашкам через ситечко. Если в доме кто-то нездоров, можно вместе с сахаром добавить в этот чай стакан молока, заменив им соответствующее количество воды.



и на банковских служащих в Лондоне, и на жителей Тибета. Только лондонские служащие в чай с молоком добавляют сахар. А тибетцы – масло, муку и соль.

В европейской части России чай с молоком не особенно прижился. Поэтому представленные далее рецепты могут оказаться для многих источником приятных гастрономических сюрпризов. Но начнем мы с одного из «локальных» чаев, при приготовлении которого молоко не используется.

**Марокканский чай.** Почти все туристы, отдохнувшие в Марокко или Тунисе, сталивались с традиционным для стран Магриба зеленым чаем с мятой и сахаром. Рецепты этого чая варьируются – мята бывает свежей или сушеной (свежая, конечно, лучше), может быть разным сахар, в чай иногда добавляют кедровые орешки, – но его подача остается неизменной. Марокканский чай заваривают в металлических чайниках с длинными носиками, подают в высоких стеклянных стаканчиках и нередко несколько раз переливают из чайника в стаканы и обратно, добиваясь устойчивой пены. Для приготовления такого чая используется очень простой зеленый чай, дающий терпкий и не особенно приятный на вкус настой (в наших краях такой чай может продаваться под названием «Порох», «Зеленый порошок» или просто Gulpowder). Мята и сахар отчасти компенсируют недостатки вкуса чая, усиливая при этом бодрящие и освежающие его свойства, что в жарком климате весьма важно.

**Масала-чай.** Масала – это смесь специй с достаточно произвольным составом, имеющая несколько разновидностей и распространенная в Южной Азии (в Индии, Пакистане и Бангладеш). Найти готовую масалу сейчас достаточно просто, поэтому в состав этого ароматного до чихания порошка можно особо не вникать. На основе смеси делают две разновидности напитка – негуманный и гуманный чай. Первый получают путем

простого и не очень долгого проваривания масалы в молоке. Этот чай прекрасен при простудных заболеваниях, потому что его согревающий эффект чрезвычайно велик. А вот вкусовые качества такого чая – сильно на любителя.

Гуманный масала-чай приготовить сложнее, зато он намного вкуснее. Нужно взять 250 мл натуральных свежих сливок пожирнее, добавить в них три чайные ложки добротного черного чая (ассамские или цейлонские сорта подойдут лучше всего), две столовые ложки сахарного песка и половину чайной ложки масалы. Все ингредиенты перемешать, поставить на огонь, вскипятить и проварить на медленном огне минут пять. А потом процедить и пить. Гуманный масала-чай является настоящей амброзией для лыжников – после активных занятий на свежем воздухе такой напиток согревает, создает ощущение комфорта, бодрит и восстанавливает силы.

**Бабл-ти (Bubble Tea)** – это название целого класса напитков из любого чая, молока, сахара, разнообразных вкусоароматических добавок и «жемчужин» (специальных шариков из тапиоки и железирующего вещества). Недаром этот чай еще называют молочным жемчужным (milk pearl tea). При этом ни один из перечисленных ингредиентов не является обязательным (даже чай иногда заменяют на кофе), комбинироваться они могут как угодно. Условно классическим считают бабл-ти из черного чая, молока, сахара и тапиоковых шариков – его подают холодным или горячим, но непременно в одноразовом стаканчике с крышкой и толстой трубочкой (чтобы проходили тапиоковые шарики). Стаканчик, ложка, является единственной неотъемлемой составляющей бабл-ти.

Напиток был придуман в 1980-х годах на Тайване, откуда распространился по Азии. А в последние годы он приобрел популярность в США и Канаде. Бабл-ти совершенно антидиетичен – тайваньские медики предупреждают любителей бабл-

ти о том, что ежедневное употребление трех его порций приводит к набору килограмма веса в течение 20 дней.

**Фризский чай.** Очень простая и очень красивая традиция чаепития сложилась в Восточной Фризии – сельскохозяйственной и рыболовецкой (а в прошлом и контрабандистской) области Германии. Климат в тех краях не то чтобы сильно суровый, но очень неуютный, и появление там рецепта этого горячего и энергетически насыщенного напитка вполне обосновано. Сначала обычным способом крепко заваривают мелколистовой чай (например, кулаж индийских ассамы и дарджилинга). Настой процеживается и переливается в чайник, установленный на подставке с греющей свечой (чтобы всегда был горячим, но не перезаваривался). На дно обычных чашек кладется крупный кристаллический сахар, затем в чашки-кружки наливается очень горячий чай. Сахар при этом начинает прыскино потрескивать – и это первая «магия» фризского чая. Ну а потом в чай добавляются сливки – очень аккуратно, маленькой ложечкой, с краю. По стенке чашки сливки опускаются на дно, а потом быстро поднимаются примерно по центру, образуя причудливые «мармориные» узоры. Это вторая «магия» фризского чая.

Сахар в нем можно не размешивать – еще один фокус такого чаепития состоит в том, чтобы насладиться переменчивостью вкуса напитка, который с каждым глотком будет становиться все более сладким. Конечно, к фризскому чаю положены фризские чайные закуски, например, вафельные трубочки с кремом.

Любопытно, что чай, используемый в Восточной Фризии, как правило, весьма высокого качества. Это не характерно для «молочных» чайных традиций. В Англии, например, где почти весь чай пьется с молоком, заварка часто оставляет желать лучшего.

– Денис Шумаков



# Правила хорошего тона

Даже шедевры искусства создаются согласно строгим правилам. Что уж говорить о такой тонкой материи, как хороший чай, каждый шаг в производстве которого требует особого подхода... В британской компании Newby знают об этих правилах не понаслышке

**Правило 1.** Первый шаг определяет все! Чайное сырье влияет на качество и вкус каждой будущей чашки готового напитка. Именно поэтому компания Newby уделяет особое внимание качеству чайных листьев и времени сбора урожая. Для производства своих традиционных чаев она использует сырье, собранное исключительно в *prime-time* – весенне-летний период, когда кусты чайного дерева дают самые первые, нежные и сочные побеги.

**Правило 2.** Шедевр никогда не создается посредниками. Чтобы непосредственно контролировать производство чая, компания Newby основала собственную фабрику, оборудовав ее по последнему слову техники. В какой бы части света ни было собрано сырье (даже на самых удаленных плантациях у подножия Гима-

лайских гор), мешки с чайным листом всегда доставляются на фабрику не позднее чем через две недели после срезки.

**Правило 3.** Сохранить качество – сохранить честь. Newby одной из первых стала использовать упаковку из плотной, герметичной металлизированной фольги. Это надежный и элегантный способ уберечь вкус чая от влияния внешних факторов. В свое время английский писатель Дамиан Барр сказал про знаменитые золотые пакетики Newby: «Если бы Гуччи делал не одежду, а чайные пакетики, то они выглядели бы именно так».

**Правило 4.** Меняться, не изменяя принципам. Расширение ассортимента марки, разработка и внедрение новых коллекций, создание новых вкусовых букетов... Например, одним из *nou-hay* Newby стала се-

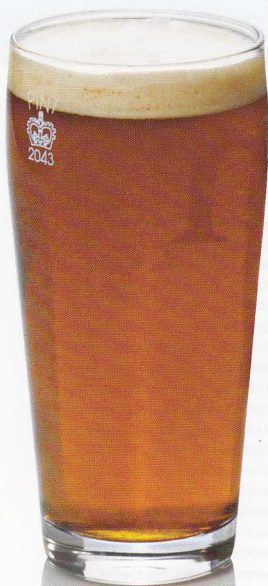
рия чаев *Wildlife*, посвященная представителям фауны, которые обитают на территориях, примыкающих к чайным плантациям. Вслед за тремя чаями из Африки, уже завоевавшим популярность у российского потребителя, на рынок вышли три чая класса «люкс» из Индии, ярких, как сама природа этого региона.

**Правило 5.** Репутация имеет значение. Качество производимого продукта при любых обстоятельствах остается главной заботой Newby. Это признают самые авторитетные мировые эксперты. Британская гильдия *Fine Food* удостоила листовые чаи Newby пятнадцати золотых наград *Great Taste Award* 2009, что в гастрономической Британии сродни пятнадцати американским «Оскарам».

Примечательно, что даже в период всеобщего экономического кризиса Newby по-прежнему остается динамично развивающимся брендом – открывает дополнительные представительства и офисы, запускает новые коллекции чая и обогащает уже имеющиеся серии инновационными продуктами. И только одно остается неизменным – приверженность Newby собственным правилам «хорошего тона».

# С пеной у рта

Пиво по всему миру варят из одних и тех же ингредиентов: солод, хмель, дрожжи, вода – в основном ничего больше. И все же существуют десятки, если не сотни, стилей этого напитка. Во всем виновато разнообразие методов варки: тут пивовары проявляют невероятную фантазию



**Биттер** – английский эль. Его приятная горечь достигается благодаря полному отсутствию сахара.



**Портер** – британское темное пиво верхового брожения с ароматом жженого солода.



**Вайсбир/вайцен** – немецкое пшеничное пиво. Эль с острым вкусом и гвоздичным ароматом легко пьется и предназначен прежде всего для утоления летней жажды.



**Берли вайн** – «ячменное вино». Так англичане называют довольно крепкое и сладкое пиво с большим содержанием хмеля. Может храниться несколько лет.

**Пилзнер** – светлый лагер родом из Чехии, обязанный своим специфическим хмелевым ароматом и горьким вкусом жатецкому хмелю.



**Крик** – бельгийский вишневый ламбик, который получают в результате совместного брожения солода и подвяленной темной вишни.



**Мерцен** – лагер янтарного цвета, главный герой мюнхенского праздника «Октоберфест».



Пиво чаще всего делают из солода (проорощенных зерен), который высушивают или обжаривают, измельчают, соединяют с водой, варят, остужают, после чего добавляют пивные дрожжи. Под их воздействием начинается брожение, то есть превращение сахара в спирт. Одни дрожжевые грибки предпочитают прохладу 5–14 °С и в процессе брожения постепенно опускаются на дно чана. Этот тип брожения называется низовым, а пиво, созданное по такой технологии, – лагером (lager). Дрожжи другого типа «любят погорячее» и при температуре 15–20 °С собираются на поверхности. Они отвечают за верховое брожение. Получается более крепкое и сладкое пиво – эль (ale).

В бельгийском Брабанте варят пиво вообще без дрожжей, называется оно ламбик (lambic). Пивное сусло помещают в деревянные бочки из-под вина – бургундского, порвейна или хереса, – и оно бродит под воздействием микроорганизмов, оставшихся на стенках и попадающих из воздуха.

Стиль пива во многом зависит от зерна, которое используют для соложения.

В основном это, конечно, ячмень, однако пиво делают и из других злаков – овса, кукурузы, ржи, риса, пшеницы, полбы. К примеру, из пшеницы готовят немецкое и бельгийское белое пиво (Weissbier, или Weizen, и Belgian wheat beer), да и в упомянутых ламбиках сусло представляет собой смесь ячменного солода (60–70%) и непророщенной пшеницы (30–40%). Использование непророщенных зерен – не редкость в пивоварении: например, британский темный эль стаут (stout) готовят из ячменя, поджаренного без предварительного соложения.

Цвет пива чаще всего зависит и от температуры сушки или жарки солода. Например, чешский лагер пильзнер (Pilsener) и британский эль биттер (bitter) делают из светлого ячменного солода, а британский эль портер (porter) – из коричневого.

В некоторые виды пива добавляют дополнительные ингредиенты (от имбиря до яблочного сока). Особенно известны фруктовые версии бельгийских ламбиков: крик (kriek) получают в результате совместного брожения солода и темной вишни, фрамбозен (Frambozen) – солода и малины.

Наконец, существуют уникальные стили пива. Так, светлый кельнский эль (Kölsch) можно варить только в Кельне, а траппистский эль (Trappist) – исключительно на шести монастырских пивоварнях: пяти бельгийских и одной голландской.

# гастрономические фестивали италии

специальное приложение



## Ломбардия

конкурс «сыр года»

## Умбрия

шоколадная ярмарка  
eurochocolate

## Лигурия

pesto e vinolium

## Апулия

фестиваль tipica

## Марке

ярмарка белых трюфелей

## Кампания

сагра помидоров сан-марцано

## Трентино-Альто-Адидже

merano wine festival&gourmet

## Эмилия-Романья

фестиваль пармской ветчины

## Абруццо

фестивали пасты

## Сицилия

фестиваль тунца



## Ломбардия: конкурс «Сыр года»

Европа – законодательница сырной моды, однако до недавнего времени у нее, в отличие от Америки, не было крупного конкурса, посвященного сырам. Итальянцы взяли исправительную ситуацию: два года назад в городе Кремона родилось мероприятие Cheese of the year

Несмотря на молодость, новый итальянский конкурс уже хорошо известен как внутри страны, так и за ее пределами. К участию допускаются сыры из любого уголка мира – на предыдущих мероприятиях были заявлены образцы из Франции, Швейцарии, Испании, Греции и даже из далекой Мексики. Состязание, конечно, не обходится без итальянских сыров: все регионы Апеннинского полуострова представлены на нем в полном составе. Многие из продуктов – артефакты, они выпускаются в ограниченном количестве и редко доходят до полок супермаркетов.

Если говорить о количестве, то судьи оценивают более сотни конкурсантов, от мягких до выдержанных сыров. Жюри в первую очередь смотрит на качество, и уже затем – на вкусовые особенности и технические характеристики продукта. На предыдущих конкурсах почетный титул Cheese of the year оба раза доставался итальянским сырам – качокавалло стравекино из региона Молизе и пармиджано реджано из Эмилии. Какой сыр выиграет в этом году? Об этом мы узнаем 13 ноября, на очередном мероприятии в Кремоне. Конкурс и дегустация сыров, включая победителей, открыты для всех желающих.



### Сорбетто из дыни



6–10 порции

#### Что нужно:

1 маленькая вальпаданская дыня весом примерно 700 г  
1 стакан сахара

#### Что делать:

Поставить сотейник с 1 стаканом воды на небольшой огонь, всыпать сахар, довести

до кипения и варить, пока сахар полностью не растворится, 3–4 мин. Снять сироп с огня, полностью остудить, а затем охладить в холодильнике, 1 ч. Дыню очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать небольшими кусочками. Положить кусочки дыни в блендер и, подлив сироп, смолоть в пюре (можно сделать пюре грубым, с кусочками, или взбить до полной однородности). Выложить получившуюся массу в металлическую емкость и поставить в морозильник на 3 ч. Замерзшую массу разбить колкой для льда или закрытыми кухонными ножницами и еще раз взбить блендером.



## Что попробовать

Ломбардия – одна из немногих итальянских областей, не имеющих выхода к морю. На севере она граничит со Швейцарией, а с других сторон ее окружают известные гастрономические соседи – Пьемонт, Эмилия-Романья, Венеция и Трентино-Альто-Адидже. Впрочем, такое соседство только подчеркивает достоинства ломбардской кухни.

■ Из столицы региона происходит знаменитое ризотто алла миланезе, то есть сделанное по-милански. Благодаря добавке шафрана ризотто имеет золотистый оттенок. Существует красивая легенда, что многие ломбардские блюда отличаются этим благородным цветом в день средневековой традиции. Раньше золото считалось талисманом против болезней, и жители области нередко украшали пищу золотой фольгой. Ризотто алла миланезе, полента из кукурузной муки и сладкие жексы панеттоне из Ломбардии до сих пор напоминают о старом бытае.

■ В североитальянском крае нет моря, но есть множество озер. Блюда из озерной рыбы – от форели и щуки до местных видов, трудно поддающихся переводу, – часто украшают ресторанные меню. Особый специалитет озера Комо – миссолтино, соленая сухая рыба агоне.

■ Кремона, родина знаменитого мастера скрипок Страдивари, славится мостардой, которую в оригинальном рецепте делают из засахаренных фруктов. Затем их консервируют в сладком сиропе с белой горчицей и подают к отварному мясу.

■ Типичные блюда Альпийских гор простые, но сытные. Например, пиццоцкери, коричневые лентцы пасты из смеси гречихи и пшеничной муки, готовят со свекольной ботвой и картошкой.

■ Известный мясной деликатес из горной Валтеллины – брезаола, вяленая говядина, которую едят как закуску с оливковым маслом и лимонным соком или используют для салатов с руколой.

■ Ломбардская сырная тарелка включает два знаменитых сорта – полумягкий таледжио, особенно подходящий для омлетов и соусов к пасте, и голубой сыр горгонзола.

■ Что касается вина, то Ломбардия является родиной франкакорты – престижного итальянского игристого, выпускаемого по традиционной шампанской технологии.



## Ньокки из тыквы

6–8 порций

### Что нужно:

1,2 кг тыквы  
200 г муки  
2 яйца  
100 г сливочного масла  
цедра 1 лимона  
6–7 листиков шалфея  
соль, свежемолотый черный перец  
сыры пармиджано реджано и горгонзола для подачи

## Что делать:

Тыкву очистить, мякоть нарезать крупными кубиками, залить кипящей водой, отварить до мягкости, примерно 20 мин., и откинуть на дуршлаг. Растолочь тыкву в пюре. Добавить муку, яйца, приправить солью и перцем. Вымесить тесто до гладкости, накрыть полотенцем и оставить в холодильнике на 8 ч. Вскипятить 3 л воды, подсолить ее. Брать небольшое количество теста чайной ложкой и с помощью другой чайной ложки выкладывать округлые кусочки теста в кипящую воду. Когда ньокки всплывут, вынуть их из воды с помощью шумовки и поместить в супницу или глубокую тарелку. Распотить масло на слабом огне, добавить к нему измельченную лимонную цедру и шалфей. Пармиджано натереть на мелкой терке, горгонзолу раскрошить. Полить готовые ньокки ароматизированным маслом и посыпать сырами. Подавать немедленно.

## Умбрия: шоколадная ярмарка Eurochocolate



### Кролик с шоколадным соусом

6 порций

#### Что нужно:

1 подготовленный кролик  
1/2 л сухого красного вина  
1 средняя луковица  
2 черешка сельдерея  
3 зубка чеснока  
400 г рубленых помидоров  
в собственном соку  
20 г горького (80%) шоколада  
по 1 ч. л. листиков тимьяна  
и майорана

соль, черный перец  
3 ст. л. оливкового масла  
«экстра вирджин»

#### Что делать:

Лук, сельдерей и чеснок измельчить. Кролика разрезать на порционные куски, натереть солью и перцем. В большой сковороде на среднем огне разогреть масло, обжарить куски кролика со всех сторон до золотистой корочки, переложить на тарелку. Обжарить в той же сковороде овощи,

5 мин., влить вино, выпарить на 1/3. Добавить помидоры вместе с соком. Довести до кипения, положить куски кролика, тимьян, майоран и соль, накрыть крышкой и поставить в разогретую до 170 °С духовку. Готовить 1,5 ч, время от времени помешивая. Затем кролика переложить на блюдо, а соус из сковороды протереть через сито и перемешать с мелко порубленным шоколадом до однородности. Полить кролика соусом и подавать.



КОЛБАСЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ  
**Рублёвские**  
ТРАДИЦИИ И КАЧЕСТВО

Умбрия, регион в самом центре Италии, единственный, не имеющий внешних границ, является настоящим сердцем страны, в том числе и гастрономическим. Здесь можно найти больше всего мясных деликатесов, отведать лучшего оливкового масла, напиться отличного вина и с замиранием сердца развернуть серебристо-синюю обертку «бачи перуджина»...

Именно в Умбрии, в Перудже, находится знаменитая шоколадная фабрика «Перуджина», открытая в 1907 году, а «бачи» изобрела модельер Луиза Спаньоли, «по совместительству» жена одного из основателей фабрики. В далеком 1922 году она обратила внимание, что при производстве выбрасывается слишком много ореховой крошки, и предложила добавить ее в шоколад. Хрустящие шоколадные конфеты непривычной формы сразу полюбили покупатели, вот только данное им название «каццотто» (кулак) не нравилось фабрикантам. В итоге конфеты переименовали в «бачи» (поцелуй), специально для них создали синюю коробку с изображением влюбленной пары, а в обертки стали вкладывать записки с романтическими фразами о любви.

Шоколадная ярмарка в сердце Италии появилась случайно. Ее основатель и президент, архитектор Гуардуччи, побывав как-то на пивном празднике Октоберфест, настолько восхитился атмосферой этого события, что загорелся идеей устроить подобный фестиваль (правда, не пивной, а шоколадный) в своем родном городе. Ему это удалось, и вот уже 16 лет все любители сладкого каждую осень съезжаются в Перуджу, которую так и называют – Шоколадным городом. На целых девять дней исторический центр превращается в громадную ярмарку. Прямо на улицах располагаются многочисленные стенды и прилавки более чем 150 производителей, изобилующие всевозможными шоколадными изделиями и скульптурами, выпечкой, тортами и конфетами с самыми невероятными начинками. Мало того, там и тут можно увидеть шоколадные фонтаны и подставить под струю стаканчик, отведать горячего шоколада с необычными

добавками, побывать на мастер-классах известных кондитеров и самим поучаствовать в изготовлении шоколадностей. Тут же рядом можно попробовать и купить не только сладости, но и другие изделия, содержащие какао: пасту и рис, соусы и ликеры, сыр и колбасу, косметику и парфюмерию, не говоря уж о кулинарных книгах и сборниках рецептов. Веселые игры и представления не дадут заскучать детям, а многочисленные дегустации и конкурсы порадуют взрослых.

А какой запах в эти дни витает в городе!.. Многие рестораны в ярмарочный период предлагают специальные меню, где в каждом блюде – от закусок до десертов – содержится шоколад. И если шоколадное ризотто или паста с добавлением какао уже никого не удивляет, то карпаччо с шоколадной стружкой, эндивий, запеченный с ветчиной в шоколаде, или ломтики крольчатины в фисташково-шоколадном соусе порадуют любого гурмана. Стоит ли говорить о сладкой выпечке, semifreddo и муссах?..

Но это еще не все. В Перудже находится уникальный «шоколадный» отель, где каждый из этажей посвящен определенному типу шоколада. Стены номеров украшены фресками этрусков, а цветовая гамма и обстановка напоминают настоящие шоколадки. Резервировать комнату стоит заранее – желающих очень много. Ближайшая шоколадная ярмарка Eurochocolate пройдет с 16 по 25 октября 2009 года.

#### КСТАТИ

В Умбрии зарегистрировано 152 традиционных продукта, среди которых 25 видов колбас, 19 – вин, 5 – масел, 12 – сыров, 14 – хлебов, 8 – грибов и трюфелей.

*Чтобы стал ты первым  
в классе, ешь  
Рублёвские колбасы*



Вся продукция изготавливается из охлажденного мяса



# Итальянские праздники



## Крокантини



6–8 порций

### Что нужно:

180 г темного (60% какао) шоколада

100 г целого очищенного фундука

4 белка

2/3 стакана сахарной пудры

масло для смазывания противня

### Что делать:

Выложить фундук на противень, поставить в разогретую до 150 °С духовку на 10 мин. Высыпать горячие орехи в полотенце и потереть, чтобы удалить шелуху. Отложить 1/3 орехов для украшения, остальные порубить, но не слишком мелко. Духовку оставить включенной. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке, охладить почти до комнатной температуры. Взбить белки в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру, чтобы получилась стойкая, блестящая пена. Очень аккуратно понемногу добавить шоколад и измельченные орехи, перемешивая лопаткой снизу вверх. Смазать противень маслом. Выложить круглые крокантини на расстоянии 1,5 см друг от друга, украсить целыми орехами, поставить в духовку примерно на 1 ч. Печенье должно быть сухим и хрустящим. Остудить на решетке и подавать к кофе.

## Что попробовать

■ Ароматное золотисто-зеленоватое масло, которое выжимают из умбрийских оливок, отличается легким травянистым запахом и деликатным горьковато-пикантным вкусом. Оно считается одним из лучших в Италии и ценится не только за вкусовые качества, но и за низкую кислотность.

■ Алкогольный специалист Умбри – вино из винограда сорта сагрантино, выращиваемого только здесь. Со многими винами региона (треббьяно, санджовезе, грекетто) можно познакомиться, прогулявшись по одной из четырех «виновых дорог».

■ Тартуфо nero (черный трюфель) – еще одна гастрономическая гордость региона. Его собирают чаще всего в дубовых лесах в провинции Норчия, считающейся столицей черных трюфелей.

■ Норчини – так именуют специалистов по изготовлению колбасно-ветчинных деликатесов, и лучшие колбасные лавки в центре Италии называются норчинерие. В Умбрии самое большое разнообразие изделий из свиной: прошутто, различные сальми, вяленые и копченые колбаски, колбаса, ароматизированная фенхелем, и пр.

■ Лентиккье, чеци, чичеркье – все это названия бобовых, растущих в Умбрии, из которых варят потрясающие похлебки. Несколько видов чечевицы и гороха, фасоли и бобов, а также зерновых характерны лишь для умбрийской территории и высоко ценятся за ее пределами.

■ В Умбрии очень популярна паста ручной работы: личи, пассателли, странгоцци, строччапреди и умбричелли. Вся паста, преимущественно коротких форматов, приготовлена из муки мягких сортов пшеницы и изумительно сочетается с грибными и мясными соусами.



## МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Полина Смирнова

Противень лучше застелить пергаментом, чтобы печенье легче было снимать. В расплавленный шоколад я добавила для аромата полторы ложки коньяка. Белки плохо взбиваются, если они теплые, поэтому лучше охладить не только белки, но и посуду, в которой будете их взбивать. Я выпекала крокантини в разогретой духовке 40 минут, а затем пришлось приоткрыть дверцу, чтобы печенье не сгорело.

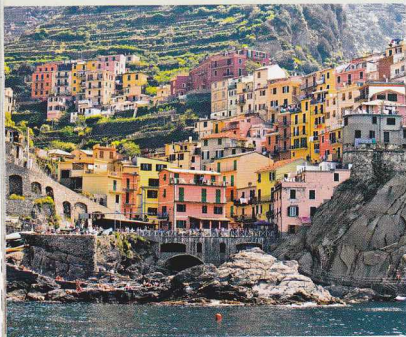


Паста №1 в Италии



## Лигурия: Pesto e VinOlium

«Лигурию сделал человек. Бог дал лишь первичную материю, в основном скромную: камень да море». Писатель Росси в чем-то был прав: все, что растет здесь на скалистых склонах и потом превращается во вкуснейшие блюда, — дело рук человеческих



На празднике pesto, проходящем в этом северо-западном регионе Италии, честуют вовсе не сам нежный соус. Здесь воспевают «совершенство великолепной семерки», *eccellenza dei magnifici sette*: душистого базилика, чеснока, оливкового масла, соли, кедровых орешков, пекорино и другого твердого сыра — необходимых ингредиентов знаменитого лигурийского соуса. Вы будете ходить по «улицам pesto», заглядывать в «уголки pesto», пересекать «кварталы pesto», на три дня вы перенесетесь в иной, зеленый и ароматный мир. Здесь будет много базилика — целые парки, будет много сыра, будут вестись споры о том, каким сыром можно осмелиться заменить пекорино (вечная борьба — неприкасаемые старинные рецепты и рецепты сегодняш-

него дня, но всегда найдется оправдание: если вы что-нибудь приготовили не так, вы просто изобрели новый рецепт). Здесь будут устраиваться кулинарные мастер-классы от известных поваров побережья и даже «лаборатории вкуса». Музыка? Все к вашим услугам: ночные концерты на центральной площади, маленькие группы в ресторанах под открытым небом, песни на закате на пляже.

К вечеру появится еще один участник праздника — вино. Склоны Лигурии такие крутые, что к некоторым виноградникам можно подобраться только на лодке. Выращивать виноград здесь — тяжелая работа, и вин всегда было не много. Но и эти немногие притягивают любителей со всей Италии. Самые известные белые вина — из винограда верментино и пигато; красные — из местных сортов россезе и ормеаско. Во время проведения Pesto e VinOlium их можно попробовать на виноградниках (кстати, едва ли не самых живописных в Италии) и в специальных винных барах. А кроме того, туристам предоставляется возможность понаблюдать за разными этапами производства вина — от сбора винограда до брожения и погучить исчерпывающую информацию.

Добраться до небольшого городка Лаванья в провинции Генуя, где 9–11 октября будет проходить фестиваль, очень просто: он расположен прямо на берегу, к востоку от столицы, на одной из самых красивых дорог Италии — Autostrada Azzura, Голубой Автострате.

### Что попробовать

■ Песто. Говорят, для самого вкусного pesto придется найти мраморную ступку и деревянный пестик, а базилик должен быть выращен именно в Лигурии, и еще лучше — недалеко от Генуи, в Пра. Смешиваем листья базилика, орешки пинии, оливковое масло (первого отжима и, конечно, лигурийское), чеснок, немного соли и сыр пекорино. Песто бьвет и красным. Его делают из вяленых на солнце томатов, иногда с красным перцем.

■ Фарината была бы простой лепешкой из гороховой муки, если бы не оливковое масло, которое в больших количествах добавляют в тесто, розмарин и перец. Фаринату готовят на живом огне, в печах на огромных сковородах. Узнать ее просто: она всегда нарезана на небольшие неправильные треугольники.

■ «Шаккетра» (Sciacchetta) — белое десертное вино. Оно названо по имени заповедника в Лигурии, одного из самых красивых уголков Италии. Местный сорт винограда — альбарола — впитывает в себя и соленый морской бриз (в районе Чинкве Терре лозы растут на крошечных террасах, выходящих прямо к морю), и жар солнца на горных склонах — «Шаккетра» производится из винограда, подвяленного на солнце.

■ Кроккетти — тип пасты, которую делают вручную и только в Лигурии. Это плоские круглые пластинки, «отпечатанные» деревянным графетом. Они чем-то напоминают монеты — благодаря такой форме на них «помещается» больше соуса. Кроккетти лучше всего подавать с местными сальсами (из оливок, орехов, артишоков), а также просто с маслом и пармезаном.

■ Сальса из артишоков и чеснока — жидкий, почти бархатный соус. Его готовят из перетертых артишоков, кедровых орешков, чеснока и оливкового масла. Таким соусом поливают жаркое и подают с овощами на гриле. Крем из артишоков бьвет и в «чистом» варианте, без орехов и чеснока, но, всегда с оливковым маслом.

■ Крем из черных оливок. Нужно дождаться того самого момента (*il punto giusto!*), когда оливки совсем созреют. Их собирают, выжимают, разминают, перетирают, добавляют оливковое масло, перетирают еще, чтобы получился пикантный черный крем. Он слегка шершавый, мягкий, а при добавлении в ризотто обеспечивает не только вкусовое, но и эстетическое удовольствие.



# ЙОГУЛЯРНОЕ ПИТАНИЕ

**ЙОГУЛАКТ**  
живой элемент питания

## Сальса из грецких орехов к овощам



4-6 порций

### Что нужно:

- 400 г очень свежих очищенных грецких орехов
- 2 больших куска деревенского белого хлеба
- 100–150 мл молока
- 1–2 зубка чеснока
- 1 веточка майорана
- 3–4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль
- нарезанные свежие овощи (морковь, кольраби, огурцы, цветная капуста, сельдерей) для подачи

### Что делать:

У хлеба срезать корку, замочить мякши в молоке на 1–2 мин., отжать, положить в блендер. Добавить орехи, измельченный чеснок, листики майорана и соль. Измельчить в пасту. Не выключая мотора, влить масло. Если сальса получается слишком густой, добавить еще немного молока. Для подачи к столу выложить сальсу в мисочку, поставить на блюдо с овощами, нарезанными длинными брусочками или ломтиками. С этим же соусом можно подать пасту, слегка разбавив его водой, в которой варилась паста.

### Совет:

Если орехи не очень свежие, залейте их большим количеством кипятка на 2–3 мин., откиньте на дуршлаг и снимите большую часть кожицы, чтобы она не горчила.



**ЙОГУЛАКТ** – это два миллиарда! живых лактобактерий для нормализации микрофлоры кишечника.

Разрешен для приема детям с 3-х месяцев и взрослым



**НИЗФАРМ**  
группа компаний "ЗСФ"  
[www.nizpharm.ru](http://www.nizpharm.ru)

Регистрационный № 77.99.23.3.У.1937.2.05.  
Не является лекарством. БАД  
Производитель: РнИтабиофарм Инс. Маркетинг и дистрибуция: ОАО «Нижфарм» Россия





## Цукини на гриле с базиликовым соусом

4 порции

### Что нужно:

2 средних цукини  
большой пучок базилика  
250 мл сливок Parmalat  
жирностью 23%  
50 г сыра пармезан  
2 ст. л. оливкового масла  
соль

### Что делать:

Отделить листья базилика от веточек, положить в блендер. Добавить щепотку соли, сливки и взбить в режиме пульсации. Пармезан натереть на мелкой терке, добавить в блендер. Взбить до однородности. Охладить соус, 10–15 мин. Тем временем приготовить цукини. Нарезать их тонкими ломтиками, сложить в миску, добавить оливковое масло и щепотку соли, перемешать. Обжарить на разогретом гриле, по 2 мин. с каждой стороны. Подать горячими, с холодным соусом.



## Пенне с тунцом и горошком

4 порции

### Что нужно:

400 г пенне ригате Divella  
190 г консервированного тунца  
в собственном соку  
250 г свежего  
или замороженного горошка  
400 г нарезанной мякоти  
помидоров Pomito  
1 большая белая луковица  
200 мл белого полусухого вина  
4 ст. л. оливкового масла  
пучок плосколистной петрушки  
соль, черный перец

### Что делать:

Лукочистить, измельчить. Петрушку мелко нарезать. Оливковое масло разогреть в большом сотейнике, положить лук. Обжарить до золотистого цвета, около 10 мин. Добавить тунец вместе с соком, быстро раз-

мять деревянной ложкой и сразу влить вино. Перемешать. Готовить пока не выпарится почти вся жидкость. Добавить помидоры вместе с соком. Готовить, разминая деревянной ложкой, 10 мин. Затем добавить петрушку и горошек, перемешать, убавить огонь до минимума и греть, 5–6 мин. Пасту отварить согласно инструкции на упаковке, обсушить, перемешать с соусом, приправить по вкусу. Подать, сбрызнув оливковым маслом.





## Телятина в остром соусе с каперсами

4 порции

### Что нужно:

800 г телятины одним куском, предпочтительно огузок или подбедерок  
1 пачка (370 г) соуса Pomito Arrabbiata  
1 ч. л. семян зиры  
1 ч. л. семян кориандра  
1 ст. л. каперсов  
пучок петрушки  
100 мл оливкового масла  
соль, черный перец

### Что делать:

Зиру и кориандр поджарить на сухой сковороде, переложить в ступку и растолочь пестиком. Добавить по большой щепотке соли и перца, перемешать. Натереть телятину полученной смесью пряностей. В сотейнике на среднем огне разогреть масло, положить мясо и обжарить со всех сторон до образования золотистой корочки. Добавить столько воды, чтобы она покрыла мясо. Убавить огонь до минимума, накрыть крышкой. Готовить 1,5 ч, перевернув мясо в середине процесса приготовления и влив в этот момент соус. Готовое мясо вынуть из сотейника, переложить на блюдо и тонко нарезать. В сотейник добавить измельченные каперсы и мелко нарезанную петрушку, прогреть до кипения. Подать телятину, полив соусом, с печеной картошкой.

## Крем с грушами

### Что нужно:

500 г спелых груш  
200 г сливок Parmalat  
ванилью 35%  
50 г сахара  
сок 1 лимона  
маленькая щепотка корицы

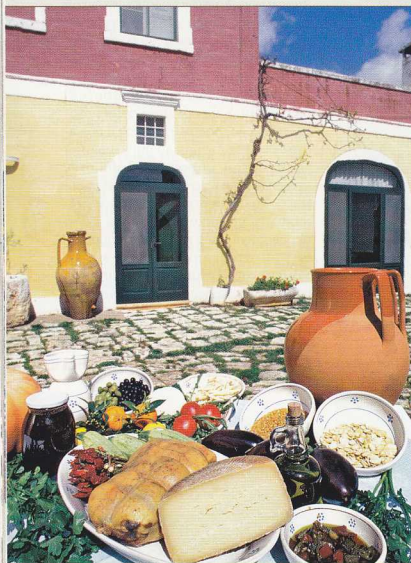
### Что делать:

Груши очистить, мелко нарезать, положить в сотейник. Добавить лимонный сок и сахар, перемешать. Поставить сотейник на средний огонь и готовить до мягкости, около 20 мин. Затем охладить до комнатной температуры, приправить корицей, разбить блендером. Сливки взбить и аккуратно перемешать с грушевым пюре. Поставить в холодильник на 10–15 мин. Подать с печеным «саоярди».



## Апулия: фестиваль Тiрiса

Совсем молодой, но уже завоевавший огромную популярность гастрономический фестиваль Апулии называется просто – «Типика», то есть «типичная, традиционная». А типичная Апулия – это прежде всего много вкусной еды



### Что попробовать

■ Самая известная апулийская паста – ореккьетте, то есть ушки. Такую пасту каждая уважающая себя хозяйка делает сама. Ореккьетте обычно готовят с молодыми побегами брокколи (или репы), а также с томатным или мясным соусом. Другие популярные виды домашней пасты – лагане, трокколи, кавателли.

■ Обязательно попробуйте знаменитый хлеб из Альтамуры. Золотистые буханки с толстой ароматной коркой обычно весят не менее 2 кг, ну а поскольку в Апулии очень развито домашнее хлебопечение, то размеры буханок меняются в зависимости от вкусов пекаря и его печи. Бывает, что они достигают 10, 12 и даже 20 кг! В число известных хлебобулочных изде-

л попробуйте прийти на обед к местной семье: вас накормят так, что вы не сможете встать из-за стола, а хозяева будут сокрушаться, что гости так и ушли голодными.

Безусловно, в Апулии есть чем заняться в перерывах между едой: никого не оставит равнодушным прогулка по уникальным тролли в Альберобелло (это старинные белые домики с конусообразной крышей, достояние ЮНЕСКО) или экскурсии в национальных парках Гаргано и Мурджия. И все-таки Апулия – это невероятное разнообразие овощей, свежих и консервированных, это много-много домашней пасты с наваристыми соусами, это потрясающий выбор румяных хлебов и сухариков, это удивительно вкусная рыба, пикантные вяленые колбаски и другое.

Все это можно увидеть, понохать, попробовать и купить на гастрономической ярмарке в Каstellана Гротте (провинция Бари). Здесь представлены абсолютно все традиционные продукты региона, а среди посетителей немало итальянских гурма-

н и иностранных туристов, которые приезжают даже из далекого Китая.

ллий Апулии также входят картофельный хлеб, таралли (несладкие сушки с семенами фенхеля или пеперончино) и фризелле, большие круглые сухари, которые размачивают в воде и заправляют нарезанными помидорами.

■ Буррата, качокавалло, страччателла, пекарино – это далеко не полный список вкуснейших сыров, которые производят в регионе. Один из самых необычных – буррата, этаким мешочек из моцареллы, наполненный густыми сливками и перевязанный листьями осоки. Страччателла здесь – вовсе не мороженое, а сыр в виде небольших волокон нежной моцареллы, смешанной со сливками.

■ Апулия – регион, где употребляют чуть ли не самое большое количество овощей

нов и иностранных туристов, которые приезжают даже из далекого Китая.

Время работы фестиваля довольно необычно: если подобные ярмарки открыты с утра до раннего вечера, здесь все стартует только в 17.00 – открываются гастрономические стенды и предлагаются дегустации всевозможных продуктов. В 21.00 начинаются кулинарные шоу и ужин. Каждый вечер известный апулийский шеф-повар в компании юмористов представляет свое меню, которое можно продегустировать в огромном ресторане на открытом воздухе «Ужин в Апулии». Пока зрители наблюдают за приготовлением блюда, комик валяет дурака, «мешает» шефу и так и норовит задействовать публику.

После ужина можно переместиться на Пьяццетту, где теперь уже продолжается дегустация сладостей, вин и ликеров, или прогуляться еще разок по гастрономическим стендам, открытым до 23.30.

Ближайший фестиваль Тiрiса будет проходить с 17 по 25 июля 2010 года.

во всей Италии. Причем овощи встречаются самые невероятные. Лампашиони, например, – дикие горьковатые луковки. Или отурци, больше похожие на толстые короткие кабачки, которые нужно очищать от кожи.

■ Вяленые помидоры, в натуральном виде или в масле с ароматическими травами, знакомы уже всем, но в Апулии помидо томаты точно так же сушат на солнце баклажаны, цуккини, грибы и перцы, предвзвешенно порезанные на толстые ломтики.

■ Стоит ли говорить, что виноград, согретый южным солнцем, особенно сладок и ароматен? В Апулии выращивается много столовых сортов, самые популярные – Black Magic, Italia, Vittoria, Regina и Red Globe.



# Viva oliva!

Компания Monini представляет главные итальянские фестивали оливкового масла



Первое, что сделал на нашей встрече в Москве молодой итальянский повар, — налил в блюдечко оливковое масло, окунул в него кусочек хлеба и протянул мне: «Попробуй. Это вкус моей страны».

Матери учат своих сыновей: «Оливковое масло пригодится во всем». Это основа итальянской кухни. Оливковое масло производят во всех регионах страны, кроме Пьемонта (но это не значит, что его там не используют). Оно всегда есть на столе. Его добавляют почти во все блюда. По подсчетам, один итальянец в месяц использует почти литр масла. Оливковое

масло — причина сияющей кожи, здорового сердца, бодрости и молодости. In olio sapus, — говорят итальянцы. Мол, истина в вине, а здоровье — в масле. Звучит как сказка, но если эта сказка — «экстра вирджин», то это самая настоящая реальность.

В Италии, где устраиваются праздники в честь всего, что здесь любят, не могли не отдать должное оливковому маслу. Почти во всех областях проходят сагры, посвященные «зеленому золоту». А с ноября по январь, во время сбора урожая, в стране устраиваются настоящие оливковые пиршества.

**1 Тоскана: сагра оливкового масла в Вольтерре.** В последний уикенд ноября город Вольтерра (провинция Пиза) превращается в самый «масляный» город Тосканы. Производители оливкового масла со всех зеленых холмов региона привозят сюда драгоценные зеленые бутылки на представление, дегустацию и конкурс «Гладко как по маслу». В последний день фестиваля центральная площадь оказывается буквально усыпана оливками.

**2 Фриули-Венеция-Джулия: «Столица масла».** Город Триест, что на северо-востоке Италии, в провинции Фриули-Венеция-Джулия, проводит фестиваль Olio Capitale — «Столица масла». Три дня второй недели марта Триест становится витриной для 260 участников фестиваля лучшего оливкового масла Италии. Выставка сопровождается маленькими гастрономическими праздниками. Организаторы мероприятия не устают напоминать (с помощью плакатов, значков и пр.), что оливковое дерево — символ мира.

**3 Сицилия: праздник Monti Iblei.** Сицилию называют «островом вкуса». В ноябре в городе Минео, в провинции Катания, проходит сагра местного оливкового масла — Monti Iblei. Вы сможете не только попробовать красивое ароматное масло, но и познакомиться со всеми этапами его производства. Вас проведут по оливковым садам между узловатых деревь-

ев, покажут, как собирают и обрабатывают оливки и каким образом они превращаются в прекрасное масло.

**4 Вено: SOL (Salone internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualita)** В апреле в Вероне (область Вено) открывается Международный салон, посвященный оливковому маслу холодного отжима. Постоянные участники — 15 итальянских регионов и шесть стран (Австралия, Чили, Хорватия, Словения, Испания и Южная Африка). Производители выставляют свои лучшие масла и устраивают дегустации, именитые шеф-повара проводят мастер-классы, каждый день представляя новое блюдо с оливковым маслом, и всем компаниям предлагается принять участие в конкурсе Sol d'Oro, жюри которого выбирает самые качественные масла. Салон открыт только для торговых представителей.

**5 Апулия: ночная сагра в Саленто.** В августе на самом «каблучке» Италии, в нескольких городах Саленто (область Апулия), устраивается ночная сагра оливкового масла. Местные певцы, в основном выступающие в стиле этнофолк, поют о своей земле, ее запахе, ее вкусе. А главный вкус Италии, который чувствуется везде — и на севере, и на южных островах, и в пицце, и в салате с фенхелем и апельсинным, — это оливковое масло.

**6 Эмилия-Романья: праздник оливок и оливкового масла.** В городе Брисигелла в конце ноября чествуют не только оливковое масло. Этот праздник посвящен самим оливкам, точнее — двум местным сортам: гьяччиола (Ghiacciola) и орфана (Orfana). Уникальные виды оливкового масла этой щедрой земли, конечно, тоже представлены: Nostrana di Brisighella и рафинированное Nobil Druca. Эта сагра проходит здесь уже 50 лет. В течение однодневного гастрономического безумства будут представлены все специальности Эмилии-Романьи: дикая груша, сыры, ветчины и многое другое. Кроме того, по городу будут курсировать маленькие паровозики — довозить до самых «вкусных» ресторанов.

**7 Умбрия: праздник авторского масла.** Перуджа — столица «зеленого сердца Италии», Умбрии. В ноябре здесь проводится праздник авторского масла, приуроченный к недельному фестивалю хлеба и масла. Организаторы обещают раскрыть секреты душистых местных масел и проследить весь их путь — от маленькой оливок до стеклянной бутылки на столе, а также познакомиться с местными традициями. В Умбрии растет почти семь миллионов оливковых деревьев. В среднем в год здесь производится 90 тысяч центнеров масла. Неудивительно, что оливковое масло так дорого жителю умбрийских холмов.

## Марке: ярмарка белых трюфелей

Море и холмы, леса и виноградники. Рыба и трюфели, вино и оливки. Все это – о Марке, небольшой области на Восточном побережье Центральной Италии. Винно-гастрономическая панорама здесь настолько обширна, что приходится удивляться, почему этот край плохо известен международным гурманам

Жителям города Акваланья на севере региона особенно повезло: в любое время года они имеют роскошь готовить свежие трюфели. Только здесь прижились сразу четыре вида грибов-деликатесов, и акваланьйцы могут их собирать буквально каждый день. Всю зиму и начало весны под дубами и грабами растут аппетитные черные трюфели. С января по апрель местные жители прочесывают леса в поисках марцуюло, кузена знаменитого белого трюфеля. С наступлением майских праздников приходит время летнего черного скорцоне – он растет вплоть до самого Нового года. Ну а осенью и в начале зимы настоящая охота ведется на тартуфольяно, или белый трюфель, – короля всего грибного семейства. Кто после этого осмелится сказать, что Акваланья не трюфельная столица мира?

Благодарные акваланьйцы устраивают множество праздников в честь имениного гриба, и самый известный из них – национальная ярмарка белого трюфеля, ежегодно проходящая в разгар осеннего сезона. Население крошечного городка умножается в несколько раз: из гостей

собираются не только итальянцы, но и другие европейцы, американцы и, конечно, вездесущие японцы, нацеливающие свои фотокамеры исключительно на грибы. VIP-статус трюфеля также подтверждается приездом гостей высокого ранга. Вместе с известными рестораторами здесь нередко можно встретить политиков, звезд телевидения и эстрады и прочих селебрити-персон. Трюфели любят все!

Во время ярмарки центральная площадь Акваланьи на две недели превращается в большое трюфельное царство. Около сотни продавцов выставляют на витрины десятки килограммов редкого деликатеса. Им восторгаются, к нему принохиваются, торгуются – и, конечно, покупают.

Трюфель хоть и деликатес, но им одним сыт не будешь. А потому акваланьйцы не упускают возможности представить другие местные специалитеты – колбасы и сыры, вино и мед.

Ближайшие ярмарки белого трюфеля в Акваланье пройдут с 25 октября по 1 ноября и 7–8 ноября этого года.

### Что попробовать

■ Бродетто – главный вклад Марке в итальянскую кухню. Каждый портовый город имеет свою версию знаменитого рыбного супа: в одной провинции Пезаро-Урбино существуют четыре школы его приготовления. В рецепте обязательно присутствуют несколько видов рыбы и морепродуктов, все остальное зависит от местных традиций или воображения поваров.

■ Грибы – второе важное сокровище Марке. Белые и черные трюфели из Акваланьи известны кулинарам всего мира, но в почете находятся и другие грибы, в избытке растущие по всей области.

■ На дугах Марке пасутся коровы благородной породы маркиджано – их мясо ценится за изысканный вкус со времен Княжества Урбино. Свиинина и крольчатина тоже присутствуют во многих местных блюдах, а из холодных мясных деликатесов стоит упомянуть саламе ларделлато и чаусколо.

■ Во всей Италии не найдется аналогов сыру формаджо ди фосса. Его закупают в землю на несколько месяцев, отчего тот приобретает гладкую текстуру, стойкий аромат и пикантный вкус.

■ Любопытный специалитет, который можно найти на юге Марке, – фаршированные оливки, обжаренные во фритюре. Они являются неизменным компонентом местного фритто миста; говорят, что их так готовят уже триста лет.

■ Как и все итальянцы, маркиджане не обходятся без пасты. Маккерончини, тальятелле и винчигстрасси – в числе наиболее распространенных местных разновидностей.

■ Самое популярное вино из Марке – белое вердиккио. А еще жители области утверждают, что именно в Марке впервые открыли игристое вино. Монах Франческо Скакки писал об этом в 1622 году, задолго до рождения француза Дома Периньона.

■ Из других напитков стоит упомянуть ликеры от Варнелли, которые изобрели горький Amaro Sibilla из местных трав, корней и меда.

### КСТАТИ

Два столетия назад итальянский музыкант и известный гурме Джоаккино Россини выписывал из Марке продукты для своей виллы в пригороде Парижа. А недавно американская газета «Нью-Йорк Таймс» назвала Марке лучшей итальянской областью для гастрономических путешествий.

## Тальятелле с трюфелями

  4 порции

### Что нужно:

400 г сухих тальятелле  
2 маленьких черных трюфеля  
2 зубка чеснока  
0,5 стакана оливкового масла  
«экстра вирджин»  
30 г сыра формаджио  
ди фосса или пекорино

### Что делать:

Почистить трюфели щеточкой, нарезать как можно более тонкими ломтиками, залить их оливковым маслом, закрыть пленкой и оставить при комнатной температуре на 4–6 ч. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду и сварить тальятелле согласно инструкции на упаковке.

Измельчить чеснок, положить в большую сковороду, залить небольшим количеством трюфельного масла (без грибов) и на слабом огне готовить до мягкости чеснока, не давая ему изменить цвет. Снять сковороду с огня, влить оставшееся масло вместе с грибами. Откинуть тальятелле на дуршлаг, разложить по подогретым тарелкам, полить трюфельно-чесночным маслом, посыпать натертым сыром, сверху выложить ломтики трюфелей. Подавать немедленно.



## Кампания: сагра помидоров Сан-Марцано

Неаполитанцы уверены, что вместо простой земли Бог дал им кусочек рая (по другой версии, этот кусочек для них украл Люцифер), людей награбил исключительной изобретательностью, а главное – даром прекрасно готовить и, что не менее важно, наслаждаться едой

Праздник, который в течение трех осенних дней проходит на склонах Везувия, в Стриано, – не просто праздник еды. И даже не просто итальянский праздник еды, а неаполитанский – значит, особенно красочный и «вкусный». Ведь кухня Кампании невероятно разнообразна.

Одна из местных гастрономических достопримечательностей – помидоры Сан-Марцано, которые выращиваются в одноименном городке неподалеку от Неаполя. Прозвища у них исключительно «драгоценные»: это и «красное золото», и «бриллиант в короне Кампании».

### Что попробовать

■ Пицца «Маргарита». Приехав в Неаполь (а до Стриано, где проходит сагра, нужно добираться через Неаполь), выйдяте на площадь перед вокзалом, пройдите по широкой улице Умберто Второго и сверните во второй переулок направо. Пиццерия «Миккеле» располагается здесь уже несколько сотен лет. Тут подадут только пиццу «Маргарита» и пиво. И все эти несколько сотен лет маленькое кафе заполнено. Тончайшее душистое тесто, помидоры, моцарелла, базилик – с незатейливой пиццы (размером со стол в маленькой кофейне) начинается Неаполь для тех, кто хочет попробовать его на вкус.

■ Ромовая баба – небольшая сладкая булочка, вытянутая, немного суженная с одной сторо-

ны, пропитанная ромом. Настоящая баба легкая, пьянящая, тающая во рту – она настолько воздушная, что почти не напоминает выпечку. Сегодня с побережья Сорренто приходит новая тенденция: использовать ликер «Лимончелло» вместо рома. Может быть, скоро это станет новой классикой.

■ Таураси («Таурази») – одно из лучших красных вин Южной Италии, производится из винограда сорта альянико. Цвет у него насыщенный, вкус полный, гармоничный, с долгим послевкусием.

■ Паста паккери. Вы заметите ее издалека: это огромные макароны в виде трубочек, будто увеличенные фантазмагоричной лупой. Подают их очень просто: соус из помидоров и немного рыбы.

У вас будет целых три дня, чтобы по достоинству оценить сладко-соленый вкус помидоров Сан-Марцано. Начните с простого: отрежьте тонкую, почти прозрачную дольку (те, кто умеет нарезать помидоры таким образом, клянются, что подобные ломтики много вкуснее, чем привычные кусочки). А теперь приготовьтесь: в эти дни Сан-Марцано будут везде. Вам предложат «Кровавую Мари» и томатный напиток с неожиданным именем «Толстой». На первое подадут томатный суп, затем – панини с помидорами, салаты с помидорами, мясо с помидорами... Вам, без сомнения, везде будет встречаться пицца и паста – эти два блюда, неотъемлемые составляющие неаполитанского стола, основываются на простом и беспроегршном сочетании томатов, моцареллы и базилика. И даже праздничный десерт окажется томатным: обязательно попробуйте ледяной помидорный сорбет и удивительное мороженое, в котором смешаны сыр маскарпоне и помидоры. Если вы считаете, что трехдневное меню из помидоров – это чересчур, можете не беспокоиться: аккомпанемент им составят все гастрономические «дары Везувия», ведь именно так звучит второе, неофициальное название праздника.

Даты проведения фестиваля меняются каждый год – это может быть и начало сентября, и начало октября; их можно уточнить на сайте города и на порталах, рассказывающих об итальянских праздниках.

■ Паста с морепродуктами. Пасту с морепродуктами заказывают у шеф-повара, с которым можно переборщить парой слов перед ужином. Узнав, что самые свежие сегодня – мидии, смело делайте заказ. И не забудьте про бокал белого Greco di Tufo!

■ Чтобы попробовать моцареллу ди буффало (моцарелла из молока буйволицы), мало просто приехать в Кампанию. Нужно попасть на ферму/завод, где ее производят. Ведь свежайшая моцарелла изменит свою уникальную структуру и вкус уже через 45 минут после производства. Охотиться за настоящей моцареллой нужно утром: к полудню ее уже распродают.



## Неаполитанская пицца



1 большая пицца

### Что нужно:

**Для теста:**

250 г муки

10–15 г свежих дрожжей

1–2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»

по 1/4 ч. л. сахара и соли

### Для начинки:

200 г очень спелых помидоров

1–2 зубка чеснока

1 веточка базилика

щепотка сушеного орегано

3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин», соль

### Что делать:

Размешать дрожжи и сахар в 0,5 стакана теплой воды, оставить на 10 мин., до появления пузырьков. Муку с солью просеять горкой на рабочую поверхность,

сделать в центре углубление, влить в него дрожжевую смесь и масло. Вымесить эластичное, не липнущее к рукам тесто, при необходимости подлив воды. Положить его в смазанную маслом миску, накрыть полотенцем. Оставить в тепле на 2 ч. На помидорах сделать крестообразные надрезы, обдать кипятком, затем холодной водой, снять кожицу. Затем помидоры разрезать, удалить семена вместе с жидкостью, мякоть тонко нарезать. Листья базилика измельчить. Чеснок натереть на мелкой терке. Смешать помидоры, чеснок, базилик и орегано, посолить по вкусу. Подошедшее тесто раскатать в тонкий круг, выложить на противень, смазать маслом, сверху разложить начинку, полить оставшимся маслом. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, около 25 мин. Подавать горячей.



## ЧИСТОТА НА КУХНЕ И ДОМА ВМЕСТЕ С ZEWA

Кухонные полотенца Zewa – ваш незаменимый помощник! Zewa с блеском справляется с самыми трудными ситуациями и помогает поддерживать идеальную чистоту и уют в вашем доме.

### Простые решения от Zewa:

- Что-то пролилось на пол? Двухслойные кухонные полотенца Zewa отлично впитывают и начисто устраняют следы любой жидкости!
- Пришли гости? Благодаря новому и стильному тиснению на кухонных полотенцах Zewa, их можно использовать в качестве нарядных салфеток!
- Помыли посуду? Кухонные полотенца Zewa помогут вытереть тарелки, стаканы и приборы насухо!



Реклама



## Трентино-Альто-Адидже: Merano Wine Festival & Gourmet



Фестиваль в североитальянском городе Мерано – настоящий мегасаммит изысканных вин и продуктов. Трудно сказать, что на нем важнее – дегустации топовых напитков мира или ужины от лучших шеф-поваров

Сначала о винной программе. Прежде чем получить разрешение на участие, каждое вино должно пройти серию профессиональных дегустаций и набрать высокий проходной балл. Также во внимание принимаются происхождение и репутация напитка. Благодаря строгому отбору в Мерано попадают только лучшие представители винного мира – знаменитые пьемонтские и тосканские поместья, великие бордоские замки, легендарные бургундские виноградники и другие престижные хозяйства. Действие происходит в залах Курхауса, одного из крупнейших и красивейших зданий стиля ар-нуво. Во время фестиваля гости могут пообщаться со знаменитыми виноделами, которые лично стоят за столами и разливают вина. Дополнительно в программе предусмотрены дегустации от биодинамических хозяйств и производителей крепких спиртных напитков.

Кулинарная часть давно стала культовым событием, на которое съезжаются талантливые европейские шеф-повара и ценители высокой кухни. Демонстрации поварских техник, кулинарные сессии со звездами, гастрономическая выставка арзанальных продуктов и деликатесов, изысканные ужины – все это входит в программу «Chef & Food». Меранский фестиваль также предлагает специальные мероприятия «Gourmet Hotel» для профессионалов гостиничного бизнеса.

Феерический праздник вина и еды ежегодно проходит во второй уик-энд ноября. В этом году кулинарная программа начнется раньше, 24 октября, а основные события запланированы на 7–9 ноября. Если вы не успеете попасть на ближайшее мероприятие, то не расстраивайтесь. В июне Merano Wine Festival & Gourmet организует выездную сессию в Москве.

### Что попробовать

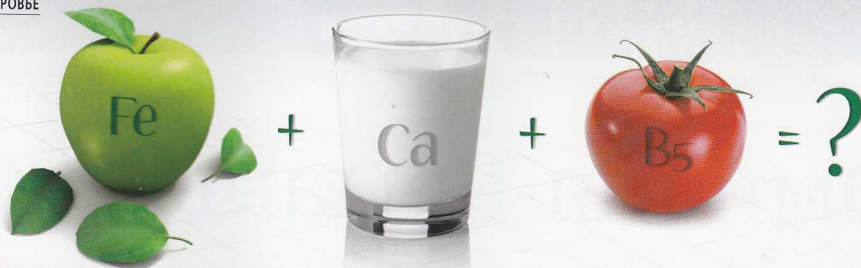
Регион Трентино-Альто-Адидже, он же Южный Тироль, сочетает альпийскую кухню с итальянским стилем.

■ Один из широко признанных специалитетов – южнотирольский шпек, подкопченная сыровяленая свиная нога. Этот мясной деликатес известен с XII века, в наши дни его производство защищено специальной маркой, гарантирующей происхождение. Тонко нарезанный шпек подают как холодную закуску, его также используют в классическом рецепте шпек-кноделей – клецек из хлеба и шпека.

■ Клецки – неотъемлемая часть альпийского стола. В Трентино клецки называются канедерли, а в Альто-Адидже – кнодле. Альпийские клецки бывают большими и маленькими, солеными и сладкими. Наряду со шпекком или панчеттой в них могут класть сыр – тогда получается казеркнодле. Соленые клецки подают с бульоном, в котором их готовили, или сдабривают маслом. Сладкие канедерли больше похожи на вареные пончики. Их начиняют фруктами, лесными орехами и добавляют корицу или гвоздику.

■ В Альто-Адидже есть особый рецепт хлеба шуттельброт из ржаной и пшеничной муки, тмина, кориандра и фенхеля. Его название переводится как «хлеб, которому задали встряску». Перед тем как отправить в печь, тесто отбивают, придавая ему круглую форму. Шуттельброт подается с холодными мясными и сырными закусками.

■ Среди других важных продуктов Трентино-Альто-Адидже стоит упомянуть яблоки. В одном Трентино ежегодно собирают миллионы килограммов яблок сортов голден и ранет. Также регион известен как крупный винодельческий центр. Вина белые и красные, тихие и игристые, из местных и международных сортов, граппы и настоек – таково предложение по напиткам в этом альпийском краю.



# Азбука эффективности ВИТАМИНОВ

Как оценить «полезность» витаминно-минерального комплекса? Казалось бы, чем больше витаминов и минералов в его составе – тем лучше. Но почему, например, для предупреждения остеопороза врачи назначают кальций с витамином D, а не обычный витаминно-минеральный комплекс?

Ответ прост: чтобы одни полезные вещества не мешали усвоению других!

## ■ Почему рекомендуют кальций и железо принимать отдельно?

Науке давно известно, что витамины и минералы взаимодействуют. Важная часть этих взаимодействий происходит в желудочно-кишечном тракте.

Одни вещества помогают работать друг другу, а другие – мешают. Таковы законы природы, и никакие ухищрения производителей не решат эту проблему. Даже если в таблетке «противоборствующие» вещества были отделены, «закапсулированы», в наш желудок они попадут одновременно, и взаимодействий не избежать. Именно эта ситуация наблюдается при совместном приеме кальция и железа: усвоение железа снижается на 45%. Пример другого вида нежелательных взаимодействий: витамины B<sub>1</sub> и B<sub>2</sub>. При их совместном приеме могут проявиться аллергенные свойства витамина B<sub>1</sub>.

## ■ Как быть?

Огорчим: легкого пути нет. Но ведь, приходя в фитнес-клуб, вы не ждете, что мышцы нарастут сами собой, а начинаете заниматься. Аналогично следует поступать при приеме витаминов и минералов: хотите получить максимальную пользу, придется приложить усилия, точнее, проявить немного внимания. Те вещества, которые отрицательно влияют друг на друга, надо принимать раздельно, с интервалом в несколько часов.

Однако не стоит пугаться: вам не придется глотать десятки разных таблеток в течение дня. Достаточно все витамины

и минералы «укomплектовать» в три «набора». Причем в каждом из них компоненты будут помогать друг другу, как упомянутые уже кальций и витамин D.

## ■ Удобный АЛФАВИТ

Из этих «комплектов» полезных веществ можно создать три таблетки и упаковать их так, чтобы принимать в течение дня: за завтраком, обедом и ужином. Именно это и сделано в АЛФАВИТЕ. Для удобства три вида таблеток размещены на одной пластинке-блистере, которую удобно всегда иметь при себе.

## ВАЖНО

Учет совместимости компонентов витаминно-минерального комплекса – залог эффективности витаминной профилактики

## ■ Каждый выбирает для себя

Если у вас не хватает времени, вы не можете уделять много внимания приему витаминов и не боитесь аллергии, то принимайте все необходимые витамины и минералы одновременно. Конечно, это менее эффективно, но лучше, чем полное отсутствие витаминной профилактики.

Однако если вы ответственно подходите к своему здоровью – выбирайте АЛФАВИТ.

Спросите специалиста, которому вы доверяете, какой витаминно-минеральный комплекс выбрать, и он ответит: «АЛФАВИТ». Потому что АЛФАВИТ – это последнее достижение науки о витаминах.

## ПЕЙТЕ витамины ГРАМОТНО!

- ✓ В состав входят все необходимые витамины и минералы в дозировках, соответствующих установленным в России нормам.
- ✓ Витаминная профилактика эффективнее на 30–50% благодаря учету совместимости компонентов: в каждой из 3 таблеток – только совместимые витамины и минералы.
- ✓ Вероятность аллергических реакций сведена к минимуму, так как исключены нежелательные взаимодействия компонентов.



## Superbrands

В 2008 г. детским комплексам серии АЛФАВИТ присвоен статус бренд-лидера (супербренда) российского рынка товаров и услуг для детей.



Победитель в категории «Витамины» исследования «Марка доверия» 2007–2009 гг.

## Эмилия-Романья: фестиваль пармской ветчины

Если вы любите вкусно поесть, то вам в Италию, а если любите очень вкусно поесть, отправляйтесь прямиком в Эмилию-Романью, на родину таких гастрономических знаменитостей, как тортеллини и лазанья болоньезе, пармезан, колбаса коттекино и, конечно, пармская ветчина

Вот уже двенадцать лет производители самой известной ветчины в мире ежегодно организуют фестиваль в честь своей любимицы, прошутто ди Парма. Шутка ли, здесь задействованы 164 производителя и более 5000 ферм по разведению свиней строго определенных пород! В программу фестиваля входят выставки и концерты, гастрономические спектакли и дегустации, но главным событием остается День открытых дверей, когда производители распахивают двери своих фабрик и приглашают всех желающих на экскурсию. Во время проведения фестиваля это происходит каждые выходные: посетители могут побывать в производственных цехах, узнать все секреты засолки и вызревания настоящей прошутто ди Парма и попробовать нарезанную вручную ветчину.

После прогулки по выставке нужно обязательно посетить музей пармской ветчины, находящийся неподалеку. Там можно не только познакомиться с тем, сколько видов колбас и ветчин производят в этом регионе, но и поучаствовать в дегустации прошутто в сочетании с наиболее подходящими к ней винами, выбранными лучшими семьей.

По вечерам многие рестораны и трактиры предлагают специальные ужины, основанные на местной продукции. А пока родители прогуливаются вдоль работающих допоздна продуктовых стэндов и картинных галерей на открытом воздухе, дети прямо на улицах могут посмотреть театральные представления и юмористические сценки.

В последние выходные фестиваля его организаторы проводят благотворительный аукцион в самом центре Пармы: лучшие экземпляры ветчины продают с торгов итальянским и иностранным покупателям, как частным лицам, так и ресторанам. В этом году вырученные деньги пойдут на помощь пострадавшим от зем-

летрясения в Аbruццо. После аукциона известные шеф-повара Италии предлагают продегустировать блюда высокой кухни, естественно, приготовленные с использованием пармской ветчины.

Фестиваль обычно проводится в течение четырех уик-эндов сентября. Подробности – на [festivaldelprosciuttodiparma.com](http://festivaldelprosciuttodiparma.com).

### Что попробовать

- Гордостью всех итальянцев является, несомненно, пармиджано реджано, самый «имитруемый» сыр в мире. Уже в XIII веке тертым пармезаном посыпали пасту, ну а в наши дни этому твердому выдержанному сыру посвящен целый музей, расположенный в старинном замке. Конкуренцию ему может составить только грана падано – единственный сыр такого же типа, возраста и происхождения.
- Бальзамический уксус из Модены – уникальный в своем жанре. Его получают из сортов винограда, характерных именно для провинции Модена. Упрощенная и более дешевая версия «ачето бальзамико» сегодня повсюду используется в качестве салатной заправки, но по-настоящему ценным считается традиционный уксус (Aceto Balsamico Tradizionale), выдержанный в деревянных бочках не менее 12 лет (иногда 25 и более).
- Мортаделла наверняка любимая колбаса во всей Италии. Нежно-розовая мякоть с кружками жира, источающая соблазнительный аромат... В Эмилии-Романье ее принято подавать на закуску вместе с другими колбасными изделиями региона: пармской ветчиной, копшой (вяленая свиная шейка), кулателло (вид ветчины), копченой колбасой.
- На побережье Романьола нужно обязательно попробовать пьядини, хрустящую лепешку, сложенную пополам и фаршированную пармской ветчиной, мягким сыром и руколой. Хотя в принципе пьядини начинают чем угодно, включая шоколадную пасту.
- Ламбруско – свежее, легкое и игристое красное вино, которым хорошо запивать местные колбасные деликатесы. Говорят, у этого вина такой же характер, как и у жителей региона: искренний, приятный и веселый, оно легко подстраивается под любую ситуацию и под любое блюдо. Кстати, шипучих красных вин больше нигде не производят.
- Эмилия-Романья, и особенно ее эмильянская часть, славится так называемой фаршированной пастой – тортелли, ravioli, капеллетти и анонини, а также каннелони и лазаньями. Однако славу тортеллини ди Болонья не переплюнет никто! Легенда утверждает, что они были созданы изобретательным поваром в честь совершенной формы пушка своей дамы. Тортеллини хороши и в насыщенном курином бульоне, и с томатным соусом, и просто со сливочным маслом и пармезаном.



## Тортеллини болоньезе



6–8 порций

### Что нужно:

400 г муки

4 яйца

1 ст. л. оливкового масла

«экстра вирджин»

щепотка соли

### Для начинки:

200 г свиной вырезки

200 г пармской ветчины

200 г колбасы мортаделла

150 г сыра пармиджано

реджано

2 маленьких яйца

2 ст. л. сливочного масла

1 зубок чеснока

1/2 ч. л. сухого розмарина

тертый мускатный орех

на кончике ножа

соль, свежемолотый черный

перец

мясной бульон для подачи

### Что делать:

Свиную вырезку натереть чесноком, солью, перцем и розмарином, завернуть в пленку и охладить в течение 24 ч. Затем мясо обжарить в масле на слабом огне, 15 мин., остудить и мелко порубить. Ветчину и мортаделлу порубить так же, как свинину. Смешать все мясо с тертым сыром и яйцами, приправить мускатным орехом и перцем, оставить в холодильнике на 24 ч. Для теста муку с солью просеять горкой в миску, сделать в центре углубление, вбить яйца и влить оливковое масло. Замесить эластичное тесто, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин. Раскатать очень тонко скалкой или при помощи машинки для пасты (предпоследнее деление). Нарезать тесто на квадраты со стороной 5 см. В центр каждого квадрата положить около 2/3 ч. л. начинки, края чуть смочить водой и соединить их, чтобы получился треугольник, защипать. Соединить два острых уголка тортеллини так, чтобы в центре осталось отверстие. Готовые тортеллини выложить на полотенце, дать подсохнуть 30 мин. Вскипятить большую кастрюлю подсоленной воды, опустить тортеллини. Через 4–5 мин. переложить их шумовкой в кипящий бульон и варить до готовности, еще 1–2 мин. Подавать немедленно.



## Абруццо: фестивали пасты

Небольшие гастрономические одно- и двухдневные фестивали, проходящие чуть ли не в каждой деревушке Абруццо, не имеют общенационального значения, но зато как здорово переезжать из города в город и каждый день пробовать что-то новое!

Праздник поркетты и бродетто, артишков и черных трюфелей, каштанов и вина: здесь можно попробовать абсолютно все, включая пасту, которой особенно знаменита область Абруццо.

■ Фестиваль «Муньяя ди Эличе» проходит каждый год во вторую неделю августа. Муньяя – это традиционная паста Абруццо, которая готовится вручную из муки твердых и мягких сортов пшеницы, воды и яиц и отличается формой в виде длинных веревочек. В идеале каждая порция должна состоять из одной-единственной веревки! По традиции ее заправляют наваристым соусом из баранины. Фестиваль проходит в старинном городе Эличе, раскинушемся на двух холмах. На одном располагается гастрономическая часть ярмарки с дегустацией и стендами, на втором – историческая, где можно пострелять из лука, посмотреть на сражения между крестоносцами и воинами и послушать средневековую музыку.

■ В Мальяно дей Марси в третью субботу июня отмечается праздник пасты страцианати. Уже за несколько дней до события здесь начинают замешивать простое тесто из муки и воды и раскатывать тоненькие «веревочки», которые потом режут на кусочки и расплющивают пальцами. Пасту отваривают в гигантских кастрюлях и заправляют томатно-мясным соусом. Праздник длится всего один день, но сюда съезжается немало любителей вкусно поест и послушать хорошую музыку, которой сопровождается ужин. Вырученные за пасту деньги идут на благотворительные цели.

■ В провинции Терамо, в городке Монтепагано, во вторые выходные августа устраивается праздник «Паста алло Спароне». Паста эта не простая, а по-особому фаршированная: на тонко раскатанное в большие квадраты тесто выкладывают начинку из рикотты, шпината, яиц и тертого сыра и скатывают их в рулет. Рулеты заворачивают в специальные кухонные полотенца, которые так и называются «спароне», завязывают концы в виде карамельки и отваривают целиком. Готовые рулеты нарезают на ломтики и подают с мясным рагу либо со сливочным маслом. Дегустация пасты длится целых три вечера, вокруг площадки располагаются многочисленные стенды с местными специалитетами и изделиями ручной работы, играет музыка и льется рекой вино.

■ Во вторые выходные июля в прибрежном городе Васто проходит Фестиваль кавателли с нутто и морепродуктами. Кавателли – вид пасты, сделанной вручную, которую в этом местечке подают с соусом из морепродуктов и нута. Площадь перед церковью Сан-Марко заполняется столами и скамейками, и в 20.00 начинается всеобщая дегустация. Кстати, в меню всего за 10 евро входит не только паста, но и порция жареной рыбы, персики и четвертушка вина. Час спустя появляется оркестр и с самозабвением в течение двух часов исполняет музыку, ну а в 23.00 наступает время сладкого – подают криппелле, жареные блинчики. Никаких стендов и продаж, только еда, вино и музыка – в лучших итальянских традициях.

### Паста с рагу из ягненка

4 порции

#### Что нужно:

500 г свежей пасты (тальятелле, паппарделле)  
400 г филе бараньей лопатки  
30 г панчетты или другой ветчины  
0,5 л мясного бульона  
0,5 стакана красного сухого вина  
1 средняя луковица  
1 средняя морковь  
1 красный сладкий перец  
2 черешка сельдерея  
3 зубчика чеснока  
400 г рубленых помидоров  
в собственном соку  
листки с 2 веточек розмарина  
2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»  
щепотка сахара  
соль, свежемолотый черный перец  
сыр пекорино для подачи

#### Что делать:

Баранину нарезать очень маленькими кубиками. Так же порезать панчетту, лук, чеснок, морковь, сельдерей и сладкий перец. Обжарить в масле лук, 5 мин. Добавить морков, сельдерей и перец, готовить 5 мин. Добавить панчетту и чеснок, обжарить, 1 мин. Увеличить огонь, положить баранину и жарить до румяной корочки. Влить вино, выпарить почти до конца. Добавить бульон, помидоры, розмарин, сахар и соль. Довести до кипения, уменьшить огонь, закрыть крышкой, готовить 1–1,5 ч. Довести до кипения 4 л воды в большой кастрюле, посолить. Положить пасту, варить, помешивая, до готовности, 3–7 мин. (в зависимости от типа пасты). Откинуть на дуршлаг, слегка обсушить и положить в соус. Прогреть 1 мин. Подать, посыпав тертым сыром.

#### Совет:

Свежую пасту можно купить в крупных супермаркетах или приготовить дома так же, как для тортеллини (см. стр. 89).



### Что попробовать

- Арростичини – маленькие шашлычки из баранины на бамбуковых палочках, приготовленные на углях. Абриццо издавна славится своей бараниной, и шашлычки эти, несмотря на то что приготовлены всего лишь из обрезков мяса, поедаются один за другим, как семечки.
- Бродетто. В соседнем регионе Марке эта рыбная похлебка является чем-то вроде иконы, но на побережье Абриццо ее тоже считают «своей» и готовят по сотне-другой рецептов прабабушек.
- Поркетта – мясо крупных порсят, запеченных на вертеле в дровяной печи. Предварительно из тушки удаляют все кости, ароматизируют смесью соли, перца, фенхеля, иногда розмарина, сворачивают в рулет и перевязывают. В результате длительного запекания шкурка у поркетты становится хрустящей, как карамелька, а мясо – нежным и сочным. Продают поркетту чаще всего в киосках вдоль дорог, а подать ее принято, начинив ломтиками ароматного мяса воздушную булочку розетта.
- Все блюда кухни этого региона нуждаются в достойном сопровождении: какое другое красное вино, кроме «Монтепульчано д'Абриццо», способно выгодно оттенить и подчеркнуть их вкус?
- Конфетти ди Сульмона, глазированный миндаль, который издавна производят в городке Сульмона. Удивительно гладкую глазурь окрашивают, конечно, в разные цвета и даже придают миндалю разные формы, но классические конфетти – белые.
- «Амаро Чентербе» (Amaro Centerbe), насыщенная темная настойка на горных травах и растениях, отличный дижестив.

# DE CECCO®

dal 1886



*De Cecco,  
ни с чем  
несравнимо*

Официальный дистрибьютор в России  
компания «Мелфудс»  
Тел. (495) 937 69 11

## Сицилия: фестиваль тунца

На Сицилии проводится немало фестивалей и праздников, посвященных рыбе и морепродуктам, ведь она со всех сторон окружена морем. Самый интересный из них – Bonton, в честь средиземноморского тунца, а заодно сицилийской кухни в целом и гастрономических особенностей провинции Трапани в частности

Фестиваль проходит прямо в старинном поселении тоннара, где когда-то давно все жители так или иначе участвовали в ловле или консервировании этой рыбы. Строго говоря, тоннара – это прежде всего плавучее сооружение, приспособление для захвата тунца, которым пользовались рыбаки.

Теперь тунца ловят другими способами, но посвященный ему праздник своей атмосферой переносит посетителей в старину. Все гастрономические стенды расположены на открытом воздухе; в постройках же проходят различные встречи и дебаты, мини-курсы по дегустации тунца и местного оливкового масла, а также мастер-классы известных сицилийских поваров. Гостями фестиваля нередко становятся шефы и эксперты гастрономии из разных стран Средиземноморья.

Гуляя среди стендов с сицилийскими специалитетами, хочется попробовать абсолютно все, и доброжелательные продавцы с удовольствием помогут вам разобраться в своих многочисленных продуктах. Конечно, львиная доля съедобного так или иначе имеет отношение к тунцу, которого консервируют в масле, засаливают и вялят, а также заготавливают его деликатесную икру – боттаргу. На рыбном рынке неподалеку от тоннары

вам научат выбирать рыбу и готовить ее. А на многочисленных мастер-классах вы узнаете секреты сицилийской кухни, научитесь готовить пасту, овощи и десерты по местным рецептам. На фестивале также широко представлены сицилийские сыры, различные консервированные овощи, каперсы и, безусловно, сладости. По вечерам здесь можно хорошо поужинать (в меню, естественно, тунец!) под сицилийскую музыку, исполняемую фольклорными группами.

Фестивали «Бонтон» проходят каждый год в конце июня в городке Бонаджа провинции Трапани. Более подробную информацию можно найти на сайте [www.rassegnabonton.it](http://www.rassegnabonton.it).

### КСТАТИ

Сицилийская гастрономия многие века впитывала в себя иноземные традиции. Сегодня в автономном регионе Сицилия зарегистрировано 383 местных продукта, среди них 49 сортов сыра, 62 вида сладкой выпечки и мороженого, 53 вида фруктов и консервов из них, 26 видов хлеба и пиццы, 19 сортов вин, 13 наименований гаппы, 28 видов рыб и рыбных консервов. Из последних особенно популярны вяленая икра тунца (боттарга), маринованные анчоусы и осминожки; а рыбу-меч, скумбрию и тунца не только консервируют в масле, но и коптят.

### Что попробовать

■ Граниты (десерты из мелко колотого льда) играют на Сицилии, вероятно, такую же роль, как чашечка эспрессо на территории остальной Италии. Утро начинается с кофейной граниты. В течение жаркого дня то и дело приходится «прикладывать» к освежающей миндальной или фруктовой граните (особенно популярна гранита из черной шелковицы). Впрочем, сорбет из арбуза с черным шоколадом джедо ди мелоне тоже пользуется большим спросом.

■ Кто еще не знаком с такими сладостями, как кассата и канноли, тот многое потерял! Кассата – роскошный торт, покрытый зеленоватой миндальной пастой и украшенный засахаренными фруктами. А канноли – восхитительно хрустящие золотистые трубочки, наполненные кремом из рикотты с шоколадом и украшенные вишенкой.

■ Многим известны баклажаны а-ля пармиджано, но мало кто знает, что эта овощная запеканка родом не из Пармы, а с Сицилии, и что раньше в нее добавляли не пармезан, а местный сыр рагузано, более солоноватый и насыщенный на вкус. Кроме того, здесь популярны такие сыры, как рикотта, пекорино, качокавалло и канestrато.

■ Из свежих морепродуктов, помимо сочного тунца, мясистой рыбы-меч и серебристых анчоусов, стоит попробовать красные глубоководные креветки. Они настолько нежные и вкусные, что их можно просто выловить, посыпать морской солью – и есть прямо так.

■ Быстро перекусить на Сицилии не проблема. И если булочки, начиненные отварными легким и селезенкой, на любителя, то аранчини, рисовые шарики овальной формы, фаршированные мясным рагу, горошком и сыром, нравятся всем без исключения. Их и многое другое (картофельные крокеты, пицца сфинчоне) можно купить в любом из многочисленных киосков на улицах каждого города.

■ Плодородная сицилийская земля дает ароматные апельсины и мандарины, прекрасной миндаль, крупную сладкую черешню и персики – в любой сезон можно найти фрукты по вкусу. За пределами острова особенно знамениты котоньяты (мармелад из айвы), фишташки из Бронте и удивительно сладкие плоды опунции.

■ Сицилийцы производят немало вин: местные геро д'Авола и греканико, интернациональные пизраз и шардоне. Но настоящая сицилийская гордость – крепкое вино марсала, сходное с мадерой и часто подающееся на аперитив, десертное «Мальвазия делье Липари» и ароматное сладкое «Москато».



### Сицилийские креветки с соусом сальморильо



4-6 порций

#### Что нужно:

24 сырые красные сицилийские креветки  
 0,5 стакана оливкового масла «экстра вирджин» плюс еще немного для смазывания  
 1 средний лимон  
 маленький пучок петрушки  
 2 веточки орегано  
 свежемолотая морская соль

#### Что делать:

Стереть с половины лимона цедру, выжать из целого лимона сок. Чеснок мелко порубить вместе с петруш-

кой и листиками орегано. В сковороде влить масло, положить чеснок с зеленью. Поставить на небольшой огонь и прогреть 3–4 мин., не давая поджариваться, и снять с огня. Очистить креветки от панциря, удалить темную кишечную вену. Смазать креветки маслом, приправить солью. Разогреть гриль или угли, положить креветки на решетку и обжарить почти до готовности, примерно по 1 мин. с каждой стороны. Переложить креветки в сковороду с соусом, поставить на сильный огонь и быстро прогреть, аккуратно перемешивая. При желании приправить солью. Подавать горячими.

*ML*  
**MERLINLUX**  
 trending house

Легендарная  
 швейцарская СОКмашина

**JUICE MASTER**  
 PROFESSIONAL by **miru**  
 ПАТЕНТ 1948 ГОДА

доставка | (495) 250 27 32



Рисунки. Товар зарегистрирован

## Приглашение

### на дегустацию живых соков

- корпус из специальной нержавеющей стали
  - легкая сборка/разборка
  - простота в обращении
  - стабилизация скорости вращения центрифуги 6300 об/мин
  - режим турбочистки (8000 об/мин кратковременно)
  - производительность до 60 кг сырья в час
  - автоматическое удаление отжимок и мелких косточек при работе
  - простая чистка и удаление остатков
  - проверено CE, UL, CSA, RoсТест
  - запатентовано
- Электроснабжение 240 Вт/230 В/ 50-60 Гц  
 Габариты 19x31x38 см  
 Вес 3,9 кг

ТД «МерлинЛюкс»  
 Москва, улица Большая Садовая,  
 дом 5/1, подъезд 2, офис 501  
 Тел.: (495) 250 27 32, 923 75 10, 765 00 95  
[www.merlin-lux.ru](http://www.merlin-lux.ru)



# Итальянские праздники



## Ближнее зарубежье

Совершить гастрономическое путешествие по богатым уникальными традициями провинциям Италии можно и не выезжая за пределы Москвы. В фестивальных меню столичных ресторанов региональные специалитеты соседствуют с уже привычной нам классикой

**Da Giacomo,**  
шеф-повар Марко Монти

Наш гурме-ресторан представляет в Москве классику итальянской кухни с элементами авторского стиля. Другими словами, от закуска до десерта – все самое лучшее, любимое, гармоничное.

Мы отмечаем каждую смену сезона специальными предложениями. Предлагаем попробовать свежую спаржу или трюфели, другие типичные для итальянской кухни продукты. Я бы не стал называть это «фестивалем», это логичная жизнь хорошего ресторана. Это фестиваль хорошего вкуса круглый год!

Da Giacomo – необычный ресторан. Одноименные заведения есть в Милане и в Нью-Йорке. Но, возможно, именно в Москве – самая изысканная атмосфера, самое утонченное оформление блюд.

В каждом городе у нас – разные меню, но в них есть общая главная тема – рыбная кухня Апеннинского полуострова. Однако, изучив вкусы москвичей, я значительно увеличил раздел мясных блюд. Как повар я хотел бы видеть своего клиента настоящим гурманом, способным понять и оценить мое искусство. И меня радует, что среди москвичей таких знатоков становится все больше!



Я представлял итальянскую кухню в разных уголках света – во Франции и Германии, в США, в Мексике. И могу утверждать, что в Москве самая сведущая в этом вопросе публика.

В La Grotta я пришел недавно, это ресторан с традициями, поэтому радикально менять его общее направление – подчеркнуто домашнюю итальянскую кухню – было ни к чему. Я постарался лишь правильно расставить акценты – добавил салатов, свежей рыбы, морепродуктов. Моя цель – сделать блюда более изысканными, авторскими, модными. Ведь в Италии готовят не только в будни, но и в праздники. В том числе сезонные. Сезонность – это образ жизни итальян-

ской кухни. Поэтому фестивали в ресторане сменяются каждый месяц – сейчас еще не отошел сезон лисичек, но уже запущено специальное «каштановое» меню – суп, салаты, особенно популярен фаршированный каштанами пряный цыпленок. Дальше пойдут артишоки, затем устрицы. В каждом блюде должен быть аромат солнца, поэтому почти все продукты у нас итальянского происхождения. Рикотта, которая может храниться не больше недели. Моццарелла из буйволиного молока. Панчетта с итальянских ферм. Песто мы делаем только сами. Паста тоже домашняя. Соус из помидоров я готовлю абсолютно так же, как когда-то моя мама, просто томлю их на тихом огне. Если помидоры настоящие итальянские – ничего лучше быть не может. Чем больше ручной работы – тем натуральнее вкус.

**La Grotta,**  
шеф-повар Джузеппе Тодиско



«Бокончино» в переводе с итальянского означает «лакомый кусочек», вот мы и предлагаем нашим гостям полакомиться кусочком итальянской пиццы из настоящей дровяной печи. Эта печь – основа нашей концепции приготовления блюд. Практически все проходит испытание живым огнем – это придает блюдам из мяса, рыбы, овощей неповторимый аромат и текстуру. Почти все продукты мы получаем из Италии, домашнюю колбасу я всегда делаю сам. Для меня наш ресторан – это такое воспоминание о Тоскане, где я прожил четыре года, учился в поварской школе и работал в разных ресторанах и где я всегда удивлялся умению людей радоваться простым вещам. А чего стоят карнавальные угощения! И всего-то – колбаса да простейшие пончики-бамболини, но вкусно-то как! Конечно, в московском ресторане, каким бы традиционным он ни был, нет такой естественности. Ведь на море никто специально не отмечает сезон барабульки:



«Бокончино»,  
шеф-повар Кирилл Кармалов

пошла барабулька – и все готовят барабульку. В Москве же мы пытаемся как бы присоединиться к итальянцам – проводим сезонные недели, скажем, барабульки, лисичек, артишоков, трюфелей, спар-

жи. Это – короткие истории. Две-три недели, и основной сезон продукта заканчивается. Но праздник и не может быть слишком долгим – когда привыкаешь, это уже не праздник.



Pinocchio,  
шеф-повар Лука Вердолини



До того как попасть в Москву, я много учился и работал на родине, в Италии. И даже преподавал в известнейшей профессиональной кулинарной школе Etoile в Венеции, в которой когда-то и сам грыз поварскую науку. И конечно, я знаю, что гастрономические фестивали проводятся практически в каждом итальянском городе и даже в сельской местности. У себя в Pinocchio мы планируем провес-

ти вскоре фестиваль трюфелей, причем есть идея постоянных гостей отправить в Италию на трюфельную охоту.

Мое знакомство с российской столицей началось шесть лет назад – я прилетал сюда на гастроли как «лучший повар Италии 2003 года». Ваши газеты тогда написали, что maestro Лука предпочитает готовить в традиционной средиземноморской манере, активно использует про-

стые натуральные продукты и избегает высококалорийных сливок и сливочного масла. Это правда. Я люблю оливковое масло, это не жир, а жизнь! И вот уже пять лет я работаю в Pinocchio. Конечно, я внес изменения в меню – добавил больше рыбных блюд, я же родился и вырос на море, в Анконе. Много занимался обучением команды. Но теперь могу сказать, что наш ресторан – один из «самых итальянских» в Москве. Примерно 80 процентов продуктов мы получаем из Италии. В нашем ресторане сочетается традиционная домашняя еда, блюда, которые готовили моя мама и бабушка, и авторская кухня с ее оригинальной технологией и подачей. Вот, например, пасту (ее, как и руколу, особенно любят русские) мы делаем в основном сами. Я уверен, что в настоящем итальянском ресторане должно быть приятно и легко как во время еды, так и после нее. Из-за стола надо подниматься сытым и умиротворенным, без тяжести в желудке и на душе. Между прочим, итальянцы, которых среди наших гостей примерно пятая часть, утверждают, что в Pinocchio готовят лучше, чем в Италии. Не буду спорить. Скажу лишь, что мы готовим с любовью.

# Попасть в точку

Дровяная печь, ароматная домашняя паста, непременно стаканчик «Лимончелло» – это классика. Но в «Бенвенуто» всегда есть и новые предложения, и всегда в точку. Будь то фестиваль лисичек, сангрии или равиоли

По залу ресторана витают аппетитные запахи итальянских трав и жарящегося мяса. На столе – внушительная порция ленточек феттучине с ломтиками гуся и белыми грибами. К ним заказан легкий салат с фуа-гра и ягодным соусом и бокал красного итальянского вина...

Угощения в отдельном меню говорят о начале сезона охоты во всех четырех ресторанах «Бенвенуто». Нет, грозных оружейных выстрелов здесь не слышно, зато в меню девять неповторимых блюд из дичи по-итальянски. И среди них ни одного банального. Запеченная перепелка подается с пармской ветчиной и свежим инжиром (390 руб.). Киш по итальянской традиции – с ломтиками оленины и гуся под сливочно-сырным соусом, с помидорами и шпинатом (230 руб.). Суп готовится из куриных потрошков и гусиного филе с добавлением мяты и фенхеля (195 руб.). А пицца – с гусиным мясом и дольками ананаса, под мощдареллой и пряным соусом из черносслива (320 руб.). Именно так, как это придумали много лет назад в провинции Рамисето, именно так это готовят в «Бенвенуто». Попробовать все деликатесы из дичи можно до декабря.

В «Бенвенуто» есть почти все, за что мы в Москве любим итальянскую кухню. Домашняя атмосфера, щекощущий ноздри запах focaccia, достоверные рецепты и при этом демократичные цены. Все рестораны оформлены в едином стиле: изразцы и обои, клетчатые скатерти и салфетки, светло-оливковые стены, диванные подушки с кошками. В каждом «Бенвенуто» гостей встречает улыбочивый человек в форме с надписью sarabinièri и радушные официанты, а повара готовят не хуже какой-нибудь лигурийской бабушки, а ведь это и есть самая лучшая похвала для ресторанной еды!

Показатель качества в итальянском ресторане – хрестоматийные вещи вроде ризотто или пасты. Если они сварены как надо, – значит, и другие блюда не подведут. Для начала заказывайте классику: приготовленные по всем правилам спагетти «Карбонара» (320 руб.), ароматного сочного цыпленка из Палермо (390 руб.), свежайшую буррату с томатами и песто (590 руб.). Запивать ужин хорошо домашним вином, его качество в «Бенвенуто» соответствует уровню блюд. Также имеется большой выбор знаменитых марок – Valpolicella, Chianti, Lambrusco, Martini Asti.



# Итальянская корзина супермаркета



## ЦИОЦАФЕ

Соблазнитеесь неповторимым вкусом первоклассного кофе специальной обжарки, покрытого нежным шоколадом, и ощутите прилив хорошего настроения!



## LOACKER

Удивительно нежные, тающие во рту, хрустящие вафельные деликатесы – будь то вафли Quadratini, выпеченные в форме кубиков, или линейка печенья Gran Pasticceria, покрытого нежнейшим шоколадом, – не оставят вас равнодушными.

## PASTA DELICATA

Эту свежую пасту производит в России на итальянском оборудовании компания «Лапастафреска», используя муку твердых сортов пшеницы, натуральные яйца и родниковую воду.



## Пармиджано Реджано

Любимый сыр от Castelli итальянцев, а также гурманов со всего мира от производителя сыров №1 в Италии.



## MONINI

Оливковое масло первого холодного отжима «экстра вирджин» великолепно подходит для заправки салатов и для жарки.



## Конфетки Бачи

Вкуснейший темный шоколад с цельным орехом, завернутый в волшебное покрытие, – это знак нежности и любви для всех и всегда. Вась в переводе с итальянского означает «поцелуй». Подарите свой поцелуй тем, кого вы любите.



## Сыровяленая ветчина «Пармская»

Истинный итальянский деликатес от Citterio из городка Парма в центре Италии.



## Кулич Panettone

Панеттоне – традиционный тальянский десерт от BAULI, созданный лучшими кондитерами, необычайно нежный и ароматный.

# Без страха и упрека

Повара журнала «Гастрономъ» – настоящие рыцари. Они мужественно борются с огнем и обращают его в союзника. Смело берутся за новые рецепты и, конечно, верны гастрономическим традициям. Щедро делятся своими знаниями с коллегами и читателями. Знакомьтесь: Олег Туркин и Илья Жданов, а также их боевое «кухонное оружие»



Микроволновая печь Max Limited Edition 2009 от Whirlpool (объем 13 л) с пароваркой и авторазморозкой

Микроволновая печь VT 255 SL от Whirlpool (24 л) с грилем

Микроволновая печь VT 266 BL от Whirlpool (24 л) с грилем и пароваркой

Микроволновая печь серии Jet Chef JT 359 SL от Whirlpool (31 л)

Микроволновая печь серии Jet Chef JT 369 BL от Whirlpool (31 л) с технологией «6-е чувство», грилем, конвекцией и пароваркой



### Пряные овощи на пару

Снять теркой цедру с 1 лайма, выжать сок. 2 зубка чеснока натереть на терке, смешать с цедрой, соком лайма, 5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин» и специями (по щепотке молотой зиры, мускатного ореха, душистого перца, белого перца и соли). Средний цукини и среднюю морковку нарезать небольшими кусочками. У брокколи и цветной капусты удалить стебель, головки разобрать на соцветия. Сладкий перец нарезать полосками. Сбрызнуть овощи масляной смесью, уложить их на решетку пароварки, установить решетку в микроволновую печь, включить функцию пароварки, готовить 20 мин.



#### Совет:

В микроволновой печи Whirlpool серии Jet Chef есть функция «6th Sense Steam» (6-е чувство – приготовление на пару), которая обеспечивает идеальную обработку паром овощей и рыбы. Датчик влажности контролирует условия во внутренней камере, соответствующим образом подстраивая мощность и температуру. Вы просто кладете продукты, которые хотите приготовить, в изящную высококачественную пароварку, а уникальная функция «6-е чувство» делает все остальное.





Холодильник Side-by-Side серии Guggenheim (637 л) от Samsung с удобным мини-баром и увеличенным на 117 л внутренним объемом (по сравнению с традиционным)  
 Микроволновые печи новой серии MW89APSR (32л) и GE89ASTR (32 л) от Samsung с пароваркой и грилем  
 Духовой встраиваемый шкаф BTS1454B (65 л) от Samsung с двумя конвекторами, 20 программами, 15 рецептами автоменю и очисткой паром

### Запеченная баранья ножка

Листочки розмарина, орегано и майорана (по 2 веточки) положить в ступку. Добавить 1 ч. л. черного перца горошком, 2 ягоды можжевельника и соль, растолочь как можно мельче. Влить столько оливкового масла, чтобы получилась жидкая паста. Заднюю ножку молодого барашка весом 1,5 кг очистить от пленок и лишнего жира, натереть ее пряной пастой, завернуть в фольгу и оставить в холодильнике на 8–12 ч. Затем вынуть, поддержать 1 ч при комнатной температуре и положить на решетку, установленную в противне. Поставить в разогретую

до 170 °С духовку на 30 мин. Затем развернуть фольгу и вернуть ножку в духовку еще на 20–30 мин. Подавать горячей или холодной.

### Фаршированные фрукты

20 г кураги мелко нарезать, смешать с 20 г изюма, залить 50 мл коньяка, накрыть пленкой, оставить на 1 ч. 50 г смеси орехов (грецкие, кешью, миндаль) порубить не слишком мелко. Смешать сухофрукты и орехи. 3 маленькие айвы и 3 крупных кислых яблока разрезать вдоль пополам, очистить от сердцевин, аккуратно вырезать мякоть, оставив стенки толщиной 1,5 см.

Смазать фрукты подогретым

топленным маслом, выложить срезом вверх в форму для запекания и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Через 10 мин. яблоки выложить на тарелку, айву вернуть в духовку на 15 мин. Вынутую из фруктов мякоть мелко порубить, айву обжарить в топленном масле, 10 мин., добавить

яблоки, готовить 2 мин., снять с огня, остудить, положить мякоть в начинку. Затем заполнить яблоки и айву начинкой «с горкой», посыпать раскрошенным сдобным печеньем (типа «Юбилейного»), полить медом, вернуть в духовку на 15 мин. Подавать теплыми, с мороженым.



### Совет:

В духовых шкафах премиум линии Samsung есть уникальная технология «двойная конвекция», позволяющая одновременно готовить два разных блюда (мясо и десерт) при разных температурных режимах. Дверца с тройным стеклом, утапливаемые ручки, очистка духовки паром, а также функция автоменю, в режиме которой ваш ужин готовится автоматически, делают приготовление в духовках Samsung легким и приятным.





# Умение плести сети

Снобы от ресторанной критики отодвигают сетевые рестораны на задний план. И совершенно незаслуженно. Ведь что может быть естественнее желания ресторатора рестиражировать успешную, популярную концепцию для того, чтобы хороших заведений в нашем городе стало больше?

**Расположение  
и часы работы**

**Атмосфера  
и интерьер**

**Шеф-повар  
и концепция заведения**



«Жан-Жак»

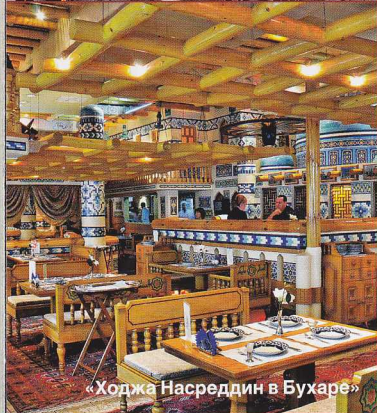
Цветной бул., 24, к. 1.  
(м. «Цветной бульвар»);  
Тел.: 608-5810.  
Режим работы:  
круглосуточно.  
Открылся в 2007 году.  
Другие рестораны  
сети: Никитский бул.,  
12 (м. «Арбатская»);  
Санкт-Петербург:  
Большой пр-т,  
П. С., 54/2  
(м. «Петроградская»);  
ул. Марата, 10  
(м. «Маяковская»).

Столичные экспаты любят французское кафе «Жан-Жак» за его аутентичность: все здесь – и огромное количество зеркал вдоль стен, и грифельные доски, на которых выписывают блюда и напитки дня, и тесно стоящие крохотные столики, и бумажные скатерти, и живой звук аккордеона, и пианино по вечерам – совершенно такое, как в средней руки брасери в городе Париже. Столичные же жители предпочитают его за вполне демократичные цены, за круглосуточную работу и расслабленную атмосферу популярного зала (всего 100 мест), над интерьером которого трудилась француженка Мюриэль Руссо.

«Жан-Жак» – классическое французское городское кафе, где одинаково приятно выпить быструю чашку кофе с круассаном или провести долгий ужин с парой-другой бутылок вина. За кухню отвечает Буэсси Куншеф, француз из Бретани. В Москве месье Куншеф работает с 2003 года, до этого он трудился в мишленовских ресторанах Англии. Он свято верен кулинарным традициям своей гастономической родины. Единственный реверанс в сторону модных тенденций – азиатские блюда в авторской подаче.

#### Специальные предложения

Завтраки с 9.00 до 13.00 и обеды с 12.00 до 16.00. Детское меню и праздники по выходным. Банкетное меню. Выездное обслуживание. Живая музыка.



«Ходжа Насреддин в Бухаре»

Восковский пер., 7  
(м. «Новослободская»);  
Тел.: (499) 973-0537.  
Режим работы:  
12.00–0.00.  
Открылся в 2003 году.  
Другие рестораны  
сети: «Ходжа Насреддин в Коканде»,  
ул. Садовая-Спасская,  
13, к. 2 (м. «Красные  
ворота»), «Ходжа Насреддин в Хиве»,  
ул. Покровка, 10  
(м. «Китай-Город»).

Ресторан создан по мотивам колоритных площадей города-музея Бухары. Узбекские мастера в огромном светлом зале (всего 136 мест) выстроили фасады восточных домов с бесчисленными крошечными балкончиками, поставили высокие, под потолок, минареты, возвели разнокалиберные купола мечетей. Все это восточное богатство щедро одобрено бело-голубыми изразцами, затейливой резьбой по светлому дереву и красными восточными коврами ручной работы. Повсюду предметы старины узбекской – медная домашняя утварь и музыкальные инструменты. Ужинать можно сидя за столами с массивными стульями или полулежа за дастарханом.

Узбекская кухня «Ходжи Насреддина» просто создана для того, чтобы столичного жителя, не привыкшего к ярким прелестям Востока, поразить, но не испугать. Так, шеф-повар Файзула Садыков плов делает менее жирным, исключает из всех блюд слишком ароматный курдючный жир и зиру. Привычное для Узбекистана хлопковое масло заменяет оливковым. Впрочем, колорита от этого несколько не убавляется. Непременный атрибут каждого застолья – лепешки из тандыра, установленного прямо в зале.

#### Специальные предложения

Обеденное меню с 12.00 до 16.00. Детское меню, по выходным – клоуны и няни. Живая музыка, восточные танцы. Кальян.

## Кухня и напитки

В меню — сплошная французская классика. Именно тут следует постигать истину о луковом супе и виноградных улитках, о терринах из фуа-гра и говяжьим по-бургундски, пробовать настоящий буйабес по совершенно невысокой цене и познавать, чем же именно крок-мадам отличается от крок-месье. Также в меню интересный выбор авторских блюд от шефа.

**Рекомендуем:** террин из фуа-гра с тостами и грушевым чатни (490 руб.), лосось, маринованный в крупной соли и травах (350 руб.), виноградные улитки в сливочно-чесночном соусе (390 руб.), салат с горячим козьим сыром и медовым соусом (410 руб.), тартар из томатов и авокадо с бальзамиком под соусом песто (290 руб.), луковый суп (240 руб.), буйабес (290 руб.), тажин из ягненка с орехами и кускусом (320 руб.), запеканка пармантье с дижонской горчицей (370 руб.), говяядина по-бургундски с красным вином (420 руб.).

**Винная карта:** монументальна, не зря рядом с названием кафе есть надпись «винный бар». По бокалам предлагаются рекордные 40 наименований (цена от 120 до 210 руб.). В карте представлены игристые, белые, розовые и красные вина из Австрии, Венгрии, Италии, Испании, Португалии, Новой Зеландии, Австралии, Южной Африки, США, Чили и Аргентины.

**Средний счет: 1000 руб.**

Карта меню внушительна. Шеф и интернациональная команда поваров помимо узбекских готовят популярные грузинские блюда (сацви и хачапури), русские (бефстроганов и уха с борщом), а также модные европейские продукты (черная треска и анчоусы).

**Рекомендуем:** мясное ассорти (рулеты из бараньей грудки, из телячьей вырезки, из курицы с перцем и острая восточная бастурма) (470 руб.), домашний сыр с орехами (225 руб.), запеченные баклажаны с соусом из грецких орехов и чеснока (395 руб.), сацви из курицы (395 руб.), салат «Ташкент» с жареной телятиной и мелкорубленой редькой (425 руб.), лагман по-уйгурски из бараньих ребрышек (495 руб.), шашлык из утиной грудки (370 руб.), манты (110 руб.), ферганский плов из бараньей ножки (465 руб.).

**Винная карта:** невелика, впрочем, в меню есть интересное красное вино из Узбекистана.

**Средний счет: 1500 руб.**

\* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



## ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Наталья Савинская,

главный редактор журнала «Шеф»

— Ресторанная сеть — это такой специальный жанр, в котором главное не результат, а процесс. Сеть — это стабильность, а потом уж собственно концепция, которую каждый выбирает сообразно своим желаниям. Ведь, увидев знакомое название, мы заходим в заведение, чтобы получить то, что уже получали на другой улице, в другом районе, городе, стране. В этом смысле прямо как-то очень хочется похвалить ресторанный группу «Ромашка менеджмент», управляющую сетями «Джон Булл Паб», «Шеш-беш» и «Мир пиццы», потому что здесь, как правило, с персоналом и спросить можно, если что, и на чай оставить не жалко. А салат-бар, там, или пицца какими были пять лет назад по специфике, рецептуре и выходу в граммах — такими и остаются. Не могу пропустить монстра сетевого мира — любимую критиканками «Шоколадница». У меня рядом с домом их аж три, две из них круглосуточные. Так вот, днем все три — самое популярное (и самое удобное) в округе место для завтрака и ланча, клиент преобладает деловитый — пришел, съел, ушел. Вечером, и особенно после 23-х, когда все остальное вокруг закрывается, «Шоколадница» превращается в тусовочное место. Вообще многие сетевые заведения (особенно кофейни) в нашем городе отчего-то служат не просто местом, где принято быстро перекусить и отправиться восвояси, а делаются городскими кафе, с полным циклом обслуживания и служащими для недельных встреч. Даже «Старбакс», в котором не происходит никаких увеселений, нельзя курить, не отпускают алкоголь, да и не кормят, в сущности, — нынче едва не самое популярное, если не сказать клубное, место. Во всяком случае, именно так на Покровке. Кстати, там же — отменные фирменные напитки. Наш ответ Чемберлену — «Кофеин» на Рождественке, на тамошнем пятячке самое свежее (во всех смыслах) сетевое место. Рядом с ним корифей — «Кофемания». Там, на мой взгляд, лучший в городе кофе и очень симпатичные десерты. А также прекрасная обстановка, приличная еда и нереально высокий чек для кофейного формата, впрочем, за этот формат они давно не держатся. А жаль. Почему-то еще жаль, что сетью стала итальянская «Академия». Ее флагман — в Камергерском — такое хорошее место с правильной историей и сто-процентным попаданием в окружающий городской ландшафт. Хотя, кто не попал в Камергерский, теперь может отправиться, скажем, на Гоголевский. Открыли и вторую «Барашку», чтобы накормить, возможно, лучшими в городе азербайджанскими специалистами еще больше страждущих. Хотя вот вполне себе гурманский «Гудман» с самого начала был сетевым, и правильно: удовлетворение мясных потребностей горожан уже, кажется, никак без него невозможны. Вообще этого предположить, что рестораны становятся сетями, когда лично требует спрос.

Расположение  
и часы работы

Атмосфера  
и интерьер

Шеф-повар  
и концепция заведения



«Дайкон»

Пр-т Мира, 12, стр. 1  
(м. «Сухаревская»),  
тел.: 607-7578.  
Режим работы:  
круглосуточно.  
Открылся в 2006 году.  
Другие рестораны  
сети: ул. Пятницкая, 36  
(м. «Третьяковская»),  
Зубовский бул., 29  
(м. «Парк Культуры»).

Первое из трех заведений сети «Дайкон» работает в старинном особняке 1857 года на проспекте Мира. Два этажа ресторана разбиты на множество уютных залов (всего 150 мест). Выдержанный в коричнево-золотистых цветах интерьер продуман и затейлив – витые лестницы, резные перегородки, мягкие диваны, низкие ажурные лампы. Сушисты работают на открытой кухне, бармены трудятся за контактной стойкой, любезная охрана на входе, милые метрдотели, вышколенные официанты. Словом, атмосфера во все даже не сетевого ресторана с демократичным средним счетом. Впрочем, два «Дайкона», открывшихся позже, – демократичнее.

Приставка на вывеске «суши&ндуд хаус» информирует гостей о том, что перед ними дом суши и лапши, коих в Азии огромное количество. Суши отведена небольшая роль, зато лапши тут превеликое множество. За кухню всей сети отвечает индонезиец Октавианус Сетиа Прибади, под его началом трудится международная команда тайцев, индонезийцев и россиян. Шеф блюда не адаптирует, может только по просьбе гостя сделать их менее острыми, если это возможно технически.

**Специальные предложения**

Меню завтраков и обедов. Сезонные предложения. Открытая веранда.



«Тинькофф»

Проточный пер., 11  
(м. «Смоленская»),  
тел.: 777-33-00.  
Режим работы:  
08.30–02.00.  
Федеральная сеть  
ресторанов  
«Тинькофф»: Москва,  
Санкт-Петербург,  
Самара, Новосибирск,  
Нижний Новгород,  
Уфа, Екатеринбург,  
Казань, Сочи.  
Открылся в 2001 году.  
[www.tinkoff.ru](http://www.tinkoff.ru)

Собственная пивоварня за огромными стеклянными витражами – гордость ресторана. Кирпичные стены, металлические конструкции под потолком, обитые медью барные стойки, кованые ячейки для хранения личных пивных кружек, деревянная мебель, бетонное покрытие пола. Индустриальный хай-тек в интерьере создает ощущение участия в процессе создания живого пива. Более 40 плазменных панелей и большой проекционный экран для спортивных болельщиков. На двух этажах расположены три основных зала, Европейский, Баварский и суши-бар (на 550 мест), и три VIP-зала (на 8, 10 и 20 мест).

Здесь можно приходить по любому поводу и любой компанией: с 8.30 до 11.00 на завтрак (99 рублей), с 12.00 до 17.00 на бизнес-ланч, вечером – поужинать с друзьями. Блюда европейской и японской кухни отлично сочетаются с живым пивом «Тинькофф», которое варится в соответствии с Законом о чистоте пивоварения от 1516 года – все только натуральное: вода, хмель, солод и дрожжи.

**Специальные предложения**

Банкеты, фуршеты, трансляции спортивных мероприятий, пивной нон-стоп, кальяны, ячейки для хранения личной пивной кружки, экскурсии по пивоварне.



«Барашка»

Ул. Новый Арбат, 20  
стр. 1  
(м. «Арбатская»)  
тел.: 228-3730;  
228-3731.  
Режим работы:  
12.00–00.00.  
Открылся в 2007 году.  
Другие рестораны сети:  
ул. Петровка, 20/1  
(м. «Кузнецкий Мост»)

Ресторан «Barashka» – это душевный бакинский дворик, который по-московски ловко прикинулся итальянским патио. Уютный и вкусный ресторан домашней азербайджанской кухни, умело адаптированной под европейский вкус. Старые традиции, новые технологии, жюжное гостеприимство. Плетеные кресла, цветы, бежевый текстиль, подушки из килимов, белые скатерти и плетеные салфетки. Дизайнеры Александра Гатянина и Екатерина Чайковская воплотили в основном зале (на 100 мест) по-азербайджански теплый и по-европейски модный интерьер с обилием натурального камня, дерева и цветов. Летняя веранда (на 70 мест).

Шеф-повар Эльшан Шафиев, коренной бакинец, уверен: «Гости должны видеть и знать, что они едят». Никакого фьюжна, сложных соусов здесь не увидишь, все просто и вкусно. Особое внимание уделяется «подлинности» продуктов. Овощи, зелень, мясо привозят из Азербайджана. Азербайджанцы знают толк и в баранине, и в говядине, и в птице, а об аромате и сладости солнечных бакинских помидоров ходят легенды.

**Специальные предложения**

Постоянно действующее пастное меню. Сезонные предложения от шеф-повара. Проведение банкетов.

## Кухня и напитки

Меню достаточно разнообразное – около 150 блюд, поэтому обновляется не часто и не радикально. Самые внушительные его разделы посвящены лапше. Весь обед можно построить на одной лапше: салат из стеклянной лапши с креветками, вьетнамский суп из говядины с рисовой лапшой и лапша удон, обжаренная в остром соусе с бараниной, помидорами, китайской капустой и перцем чили. А вот дайкона в меню, как ни странно, немного.

**Рекомендуем:** кресс-салат с ростками сои и тамиридовым соусом (235 руб.), свиные ребрышки в соусе из черных бобов с хворостом (320 руб.), густой томатный суп по-сингапурски с курицей (160 руб.), индонезийский суп из дайкона и тамиридовой пасты (145 руб.), гречневая лапша с васabi, зеленым луком и нори (210 руб.), лапша рамен в курином бульоне и маринаваный в специальном соусе говяжий стейк (495 руб.), кусочки курицы, тушенные в зеленом карри с баклажанами и кокосовым молоком (375 руб.).

**Винная карта:** небольшая, но выверенная – есть несколько демократичных позиций по бокалам и вполне приличные вина из Старого и Нового Света.

**Средний счет: 1000 руб.**

Для пивоваренного ресторана меню достаточно колоритно и отвечает добротным европейским вкусам: колбаски собственного производства, запеченная свиная рулька, пицца и даже суши и сашими, которые подаются по традиционным японским правилам – по два кусочка в одной порции. Шесть основных сортов пива присутствуют в меню круглый год, и каждый сезон появляются фирменный сорт. Сейчас сезонное пиво – «Золотая осень».

**Рекомендуем:** «Метр колбасы» из свинины с чесночком и мускатным орехом, подается на буковой доске с горчицей и острым красным соусом (999 руб.), «Баварские колбаски-гриль» из свинины и говядины с добавлением специй, подаются с тушеной квашеной капустой, запеченным помидором и горчицей (659 руб.), «Свиная рулька», маринованная в темном пиве «Тинькофф», готовится по вашему желанию: гриль или «Айсбан» (899 руб.).

**Винная карта:** аперитивы, крепкие алкогольные напитки представлены во всем многообразии.

**Средний счет – 850 руб.**

Национальная кухня слегка европеизирована и облегчена. Классика жанра – мясо и овощи, восточные сладости и чай с чабрецом. Кстати, местная пахлава настолько хороша, что поставляется в «Азбуку вкуса» и в «Любзу Гурм».

**Рекомендуем:** салат из бакинских помидоров с домашним сыром (600 руб.), икра из баклажанов, приготовленная на мангале (400 руб.), кутабы с сыром, мясом и зеленью (300 руб.), бараньи язычки с белыми грибами и горчичным соусом (700 руб.), супы, заменяющие и первое и второе, пили (500 руб.) и кюфта-бозбаш (450 руб.), бакинский плов (650 руб.), тава-кебаб (нежные котлетки, запеченные с яйцом и помидорами) (400 руб.), шашлык из бараньих язычков (550 руб.), ребрышки ягненка (300 руб.), шашлык из куриных бедер (350 руб.).

**Винная карта:** 50 позиций, среди них много азербайджанских марок.

**Средний счет: 1300 руб.**



КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ  
**"Гастроном"**  
представляет

**Илья Жданов**  
повар-консультант  
серии «Книги Гастронома»

**ПО СТРАНИЦАМ  
«КНИГ  
ГАСТРОНОМА»**

стоимость мастер-класса 2300 руб.

**МАСТЕР-КЛАСС  
21 ОКТЯБРЯ  
18.00**

**УНИКАЛЬНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ:**

- побывать на кухне, где создаются книги
- задать вопросы и получить советы повара, который проверил рецепты и приготовил 2500 блюд для «Книги Гастронома»

**Меню вечера**

- Салат из куриной печени и архаиса
- Колбаса из тушки с листьями салата
- Гарренице (закуска с селедкой)
- Телятина с помидорами черри
- Пирог «Мамин лимончик»

**НОВАЯ РЕЦЕПТУРА** | **ПРОВЕРЕНА ВО ВКУСНОСТИ**  
**Про рис и крупы**



## НОВИНКА!

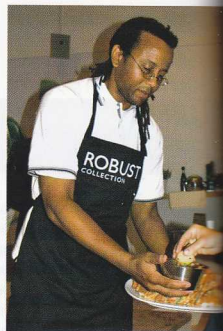
Книга «Про рис и крупы» с автографом Илья Жданова по специальной цене!

**ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ! 8 (495) 725 1079**  
kulinar@gastronom.ru www.gastronom.ru

БРЕНД

# PHILIPS

## sense and simplicity



## Честное мастерство

В начале осени Берлин традиционно становится мировым центром бытовой электроники – в немецкой столице проходит IFA, крупнейшая специализированная международная выставка. На этот раз в числе своих новинок компания Philips представила премиальную коллекцию кухонной техники

Стенд Philips был, пожалуй, самым большим и самым стильным на IFA 2009. И это при том, что за внимание посетителей соревновались 1164 фирмы из 60 стран, представившие всевозможные решения в области потребительской электроники и бытовой техники.

Коллекция новой премиальной кухонной техники Philips стала итогом двух с половиной лет кропотливой работы ведущих инженеров и дизайнеров голландской компании. О совершенстве технической стороны говорит то, что коллекция уже

получила более десяти патентов. Нельзя сказать и о визуальном эффекте. Новые приборы станут украшением стильной современной кухни. Материалы высокого качества – благородный матовый металл (сталь и алюминиевое литье) и ударопрочное стекло – прекрасно сочетаются друг с другом. Все это лучшим образом соответствует философии высококого дизайна, которой придерживается компания Philips.

Новые приборы рассчитаны на долговечную службу. Многочисленные тесты

подтвердили, что эта техника практически не ломается. Она защищена от царапин и коррозии. На презентации для прессы было особо отмечено, что для создания приборов выбирались наиболее надежные из существующих материалов, которые используют в своих спортивных автомобилях компании BMW и Mercedes. Поэтому вполне закономерно к этой коллекции компания предоставляет исключительный гарантийный и сервисный пакет. К примеру, гарантия на моторы блендера, соковыжималки и кухонной комбайна – 15 лет, а на сами приборы – 5 лет, гарантийный срок службы ручного блендера – 3 года.

В соответствии со своим девизом «Разумно и просто» Philips в очередной раз продемонстрировал в новой коллекции высокую производительность и профессиональный результат.

Влад Алексеев, Берлин

2000\*

СПЕЦИАЛЬНАЯ  
ЦЕНА ДЛЯ ВАС  
И ВАШИХ ДРУЗЕЙ

ДОСТУПНО,  
ИНТЕРЕСНО,  
ВКУСНО!

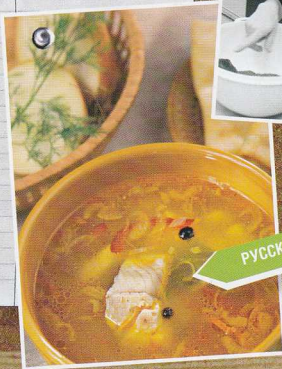
СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ



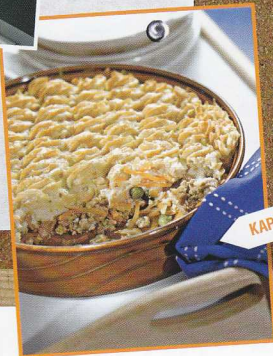
ГРУЗИНСКАЯ



ЯПОНСКАЯ



РУССКАЯ



КАРТОФЕЛЬ

КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ

"Гастрономъ"

ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ!

(495) 725 1079

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 ОКТЯБРЯ:

- ПО СТРАНИЦАМ КНИГ «ГАСТРОНОМА» С ИЛЬЕЙ ЖДАНОВЫМ
- ХЭЛЛОУИН – БЛЮДА ИЗ ТЫКВЫ

## КУРСЫ:

- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – НОВИЧОК – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ (ТЕПЕРЬ И ДНЕМ!)
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ

## А ТАКЖЕ:

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

\* Цены указаны в рублях \*\* Скидки не суммируются

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

Адрес: 125017 г. Москва, Ленинский пр. 49

Адрес: 125017 г. Москва, Ленинский пр. 49

**ГАСТРОНОМЬ.РУ**

Рецепты | Продукты и напитки | Рестораны | Здоровое питание | Архивы | Новости | Форум | Блоги | Кулинарная школа

Поиск рецептов | Поиск ресторанов

Название рецепта | Тип блюда | Любимый | 15

Желанный ингредиент | Расширенный поиск | Найти

Рецепт дня

Супы

Салаты

Мясные блюда

Рыбные блюда

Овощные блюда

Паста

Каша

Пирожки

Запеканки

Блюда из теста

Десерты

Напитки

Котлеты

Диетическое питание

Тыква: рецепты волшебства

Дичь: сезон охоты открыт!

Клюква: витамины на зиму

Хмельное настроение: закуски к пиву

Рецепты глантвейба

Новые рецепты

1.10.2009 Фруктовый пунш

2.10.2009 Семина с яблочной горчицей

8.10.2009 Рулет из тепляки с картошкой

9.10.2009 Кудрявые кулешки с овощами

11.10.2009 Вареники с картошкой

8.10.2009 Рыба под зеленым соусом

Кулинарные рецепты

Кулинарные рецепты

Энциклопедия овощей

Кулинарное видео

Стейки из телятины

Всего рецептов: 123456789

500 рецептов - разнообразие или избыточность меню?

Доступно, вкусно, интересно!

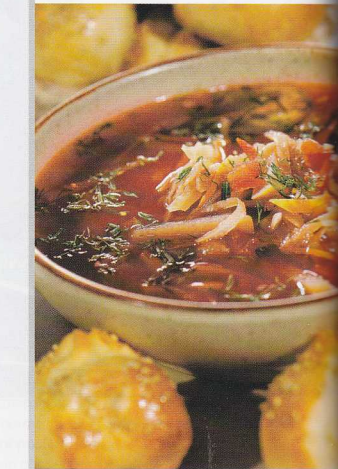
подписка на RSS ленту кулинарных новостей

рекламные услуги и новости рассылаются в РФ

- ТЫКВА: РЕЦЕПТЫ ВОЛШЕБСТВА
- ДИЧЬ: СЕЗОН ОХОТЫ ОТКРЫТ
- КЛЮКВА: ВИТАМИНЫ НА ЗИМУ
- ХМЕЛЬНОЕ НАСТРОЕНИЕ: ЗАКУСКИ К ПИВУ

# ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ GASTRONOM.RU

ПРОВЕРЕНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ



Покупаем разделочную доску

Разбираемся в калибрах креветок

Пробуем плавленный сыр



## гид потребителя

# Раздел имущества

Оливье, тонкая домашняя лапша, бефстроганов и порционное филе судачка, тончайше раскатанное тесто, натюрморт из фруктов – за все это хозяйке почет и уважение. И только опытный кулинар обратит внимание, на чем резалось все это великолепие. А мы вместе с ним

Доски, они разные: стиральные, гладильные, дубильные... Вот как раз с момента изъятия женой у драчливого мужа «дубильной» доски и превращения ее в «мирный» инструмент началась история доски для разделки. Но не мужа, нет. А всяких разных продуктов.

### По команде

В армии наряд по кухне – это возможность поест от пауза и приобщиться к знанию не только Устава. У нас в части в разделочном цехе на стене висела такая инструкция:

«Разделочные доски должны быть отдельными для обработки каждого вида продукта. Доски и ножи обязательно маркируются на боковой поверхности по назначению: «СМ» (сырое мясо), «ВМ» (вареное мясо), «СР» (сырая рыба), «ВР» (вареная рыба), «СК» (сырая кура), «ВК» (вареная кура), «СО» (сырые овощи), «ВО» (вареные овощи), «Х» (хлеб), «МГ» (мясная гастрономия), «С» (сыр), «РГ» (рыбная гастрономия), «М» (масло). После использования доски моются без предварительного замачивания и устанавливаются в ячейки для просушки и хранения. Недопусти-

мо ставить доски в жарочные и сушильные шкафы даже кратковременно». Вот какое разнообразие и забота об инвентаре.

В быту такие строгости, может, и не нужны, но все-таки правильно было бы иметь хотя бы шесть досок: три для сырых птицы, рыбы и мяса, одну для вареных продуктов, отдельные для овощей и для фруктов и, конечно, для хлеба. Доски различаются не только по назначению, но и по материалу, из которого они сделаны.

### Дерево в жизни

В начале было дерево. Самое простое дерево – это фанера. Фанерные доски – это максимум прагматизма, минимум цены, качества и красоты. Органично смотрятся в общей столовой студенческого общежития.

Деревянные доски до сих пор самые популярные: береза, сосна, бук, гевея, акация, бамбук, дуб. Чаще всего в магазинах встречаются доски березовые, сосновые и буковые. Они сильно впитывают влагу, крошатся под ножом, в разрезах



и сколах накапливают остатки продуктов. Зато дешево и нож не тупится. Хозяйки без претензий довольны.

Практически идеальны для разделочных досок бамбук и гевея: они имеют низкую влажность и высокую прочность, устойчивы к механическим нагрузкам, прекрасно шлифуются, не разбухают в воде, отлично моются, не впитывают запахи, не тупят нож. Это выбор профессионалов. Правда, у дорогих досок из гевеи много китайских подделок, произведенных с такими нарушениями технологии, что все достоинства сводятся на нет. Лучше выбирать made in Taiwan.

Дуб и акация – европейский ответ Дальнему Востоку. Они имеют все качества гевеи и бамбука, правда, еще дороже. Такие разделочные доски – предмет не только полезный, но и имиджевый. Большая, монументальная, овальной формы разделочная доска, набранная из темной акации и светлой гевеи, с металлическим ободком и стоком украсит кухню как ресторана, так и загородного дома.

Говоря о дубовых досках, нельзя не вспомнить о разделочных колодах. Это и пиры времен Гаргантюа, и мясной отдел рынка, и разделочный цех столовой или ресторана. Колода разбухочная из дуба на железной подставке диаметром 50–100 и высотой от 30 см – это в семейном быту и особенно на загородной вилле вещь, требующая высокого забора (от собак и соседней-неврастеников), недожонкиной силы, меча (топора) и собственнотуши. Но если надо поразить кого-то кусками кровавого мяса, игрой мускулов и правильными люля-кебабами, колода просто незаменима.

#### От камня до пластика

Помимо привычных деревянных разделочных досок есть каменные, имеющие не менее древнюю историю, а также более современные, из пластика и стеклокерамики.

Мраморные и гранитные доски, как и столешницы, красивы и долговечны. Мрамор обладает бактерицидными свойствами. Говорят, прилавки мясных и рыбных отделов Елисеевского магазина были сделаны из этого камня. Но есть у камня одна особенность, о которой нельзя забывать: материал этот – живой, дышащий и требующий ухода. Мраморную поверхность надо полировать, чистить. И еще она (вернее, ее полировка) не любит кислот, локального горячего воздействия, всяких укусов, вообще кухонного экстрима.

А вот кондитеров любит, равно как и они ее. Мраморная доска – то, что надо для теста, муки, начинки. Тесто на таких досках получается тонкое, ровное и, что иногда необходимо, прохладное. И никаких щепочек, как от фанерки или деревяшки. Мечта кулинара.



■ Для удаления запаха с деревянной доски намочите ее, щедро посыпьте поверхность солью крупного помола, оставьте на несколько минут. Тщательно промойте и высушите.

■ Деревянную доску желательно пропитать льняным маслом. В этом случае она не будет впитывать воду и деформироваться. Нельзя использовать машинные масла. Не рекомендуется подсолнечное, оливковое и другие масла растительного происхождения, так как с течением времени они могут прогоркнуть и придавать продуктам неприятный запах.

■ Для дезинфекции рекомендуется обдавать доску кипятком и вытирать насухо после каждого использования. Несколько раз в год ее можно замачивать на несколько минут в крепком растворе марганцовки. Имейте в виду: доска может окраситься.

■ Доска для нарезания хлеба должна иметь канавки для сбора крошек.

Качественный плотный пластик тоже имеет ряд преимуществ перед деревом: гигиеничность, теплоустойчивость, устойчивость к воде, долговечность. Ну и конечно, новые возможности дизайна, цвета и формы. У таких досок часто текстурированная поверхность, что предотвращает чрезмерное скольжение и образование царапин. Они очень просты в уходе. Но, несмотря на это, не все профессионалы их жалуют. Простые они. Пластиковые. Не греют.

Все чаще встречаются на кухнях доски стеклянные (стеклокерамические). Художники создали на поверхности просто шедевры живописи. Пейзажи, натюрморты, этнические мотивы, хоть игрушка дымковская. Они украсят интерьер, их можно использовать в сервировке, в качестве подставки под горячее. Современная стеклокерамика устойчива к сколам и повреждениям, легко моется. Вот только при использовании такой доски по назначению будет звук как гвоздем по стеклу. Будьте готовы, что по спине пробегит стадо мурашек, а нож затупится.

С течением времени разделочная доска меняется не только в сторону более интересного дизайна, но и технологически. Сейчас предлагаются необычные доски со встроенным разделочным ножом и даже ножесточкой. У таких досок удобно

складывающийся корпус, разбирающаяся ручка-держатель, а с внутренней стороны корпуса есть желобки, чтобы можно было повесить чудо техники на крючок.

#### Последнее поколение

Существуют разделочные доски с применением казалось бы несоединимых материалов. Внутренняя основа – дерево мягкой породы, по периметру – дерево твердой породы. Рабочая поверхность выполнена из полиэтила сетчатой структуры. Такое необычное соединение дает эффект батута, то есть при работе на такой доске происходит микровыталкивание ножа с рабочей поверхности, что позволяет сохранить острую заточку ножа надолго. Японцы придумали разделочные доски различных размеров (длина до 150 см!), слоистости (двух и четырехслойные) и цветовой маркировки. Многослойный полиэтилен имеет эластичную структуру, благодаря чему поверхность разделочной доски в зоне активной работы остается гладкой – никаких порезов и заусенцев, исключается попадание микрочастиц доски в продукты и продуктов в доску. Различная цветная маркировка позволяет отличать доски для разных продуктов без маркировки.

Гибкая разделочная доска-коврик из силикона или легкого, тонкого и прочного пластика дает возможность пересылать нарезанные на ней продукты в любую посуду, просто согнув доску воронкой или совочком и ничего при этом не просыпав. Для хранения ее можно буквально закинуть в любую щель. Она удобна в качестве подставки под столовые приборы на обеденном столе, в поездках и на пикниках. Материал, из которого она сделана, не затупляет лезвие ножа, но и не имеет на поверхности ни порезов, ни сколов.

Поверхности сторон доски могут быть разными, что делает ее универсальной. На гладкой стороне удобно раскатывать тесто, причем с хорошей экономией, а на шероховатой резать продукты. Нанесенная на разделочную доску разметка облегчает проблему нарезания торта на равные сегменты или теста на одинаковые квадраты или треугольники.

Некоторые модели разделочных досок имеют постоянный антибактериальный эффект. Внедренные в состав материала наночастицы серебра уничтожают бактерии. Такая доска нейтрализует устойчивые пищевые запахи, например, от рыбы, лука, чеснока, что упрощает уход за ней – отпадает необходимость усиленно ее оттирать и использовать мощные средства. Мало того, производитель обещает, что в случае мытья такой доски в посудомоечной машине бактерицидные свойства будут сохраняться и на находящуюся рядом посуду.

Андрей Николаев



# Такие разные калибры

Среди морепродуктов, прочно вошедших в наш рацион, креветки занимают первое место. И как самостоятельное блюдо, и в качестве составляющей салатов или закусок. Для удобства производители ввели довольно оригинальную систему калибровки креветок

У большинства из нас термин «калибр» прочно ассоциируется с диаметром ствола огнестрельного оружия. А применительно к креветкам калибр означает не диаметр, длину или вес, а количество штук в килограмме. Посмотрит покупатель на упаковку — и сразу поймет, что сегодня на столе будет: мелкие по три рубля или крупные, но по пять.

## Как считать будем?

Покупатель креветок, как правило, имеет дело с замороженным продуктом. Развесные креветки по пате самые дешевые, и вместе с ними мы рискуем получить снег, лед, а то и просто одни головы. Хороший производитель товар бережно упакует, окошечко на упаковке оставит, чтобы можно было убедиться в реальности заявленного калибра содержимого. А содержимое бывает очень даже разное.

Атлантическая (холодноводная) креветка не крупная, и ее калибры выглядят так: 50–70 (штук в килограмме) — отборные креветки; 70–90 — средние; 90–120 — мелкие. Тропические, или тепловодные, креветки делятся на два основных вида: тигровые и королевские. Они гораздо крупнее холодноводных (длина до 25 см) и калибры для них такие: 31–40; 21–30; 16–20; 12–16; 8–12; 6–8; 4–6; 2–4. Представители последних калибров настоящие монстры по сравнению с атлантической мелюзгой. И это отражается в первую очередь на цене, которая в разы выше. Ешь такую и, что называется, «маешь вещь». Но и это не последнее слово в деле калибровки.

Креветки продают неразделанными, разделанными (без головы) или очищенными (без головы и без панциря). Неразделанные — дешевле. Но это не значит, что их покупать выгодно. На 1 кг очищенных приходится около 3 кг неочищенных.

Очищенные креветки еще именуют «коктейльными». Калибруются коктейльные креветки так же поштучно, но не на килограмм, а на англий-

ский фунт (454 грамма). Из каких соображений производители оставили фунты, осталось загадкой. А есть еще оригиналы, выражающие калибр буквенным обозначением, наподобие размеров одежды, например, XL или XXL. Здесь пока в упаковке не заглянешь, не поймешь, в каком месте у этой креветки шестьдесят, а в каком девяносто.

## Мал золотник

В соотношении «размер — цена» много нюансов. Размеры придают солидность, а это для наших соотечественников аргумент серьезный. С крупными креветками проще в кулинарии, особенно пользуются популярностью у поваров тигровые креветки с характерными полосками на панцире, которых выращивают на фермах Средиземноморья, Малайзии, Тайваня и других стран Юго-Восточной Азии. Продается у нас и огромная креветка джамбо — до 30 см длиной. Во многих странах, где к размеру относятся более спокойно, именно атлантическая холодноводная креветка является большой экзотикой как за счет вкусовых качеств и большего содержания витаминов, так и из-за сравнительно небольшой добычи, составляющей считанные проценты от объемов вылова тепловодной креветки. (Мы говорим об отборной атлантической креветке калибра 50–70.

«Семечки» калибра 120 и выше — это уже «крыль» для пивного ларька или фунтиков на Привозе.) Еще надо учитывать, что панцирь креветок тоже используется для приготовления креветочных ароматизаторов и «ракового масла», а у атлантической аромата больше. Так что, невзирая на громкие эпитеты про тигров и королев, мясо более мелкой атлантической креветки ценится во всем мире выше.

## Что-то в чем-то

Покрытие морепродуктов и рыбы, причем в индивидуальном порядке, тонким слоем льда называется глазировкой. Она предотвращает уменьшение массы продукта при длительном хранении и сохраняет качество. Сразу после вылова прямо на траулере креветок отваривают в морской воде, а затем очень быстро замораживают при температуре –25–30 °С. Но все, что потребитель не может проверить сразу, вводит недобросовестных поставщиков в искушение. Процент глазировки, то есть фактически льда, в окончательном продукте должен составлять по нашим ГОСТам 4%. Но большинство независимых тестов показывают содержание льда от 10 до 40%.

Андрей Николаев

## Что такое хорошо

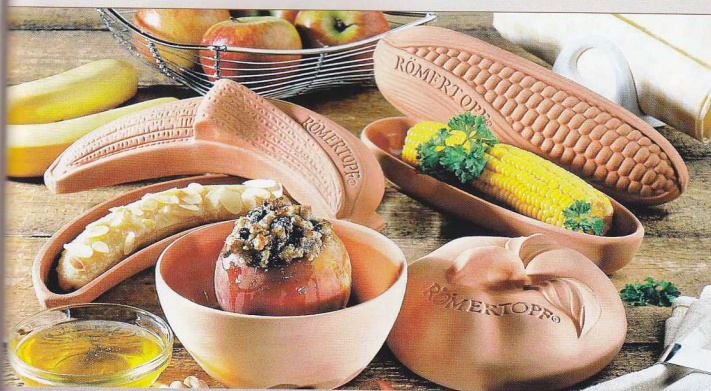
- Замороженная креветка имеет ровную окраску, тонкую «глазурь» и скрюченный хвост.
- Калибр на упаковке соответствует калибру на ценнике.
- Коричневая голова — признак беременной креветки, ее мясо очень полезно.
- Зеленая голова бывает у особей, питающихся определенным видом планктона. Ничего страшного.

## И что такое плохо

- Блеклые пятна на панцире и комки снега в пакете — при хранении был нарушен тепловой режим.
- Если креветка выглядит как кусок льда, значит, ее опустили в воду, чтобы разбухла, а потом заморозили.
- Черная голова — креветка болела.

# В режиме нон-стоп

При выборе посуды и бытовой техники наравне с дизайном ценятся всевозможные технические ухищрения: разнообразные ноу-хау, обилие функций и режимов работы. А еще – долговечность и надежность



## Посуда для запекания от Roemertopf

Емкости для запекания картофеля (диаметр 23 см) и чеснока (11,5 см) изготавливаются по специальным технологиям из высококачественной натуральной глины. Продукты в глазированной изнутри посуде от Roemertopf можно смело тушить в собственном соку без использования дополнительного жира. Это новый шаг к здоровому питанию.

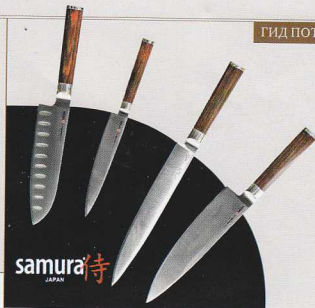
## Приборы для хранения продуктов и марочных вин от Fhiaba

Бронзированное трехслойное стекло в дверцах холодильников Fhiaba гарантирует защиту продуктов и вин от ультрафиолетовых лучей и внезапных изменений температуры окружающей среды. Внутри приборы отделаны антибактериальной нержавеющей сталью. Функции TriMode и Humidity Control позволяют устанавливать желаемый температурный режим и уровень влажности. Все модели можно встраивать.



## Духовой шкаф В 98203-5-М от AEG-Electrolux

Независимый духовой шкаф В 98203-5-М с функцией приготовления на пару удобен в управлении. Электронная система следит за всеми параметрами и выводит информацию на русифицированный дисплей. Шкаф снабжен автоматическими программами приготовления по весу, функцией памяти рецептов и программ, умеет длительно поддерживать нужную температуру блюда. Встроенный парогенератор готовит блюда на пару в трех режимах.



## Подставка для ножей Samura

Элегантная, похожая на японский веер, деревянная подставка Samura, внутри которой «спрятан» магнитный слой, не царапает лезвия ножей и не накапливает в себе влагу – ножи здесь всегда находятся «на воздухе».

## Фрагранит DuraKleen® Plus от Franke

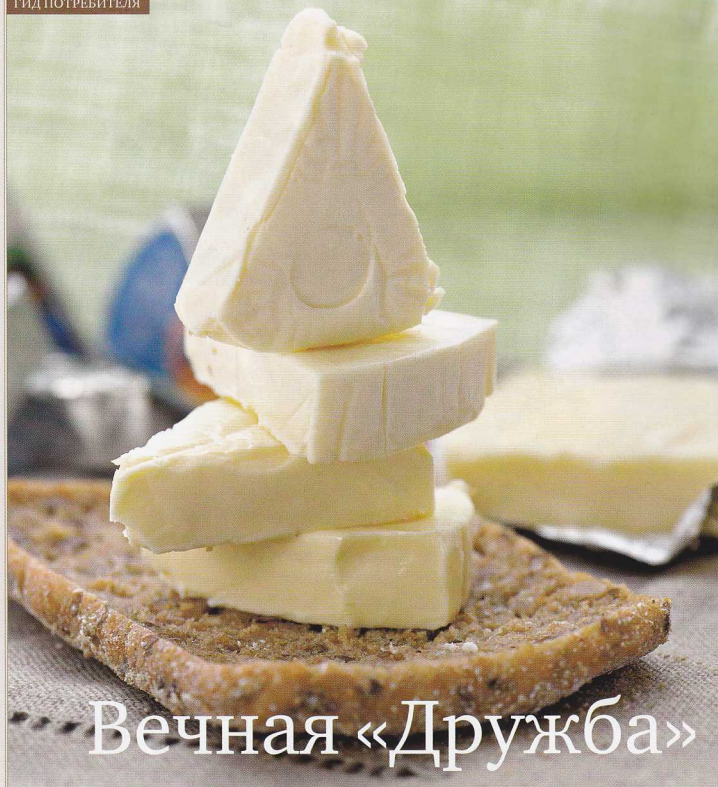
Новый фрагранит от Franke – соединение гранита (80%) и акрила (20%) – идеальный материал для моек. Он гигиеничен и защищен от пятен, в том числе от известковых, легко очищается и выдерживает большие перепады температур, его нельзя поцарапать.



## Холодильник Quadrio от Hotpoint-Ariston

Quadrio – первый четырехдверный холодильник от Hotpoint-Ariston (410 л). Все дверцы холодильника открываются независимо друг от друга, поэтому Quadrio потребляет в два раза меньше энергии по сравнению со стандартным холодильником. Усовершенствованная система охлаждения Frost Free оптимизирует процесс циркуляции воздуха, предотвращая накопление ледяного покрова и поддерживая свежесть продуктов.





## Вечная «Дружба»

Плавленые сырки на прилавках наших магазинов были всегда. С детства каждый помнит два-три наименования – ну хотя бы «Волну» и «Дружба», сегодня их как минимум тридцать три. Как делают плавленный сыр и на что стоит обратить внимание при его выборе?

Плавленые сыры готовят из измельченных твердых. Все ингредиенты в соответствии с рецептурой соединяются с солями-плавителями. Сырная масса созревает, затем плавится при высоких температурах или под вакуумом и охлаждается.

При производстве используют самые разные твердые сычужные сыры: алтайский, костромской, голландский, российский, мааздам и др. Кроме того, в состав входят: творог, сметана, сливки, сухое молоко, сыворотка, сливочное масло. Но встречаются и растительные жиры. И это при том, что в ГОСТе Р 52685-2006 говорится, что плавленный сыр должен содержать только молочный жир. Обратите на это внимание!

Плавленые сыры выпускают разной жирности: от 30 до 60% (в сухом веществе). Сыры бывают колбасные копченые или с ароматом копчения, сладкие и классические (пастеризованные

или стерилизованные). Из последних мы и выбрали пятерку лучших. Консистенция может быть плотной и пастообразной. Пастообразный сыр чаще всего продается в пластиковой упаковке. Обратите внимание на материал, из которого она сделана. Переверните упаковку: если на донышке выбиты PP, значит, упаковка полипропиленовая. Это хорошо. Буквосочетание PS выдает материал полистирол, который согласно нормам Евросоюза запрещен к использованию в пищевыми продуктами. Кроме того, под крышкой пластиковой ванночки или стаканчика всегда должна быть алюминиевая фольга.

Плавленые сыры должны быть равномерно окрашены, без рисунка. Чем жирнее сыр, тем его цвет более интенсивный. Незначительное количество пустот в теле сыра допускается, а вот пузырьки нежелательны.

### Выбор «Гастронома»

**Плавленный жирный сыр «Виола»**  
(«Валио», Финляндия), 100 г, 35 руб.



Жирность 60%. Упаковка продукта, как и положено по европейским стандартам, изготовлена из полипропилена. Вкус сливочный. Консистенция нежная, невязкая, гладкая и однородная.

**Плавленный сыр «Мааздам»**  
President («Лакталис Истра», Россия), 140 г, 44 руб.



Жирность 45%. Однородная, густая консистенция. Вкус ненавязчивый, сладковатый, сливочный, как и полагается мааздаму.



**Плавленный сыр «Дружба»** («Карат», Россия), 140 г, 47 руб.  
Жирность 55%. Мягкая, пластичная консистенция, однородная и по составу, и по цвету. Вкус классический, мягкий.

**Плавленный сливочный сыр**  
 («Хохланд Руссланд», Россия), 50 г, 12 руб.  
Жирность 35%. Мягкий, слабо выраженный вкус. Приятный молочный запах.



**Плавленный сливочный сыр «Веселый молочник»**  
(«Вимм-Билль-Данн», Россия), 190 г, 55 руб.  
Жирность 58%. Упаковка из полипропилена. Вкус сливочный с легкой кислинкой.



# Новости компаний



## Взять все премии

Компания Philips с гордостью представляет новинку 2009 года – премиальную коллекцию кухонной техники. Корпуса пяти функциональных приборов выполнены из высокопрочного металла, надежно защищающего механизмы от ударов, царапин и коррозии. Высокая мощность мотора в каждом приборе уравновешена энергосберегающими характеристиками. Коллекцию объединяет стильный дизайн – сочетание матового металла и стекла.

## «В склянке темного стекла...»

Оливковое масло Monini GranFruttato «экстра вирджин» получается из отборных оливок из урожая лучших поставщиков. Отжим производится сразу же после сбора. Неповторимый островатый привкус Fruttato придают содержащиеся в нем полифенолы. Эти сильные антиоксиданты защищают клетки организма человека от старения. Натуральная смесь масел от Monini будет прекрасным дополнением к тостам (брускетте), салатам и свежим овощам.



## Техно-барбекю

Очередная новинка для любителей пикников – умные щипцы для барбекю. Digital BBQ tongs снабжены тепловыми датчиками и цифровыми экранами, которые позволяют следить за температурой готовящихся продуктов: мяса, рыбы или птицы. Когда еда готова, срабатывает звуковой сигнал.



## Мягкие тона

Рецепт классического сервелата был привезен к нам из Германии еще Петром I. С тех пор российские мастера колбасного дела постоянно совершенствовали технологию и рецептуру. Нежная консистенция мягких сервелатов «Велком» порадует настоящих ценителей колбас. Мускатный орех и вино в сервелате № 5 придают продукту пикантный вкус: в оригинальном наборе специй доминирует мускат с чуть уловимым запахом древесины и особой сладостью. В сервелате № 7 использованы тона благородной плесени, а можжевеловый ром в сервелате № 9 рождает глубокий теплый аромат.

## Самый холодный кофе

Всемирная сеть кофеен Starbucks наладила производство собственного мороженого четырех вкусов: карамель, шоколад, кофе с шоколадными хлопьями и кофе-эспрессо. Новые сорта мороженого соответствуют популярным в Starbucks напиткам Caramel Macchiato, Mocha Frappuccino, Java Chip Frappuccino и Coffee. Продаются они пока только в США и стоят \$3.99 за упаковку объемом 473 мл.

## Паровой экспресс

«Экспресс-макароны» – новинка компании «Макфа». Это классические макаронные изделия из твердых сортов пшеницы, обработанные паром. Они не развариваются, не увеличиваются в объеме, очень хорошо впитывают соусы разной консистенции. Макароны можно традиционно отварить в кастрюле или приготовить в микроволновой печи, предварительно залив питьевой подсоленной водой. Оба способа занимают минимум времени – всего 2 минуты.



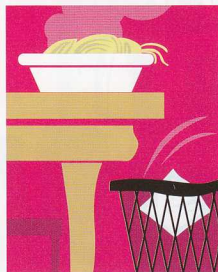
Читатели журнала «Гастрономъ» по-своему реагируют на обилие телевизионной рекламы. Телевизор навязывает им какой-то якобы полезный продукт – а читатели все равно хотят приготовить домашний аналог, еще более полезный и дешевый! И консультируются с нами при помощи вопросов, поступающих на электронный адрес [orlinkova@phbp.ru](mailto:orlinkova@phbp.ru). Этот месяц получила кисломолочным. Вот, Эмиль Петрович пишет: «Я в юности жил в Хабаровске. Там на местных рынках продавали удивительно вкусный напиток – варенец. Похож на ряженку, но гораздо вкуснее. И всяких полезных бактерий в нем в сто раз больше, чем в покупных йогуртах. Как его сделать дома?»

Вам, Эмиль Петрович, перво-наперво нужно найти правильное молоко. В идеале – свежее, прямо «из-под коровы». Ну или в пластиковых пакетах, пастеризованное, но ни в коем случае не стерилизованное. Из молока с длительным сроком хранения у вас ничего не получится. Доведите молоко до кипения на плите и влейте в жаропрочную глубокую емкость: горшок или кастрюлю. Поставьте в духовку, разогретую примерно до 130 °С.



Когда на поверхности молока образуется коричневая пенка, утопите ее. Также поступайте и со всеми последующими пенками, образующимися в процессе топления молока, – ведь варенец готовят именно из топленого. Примерно через полтора часа молоко станет бежевым. Выставьте в духовке минимальную температуру (60–70 °С), закройте емкость крышкой и дайте постоять еще примерно 2 часа. Потом разлейте горячее молоко по банкам и оставьте прямо в банке парой ложек хорошей (тоже нестерилизованной) сметаны. Можете поставить банки в остывающую духовку и оставить там на 6–8 часов. По прошествии этого времени ваш варенец готов – переставьте его в холодильник.

14-летний сын полюбил быструю лапшу – ему неважно, что за фирма, лишь бы можно было залить кипятком. Я знаю, что это вредная еда, но не могу придумать, как отучить от нее ребенка. Помогите, пожалуйста. Е. П.



Отучать от чего бы то ни было подростка – неблагоприятная задача. Но можно скорректировать его любовь. В самой лапше нет ничего вредного – весь ужас заключается в двух маленьких пакетиках, которые находятся внутри упаковки. Уговорите сына выбрасывать эти пакетики и приправлять лапшу чем-то другим. Только дайте ему простор для творчества. Пусть в доме будут несколько бутылочек с ароматным маслом (кунжутным, ореховым или любым растительным, настоянным на чесноке, чили или травах), свежий соус и соус терияки, разная горчица, какой-нибудь перечный соус и васаби – если сыну нравится острое. Можно приготовить пюре из запеченного чеснока, его очень хорошо добавлять в лапшу. Кроме того, заранее поджарьте и заморозьте нарезанные маленькими кубиками овощи, мясо и морепродукты. Морозьте маленькими порциями, по 2 ст. л. Пусть мальчик сам составляет себе обед – вполне возможно, что ему этот метод понравится.



У моей дочери (ей 2 года) аллергия на коровье молоко. А в юном возрасте так нужны кисломолочные продукты! В продаже встречаю лишь козье молоко и всевозможные сыры, но очень хочется включить в рацион ребенка творог и йогурт. Не подскажете ли, как в домашних условиях можно приготовить эти продукты? Юлия

К сожалению, велика вероятность того, что у вашей дочери есть аллергия и на козье

молоко – тогда вам лучше перейти на соевое молоко и йогурты, а также тофу (все это обычно продается в больших недешевых супермаркетах). Но если с козьим молоком все в порядке, то заквасить его в йогурт можно очень легко: один раз купите в вышеупомянутом супермаркете «живой» натуральный йогурт из козьего молока. вскипятите молоко (оно тоже должно быть нестерилизованным), остудите до 80 °С и заквасьте йогуртом. Через 4–6 часов вы получите йогурт, часть которого будет закваской для следующих порций. А простоквашу сделать еще проще: оставьте сырое козье молоко, накрыв полотенцем, в теплом месте на сутки. При легком нагревании на водяной бане из простокваши вы получите творог – его нужно будет откинуть в полотноце и подвесить стекать на 6–10 ч.

Мама рассказывала про какой-то кисломолочный напиток «тарах». Вам известно, что это?

Алина

Тарах делают в Монголии, Туве и на Алтае. Смешивают молоко: овечьё, коровье, козье, верблюжье или ячье, нагревают, не доводя до кипения, остужают, вливают в посудину с порцией старого тараха и закрывают. Заквашивается он уже через несколько часов.





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

- Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»**  
Подписные индексы:  
Гастрономь – 44141, 44140  
Школа гастронома – 53273, 84854  
Коллекция рецептов – 36979, 45732  
Садовник – 46505, 20218  
Ручная работа – 18131, 18546
- Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**  
Подписные индексы:  
Гастрономь – 93978, 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:  
Гастрономь – 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. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
- 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: [podpska@phpb.ru](mailto:podpska@phpb.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](http://www.gastromag.ru), [www.sadovnikmag.ru](http://www.sadovnikmag.ru), [www.handmade.idvz.ru](http://www.handmade.idvz.ru) вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказы 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](http://www.gastromag.ru), e-mail: [podpska@idvz.ru](mailto:podpska@idvz.ru)
- \* Подписка на журналы в других странах:  
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США: **Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»**  
Vasily Pribushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia  
Beneficiary's bank: **SBERBANK, PETERSKOYE BRANCH N.7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SBAER RU MM**  
Beneficiary's account: **Acc N-40702840038041019808**

Дорогие друзья!

С 1 сентября 2009 года открыта подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.

### Гастрономь

Журнал выходит 1 раз в месяц.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.  
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.  
Для Белоруссии, Эстонии – \$8,50 за 1 месяц.  
Для остальных стран – \$11 за 1 месяц.

### Школа Гастронома

Журнал выходит 2 раза в месяц.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.  
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.  
Для Белоруссии, Эстонии – \$10 за 1 месяц.  
Для остальных стран – \$14 за 1 месяц.

### Коллекция рецептов

Журнал выходит 2 раза в месяц.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.  
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.  
Для Белоруссии, Эстонии – \$10 за 1 месяц.  
Для остальных стран – \$14 за 1 месяц.

### Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.  
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.  
Для Белоруссии, Эстонии – \$10 за 1 месяц.  
Для остальных стран – \$14 за 1 месяц.

### Садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.  
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.  
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.  
Для Белоруссии, Эстонии – \$8 за 1 месяц.  
Для остальных стран – \$10,50 за 1 месяц.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Паббликейшнз»  
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
Гастрономь		
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 Паббликейшнз»  
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
Гастрономь		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате \_\_\_\_\_

Сумма платежа \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
Сумма платы за услуги \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.  
Итого: \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Кассир



иллюстр.: Сергей Смирновский, фото: ©East News

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

**Калач** – белый русский хлеб, выпеченный в форме замка с дужкой. Одно из отличий калачного теста, вымешенного из муки твердых сортов, – его способность долго не черстветь. Рассказывают, что купцы проверяли качество калачей так: покрывали их полотенцем, садились сверху и, если калачи быстро принимали прежнюю пышную форму, закупали их пудами. В XIX веке калачи в Москве замораживали и везли в Париж, где оттаивали в горячих полотенцах и подавали как свежиспеченные. В Муроме пекут тертые калачи, так называемые «муромские», – их делали из крутого калачного теста, которое долго мяли и терли.

**Калган** – некоторые виды растений рода лапчатка. Свежевыкопанное корневище на изломе красное или красно-бурое, слегка пахнет розой, а вкус сильно вяжущий. Используется для ароматизации различных настоек, как вяжущее средство и краситель. Иногда так называют и галангу – совсем другое растение семейства имбирных, произрастающее в Восточной Азии.

**Календула** – травянистое растение родом из Средиземноморья, хорошо произрастающее и в нашем прохладном климате. У нас оно больше известно как лекарственное, хотя во многих странах цветки календулы кладут в супы и салаты, используют в гарнирах к тушеным блюдам. Кроме того, цветки высушивают, истирают в порошок и применяют в качестве пищевого красителя (вместо шафрана), которым окрашивают и ароматизируют сыры, масло, блюда из риса и выпечку. Только не стоит подвергать цветки кипячению, иначе они придадут горечь.

**Калимуcho** (исп. calimochu) – испанский коктейль из дешевого красного вина с кока-колой. Рецепт «Риохи Либре», как иногда называют калимуcho, якобы родился на молодежном фестивале в 1972 году, когда обнаружилось, что закуплено плохое вино, и его пороки решили прикрыть колой со льдом. Постепенно появились и варианты: pitilingorri – с лимонной газировкой вместо кока-колы; txurrimuski – с апельсиновой; kaligorri – розовое вино вместо красного; kalitxuri – белое вино.

Следующий номер выйдет 19 октября



# Где купить

## Продукты и напитки

### Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»

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

## Посуда и аксессуары

### Книги по кулинарии

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

### Салатная пара от Black+Blum

Дизайнерский магазин  
DesignBoom, ул. Сретенка, 26/1,  
тел.: 234-2734,  
www.design-boom.ru

### Соковыжималка Angel Juicer

Представительство в Москве:  
ООО «Техника люкс»,  
Малый Патриарший пер., 5,  
тел.: 695-4470, 695-4237;  
Санкт-Петербург,  
ул. Захарьевская, 11,  
тел.: 8 (812) 273-4345,  
8 (921) 944-8063.  
По вопросам приобретения  
в других городах России  
тел.: 8 (921) 944-8063,  
www.angel-juicer.ru,  
info@angel-juicer.ru

## Где побывать

### Восconcino, ресторан

Страстной бул., 7,  
Кутузовский пр-т, 48,  
тел.: 662-11-35,  
www.bocconcino.ru

### Da Giacomo, ресторан

Спиридоновка ул., 25/20,  
тел.: 746-6964

### La Grotta, ресторан

Пожарский пер., 15,  
тел.: 695-1847

### Zara Home, магазин

ул. Земляной Вал, 33,  
ТРК «Атриум», 2-й эт.,  
тел: 980-8350,  
www.zarahome.com

### «Бенvenuto», ресторан

ул. Люблинская, 147,  
Сретенский бул., 6/1, стр. 1;  
ул. Генерала Белова, 23а,  
ул. Велозаводская, 6,  
www.benvenuto.su

### «Пиноккио», ресторан,

пиццерия, кафе, бар,  
кондитерская  
Кутузовский пр-т, 4/2,  
наб. Тараса Шевченко, 23а,  
«Башня-2000»,  
Рублево-Успенское ш., 23,  
«Горки-2»,  
единый тел.: 545-0171,  
www.pinocchio-rest.ru

### «Пурпур», салон-магазин (предметы декора, дизайн интерьера)

ул. Б. Грузинская, 58/60,  
тел.: 254-1462

### «Сейджи», ресторан

Комсомольский пр-т, 5/2,  
тел.: 8 (499) 246-7624,  
www.seiji.ru



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

# Эффектная парочка

Интернациональный дизайнерский дуэт Black + Blum, состоящий из англичанина Дена Блэка и швейцарца Мартина Блума, придумали оригинальную салатную пару. В ней, как и в прочих изделиях V+V, прекрасно сочетаются ирония и практичность

Блэк познакомился с Блумом еще в университете. В 1998 году они основали студию Black + Blum. Первоначально художники оказывали консультационные услуги, затем решили запустить собственную линейку продуктов. С самого начала их главными задачами были минимализм и забота об окружающей среде. В 2000 году они выпустили четыре инновационных светильника, которые были представлены на лондонской выставке 100% Design и вызвали колос-

сальный резонанс. Потом были вешалка из нержавеющей стали для «него» и для «нее» с глазами-шуропами, светильник-стрекоза, отбрасывающий тени от крыльев на потолок, вентилятор из резины и прочее, прочее.

И вот перед вами новое творение Дена и Мартина. Две ложки-«ростка» для удобного и бережного перемешивания листьев салата и «цветочный горшочек» для хранения и подачи салатной заправки. Скромно и мило.

